

<b>TECNAL Srl</b> Via Castelfranco 17/D 40053 Bazzano BO	Numero di accreditamento: <b>0299</b> Sede <b>A</b>
	Rev. <b>23</b> Data: <b>14 set 2011</b>
	Scheda N° <b>1</b> di <b>5</b> PA323AR23.PDF

## PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

**Acqua (Acque derivanti da impianti di condizionamento, da stabilimenti termali, acque destinate al consumo umano), filtri da impianti di climatizzazione, tamponi, depositi e incrostazioni**

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Legionella spp e pneumophila gruppo 1 e gruppo 2-15

*Norme*

Doc 04/04/2000 GU n°103 del 05/05/2000 All 2

### Acqua di scarico

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Azoto ammoniacale, azoto nitroso, azoto nitrico, biochemical oxygen demand (BOD5), fosforo, solfati, tensioattivi anionici; cloruri

*Norme*

M.P.4D / 2010 Rev. 7

Colore

APAT CNR IRSA 2020 - A Man. 29 2003

Richiesta chimica di ossigeno (COD)

ISO 15705:2002

Solidi sedimentabili

APAT CNR IRSA 2090 -C Man. 29 2003

Solidi sospesi totali

APAT CNR IRSA 2090 -B Man. 29 2003

Sostanze oleose ( Grassi e oli animali e vegetali; idrocarburi)

APAT CNR IRSA 5160 A1/A2 Man 29 2003

### Acque destinate al consumo umano

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Alcalinità

*Norme*

APAT CNR IRSA 2010 B Man. 29 2003

Carica microbica totale a 22°C e a 37 °C

UNI EN ISO 6222:2001

Cloruri, ferro, ione ammonio, ione nitrato, ione nitrito, ossidabilità, solfati

M.P.3D / 2011 Rev. 6

Clostridium perfringens

D.Lgs. 31 02/02/2001 GU n° 52 03/03/2001 S.O. All III

Coliformi ed Escherichia coli

ISO 9308-1:2000/Cor.1:2007

Conducibilità

APAT CNR IRSA 2030 Man. 29 2003

Durezza

APAT CNR IRSA 2040 B Man. 29 2003

Enterococchi

ISO 7899-2:2000

### Alimenti destinati al consumo umano e mangimi per animali

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Stafilococchi coagulasi-positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)

*Norme*

UNI EN ISO 6888-1/2:2004

### Alimenti destinati al consumo umano e mangimi per animali, ambiente nell'area di produzione e manipolazione degli alimenti

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Enterobatteri

*Norme*

ISO21528-1:2004

Salmonella spp

UNI EN ISO 6579:2008

<b>TECNAL Srl</b> Via Castelfranco 17/D 40053 Bazzano BO	Numero di accreditamento: <b>0299</b> Sede <b>A</b>
	Rev. <b>23</b> Data: <b>14 set 2011</b>
	Scheda N° <b>2</b> di <b>5</b> PA323AR23.PDF

### Alimenti destinati all'uomo e mangimi per animali

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Listeria monocytogenes

Listeria monocytogenes

*Norme*

EN ISO 11290-1: 1996 / A1: 2004

EN ISO 11290-2: 1998 / A1: 2004

### Alimenti per il consumo umano e campioni ambientali

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Listeria monocytogenes (presenza / assenza su 25 g)

*Norme*

AFNOR BRD-07 / 4-09 / 98

### Carne e derivati

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Attività dell'acqua (Aw)

Grasso libero

Umidità

*Norme*

USDA FSIS MLG 2.4 1998

ISO 1444:1996

ISO 1442:1997

### Carne e derivati incluso prosciutto crudo, prodotti ittici, lattiero caseari, uova e derivati, prodotti vegetali e da forno, preparati gastronomici

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Cloruro di sodio

*Norme*

MP 6C /2009 Rev. 5

### Carne e prodotti a base di carne

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Idrossiprolina e collagene

*Norme*

M.P.2C / 2009 Rev. 4

### Carne e prodotti a base di carne, lattiero caseari (ad eccezione del latte in polvere), prodotti ittici, uova e prodotti a base di uova, prodotti vegetali e da forno, preparati gastronomici, superfici, aria

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Coliformi totali, fecali e di Escherichia coli

*Norme*

MP 2M / 2009 Rev. 8

### Carne e prodotti a base di carne, lattiero caseari, prodotti ittici, uova e prodotti a base di uova, prodotti vegetali e da forno, preparati gastronomici, acqua destinata al consumo umano e acqua di scarico

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Acidità potenziometrica (pH)

*Norme*

M.P.8C / 2009 Rev. 5

### Carne e prodotti a base di carne, prodotti ittici, lattiero caseari, uova e prodotti a base di uova, prodotti vegetali e da forno, preparati gastronomici

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Azoto totale e proteine totali

Ceneri

Conteggio di Listeria monocytogenes e Listeria spp

Umidità, residuo secco e residuo secco magro

Zuccheri totali, riduttori e non riduttori

*Norme*

M.P. 4C / 2009 Rev. 6

M.P.7C / 2009 Rev. 6

MP 6M / 2009 Rev. 7

M.P.3C / 2009 Rev. 5

M.P.9C / 2009 Rev. 4

<b>TECNAL SrL</b> Via Castelfranco 17/D 40053 Bazzano BO	Numero di accreditamento: <b>0299</b> Sede <b>A</b>
	Rev. <b>23</b> Data: <b>14 set 2011</b>
	Scheda N° <b>3</b> di <b>5</b> PA323AR23.PDF

**Carne e prodotti a base di carne, prodotti ittici, lattiero caseari, uova e prodotti a base di uova, prodotti vegetali e da forno, preparati gastronomici, superfici, aria**

<i>Denominazione della prova/Campi di prova</i>	<i>Norme</i>
Bacillus cereus	MP 17M / 2009 Rev. 7
Carica batterica totale	MP 1M / 2009 Rev. 8
Clostridi solfito riduttori e di Clostridium perfringens (spore e cellule vegetative)	MP 12M / 2009 Rev. 8
Enterobatteri totali	MP 10M / 2009 Rev. 7
Enterococchi	MP 9M / 2009 Rev. 8
Listeria spp e Listeria monocytogenes	MP 5M / 2009 Rev. 10
Miceti (lieviti e muffe: conteggio e presenza/assenza)	MP 16M / 2009 Rev. 7
Salmonella spp	MP 4M / 2009 Rev. 10
Stafilococchi coagulasi-positivi (conteggio e presenza / assenza)	MP 3M / 2009 Rev. 8

**Carne e prodotti a base di carne, prodotti ittici, uova e prodotti a base di uova, prodotti vegetali e da forno, preparati gastronomici**

<i>Denominazione della prova/Campi di prova</i>	<i>Norme</i>
Lipidi	M.P. 5C / 2009 Rev. 5

**Carne e prodotti a base di carne, prodotti lattiero caseari**

<i>Denominazione della prova/Campi di prova</i>	<i>Norme</i>
Fosforo totale e polifosfati aggiunti	M.P.11C / 2009 Rev. 4

**Carne e prodotti a base di carne, prodotti vegetali**

<i>Denominazione della prova/Campi di prova</i>	<i>Norme</i>
Nitriti e nitrati	M.P.1C / 2010 Rev. 7

**Carni rosse fresche e trasformate, pollame e prodotti a base di uova, ambiente**

<i>Denominazione della prova/Campi di prova</i>	<i>Norme</i>
Listeria monocytogenes e Listeria spp	USDA FSIS MLG 8.07 2009

**Colture essiccate del commercio destinate ad uso agricolo**

<i>Denominazione della prova/Campi di prova</i>	<i>Norme</i>
Trichoderma harzianum	MP 52M / 2009 Rev. 1

**Colture liofilizzate del commercio destinate ad uso agricolo**

<i>Denominazione della prova/Campi di prova</i>	<i>Norme</i>
Oenococcus oeni	MP 51M / 2009 Rev. 1
Pantoea agglomerans	MP 50M / 2009 Rev. 2

<b>TECNAL Srl</b> Via Castelfranco 17/D 40053 Bazzano BO	Numero di accreditamento: <b>0299</b> Sede <b>A</b>
	Rev. <b>23</b> Data: <b>14 set 2011</b>
	Scheda N° <b>4</b> di <b>5</b> PA323AR23.PDF

## Latte

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Aflatossina M1

Punto di congelamento (crioscopia)

*Norme*

FIL IDF 186:2003/ISO 14675

M.P. 21C / 2009 Rev. 4

## Latte e derivati

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Enterotossine stafilococciche

*Norme*

AOAC VIDAS Staph Enterotoxin II (set2) n°070404  
2004

**Latte in polvere, alimenti pronti al consumo, prodotti fermentati, prodotti a base di carne crudi, sponge su carcasse, tamponi ambientali, carcasse intere di uccelli, prodotti a base di uova, prodotti a base di pescegatto crudo**

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Salmonella spp (tranne Salmonella typhi)

*Norme*

USDA FSIS MLG 4.05 2011

## Matrici lattiero-casearie

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Grasso

*Norme*

M.P. 13C / 2009 Rev. 5

## Pesce

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Istamina

*Norme*

M.P. 62C / 2010 Rev. 3

**Prodotti carnei, ittici, lattiero caseari, uova e prodotti a base di uova, prodotti vegetali e da forno, preparati gastronomici, superfici, aria**

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Lattobacilli totali e del Lactobacillus casei

*Norme*

MP 14M /2009 Rev. 7

**Prodotti carnei, ittici, lattiero caseari, uova e prodotti a base di uova, prodotti vegetali e da forno, preparati gastronomici, superfici, aria, acque destinate al consumo umano**

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Pseudomonas spp e / o Pseudomonas aeruginosa

*Norme*

MP 15M / 2009 Rev. 7

## Prodotti destinati all'alimentazione umana e animale

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Carica microbica totale a 30°C (> 10 UFC/g in matrice; >1UFC/g in matrici liquide)

Salmonella spp

*Norme*

UNI EN ISO 4833:2004

AFNOR BIO 12/16-09/05

## Prodotti destinati all'alimentazione umana (eccetto latte crudo) e campioni ambientali

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Listeria monocytogenes

*Norme*

AFNOR BIO 12/11-03/04

<b>TECNAL Srl</b> Via Castelfranco 17/D 40053 Bazzano BO	Numero di accreditamento: <b>0299</b> Sede <b>A</b>
	Rev. <b>23</b> Data: <b>14 set 2011</b>
	Scheda N° <b>5</b> di <b>5</b> PA323AR23.PDF

**Superfici nell'area della produzione e della manipolazione degli alimenti (tamponi e piastre), Tamponi, Piastre**

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Listeria monocytogenes (presenza / assenza da 20 cmq a 100 cmq)

*Norme*

ISO 18593:2004 + EN ISO 11290-1: 1996/A1: 2004

**Vini**

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Acidità totale

Acidità volatile

Acido L-malico

Acido lattico

Ferro

Rame

Sodio

Titolo alcolometrico volumico

*Norme*

OIV MA-AS313-01-R2009

OIV MA-AS313-02-R2009

OIV MA-AS313-11-R2009

OIV MA-AS313-07-R2009

OIV MA-AS322-05A-R2009

OIV MA-AS322-06-R2009

OIV MA-AS322-03A-R2009

OIV MA-AS312-01A-R2009

**Vini e mosti**

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Biossido di zolfo (Anidride solforosa libera e totale)

Estratto secco totale

pH

*Norme*

OIV MA-AS323-04B-R2009

OIV MA-AS2-03B-R2009

OIV MA-AS313-15-R2009

**Legenda**

APAT: Agenzia per la Protezione dell'Ambiente e per i servizi Tecnici

CNR IRSA: Istituto di ricerca sulle acque del Consiglio Nazionale delle ricerche

AOAC: Association of Official Analytical Chemists

MP: Metodi di prova interni sviluppati dal Laboratorio

UNI: Ente Nazionale Italiano di Unificazione

EN: Norma Europea

ISO: International Organization for Standardization

FSIS: Food Safety and Inspection Service

OIV: Organisation Internationale De La Vigne et Du Vin

**Il Direttore Dip. Laboratori**  
**(Dr. Paolo BIANCO)**