

<b>TECNAL Srl</b>  Via Castelfranco 17/D 40053 Bazzano BO	Numero di accreditamento: <b>0299</b> Sede <b>A</b>
	Revisione: <b>27</b> Data: <b>03/05/2013</b>
	Scheda <b>1</b> di <b>4</b> PA323AR27.pdf

## ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

### Acqua (Acque derivanti da impianti di condizionamento, da stabilimenti termali, acque destinate al consumo umano)

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Legionella spp, Legionella pneumophila gruppo 1, Legionella pneumophila gruppo 2-15 (conteggio)	Doc 04/04/2000 GU n°103 del 05/05/2000 All 2 e 3

### Acqua di scarico

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Azoto ammoniacale, azoto nitroso, azoto nitrico, biochemical oxygen demand (BOD5), fosforo, solfati, tensioattivi anionici; cloruri (0,05-2,50, 0,05-0,60, 2,00-13,50, 10-1650, 0,50-10,00, 80-150, 0,2-2,0, 5-1000)	M.P.4D / 2012 Rev. 9
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

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Alcalinità	APAT CNR IRSA 2010 B Man. 29 2003
Carica microbica totale a 22°C e a 37 °C (conteggio)	UNI EN ISO 6222:2001
Cloruri, ferro, ione ammonio, ione nitrato, ione nitrito, ossidabilità, solfati	M.P.3D / 2011 Rev. 6
Clostridium perfringens (spore comprese) (conteggio)	D.Lgs. 31 02/02/2001 GU n° 52 03/03/2001 S.O. All III
Coliformi ed Escherichia coli (conteggio)	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 intestinali (conteggio)	ISO 7899-2:2000
Pseudomonas aeruginosa (conteggio) (0-100)	MP 15M / 2012 Rev. 9

### Acque dolci naturali (superficiali, sotterranee, potabili, minerali e meteoriche), acque trattate e acque di scarico domestiche e industriali

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Cloruro, nitrito, nitrato, fosfato, solfato	APAT CNR IRSA 4020 Man 29/2003

### Acque dolci naturali, acque trattate e acque di scarico domestiche e industriali

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Acidità potenziometrica (pH)	APAT CNR IRSA 2060 Man 29/2003

### Alimenti destinati al consumo umano

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Bacillus cereus presunto a 30°C (conteggio)	ISO 7932:2004
Carica microbica totale a 30°C (conteggio)	UNI EN ISO 4833:2004
Listeria monocytogenes (ricerca)	AFNOR BRD-07 / 4-09 / 98
Listeria monocytogenes a 37° C, Listeria spp a 37° C (conteggio)	EN ISO 11290-2: 1998 / A1: 2004
Listeria monocytogenes a 37° C, Listeria spp a 37° C (ricerca)	EN ISO 11290-1: 1996 / A1: 2004
Salmonella spp (ricerca)	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>
	Revisione: <b>27</b> Data: <b>03/05/2013</b>
	Scheda <b>2</b> di <b>4</b> PA323AR27.pdf

Salmonella spp (ricerca)	AFNOR BIO 12/16-09/05
Stafilococchi coagulasi-positivi a 37°C (Staphylococcus aureus e altre specie) (conteggio)	UNI EN ISO 6888-1:2004
<b>Alimenti destinati al consumo umano</b>	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Attività dell'acqua (Aw)	BS ISO 21807:2004
Batteri lattici mesofili (conteggio)	ISO 15214:1998
Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo (conteggio)	ISO 16649-2:2001
Listeria monocytogenes (PCR Real Time)	AFNOR BRD 07/10 - 04/05
Salmonella spp (PCR Real Time)	AFNOR BRD 07/06 - 07/04
<b>Alimenti destinati al consumo umano e superficiali</b>	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Coliformi a 30°C (conteggio)	ISO 4832:2006
Enterobatteri a 30°C (conteggio)	ISO 21528-2:2004
Salmonella spp (ricerca)	AFNOR BRD 07/11 - 12/05
<b>Carne e derivati</b>	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Grasso libero	UNI ISO 1444:2010
Umidità	UNI ISO 1442:2010
<b>Carne e derivati incluso prosciutto crudo, prodotti ittici, lattiero caseari, uova e derivati, prodotti vegetali e da forno, preparati gastronomici</b>	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Sale come NaCl (0,18-30)	MP 6C / 2012 Rev. 6
<b>Carne e prodotti a base di carne</b>	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Idrossiprolina e collagene (0,03-9,96 / 0,24-79,68)	M.P.2C / 2012 Rev. 5
<b>Carne e prodotti a base di carne, prodotti vegetali</b>	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Nitriti come NaNO <sub>2</sub> e nitrati come NaNO <sub>3</sub> (2-200, 3-5000)	M.P.1C / 2012 Rev. 8
<b>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</b>	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Acidità potenziometrica (pH) (1,68-10,01)	M.P.8C / 2012 Rev. 6
<b>Carne e prodotti a base di carne, prodotti lattiero caseari</b>	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Fosforo totale e polifosfati aggiunti (0,13-1 (P in matrici casearie), 0,30-2,29 (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> in matrici carnee), 0,10-1 (polifosfati))	M.P.11C / 2012 Rev. 5
<b>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</b>	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Azoto totale e proteine totali (0,60-45)	M.P. 4C / 2012 Rev. 7
Ceneri (0,33-20)	M.P.7C / 2012 Rev. 7

<b>TECNAL Srl</b>  Via Castelfranco 17/D 40053 Bazzano BO	Numero di accreditamento: <b>0299</b> Sede <b>A</b>
	Revisione: <b>27</b> Data: <b>03/05/2013</b>
	Scheda <b>3</b> di <b>4</b> PA323AR27.pdf

Umidità, residuo secco e residuo secco magro (2,00-95,00 / 5,00-98,00 / 10,00-98,00)

M.P.3C / 2012 Rev. 6

Zuccheri totali, riduttori e non riduttori (0,1-25)

M.P.9C / 2012 Rev. 6

**Carne e prodotti carnei, prodotti ittici, latte e lattiero caseari, altri prodotti destinati all'alimentazione umana non compresi nelle precedenti categorie (uova, vegetali, preparati gastronomici), superfici, aria**

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Conteggio dei clostridi solfito riduttori e di Clostridium perfringens (spore e cellule vegetative) (>1 ufc/0,01 g per liquidi e solidi)

MP 12M / 2013 Rev. 10

Enterococchi (conteggio) (>1 UFC/g (liquidi), >10 UFC/g (solidi))

MP 9M / 2012 Rev. 9

Miceti (lieviti e muffe: conteggio e ricerca) (liquidi >1 UFC/g solidi >10 UFC/g)

MP 16M / 2012 Rev. 8

**Carne e prodotti carnei, prodotti ittici, latte e lattiero caseari, altri prodotti destinati all'alimentazione umana non compresi nelle precedenti categorie (uova, vegetali, preparati gastronomici), superfici, aria, acque destinate al consumo umano**

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Pseudomonas spp (conteggio) (0-100 acqua, >1 matrici liquide, >10 matrici solide)

MP 15M / 2012 Rev. 9

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

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Listeria monocytogenes e Listeria spp (ricerca)

USDA FSIS MLG 8.08 2012

**Latte**

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Aflatossina M1

FIL IDF 186:2003/ISO 14675

Punto di congelamento (crioscopia) (°H -0,044 / -0,621, °C -0,042 / -0,600)

M.P. 21C / 2012 Rev. 5

**Latte e derivati**

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Enterotossine stafilococciche

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

**Matrici lattiero-casearie**

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Grasso (0,1-10 (latte e siero), 0,5-60 (formaggio ricotta e panna), 70-90 (burro), 0,1-6 yogurt bianco)

M.P. 13C / 2012 Rev. 6

**Pesce e preparazioni a base di pesce**

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Istamina (3-250)

M.P. 62C / 2011 Rev. 4

**Preparazioni gastronomiche, pane e prodotti da forno, prodotti vegetali, pesce e prodotti a base di pesce, yogurt**

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Lipidi (0,40-25)

M.P. 5C / 2012 Rev. 7

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

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Listeria monocytogenes (ricerca)

AFNOR BIO 12/11-03/04

**Superfici**

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Carica microbica totale a 30°C (conteggio)

ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 4833:2004

Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo (conteggio)

ISO 18593:2004 + ISO 16649-2:2001

<b>TECNAL SrL</b>  Via Castelfranco 17/D 40053 Bazzano BO	Numero di accreditamento: <b>0299</b> Sede <b>A</b>
	Revisione: <b>27</b> Data: <b>03/05/2013</b>
	Scheda <b>4</b> di <b>4</b> PA323AR27.pdf

### Vini

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Acidità totale

OIV MA-AS313-01-R2009

Acidità volatile

OIV MA-AS313-02-R2009

Titolo alcolometrico volumico

OIV MA-AS312-01A-R2009

### Vini e mosti

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Biossido di zolfo (Anidride solforosa libera e totale)

OIV MA-AS323-04B-R2009

Estratto secco totale

OIV MA-AS2-03B-R2009

pH

OIV MA-AS313-15-R2011

### Legenda

APAT= Agenzia per la protezione dell'ambiente e per i servizi tecnici  
 IRSA-CNR= Istituto di ricerca sulle acque - Consiglio nazionale delle ricerche  
 AFNOR= Association Francaise De Normalization  
 ISO= International Organization for standardization  
 UNI= Ente nazionale italiano di unificazione  
 EN= Norma europea  
 GU= gazzetta ufficiale  
 All= allegato  
 N.= numero  
 S.O.= supplemento ordinario  
 UFC= unità formanti colonie  
 Reg CEE= Regolamento CEE  
 p.to= punto  
 Man= Manuale  
 BRD=Biorad  
 OIV= Organisation Internationale de la Vigne et di Vin  
 MA= Metodo d'analisi  
 ISTISAN= Istituto superiore di sanità

ACCREDIA  
 Il Direttore del Dipartimento  
 (Dr. Paolo Bianco)