

|   |   |
|---|---|
| <b>TECNAL Srl</b><br>Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano<br>40053 Valsamoggia BO | Numero di accreditamento: <b>0299</b> Sede <b>A</b> |
|   | Revisione: <b>29</b> Data: <b>16/05/2014</b>        |
|   | Scheda <b>1</b> di <b>4</b> PA323AR29.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, domanda biochimica di ossigeno (BOD5), fosforo totale, tensoattivi anionici; (0,05-2,50, 10-1650, 80-150, 0,2-2,0) | M.P.4D / 2013 Rev. 10                |
| 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                     |
| 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                       |
| Conta di microrganismi vitali a 22°C e a 37 °C (conteggio) | UNI EN ISO 6222:2001                                  |
| Durezza  | APAT CNR IRSA 2040 B Man. 29/2003                     |
| Enterococchi intestinali (conteggio)                       | ISO 7899-2:2000                                       |
| Ossidabilità, ferro, ione ammonio                          | M.P.3D / 2013 Rev. 8                                  |
| 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>         |
|---|--------------------------------|
| 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>                |
|--|---------------------------------------|
| Anaerobi solfito riduttori, spore di anaerobi solfito riduttori, (conteggio) | ISO 15213:2003                        |
| Bacillus cereus presunto a 30°C (conteggio)                                  | ISO 7932:2004                         |
| Clostridium perfringens (conteggio)  | ISO 7937:2004                         |
| Coliformi (ricerca)  | ISO 4831:2006 (escluso paragrafo 9.2) |
| Escherichia coli presuntivo (ricerca)  | ISO 7251:2005                         |
| Listeria monocytogenes (ricerca)   | AFNOR BRD-07 / 4-09 / 98              |

|   |   |
|---|---|
| <b>TECNAL Srl</b><br>Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano<br>40053 Valsamoggia BO | Numero di accreditamento: <b>0299</b> Sede <b>A</b> |
|   | Revisione: <b>29</b> Data: <b>16/05/2014</b>        |
|   | Scheda <b>2</b> di <b>4</b> PA323AR29.pdf           |

|  |   |
|--|---|
| 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                    |
| Salmonella spp (ricerca)   | AFNOR BIO 12/16-09/05                   |
| Stafilococchi coagulasi-positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) (ricerca)  | ISO 6888-3:2003 (escluso paragrafo 9.2) |
| Stafilococchi coagulasi-positivi a 37°C (Staphylococcus aureus e altre specie) (conteggio)   | UNI EN ISO 6888-1:2004                  |
| Stafilococchi coagulasi-positivi a 37°C (Staphylococcus aureus e altre specie) (conteggio)   | UNI EN ISO 6888-2:2004                  |
| <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                          |
| Carica microbica totale a 30°C (conteggio)   | UNI EN ISO 4833-2:2013                  |
| 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 con Aw&gt;0,95</b>  |   |
| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>  | <i>Metodo di prova</i>                  |
| Lieviti e muffe (conteggio)  | ISO 21527-1:2008                        |
| <b>Alimenti destinati al consumo umano con Aw≤0,95</b>   |   |
| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>  | <i>Metodo di prova</i>                  |
| Lieviti e muffe (conteggio)  | ISO 21527-2:2008                        |
| <b>Alimenti destinati al consumo umano e superfici</b>   |   |
| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>  | <i>Metodo di prova</i>                  |
| Carica microbica totale a 30°C (conteggio)   | UNI EN ISO 4833-1:2013                  |
| 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 /2013 Rev. 7                      |
| <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>TECNAL Srl</b><br>Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano<br>40053 Valsamoggia BO | Numero di accreditamento: <b>0299</b> Sede <b>A</b> |
|   | Revisione: <b>29</b> Data: <b>16/05/2014</b>        |
|   | Scheda <b>3</b> di <b>4</b> PA323AR29.pdf           |

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

| <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   |

**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**

| <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   |

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

| <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  |

**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**

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>   | <i>Metodo di prova</i> |
|---|------------------------|
| Azoto totale e proteine totali (0,60-45)            | M.P. 4C / 2013 Rev. 9  |
| Generi (0,33-20)                                    | M.P.7C / 2013 Rev. 8   |
| Zuccheri totali, riduttori e non riduttori (0,1-25) | M.P.9C / 2013 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), superficiali, aria**

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>                                 | <i>Metodo di prova</i> |
|---|------------------------|
| 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), superficiali, aria, acque destinate al consumo umano**

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>                                 | <i>Metodo di prova</i> |
|---|------------------------|
| 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**

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i>  |
|---|-------------------------|
| Listeria monocytogenes e Listeria spp (ricerca)   | USDA FSIS MLG 8.09 2013 |

**Latte**

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>                           | <i>Metodo di prova</i>     |
|---|----------------------------|
| 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     |

**Matrici lattiero-casearie**

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>  | <i>Metodo di prova</i> |
|--|------------------------|
| Grasso (0,1-10 (latte e siero), 0,5-60 (formaggio ricotta e panna), 70-90 (burro), 0,1-6 (yogurt)) | M.P. 13C / 2013 Rev. 8 |

**Pesce e preparazioni a base di pesce**

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> |
|---|------------------------|
| 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**

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> |
|---|------------------------|
| Lipidi (0,40-25)                                  | M.P. 5C / 2013 Rev. 8  |

|   |   |
|---|---|
| <b>TECNAL Srl</b><br>Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano<br>40053 Valsamoggia BO | Numero di accreditamento: <b>0299</b> Sede <b>A</b> |
|   | Revisione: <b>29</b> Data: <b>16/05/2014</b>        |
|   | Scheda <b>4</b> di <b>4</b> PA323AR29.pdf           |

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

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> |
|---|------------------------|
| Listeria monocytogenes (ricerca)                  | AFNOR BIO 12/11-03/04  |

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

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>                                    | <i>Metodo di prova</i> |
|--|------------------------|
| Umidità, residuo secco e residuo secco magro (2,00-95,00 / 5,00-98,00 / 10,00-98,00) | M.P.3C / 2013 Rev. 7   |

**Superfici**

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>        | <i>Metodo di prova</i>            |
|--|-----------------------------------|
| Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo (conteggio) | ISO 18593:2004 + ISO 16649-2:2001 |

**Vini**

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> |
|---|------------------------|
| 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**

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>      | <i>Metodo di prova</i> |
|--|------------------------|
| Biossido di zolfo (Anidride solforosa libera e totale) | OIV MA-AS323-04B-R2009 |
| Estratto secco totale                                  | OIV MA-AS2-03B-R2012   |
| 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)