

|   |   |
|---|---|
| <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>37</b> Data: <b>06/06/2017</b>        |
|   | Scheda <b>1</b> di <b>5</b> PA323AR37.pdf           |

## ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

### Acqua di scarico

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| Domanda biochimica di ossigeno (BOD <sub>5</sub> ), fosforo totale (10÷1650 mg/l, 0,5÷10mg/l) | MP 4D / 2016 Rev. 14                 |
| Richiesta chimica di ossigeno (COD)   | ISO 15705:2002                       |
| 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*

*Metodo di prova*

|  |   |
|--|---|
| 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, Escherichia coli (conteggio)                    | ISO 9308-1:2014                                       |
| 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                                       |
| Odore  | Rapporti ISTISAN 2007/31 pag 80 Met ISS.BAA.026       |
| Ossidabilità, ferro (0,1÷10mg/l, 20÷1000microg/l)          | MP 3D / 2016 Rev. 10                                  |
| Pseudomonas aeruginosa (conteggio) (0÷100 ufc/100ml)       | MP 15M / 2017 Rev. 16                                 |
| Sapore   | Rapporti ISTISAN 2007/31 pag 85 Met ISS.BKA.028 R00   |
| Torbidità (0,1-20 FNU)                                     | ISO 7027-1:2016                                       |

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

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| Ammonio (come NH <sub>4</sub> ) (0,05 ÷ 40 mg/l)   | APAT CNR IRSA 3030 Man 29 2003   |
| Cloruro, nitrati - azoto nitrico (da calcolo), nitriti - azoto nitroso (da calcolo), solfato | APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003   |
| Colore   | APAT CNR IRSA 2020 A Man 29 2003 |

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

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

|    |                                |
|----|--------------------------------|
| pH | APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003 |
|----|--------------------------------|

### Acque potabili, Acque naturali, Acque industriali

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

|   |                |
|---|----------------|
| Legionella spp, Legionella pneumophila sierogruppo 1, Legionella pneumophila sierogruppo 2-15 (conteggio) | ISO 11731:1998 |
|---|----------------|

### Alimenti ad uso umano

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

|  |                  |
|--|------------------|
| Escherichia coli beta-glucuronidasi-positivi (conteggio MPN) | ISO 16649-3:2015 |
|--|------------------|

### Alimenti destinati al consumo umano

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

|  |                |
|--|----------------|
| Anaerobi solfito riduttori a 37°C, spore di anaerobi solfito riduttori a 37°C, Anaerobi solfito riduttori a 50°C, spore di anaerobi solfito riduttori a 50°C (conteggio) | ISO 15213:2003 |
|--|----------------|

|   |   |
|---|---|
| <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>37</b> Data: <b>06/06/2017</b>        |
|   | Scheda <b>2</b> di <b>5</b> PA323AR37.pdf           |

|  |  |
|--|--|
| Bacillus cereus presunto a 30°C (conteggio)  | ISO 7932:2004  |
| Clostridium perfringens (conteggio)  | ISO 7937:2004  |
| Coliformi a 30°C (ricerca)   | ISO 4831:2006  |
| Escherichia coli presuntivo (ricerca)  | ISO 7251:2005  |
| Listeria monocytogenes (ricerca) fino a 25 g e a 125 g   | AFNOR BRD 07/04 - 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   |
| Stafilococchi coagulasi-positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C (conteggio)   | UNI EN ISO 6888-1:2004   |
| Stafilococchi coagulasi-positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) (ricerca)  | ISO 6888-3:2003  |
| Stafilococchi coagulasi-positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C (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 4833-1:2013   |
| Coliformi a 30°C (conteggio)   | ISO 4832:2006  |
| Enterobatteri a 30°C (conteggio)   | ISO 21528-2:2004   |
| Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo (conteggio)   | ISO 16649-2:2001   |
| Salmonella spp (ricerca) fino a 25 g e a 125 g   | AFNOR BRD 07/11-12/05  |
| <b>Alimenti destinati al consumo umano (cereali e derivati inclusi i prodotti da forno e prodotti dolciari, latte e prodotti lattiero caseari, pesce e prodotti ittici, prodotti di gastronomia e ovoprodotti) .</b>                               |  |
| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>  | <i>Metodo di prova</i>   |
| Umidità, residuo secco e residuo secco magro ((2,00÷95,00 g/100g/ 5,00÷98,00 g/100g/ 10,00÷98,00 g/100g))  | MP 3C / 2016 Rev. 9  |
| <b>Alimenti destinati al consumo umano (cereali e derivati inclusi i prodotti da forno e prodotti dolciari, carne e prodotti della carne, latte e prodotti lattiero caseari, pesce e prodotti ittici, prodotti di gastronomia e ovoprodotti) .</b> |  |
| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>  | <i>Metodo di prova</i>   |
| Acidità potenziometrica (pH) (1,68÷10,01)  | MP 8C / 2016 Rev. 8  |
| Ceneri (0,33÷20 g/100g)  | MP 7C / 2016 Rev. 10   |
| Sale come Cloruro di Sodio (0,18÷11g/100g)   | MP 6C /2016 Rev. 9   |
| <b>Alimenti destinati al consumo umano (cereali e derivati inclusi prodotti da forno e prodotti dolciari, yogurt, pesce e prodotti ittici, prodotti di gastronomia e ovoprodotti).</b>   |  |
| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>  | <i>Metodo di prova</i>   |
| Lipidi (0,40÷25 g/100g)  | MP 5C / 2016 Rev. 10   |
| <b>Alimenti sfusi o preconfezionati destinati per loro natura ad essere consumati previa cottura (esclusi latte e derivati)</b>  |  |
| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>  | <i>Metodo di prova</i>   |
| Listeria monocytogenes (conteggio MPN)   | OM 7/12/1993 GU n° 291 13/12/1993 All 3 (escluso p.to 15 test biologico) |
| <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>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>37</b> Data: <b>06/06/2017</b>        |
|   | Scheda <b>3</b> di <b>5</b> PA323AR37.pdf           |

### Carne e prodotti a base di carne

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Idrossiprolina e collagene (0,03÷2,07 % / 0,24÷16,56 %)

MP 2C / 2016 Rev. 8

Nitriti come NaNO<sub>2</sub> e nitrati come NaNO<sub>3</sub> (2÷250mg/Kg, 4÷250 mg/Kg)

MP 1C / 2016 Rev. 10

### 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 ambienti del settore alimentare

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

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

MP 9M / 2017 Rev. 14

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

MP 16M / 2017 Rev. 13

### 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), Acque destinate al consumo umano, Superfici ambienti del settore alimentare

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

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

MP 15M / 2017 Rev. 16

### Carne, prodotti a base di carne

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Azoto totale, Proteine

AOAC 992.15 1992

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

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Listeria monocytogenes e Listeria spp (ricerca)

USDA FSIS MLG 8.10 2017 (escluso par. 8.6.4)

### Cereali, prodotti a base di cereali

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Azoto totale, Proteine

ISO 16634-2:2016

### Latte

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Aflatossina M1

FIL IDF 186:2003/ISO 14675

Fosfatasi alcalina qualitativa

MP 63M / 2016 Rev. 3

Ricerca Sostanze inibenti

AOAC n° 011102 2011 (Delvotest SPNT)

### Latte, derivati del latte

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Azoto totale, Proteine

ISO 14891:2002 (IDF 185:2002)

### Latte, Panna

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Punto di congelamento

ISO 5764:2009 (IDF 108:2009)

### Matrici lattiero-casearie

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Grasso (0,1÷10 g/100ml (latte e siero), 0,5÷60 g/100g (formaggio ricotta e panna), 70÷90 g/100g (burro), 0,1÷6 g/100g (yogurt))

MP 13C / 2016 Rev. 10

### Pesce e preparati a base di pesce

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Istamina

AOAC N° 021402 2014 (HistaSure ELISA)

### Prodotti da forno

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Carica microbica in Agar Gelisato (conteggio) (>10 UFC/g)

MP 61M / 2016 Rev. 4

|   |   |
|---|---|
| <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>37</b> Data: <b>06/06/2017</b>        |
|   | Scheda <b>4</b> di <b>5</b> PA323AR37.pdf           |

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

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

**Superfici ambienti del settore alimentare**

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>  | <i>Metodo di prova</i>  |
|--|---|
| Bacillus cereus presunto a 30°C (conteggio)  | ISO 18593:2004 + ISO 7932:2004                                |
| Carica microbica totale a 30°C (conteggio)   | ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 4833-1:2013                       |
| Coliformi a 30°C (conteggio)   | ISO 18593:2004 + ISO 4832:2006                                |
| Enterobatteri a 30°C (conteggio)   | ISO 18593:2004 + ISO 21528-2:2004                             |
| Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo (conteggio)                                   | ISO 18593:2004 + ISO 16649-2:2001                             |
| Listeria monocytogenes (ricerca)   | ISO 18593:2004 + AFNOR BIO 12/11-03/04                        |
| Listeria monocytogenes a 37° C, Listeria spp a 37° C (ricerca)                             | ISO 18593:2004 + EN ISO 11290-1: 1996 / A1: 2004              |
| Listeria monocytogenes e Listeria spp (ricerca)  | ISO 18593:2004 + USDA FSIS MLG 8.10 2017 (escluso par. 8.6.4) |
| Salmonella spp (ricerca)   | ISO 18593:2004 + AFNOR BRD 07/11-12/05                        |
| Salmonella spp (ricerca)   | ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 6579:2008                         |
| Stafilococchi coagulasi-positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C (conteggio) | ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 6888-1:2004                       |

**Vini**

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i>         |
|---|--------------------------------|
| Acidità totale                                    | OIV-MA-AS313-01 R2015 par. 5.3 |
| Acidità volatile                                  | OIV-MA-AS313-02 R2015          |
| Titolo alcolometrico volumico                     | OIV MA-AS312-01A-R2009         |

**Vini e mosti**

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> |
|---|------------------------|
| Estratto secco totale                             | OIV MA-AS2-03B-R2012   |
| pH  | OIV MA-AS313-15-R2011  |

|   |   |
|---|---|
| <b>TECNAL Srl</b><br><br>Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano<br>40053 Valsamoggia BO | Numero di accreditamento: <b>0299</b> Sede <b>A</b> |
|   | Revisione: <b>37</b> Data: <b>06/06/2017</b>        |
|   | Scheda <b>5</b> di <b>5</b> PA323AR37.pdf           |

*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  
(Dott.ssa Silvia Tramontin)

La decorrenza del presente elenco delle prove accreditate, coincide con la data di revisione del documento, posta in alto a destra.  
Non rileva il fatto che la firma digitale sia stata apposta successivamente