

Veneto Agricoltura-Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari
Via San Gaetano 74
36016 Thiene VI

Numero di accreditamento: **0429** Sede **A**

Rev. **10** Data: **19 ott 2010**

Scheda N° **1** di **4** PA523AR10.PDF

PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

Acque minerali naturali

Denominazione della prova/Campi di prova

Carica microbica a 20°C

Carica microbica a 37°C

Coliformi in 250 ml

Pseudomonas aeruginosa in 250 ml

Streptococchi fecali in 250 ml

Norme

D.M. 13/01/1993 GU n. 014 19/01/1993 art.1 Met. 1

D.M. 13/01/1993 GU n. 014 19/01/1993 art.1 Met. 1

D.M. 13/01/1993 GU n. 014 19/01/1993 art.1 Met. 2b

D.M. 13/01/1993 GU n. 014 19/01/1993 art.1 Met. 5

D.M. 13/01/1993 GU n. 014 19/01/1993 art.1 Met. 3b

Alimenti

Denominazione della prova/Campi di prova

Batteri lattici mesofili

Coliformi totali a 30°C

Escherichia coli beta-gluconidasi positivo

Listeria monocytogenes a 37°C (conteggio)

Listeria monocytogenes a 37°C (Ricerca)

Muffe e Lieviti

Salmonella spp presunta

Stafilococchi coagulasi-positivi a 37°C

Norme

ISO 15214: 1998

ISO 4832:2006

ISO 16649-2:2001

UNI EN ISO 11290-2:2005

UNI EN ISO 11290-1: 2005

CCFRA met 2.1.1:2007 guideline n 43-5 th ed 2007

AFNOR UNI-03/01-05/91

UNI EN ISO 6888-2:2004

Alimenti, bevande

Denominazione della prova/Campi di prova

Analisi sensoriale- Profilo sensoriale

Analisi sensoriale- Test che utilizzano scale

Analisi sensoriale- Test dell'ordinamento

Analisi sensoriale- Test di confronto a coppie

Analisi sensoriale- Test duo-trio

Analisi sensoriale- Test triangolare

Norme

ISO 13299: 2003

ISO 4121: 2003

ISO 8587: 2006

ISO 5495: 2005/Cor 1:2006

ISO 10399: 2004

ISO 4120: 2004

Alimenti, Campioni ambientali

Denominazione della prova/Campi di prova

Carica microbica mesofila

Coliformi presunti

Norme

CCFRA met. 1.1.2: 2007 Guideline n 43 5th ed 2007

CCFRA met 2.2.2:2003 Guideline n 43 5th ed 2007

| | |
|---|---|
| Veneto Agricoltura-Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari Via San Gaetano 74 36016 Thiene VI | Numero di accreditamento: 0429 Sede A |
| | Rev. 10 Data: 19 ott 2010 |
| | Scheda N° 2 di 4 PA523AR10.PDF |

Alimenti, Carcasse

Denominazione della prova/Campi di prova
 Carica microbica mesofila

Norme
 ISO 4833:2003

Alimenti, Carcasse, campioni ambientali

Denominazione della prova/Campi di prova
 Enterobacteriaceae
 Salmonella spp presunta (ricerca)

Norme
 ISO 21528-2:2004
 UNI EN ISO 6579:2008 (escluso p.to 9.5.4)

Campioni ambientali, Carcasse

Denominazione della prova/Campi di prova
 Listeria spp, Listeria monocytogenes (ricerca)

Norme
 CCFRA met 3.2.2:2007 + CCFRA met 3.2.7:2007
 guideline n 43-5th ed 2007

Carne e derivati

Denominazione della prova/Campi di prova
 Ceneri
 Grasso libero
 pH
 Proteine
 Umidità

Norme
 ISO 936: 1998
 ISO 1444 1996
 ISO 2917: 1999
 ISO 937 1978
 ISO 1442: 1997

Ceppi microbici

Denominazione della prova/Campi di prova
 Identificazione Salmonella (Positiva/negativa)

Norme
 MPI 3-178 2004 rev. 1.0

Formaggi e formaggi fusi

Denominazione della prova/Campi di prova
 Grasso
 Grasso su sostanza secca
 Proteine
 Residuo secco, Umidità (da calcolo)

Norme
 FIL - IDF 5: 2004/ISO 1735
 FIL-IDF 5:2004/ISO 1735 + FIL-IDF 4:2004/ISO 5534
 FIL-IDF 20-2:2001/ISO 8968-2
 FIL - IDF 4 2004/ISO 5534

Formaggi e salumi

Denominazione della prova/Campi di prova
 Acidi grassi volatili (Acido acetico: 10-260 mg/100g;
 Acido propionico: 1-35 mg/100g; Acido butirrico: 8-280 mg/100g;
 Acido capronico: 1,5-18 mg/100g)

Norme
 MPI 6-069 - 2010 rev 2.4

Veneto Agricoltura-Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari
Via San Gaetano 74
36016 Thiene VI

Numero di accreditamento: **0429** Sede **A**

Rev. **10** Data: **19 ott 2010**

Scheda N° **3** di **4** PA523AR10.PDF

Formaggio

Denominazione della prova/Campi di prova

Grasso

Grasso su sostanza secca

Norme

FIL-IDF 222:2008/ISO 3433

FIL-IDF 222:2008/ISO 3433 + FIL-IDF 4:2004/ISO 5534

Latte

Denominazione della prova/Campi di prova

Acido lattico (5 - 60 mg/l)

Caseina

Grasso

Proteine

Punto di congelamento

Urea

Norme

MPI 4-01-148 - 2010 rev. 1.1

FIL-IDF 29-1:2004/ISO 17997-1

IDF 1-ISO 1211:2010

FIL-IDF 20-2:2001/ISO 8968-2

DM 26/03/1992 All II Pto 1 SO n°67 GU n° 90
16/04/1992

FIL-IDF 195 2004/ISO 14637

Latte crudo

Denominazione della prova/Campi di prova

Carica batterica totale (10.000 - 2.000.000 ufc/ml)

Cellule somatiche

Grasso, Proteine, Lattosio, Residuo secco magro (da calcolo)

Sostanze inibenti (ricerca) (Penicillina: ≥ 2 $\mu\text{g/l}$ Sulfadiazina: ≥ 100 $\mu\text{g/l}$)

Norme

MPI 1-02-025 - 2010 rev. 2.3

FIL IDF 148-2:2006/ISO 13366-2

FIL IDF 141C 2000

MPI 1-02-007 - 2010 rev. 1.3

Latte e bevande a base di latte

Denominazione della prova/Campi di prova

Fosfatasi

Norme

FIL IDF 155-1:2006/ ISO 11816-1

Latte e latte in polvere

Denominazione della prova/Campi di prova

Aflatossina M1 (HPLC) (latte: 1.5-100 ng/l - latte in polvere: 15-1000 ng/kg)

Norme

MPI 6-01-048 - 2008 rev. 2,5

Latte e prodotti derivati

Denominazione della prova/Campi di prova

Aflatossina M1 (Elisa)

Norme

FIL IDF 186 :2003/ISO 14675

Yogurt

Denominazione della prova/Campi di prova

Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp.bulgaricus

Norme

FIL IDF 117:2003/ ISO 7889

| | |
|--|---|
| Veneto Agricoltura-Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari Via San Gaetano 74 36016 Thiene VI | Numero di accreditamento: 0429 Sede A |
| | Rev. 10 Data: 19 ott 2010 |
| | Scheda N° 4 di 4 PA523AR10.PDF |

Legenda

CCFRA: Campeden & Chorleywood Food Research association

UNI: Ente Nazionale Italiano di Unificazione

DM: Decreto Ministeriale

GU: Gazzetta Ufficiale

SO: Supplemento Ordinario alla Gazzetta Ufficiale

ISO: International Organization for Standardization

FIL-IDF: Federation Internationale de Laiterie - International Dairy Federation

AOAC: Association of Official Analytical Chemists

MPI: Metodo di prova interno

Il Direttore Dip. Laboratori
(Dr. Paolo BIANCO)