

Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari Via S. Gaetano n. 74 36016 Thiene VI	Numero di accreditamento: 0429 L Sede A
	Revisione: 25 Data: 08/08/2019
	pag. 1 di 3 UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

Alimenti/Food

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Batteri lattici mesofili/Mesophilic lactic acid bacteria	ISO 15214:1998	
Carica microbica Totale/Total viable count	CCFRA G43 met 1.1.2:2007	
Coliformi presunti/Presumptive coliforms	CCFRA G43 met 2.2.2:2003	
Coliformi/Coliforms	ISO 4832:2006	
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase-positive Escherichia coli	UNI ISO 16649-2:2010	
Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds	CCFRA G43 met 2.1.1:2007	
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes	AFNOR BKR 23/02-11/02	
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes	UNI EN ISO 11290-2:2017	
Pseudomonas spp/Pseudomonas spp	CCFRA G43 met 2.5.1:2003	
Salmonella spp/Salmonella spp	AFNOR BKR 23/07-10/11	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococcus (Staphylococcus aureus and other species)	UNI EN ISO 6888-2:2004	

Alimenti/Food, Bevande/Beverages

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Analisi sensoriale: Profilo sensoriale/Sensory analysis: Sensory profile	ISO 13299:2016	
Analisi sensoriale: Test dell'ordinamento/Sensory analysis: Ranking	ISO 8587:2006/Adm 1:2013	
Analisi sensoriale: Test triangolare/Sensory analysis: Triangle test	ISO 4120:2004	

Alimenti/Food, Supporti da campionamento carcase animali/Samples from sampling of carcasses, Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare/Samples from surface sampling of food industry environment

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Enterobacteriaceae/Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2017	
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Listeria spp	UNI EN ISO 11290-1:2017	
Microorganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2013	
Salmonella spp/Salmonella spp	UNI EN ISO 6579-1:2017	

Carne/Meat, Derivati della carne/Meat products

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Azoto/Nitrogen, Proteine (da calcolo)/Proteins (calculation)	ISO 937:1978	
Ceneri/Ash	ISO 936:1998	
Grassi liberi/Free fats	ISO 1444:1996	
pH/pH	ISO 2917:1999	
Umidità/Moisture	ISO 1442:1997	

Derivati del latte/Milk products

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Grasso/residuo secco (da calcolo)/Fat/total solids content (calculation)	ISO 1735:2004 (IDF 005:2004) + ISO 5534:2004 (IDF 4:2004)/Cor 1:2013, ISO 3433:2008 (IDF 222:2008) + ISO 5534:2004 (IDF 4:2004)/Cor 1:2013	

Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari Via S. Gaetano n. 74 36016 Thiene VI	Numero di accreditamento: 0429 L Sede A
	Revisione: 25 Data: 08/08/2019
	pag. 2 di 3 UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

Derivati del latte/Milk products, Latte/Milk

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Aflatossina M1/Aflatoxin M1	ISO 14675:2003 (IDF 186:2003)	
Attività fosfatase alcalina/Alkaline phosphatase activity	ISO 11816-1:2013 (IDF 155-1:2013)	
Azoto/Nitrogen, Proteine (da calcolo)/Proteins (calculation)	ISO 8968-1:2014 (IDF 20-1:2014)	

Formaggi fusi/Processed cheeses, Formaggi/Cheeses

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Residuo secco totale/Total solids content, Umidità (da calcolo)/Moisture (calculation)	ISO 5534:2004 (IDF 4:2004)/Cor 1:2013	

Formaggi/Cheeses

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Grasso/Fat	ISO 1735:2004 (IDF 005:2004)	
Grasso/Fat	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008)	

Latte crudo/Raw milk

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Carica batterica totale/Total bacteria count (6.000 - 6.500.000 UFC/ml)	MPI 1-02-025 2014 Rev. 2.5	
Sostanze inibenti: Penicillina G/Inhibitory substances: Penicillin G, Sulfadiazina/Sulfadiazine (Penicillina: =/> 2 µg/l; Sulfadiazina: =/>100 µg/l)	MPI 1-02-007 2014 Rev. 1.4	

Latte in polvere/Milk powder, Latte/Milk

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Aflatossina M1/Aflatoxin M1	ISO 14501:2007 (IDF 171:2007)	

Latte/Milk

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Acido L-lattico/L-lactic Acid (5 - 60 mg/L)	MPI 4-01-148 2017 Rev. 1.3	
Caseine/Caseins	ISO 17997-1:2004 (IDF 29-1:2004)	
Caseine/Caseins, Grassi/Fats, Grasso/caseine (da calcolo)/Fat/caseins (calculation), Lattosio/Lactose, Proteine/Proteins, Residuo secco (da calcolo)/Dry weight content (calculation)	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)	
Grasso/caseine (da calcolo)/Fat/caseins (calculation)	ISO 1211:2010 (IDF 001:2010) + ISO 17997-1:2004 (IDF 29-1:2004)	
Grasso/Fat	ISO 1211:2010 (IDF 001:2010)	
Punto di congelamento (indice crioscopico)/Freezing point	ISO 5764:2009 (IDF 108:2009)	
Urea/Urea	ISO 14637:2004 (IDF 195:2004)	

Latte/Milk - solo Latte crudo/Raw milk

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Cellule somatiche/Somatic cells	ISO 13366-2:2006 (IDF 148-2:2006)	

Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare/Samples from surface sampling of food industry environment

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&I</i>
Carica microbica Totale/Total viable count	ISO 18593:2018 escl cap 7 + CCFRA G43 met 1.1.2:2007	
Coliformi presunti/Presumptive coliforms	ISO 18593:2018 escl cap 7 + CCFRA G43 met 2.2.2:2003	

Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari

Via S. Gaetano n. 74
36016 Thiene VI

Numero di accreditamento: **0429 L Sede A**

Revisione: **25**

Data: **08/08/2019**

pag. **3** di **3**

UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

Yogurt/Yogurt

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

O&I

Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus/Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, Streptococcus thermophilus/Streptococcus thermophilus

ISO 7889:2003 (IDF 117:2003)

Legenda

MPI = metodo di prova sviluppato dal laboratorio

Il QRcode consente di accedere direttamente al sito www.accredia.it per verificare la validità dell'elenco prove e del certificato di accreditamento rilasciato al laboratorio.

L'eventuale simbolo "X" riportato nella colonna "O&I" indica che il laboratorio è accreditato anche per fornire opinioni e interpretazioni basate sui risultati delle specifiche prove contrassegnate.

L'eventuale simbolo (*) indica che è attiva una sospensione dell'accREDITAMENTO per la specifica attività riportata a fianco

