

BIO - S.C.A.A. di Giannusa Rosangela Via Mansueto, 11-12 70015 Noci BA	Numero di accreditamento: 1068 Sede A
	Revisione: 5 Data: 18/02/2016
	Scheda 1 di 2 PA1483AR5.pdf

ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

Acque a bassa contaminazione di fondo

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

conta di Enterococchi intestinali

ISO 7899-2:2000

conta di Escherichia coli e batteri coliformi

ISO 9308-1:2014

Acque destinate al consumo umano e piscina

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Conta di microrganismi vitali a 22°C e 36°C

UNI EN ISO 6222:2001

Alimenti

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Conta coliformi

ISO 4832:2006

Conta Escherichia coli beta glucuronidasi positivo

ISO 16649-2:2001

Conta Listeria monocytogenes

ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004

Conta microrganismi a 30°C

UNI EN ISO 4833-2:2013/Cor 1:2014

Conta Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus ed altre specie)

ISO 6888-2:1999/Amd 1:2003

Ricerca Escherichia coli O157

UNI EN ISO 16654:2003

Ricerca Listeria monocytogenes

UNI EN ISO 11290-1:2005

Ricerca Salmonella spp.

UNI EN ISO 6579:2004(esclusi par. 9.5.6)

Alimenti (con attività dell'acqua inferiore o uguale a 0,95)

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Conta lieviti e muffe

ISO 21527-2:2008

Alimenti surgelati

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Conta coliformi

UNI 10625:1997

Conta microrganismi a 30°C

UNI 10592:1997

Conta Stafilococchi coagulasi positivi

UNI 10849:2000

Alimenti, latte

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Conta microrganismi a 30°C

UNI EN ISO 4833-1:2013

Derivati del latte

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Conta Lieviti e muffe

ISO 6611:2004 (IDF 94: 2004)

Formaggio e formaggio fuso

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Umidità (da calcolo)/residuo secco (20-90%)

UNI EN ISO 5534:2004

Latte

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Cellule somatiche

UNI EN ISO 13366-2:2007

Conta microbica a 21°C

ISO 8552:2004 (IDF 132: 2004)

Grasso, lattosio, proteine (G tra 1.50-5.00% P tra 1.50-4.00% L tra 4.00-5.50%)

ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)

Punto crioscopico (-0.408/-0.600°C)

ISO 5764:2009 (IDF 108: 2009)

Sostanza secca (7-15%)

ISO 6731:2010 (IDF 21:2010)

BIO - S.C.A.A. di Giannusa Rosangela Via Mansueto, 11-12 70015 Noci BA	Numero di accreditamento: 1068 Sede A
	Revisione: 5 Data: 18/02/2016
	Scheda 2 di 2 PA1483AR5.pdf

Latte e derivati

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Conta coliformi	ISO 4832:2006
Conta Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2004
Ricerca Salmonella spp.	UNI EN ISO 6785:2008 (esclusi par. 9.5.7)

**supporti da campionamento
superfici ambienti del settore
alimentare**

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Conta coliformi	ISO 18593:2004 (escluso cap.6 e 7) + ISO 4832:2006
Conta Escherichia coli beta glucuronidasi positivo	ISO 18593:2004 (escluso cap.6 e 7)+ ISO 16649-2:2001
Conta Lieviti e muffe	ISO 18593:2004 (escluso cap.6 e 7) + ISO 21527-2:2008
Conta microorganismi a 30°C	ISO 18593:2004 (escluso cap.6 e 7) + UNI EN ISO 4833-1:2013
Conta Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus ed altre specie)	ISO 18593:2004 (escluso cap.6 e 7) + ISO 6888-2:1999/Amd 1:2003
Ricerca Listeria monocytogenes	ISO 18593:2004(escluso cap.6 e 7) + UNI EN ISO 11290-1:2005
Ricerca Salmonella spp.	ISO 18593:2004 (escluso cap.6 e 7) + UNI EN ISO 6579:2004(esclusi par. 9.5.6)

Legenda

FIL IDF=Fédération Internationale de laiterie - International Dairy Federation
 GU= Gazzetta Ufficiale
 UNI= Ente Nazionale Italiano di Unificazione
 EN= Norma Europea
 ISO=International Organization for Standardization

ACCREDIA
 Il Direttore del Dipartimento
 (Dr.ssa Silvia Tramontin)