

Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari Via San Gaetano 74 36016 Thiene VI	Numero di accreditamento: 0429 Sede A
	Revisione: 13 Data: 28/12/2012
	Scheda 1 di 3 PA523AR13.pdf

ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

Alimenti

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Batteri lattici mesofili	ISO 15214:1998
Carica microbica mesofila	CCFRA met. 1.1.2: 2007 Guideline n 43 5th ed 2007
Carica microbica mesofila	UNI EN ISO 4833:2004
Coliformi presunti	CCFRA met 2.2.2:2003 Guideline n 43 5th ed 2007
Coliformi totali a 30°C	ISO 4832:2006
Enterobatteriaceae a 37°C	UNI ISO 21528-2:2010
Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo	UNI ISO 16649-2:2010
Listeria monocytogenes a 37°C (conteggio)	UNI EN ISO 11290-2: 2005
Listeria monocytogenes a 37°C (Ricerca)	UNI EN ISO 11290-1: 2005
Listeria monocytogenes a 37°C (Ricerca)	AFNOR UNI-03/04-04/05
Muffe e Lieviti	CCFRA met 2.1.1:2007 guideline n 43-5 th ed 2007
Salmonella spp	AFNOR UNI-03/01-05/91
Salmonella spp	UNI EN ISO 6579:2008 (escluso p.to 9.5.6)
Stafilococchi coagulasi-positivi a 37°C (Staphylococcus aureus ed altre specie)	UNI EN ISO 6888-2:2004

Alimenti e mangimi

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Listeria monocytogenes a 37°C (Ricerca e conteggio)	NMKL Method n. 136 5th ed. 2010

Alimenti, bevande

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Analisi sensoriale- Profilo sensoriale	ISO 13299:2003
Analisi sensoriale- Test che utilizzano scale	ISO 4121: 2003
Analisi sensoriale- Test dell'ordinamento	ISO 8587: 2006
Analisi sensoriale- Test di confronto a coppie	ISO 5495: 2005/Cor 1: 2006
Analisi sensoriale- Test duo-trio	ISO 10399:2004
Analisi sensoriale- Test triangolare	ISO 4120: 2004

Campioni ambientali

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Carica microbica mesofila	ISO 18593:2004 (esclusi punti 6 e 7)+CCFRA met. 1.1.2: 2007 Guideline n 43 5th ed 2007
Coliformi presunti	ISO 18593:2004 (esclusi punti 6 e 7)+CCFRA met 2.2.2:2003 Guideline n 43 5th ed 2007
Enterobatteriaceae a 37°C	ISO 18593:2004 (esclusi punti 6 e 7)+UNI ISO 21528-2:2010
Listeria spp, Listeria monocytogenes (ricerca)	CCFRA met 3.2.2:2007 + CCFRA met 3.2.7:2007 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
	Revisione: 13 Data: 28/12/2012
	Scheda 2 di 3 PA523AR13.pdf

Salmonella spp	ISO 18593:2004 (esclusi punti 6 e 7)+UNI EN ISO 6579:2008 (escluso p.to 9.5.6)
Carne e derivati	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Ceneri	ISO 936:1998
Grasso libero	ISO 1444:1996
pH	ISO 2917:1999
Proteine	ISO 937:1978
Umidità	ISO 1442:1997
Formaggi e formaggi fusi	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Grasso	ISO 1735:2004 (IDF 5:2004)
Grasso su sostanza secca	ISO 1735:2004 (IDF 5:2004) + ISO 5534:2004 (IDF 4:2004)
Proteine	ISO 8968-2:2001 (IDF 20-2:2001) + Annex A ISO 8968-1:2001 (IDF 20-1:2001)
Residuo secco, Umidità (da calcolo)	ISO 5534:2004 (IDF 4:2004)
Formaggi e salumi	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
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)	MPI 6-069 - 2010 rev 2.4
Formaggio	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Grasso	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008)
Grasso su sostanza secca	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008) + ISO 5534:2004 (IDF 4 2004)
Latte	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Acido L-lattico (5 - 60 mg/l)	MPI 4-01-148 - 2011 rev. 1.2
Caseina	ISO 17997-1:2004 (IDF 29-1:2004)
Grasso	ISO 1211:2010 (IDF 1:2010)
Proteine	ISO 8968-2:2001 (IDF 20-2:2001)
Punto di congelamento	DM 26/03/1992 All II Pto 1 SO n°67 GU n° 90 16/04/1992
Rapporto Grasso/caseina (da calcolo)	ISO 1211:2010 (IDF 1:2010) + ISO 17997-1:2004 (IDF 29-1:2004)
Urea	ISO 14637:2004 (IDF 195:2004)
Latte crudo	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Carica batterica totale (10.000 - 2.000.000 ufc/ml)	MPI 1-02-025 - 2010 rev. 2.3
Cellule somatiche	ISO 13366-2:2006 (IDF 148-2:2006)

Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari Via San Gaetano 74 36016 Thiene VI	Numero di accreditamento: 0429 Sede A
	Revisione: 13 Data: 28/12/2012
	Scheda 3 di 3 PA523AR13.pdf

Grasso, Proteine, Caseina, Lattosio, Residuo secco magro (da calcolo), Rapporto Grasso/caseina (da calcolo)	IDF 141C:2000
Sostanze inibenti (ricerca) (Penicillina: $\geq 2 \mu\text{g/l}$ Sulfadiazina: $\geq 100 \mu\text{g/l}$)	MPI 1-02-007 - 2010 rev. 1.3
Latte e bevande a base di latte	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Fosfatasi	ISO 11816-1:2006 (IDF 155-1:2006)
Latte e latte in polvere	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Aflatossina M1 (HPLC) (latte: 1.5-100 ng/l - latte in polvere: 15-1000 ng/kg)	MPI 6-01-048 - 2008 rev. 2,5
Latte e prodotti derivati	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Aflatossina M1 (Elisa)	ISO 14675:2003 (IDF 186:2003)
Tamponi su carcasse	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Carica microbica mesofila	ISO 17604:2003 (solo Annex B)+UNI EN ISO 4833:2004
Enterobatteriaceae a 37°C	ISO 17604:2003 (solo Annex B)+UNI ISO 21528-2:2010
Salmonella spp	ISO 17604:2003 (solo Annex B)+UNI EN ISO 6579:2008 (escluso p.to 9.5.6)
Yogurt	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp.bulgaricus	ISO 7889:2003 (IDF 117:2003)

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

ACCREDIA
 Il Direttore del Dipartimento
 (Dr.ssa Silvia Tramontin)