

| | |
|---|---|
| TECNAL Srl Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO | Numero di accreditamento: 0299 L Sede A |
| | Revisione: 50 Data: 24/11/2020 |
| | pag. 1 di 8 UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |

ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

Acqua di scarico

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|--------------------------------------|-------------------------|----------------|
| Domanda biochimica di ossigeno (BOD5)(10÷1650 mg/l) | MP 4D / 2020 Rev. 17 | Colorimetria | |
| Richiesta chimica di ossigeno (COD) | ISO 15705:2002 | Colorimetria | |
| Solidi sospesi totali | APAT CNR IRSA 2090 B Man 29 2003 | Gravimetria | |
| Sostanze oleose (Grassi e oli animali e vegetali; idrocarburi) | APAT CNR IRSA 5160 A1/A2 Man 29 2003 | Gravimetria | |

Acque destinate al consumo umano

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica 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 | Titrimetria | |
| 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 | Conduttimetria | |
| 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 | Titrimetria | |
| Enterococchi intestinali (conteggio) | ISO 7899-2:2000 | | |
| Odore | Rapporti ISTISAN 2007/31 pag 80 Met ISS.BAA.026 | Sensoriale | |
| Ossidabilità, (0,1÷10mg/l) | MP 3D / 2020 Rev. 12 | Titrimetria | |
| Sapore | Rapporti ISTISAN 2007/31 pag 85 Met ISS.BKA.028 R00 | Sensoriale | |
| Torbidità (0,1-20 FNU) | ISO 7027-1:2016 | Nefelometria | |

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>Tecnica 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>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|--|---|-------------------------|----------------|
| Ammonio (come NH ₄) (0,05 ÷ 40 mg/l) | APAT CNR IRSA 3030 Man 29 2003 | Cromatografia Ionica | |
| Cloruro, nitrati - azoto nitrico (da calcolo), nitriti - azoto nitroso (da calcolo), solfato | APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003 | Cromatografia Ionica | |
| Colore | APAT CNR IRSA 2020 A Man 29 2003 | Sensoriale | |
| Fosforo, Alluminio, Ferro | ISO 11885:2007, ISO 15587-2:2002 + ISO 11885:2007 | ICP-OES | |

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

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|--------------------------------|-------------------------|----------------|
| pH | APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003 | Potenziometria | |

| | |
|---|--|
| TECNAL SrL Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO | Numero di accreditamento: 0299 L Sede A |
| | Revisione: 50 Data: 24/11/2020 |
| | pag. 2 di 8 UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |

Acque potabili, Acque naturali, Acque industriali, Tamponi

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

Alimenti

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|--|---------------------------------------|-------------------------|----------------|
| Fosforo , Sodio, Calcio, Potassio, Magnesio, Ferro | UNI EN 13805:2014 + UNI EN 16943:2017 | ICP-OES | |
| Piombo, Cadmio, Arsenico | UNI EN 13805:2014 + ISO 11885:2007 | ICP-OES | |

Alimenti ad uso umano

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

| | |
|---|--|
| TECNAL Srl Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO | Numero di accreditamento: 0299 L Sede A |
| | Revisione: 50 Data: 24/11/2020 |
| | pag. 3 di 8 UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |

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>Tecnica 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 / 2020 Rev. 11 | Gravimetria | |

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>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|---------------------------------|-------------------------|----------------|
| Ceneri (0,33÷20 g/100g) | MP 7C / 2020 Rev. 11 | Gravimetria | |
| Sale come Cloruro di Sodio (0,18÷11g/100g) | MP 6C /2020 Rev. 11 | Titrimetria | |
| Zuccheri: Lattosio | Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 66 | HPLC | |

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

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|------------------------|-------------------------|----------------|
| Acidità potenziometrica (pH) (1,68÷10,01) | MP 8C / 2020 Rev. 12 | Potenziometria | |

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).

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|------------------------|-------------------------|----------------|
| Lipidi (0,40÷25 g/100g) | MP 5C / 2020 Rev. 11 | Gravimetria | |

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

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

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|--|-------------------------|----------------|
| Grasso libero | UNI ISO 1444:2010 | Gravimetria | |
| 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 | Gravimetria | |

Carne e prodotti a base di carne

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|------------------------|-------------------------|----------------|
| Idrossiprolina e collagene (0,03÷2,07 % / 0,24÷16,56 %) | MP 2C / 2020 Rev. 9 | Colorimetria | |
| Nitriti come NaNO ₂ e nitrati come NaNO ₃ (2÷250mg/Kg, 4÷250 mg/Kg) | MP 1C / 2020 Rev. 13 | Colorimetria | |

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

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|--|------------------------|-------------------------|----------------|
| Enterococchi (conteggio) (>1 UFC/ml (liquidi), >10 UFC/g (solidi),>1 UFC/cm ² (superfici)) | MP 9M / 2020 Rev. 16 | | |
| Miceti, lieviti, muffe: (conteggio / ricerca) (>1 UFC/ml (liquidi), >10 UFC/g (solidi),>1 UFC/cm ² (superfici)) | MP 16M / 2020 Rev. 15 | | |

| | | |
|---|--|-------------------------------|
| TECNAL Srl Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO | Numero di accreditamento: 0299 L Sede A | |
| | Revisione: 50 | Data: 24/11/2020 |
| | pag. 4 di 8 | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |

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

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|--|------------------------|-------------------------|----------------|
| Pseudomonas spp (conteggio) (>1 UFC/ml (acqua), >10 UFC/ml (liquidi), >100 UFC/g (solidi), >1 UFC/cm ² (superfici)) | MP 15M / 2020 Rev. 21 | | |

Carne, prodotti a base di carne

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|------------------------|-------------------------|----------------|
| Azoto totale, Proteine | AOAC 992.15 1992 | Dumas | |

Cereali e derivati, carne e prodotti carnei

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|---|-------------------------|----------------|
| Glutine da frumento, segale, orzo | AOAC n° 061201 2018 (Veratox for Gliadin R5 test) | Immunoenzimatica | |

Cereali, prodotti a base di cereali

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|------------------------|-------------------------|----------------|
| Azoto totale, Proteine | ISO 16634-2:2016 | Dumas | |

Compost, Ammendanti del suolo, Digestati

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|---------------------------------------|-------------------------|----------------|
| Solidi volatili, Sostanza organica secca, Ceneri | ANPA 6 Man 3 2001 | Gravimetria | |
| Sostanza organica secca (da calcolo) | ANPA 5 Man 3 2001 + ANPA 6 Man 3 2001 | Gravimetria | |
| Umidità, Sostanza secca | ANPA 5 Man 3 2001 | Gravimetria | |

Compost, Ammendanti del suolo, Digestati, Fanghi

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|--|--|-------------------------|----------------|
| Fosforo sul secco (da calcolo), Piombo sul secco (da calcolo), Cadmio sul secco (da calcolo), Nichel sul secco (da calcolo), Zinco sul secco (da calcolo), Rame sul secco (da calcolo), Cromo sul secco (da calcolo) | UNI EN 16174:2012 + ISO 11885:2007 + ANPA 5 Man 3 2001 | ICP-OES | |
| Fosforo, Fosforo sul secco, Piombo, Piombo sul secco, Cadmio, Cadmio sul secco, Nichel, Nichel sul secco, Zinco, Zinco sul secco, Rame, Rame sul secco, Cromo, Cromo sul secco | UNI EN 16174:2012 + ISO 11885:2007 | ICP-OES | |

Cosmetici

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica 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>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|------------------------|-------------------------|----------------|
| Valutazione della popolazione di microrganismi (Bioburden): Carica batterica aerobia mesofila (conteggio), Lieviti(conteggio), Muffe(conteggio) | ISO 11737-1:2018 | | |

Fertilizzanti, Digestati

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica 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 | Dumas | |

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>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|------------------------|-------------------------|----------------|
| Salmonella spp. (ricerca) | APAT 3 Man 20 2003 | | |

| | | |
|---|--|-------------------------------|
| TECNAL SrL Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO | Numero di accreditamento: 0299 L Sede A | |
| | Revisione: 50 | Data: 24/11/2020 |
| | pag. 5 di 8 | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |

Latte

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|--|--|-----------------------------------|----------------|
| Aflatossina M1 | ISO 14675:2003 (FIL 186:2003) | Immunoenzimatica | |
| Aflatossina M1 | MP 98C / 2020 Rev. 0 | Immunoenzimatica | |
| Grasso, Proteine, Lattosio, indice crioscopico | ISO 9622:2013 (IDF 141:2013) | Optofluorimetria medio infrarosso | |
| 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 | Calcolo | |
| Ricerca Sostanze inibenti | AOAC n° 011102 2011 (Delvotest SPNT) | Comparazione ottica colorimetrica | |

Latte

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|-----------------------------------|-------------------------|----------------|
| Cellule somatiche | ISO 13366-2:2006 (IDF 148-2:2006) | Citofluorimetria | |

Latte e bevande a base di latte

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|-----------------------------------|-------------------------|----------------|
| Fosfatasi alcalina | ISO 11816-1:2013 (IDF 155-1:2013) | | |

Latte vaccino, ovino, caprino, bufalino

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|--|--|-------------------------|----------------|
| Carica microbica totale (conteggio) | MP 25C / 2020 Rev.01 | Citofluorimetria | |
| Media geometrica mobile Carica microbica totale (da calcolo) | MP 25C / 2020 Rev.01 + Reg. CE 853/2004 29/04/2004 GU n.139 All. III Sez.9 Cap.III | CALCOLO | |

Latte, derivati del latte

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|-------------------------------|-------------------------|----------------|
| Azoto totale, Proteine | ISO 14891:2002 (IDF 185:2002) | Dumas | |

Latte, Panna

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

Mascherine facciali ad uso medico

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|--|-------------------------|----------------|
| Efficienza di filtrazione batterica (BFE) | UNI EN 14683:2019 Appendice B | | |
| Respirabilità (Pressione Differenziale) | UNI EN 14683:2019 Appendice C | Fisica | |
| Valutazione della popolazione di microrganismi (Bioburden): Carica batterica aerobia mesofila (conteggio), Lieviti(conteggio), Muffe(conteggio) | UNI EN 14683:2019 Appendice D + ISO 11737-1:2018 | | |

Materiali ed articoli di materia plastica in contatto con gli alimenti

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|---|-------------------------|----------------|
| Migrazione dei metalli Alluminio, Ferro nei simulanti acquosi | Reg UE 10/2011 + ISO 11885:2007 | ICP-OES | |
| Migrazione globale in simulanti acquosi | UNI 1186-3:2003, UNI 1186-5:2003, UNI 1186-9:2003 | Gravimetria | |

Matrici lattiero-casearie

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

| | |
|---|--|
| TECNAL SrL Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO | Numero di accreditamento: 0299 L Sede A |
| | Revisione: 50 Data: 24/11/2020 |
| | pag. 6 di 8 UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |

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 / 2020 Rev. 12 Butirrometria

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>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|------------------------|-------------------------|----------------|
| Acidità (come acido oleico) | ISO 660 : 2020 | Titrimetria | |
| Numero di perossidi | AOAC 965.33 | Titrimetria | |

Pesce e preparati a base di pesce

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

Prodotti da forno, Latte e derivati del latte

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|--|------------------------|-------------------------|----------------|
| Carica microbica in Agar Gelisato (conteggio) (>10 UFC/g) | MP 61M / 2020 Rev. 6 | | |

Prodotti destinati all'alimentazione umana (eccetto latte crudo)

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

Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|------------------------|-------------------------|----------------|
| Glutine (Ricerca) | MP 97C / 2020 Rev. 0 | Immunoenzimatica | |

| | |
|---|---|
| TECNAL Srl Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO | Numero di accreditamento: 0299 L Sede A |
| | Revisione: 50 Data: 24/11/2020 |
| | pag. 7 di 8 UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |

Tamponi e sponge su superfici di carcasse

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica 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 | | |
| 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>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|--------------------------------|-------------------------|----------------|
| Acidità totale | OIV-MA-AS313-01 R2015 par. 5.3 | Titrimetria | |
| Acidità volatile | OIV-MA-AS313-02 R2015 | Titrimetria | |
| Titolo alcolometrico volumico | OIV MA-AS312-01A-R2016 par. 4C | Gravimetria | |

Vini e mosti

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|------------------------|-------------------------|----------------|
| pH | OIV MA-AS313-15-R2011 | Potenziometria | |

