

<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>20</b> Data: <b>02/01/2017</b>
	Scheda <b>1</b> di <b>3</b> PA523AR20.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 13299:2016
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
Grasso libero	ISO 1444:1996

<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>20</b> Data: <b>02/01/2017</b>
	Scheda <b>2</b> di <b>3</b> PA523AR20.pdf

pH	ISO 2917:1999
Umidità	ISO 1442:1997
<b>Formaggi</b>	
<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 8968-1:2014 (IDF 20-1:2014)
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)
<b>Formaggi e formaggi fusi</b>	
<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)
<b>Latte</b>	
<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 8968-1:2014 (IDF 20-1:2014)
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)
<b>Latte crudo</b>	
<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>Latte e bevande a base di latte</b>	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Fosfatasi	ISO 11816-1:2013 (IDF 155-1:2013)
<b>Latte e latte in polvere</b>	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Aflatossina M1 (HPLC)	ISO 14501: 2007 (IDF 171: 2007)
<b>Latte e prodotti derivati</b>	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Aflatossina M1 (Elisa)	ISO 14675:2003 (IDF 186:2003)
<b>Tamponi su carcasse</b>	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Carica microbica mesofila	ISO 17604:2015 (solo cap. 10) + ISO 4833-1:2013
Enterobatteriaceae a 37°C	ISO 17604:2015 (solo cap. 10)+UNI ISO 21528-2:2010

<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>20</b> Data: <b>02/01/2017</b>
	Scheda <b>3</b> di <b>3</b> PA523AR20.pdf

Listeria monocytogenes a 37°C (Ricerca)	ISO 17604:2015 (solo cap. 10) + UNI EN ISO 11290-1:2005
Salmonella spp	ISO 17604:2015 (solo cap. 10)+UNI EN ISO 6579:2008 (escluso p.to 9.5.6)
<b>Yogurt</b>	
<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)

La decorrenza del presente elenco delle prove accreditate, coincide con la data di revisione del documento, posta in alto a destra. Non rileva il fatto che la firma digitale sia stata apposta successivamente