

<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>22</b> Data: <b>09/01/2018</b>
	Scheda <b>1</b> di <b>3</b> PA523AR22.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 21528-2:2017
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva	UNI ISO 16649-2:2010
Listeria monocytogenes (conteggio)	UNI EN ISO 11290-2:2017
Listeria monocytogenes (Ricerca)	AFNOR UNI-03/04-04/05
Listeria monocytogenes, Listeria spp (Ricerca)	UNI EN ISO 11290-1:2017
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 6579-1:2017
Stafilococchi coagulasi-positivi a 37°C (Staphylococcus aureus ed altre specie)	UNI EN ISO 6888-2:2004

### 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
Carica microbica mesofila	ISO 18593:2004 (esclusi punti 6 e 7)+UNI EN ISO 4833-1:2013
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 21528-2:2017
Listeria monocytogenes, Listeria spp (Ricerca)	ISO 18593:2004 (esclusi punti 6 e 7)+UNI EN ISO 11290-1:2017
Salmonella spp	ISO 18593:2004 (esclusi punti 6 e 7)+UNI EN ISO 6579-1:2017

### 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

<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>22</b> Data: <b>09/01/2018</b>
	Scheda <b>2</b> di <b>3</b> PA523AR22.pdf

Umidità	ISO 1442:1997
<b>Formaggi</b>	<i>Metodo di prova</i>
<i>Denominazione della prova / Campi 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>Metodo di prova</i>
<i>Denominazione della prova / Campi 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>Metodo di prova</i>
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	
Acido L-lattico (5 - 60 mg/l)	MPI 4-01-148 2017 rev. 1.3
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>Metodo di prova</i>
<i>Denominazione della prova / Campi 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>Metodo di prova</i>
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	
Fosfatasi	ISO 11816-1:2013 (IDF 155-1:2013)
<b>Latte e latte in polvere</b>	<i>Metodo di prova</i>
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	
Aflatossina M1 (HPLC)	ISO 14501: 2007 (IDF 171: 2007)
<b>Latte e prodotti derivati</b>	<i>Metodo di prova</i>
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	
Aflatossina M1 (Elisa)	ISO 14675:2003 (IDF 186:2003)
<b>Tamponi su carcasse</b>	<i>Metodo di prova</i>
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	
Carica microbica mesofila	ISO 17604:2015 (solo cap. 10) + UNI EN ISO 4833-1:2013
Enterobatteriaceae a 37°C	ISO 17604:2015 (solo cap. 10) + ISO 21528-2:2017
Listeria monocytogenes, Listeria spp (Ricerca)	ISO 17604:2015 (solo cap. 10) + UNI EN ISO 11290-1:2017

<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>22</b> Data: <b>09/01/2018</b>
	Scheda <b>3</b> di <b>3</b> PA523AR22.pdf

Salmonella spp

ISO 17604:2015 (solo cap. 10)+UNI EN ISO 6579-1:2017

**Yogurt**

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp.bulgaricus

ISO 7889:2003 (IDF 117:2003)

*Legenda*

ACCREDIA  
Il Direttore del Dipartimento  
(Dott.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