

Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari Via S. Gaetano n. 74 36016 Thiene VI	Numero di accreditamento: 0429 Sede A
	Revisione: 18 Data: 06/11/2015
	Scheda 1 di 3 PA523AR18.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)

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

Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari Via S. Gaetano n. 74 36016 Thiene VI	Numero di accreditamento: 0429 Sede A
	Revisione: 18 Data: 06/11/2015
	Scheda 2 di 3 PA523AR18.pdf

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)
Residuo secco, Umidità (da calcolo: 100-Residuo secco)	ISO 5534:2004/Cor 1:2013 (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
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
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 2014 rev. 2.7
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 carcasce	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Carica microbica mesofila	ISO 17604:2003 (solo Annex B) + ISO 4833-1:2013

Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari Via S. Gaetano n. 74 36016 Thiene VI	Numero di accreditamento: 0429 Sede A
	Revisione: 18 Data: 06/11/2015
	Scheda 3 di 3 PA523AR18.pdf

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	
<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)