

TECNAL Srl Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	Numero di accreditamento: 0299 L Sede A
	Revisione: 47 Data: 30/05/2019
	pag. 1 di 6 UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

Acqua di scarico

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Domanda biochimica di ossigeno (BOD ₅), fosforo totale (10÷1650 mg/l, 0,5÷ 10mg/l)	MP 4D / 2018 Rev. 15	
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

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Alcalinità (alcalinità M, alcalinità P, bicarbonati (HCO ₃), carbonati (CaCO ₃), idrossidi (OH))	APAT CNR IRSA 2010 B Man 29 2003	
Clostridium perfringens (conteggio)	ISO 14189: 2013	
Coliformi, Escherichia coli (conteggio)	ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016	
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	
Sapore	Rapporti ISTISAN 2007/31 pag 85 Met ISS.BKA.028 R00	
Torbidità (0,1-20 FNU)	ISO 7027-1:2016	

Acque destinate al consumo umano, Acque di piscina, Acque minerali naturali

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Pseudomonas aeruginosa (conteggio)	ISO 16266:2006	

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>	<i>O&I</i>
Ammonio (come NH ₄) (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	
Fosforo, Alluminio, Ferro	ISO 11885:2007, ISO 15587-2:2002 + ISO 11885:2007	

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>	<i>O&I</i>
pH	APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003	

Acque potabili, Acque naturali, Acque industriali, Tamponi

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Legionella spp, Legionella pneumophila sierogruppo 1, Legionella pneumophila sierogruppo 2-15 (conteggio)	ISO 11731:2017	

TECNAL Srl Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	Numero di accreditamento: 0299 L Sede A
	Revisione: 47 Data: 30/05/2019
	pag. 2 di 6 UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

Alimenti

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Fosforo	UNI EN 13805:2014 + ISO 11885:2007	

Alimenti ad uso umano

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Escherichia coli beta-glucuronidasi-positivi (conteggio MPN)	ISO 16649-3:2015	

Alimenti destinati al consumo umano

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
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	
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)	ISO 11290-2: 2017	
Listeria monocytogenes a 37° C, Listeria spp a 37° C (ricerca) fino a 25 g e a 125 g	ISO 11290-1: 2017	
Salmonella spp (ricerca) fino a 25 g e a 125 g	ISO 6579-1:2017 (escluso Annex D)	
Stafilococchi coagulasi-positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C (conteggio)	UNI EN ISO 6888-1:2018	
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	

Alimenti destinati al consumo umano

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Attività dell'acqua (Aw)	ISO 18787:2017	
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 21528-2:2017	
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	

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) .

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</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 / 2018 Rev. 10	

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) .

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Ceneri (0,33÷20 g/100g)	MP 7C / 2016 Rev. 10	

TECNAL Srl Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	Numero di accreditamento: 0299 L Sede A
	Revisione: 47 Data: 30/05/2019
	pag. 3 di 6 UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

Sale come Cloruro di Sodio (0,18÷11g/100g)

MP 6C /2016 Rev. 9

Zuccheri: Lattosio

Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 66

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). Cosmetici escluse matrici oleose, Digestati

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

O&I

Acidità potenziometrica (pH) (1,68÷10,01)

MP 8C / 2019 Rev. 11

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).

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

O&I

Lipidi (0,40÷25 g/100g)

MP 5C / 2016 Rev. 10

Alimenti sfusi o preconfezionati destinati per loro natura ad essere consumati previa cottura (esclusi latte e derivati)

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

O&I

Listeria monocytogenes (conteggio MPN)

OM 7/12/1993 GU n° 291 13/12/1993 All 3
(escluso p.to 15 test biologico)

Carne e derivati

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

O&I

Grasso libero

UNI ISO 1444:2010

Listeria monocytogenes e Listeria spp (ricerca)

USDA FSIS MLG 8.11 2019 (escluso par. 8.5.4)

Salmonella spp (ricerca)

USDA FSIS MLG 4.10 2019 (escluso par. 4.5.10 e par. 4.6)

Umidità

UNI ISO 1442:2010

Carne e prodotti a base di carne

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

O&I

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

MP 2C / 2016 Rev. 8

Nitriti come NaNO₂ e nitrati come NaNO₃ (2÷250mg/Kg, 4÷250 mg/Kg)

MP 1C / 2018 Rev. 11

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

O&I

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

O&I

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

MP 15M / 2019 Rev. 18

Carne, prodotti a base di carne

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

O&I

Azoto totale, Proteine

AOAC 992.15 1992

Cereali, prodotti a base di cereali

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

O&I

Azoto totale, Proteine

ISO 16634-2:2016

Compost, Ammendanti del suolo, Digestati

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

O&I

TECNAL Srl Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	Numero di accreditamento: 0299 L Sede A	
	Revisione: 47	Data: 30/05/2019
	pag. 4 di 6	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005
Solidi volatili, Sostanza organica secca, Ceneri	ANPA 6 Man 3 2001	
Sostanza organica secca (da calcolo)	ANPA 5 Man 3 2001 + ANPA 6 Man 3 2001	
Umidità, Sostanza secca	ANPA 5 Man 3 2001	
Compost, Ammendanti del suolo, Digestati, Fanghi		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Fosforo sul secco (da calcolo)	UNI EN 16174:2012 + ISO 11885:2007 + ANPA 5 Man 3 2001	
Fosforo, Fosforo sul secco	UNI EN 16174:2012 + ISO 11885:2007	
Cosmetici		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Carica batterica aerobia mesofila (conteggio e ricerca)	ISO 21149:2017	
Muffe e Lieviti (conteggio)	ISO 16212:2017	
Dispositivi medici		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Carica batterica aerobia mesofila (conteggio), Lieviti(conteggio), Muffe(conteggio)	ISO 11737-1:2018 allegato A.6	
Fertilizzanti, Digestati		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Azoto totale, Azoto totale sul secco (da calcolo)	AOAC 993.13 1996, AOAC 993.13 1996 + ANPA 5 Man 3 2001	
Frazioni organiche dei rifiuti urbani, matrici organiche, compost, terricci, humus, digestati, fanghi		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Salmonella spp. (ricerca)	APAT 3 Man 20 2003	
Latte		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Aflatossina M1	FIL IDF 186:2003/ISO 14675	
Carica microbica totale (conteggio)	MP 25C / 2018 Rev.00	
Fosfatasi alcalina qualitativa	MP 63M / 2016 Rev. 3	
Grasso, Proteine, Lattosio, indice crioscopico	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)	
Media geometrica mobile Carica microbica totale (da calcolo)	MP 25C / 2018 Rev.00 + Reg. CE 853/2004 29/04/2004 GU n.139 All. III Sez.9 Cap.III	
Media geometrica mobile Cellule somatiche (da calcolo)	ISO 13366-2:2006 (IDF 148-2: 2006) + Reg . CE 853/2004 29/04/2004 GU n.139 All. III Sez.9 Cap.III	
Ricerca Sostanze inibenti	AOAC n° 011102 2011 (Delvotest SPNT)	
Latte		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Cellule somatiche	ISO 13366-2:2006 (IDF 148-2:2006)	
Latte e bevande a base di latte		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Fosfatasi alcalina	ISO 11816-1:2013 (IDF 155-1: 2013)	
Latte, derivati del latte		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Azoto totale, Proteine	ISO 14891:2002 (IDF 185:2002)	

TECNAL Srl Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	Numero di accreditamento: 0299 L Sede A
	Revisione: 47 Data: 30/05/2019
	pag. 5 di 6 UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

Latte, Panna

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Punto di congelamento	ISO 5764:2009 (IDF 108:2009)	

Matrici lattiero-casearie

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Grasso (0,1÷10 g/100ml (latte e siero), 0,5÷60 g/100g (formaggio ricotta e panna), 70÷90 g/100,g (burro), 0,1÷6 g/100g (yogurt))	MP 13C / 2016 Rev. 10	

Oli e grassi animali e vegetali, oli e grassi animali e vegetali estratti da alimenti

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Acidità (come acido oleico)	ISO 660 : 2009	
Numero di perossidi	AOAC 965.33	

Pesce e preparati a base di pesce

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Istamina	AOAC N° 021402 2014 (HistaSure ELISA)	

Prodotti da forno, Latte e derivati del latte

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Carica microbica in Agar Gelisato (conteggio) (>10 UFC/g)	MP 61M / 2018 Rev. 5	

Prodotti destinati all'alimentazione umana (eccetto latte crudo)

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</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>	<i>O&I</i>
Bacillus cereus presunto a 30°C (conteggio)	ISO 18593:2018 + ISO 7932:2004	
Carica microbica totale a 30°C (conteggio)	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 4833-1:2013	
Coliformi a 30°C (conteggio)	ISO 18593:2018 + ISO 4832:2006	
Enterobatteri a 30°C (conteggio)	ISO 18593:2018 + ISO 21528-2:2017	
Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo (conteggio)	ISO 18593:2018 + ISO 16649-2:2001	
Listeria monocytogenes (ricerca)	ISO 18593:2018 + AFNOR BIO 12/11-03/04	
Listeria monocytogenes a 37° C, Listeria spp a 37° C (ricerca)	ISO 18593:2018 + ISO 11290-1: 2017	
Listeria monocytogenes e Listeria spp (ricerca)	ISO 18593:2018 + USDA FSIS MLG 8.11 2019 (escluso par. 8.5.4)	
Salmonella spp (ricerca)	ISO 18593:2018 + AFNOR BRD 07/11-12/05	
Salmonella spp (ricerca)	ISO 18593:2018 + ISO 6579-1:2017 (escluso Annex D)	
Salmonella spp (ricerca)	ISO 18593:2018 + USDA FSIS MLG 4.10 2019 (escluso par. 4.5.10 e par. 4.6)	
Stafilococchi coagulasi-positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C (conteggio)	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 6888-1:2018	

Tamponi e sponge su superfici di carcasse

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Carica microbica totale a 30°C (conteggio)	ISO 17604:2015 (Cap.10) + UNI EN ISO 4833-1:2013	
Enterobatteri a 30°C (conteggio)	ISO 17604:2015 (Cap.10) + ISO 21528-2:2017	

TECNAL SrL Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	Numero di accreditamento: 0299 L Sede A
	Revisione: 47 Data: 30/05/2019
	pag. 6 di 6 UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

Salmonella spp (ricerca)	ISO 17604:2015 (Cap.10) + ISO 6579-1:2017 (escluso Annex D)
Salmonella spp (ricerca)	ISO 17604:2015 (Cap.10) + AFNOR BRD 07/11-12/05

Vini

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</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-R2016 par. 4C	

Vini e mosti

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
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

Il QRcode consente di accedere direttamente al sito www.accredia.it per verificare la validità dell'elenco prove e del certificato di accreditamento rilasciato al laboratorio.

L'eventuale simbolo "X" riportato nella colonna "O&I" indica che il laboratorio è accreditato anche per fornire opinioni e interpretazioni basate sui risultati delle specifiche prove contrassegnate.

L'eventuale simbolo (*) indica che è attiva una sospensione dell'accreditamento per la specifica attività riportata a fianco

