

<b>Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari</b>  Via S. Gaetano n. 74 36016 Thiene VI	Numero di accreditamento: <b>0429</b> Sede <b>A</b>
	Revisione: <b>16</b> Data: <b>22/10/2014</b>
	Scheda <b>1</b> di <b>3</b> PA523AR16.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 4833-1:2013
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)	AFNOR UNI-03/04-04/05
Listeria monocytogenes a 37°C (Ricerca)	UNI EN ISO 11290-1:2005
Muffe e Lieviti	CCFRA met 2.1.1:2007 Guideline n. 43-5 th ed. 2007
Pseudomonas spp	CCFRA met. 2.5.1:2003 Guideline n. 43 5th ed. 2007
Salmonella spp	AFNOR BKR 23/07-10/11
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 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 dell'ordinamento	ISO 8587:2006/Amd. 1:2013
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
Salmonella spp	ISO 18593:2004 (esclusi punti 6 e 7)+UNI EN ISO 6579:2008 (escluso p.to 9.5.6)

<b>Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari</b>  Via S. Gaetano n. 74 36016 Thiene VI	Numero di accreditamento: <b>0429</b> Sede <b>A</b>
	Revisione: <b>16</b> Data: <b>22/10/2014</b>
	Scheda <b>2</b> di <b>3</b> PA523AR16.pdf

### Carne e derivati

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Azoto, Proteine (da calcolo:azoto x 6,25)	ISO 937:1978
Ceneri	ISO 936:1998
Grasso libero	ISO 1444:1996
pH	ISO 2917:1999
Umidità	ISO 1442:1997

### Formaggi

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Azoto, Proteine (da calcolo:azoto x 6,25, azoto x 6,38)	ISO 8968-2:2001 (IDF 20-2:2001) + Annex A ISO 8968-1:2001 (IDF 20-1:2001)
Grasso	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008)
Grasso su sostanza secca	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008) + ISO 5534:2004/Cor 1:2013 (IDF 4 2004)

### 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/Cor 1:2013 (IDF 4:2004)
Umidità (da calcolo:100-Residuo secco)	ISO 5534:2004/Cor 1:2013 (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: 1,2-100 mg/100g; Acido butirrico: 1,1-280 mg/100g; Acido capronico: 1,3-40 mg/100g)	MPI 6-069 2014 rev 2.6

### 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
Azoto, Proteine (da calcolo:azoto x 6,25, azoto x 6,38)	ISO 8968-2:2001 (IDF 20-2:2001)
Caseina	ISO 17997-1:2004 (IDF 29-1:2004)
Grasso	ISO 1211:2010 (IDF 1:2010)
Punto di congelamento	ISO 5764:2009 (IDF 108:2009)
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 - 6.500.000 UFC/ml)	MPI 1-02-025 2014 rev. 2.5
Cellule somatiche	ISO 13366-2:2006 (IDF 148-2:2006)
Grasso, Proteine, Caseina, Lattosio, Residuo secco magro (da calcolo), Rapporto Grasso/caseina (da calcolo)	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)
Sostanze inibenti (ricerca) (Penicillina: $\geq 2 \mu\text{g/l}$ Sulfadiazina: $\geq 100 \mu\text{g/l}$ )	MPI 1-02-007 2014 rev. 1.4

<b>Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari</b>  Via S. Gaetano n. 74 36016 Thiene VI	Numero di accreditamento: <b>0429</b> Sede <b>A</b>
	Revisione: <b>16</b> Data: <b>22/10/2014</b>
	Scheda <b>3</b> di <b>3</b> PA523AR16.pdf

#### Latte e bevande a base di latte

*Denominazione della prova / Campi di prova*

Fosfatasi

*Metodo di prova*

ISO 11816-1:2006 (IDF 155-1:2006)

#### 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)

*Metodo di prova*

MPI 6-01-048 2014 rev. 2.6

#### Latte e prodotti derivati

*Denominazione della prova / Campi di prova*

Aflatossina M1 (Elisa)

*Metodo di prova*

ISO 14675:2003 (IDF 186:2003)

#### Tamponi su carcasse

*Denominazione della prova / Campi di prova*

Carica microbica mesofila

*Metodo di prova*

ISO 17604:2003 (solo Annex B) + ISO 4833-1:2013

Enterobatteriaceae a 37°C

ISO 17604:2003 (solo Annex B)+UNI ISO 21528-2:2010

Listeria monocytogenes a 37°C (Ricerca)

ISO 17604:2003 (solo Annex B) + UNI EN ISO 11290-1:2005

Salmonella spp

ISO 17604:2003 (solo Annex B)+UNI EN ISO 6579:2008 (escluso p.to 9.5.6)

#### Yogurt

*Denominazione della prova / Campi di prova*

Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp.bulgaricus

*Metodo di prova*

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)