

<b>Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari</b>  Via S. Gaetano n. 74 36016 Thiene VI	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>29</b> <span style="float: right;">Data: <b>10/02/2021</b></span>
	Sede <b>A</b> <span style="float: right;">pag. <b>1</b> di <b>3</b></span>

## ELENCO PROVE ACCREDITATE - CON CAMPO FISSO IN CATEGORIA: 0

### Alimenti/Food

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

### Alimenti/Food, Bevande/Beverages

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

### Alimenti/Food, Supporti da campionamento carcasse 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>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Enterobacteriaceae/Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2017	Metodo colturale-conta	
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Listeria spp	UNI EN ISO 11290-1:2017	Metodo colturale - ricerca	
Microrganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2013	Metodo colturale-conta	
Salmonella spp/Salmonella spp	UNI EN ISO 6579-1:2020	Metodo colturale - ricerca	

### Alimenti/Food, 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>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes	AFNOR BKR 23/02-11/02	Metodo colturale - ricerca	
Salmonella spp/Salmonella spp	AFNOR BKR 23/07-10/11	Metodo colturale - ricerca	

### Carne/Meat, Derivati della carne/Meat products

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Azoto/Nitrogen, Proteine (da calcolo)/Proteins (calculation)	ISO 937:1978	Titrimetria	
Ceneri/Ash	ISO 936:1998	Gravimetria	
Grasso libero/Free fat	ISO 1444:1996	Gravimetria	
pH/pH	ISO 2917:1999	Potenziometria	
Umidità/Moisture	ISO 1442:1997	Gravimetria	

<b>Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari</b>  Via S. Gaetano n. 74 36016 Thiene VI	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>29</b> <span style="float: right;">Data: <b>10/02/2021</b></span>
	Sede <b>A</b> <span style="float: right;">pag. <b>2</b> di <b>3</b></span>

#### Derivati del latte/Milk products

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Grasso/residuo secco (da calcolo)/Fat/total solids content (calculation)	ISO 1735:2004 (IDF 5:2004) + ISO 5534:2004 (IDF 4:2004)/Cor 1:2013, ISO 3433:2008 (IDF 222:2008) + ISO 5534:2004 (IDF 4:2004)/Cor 1:2013	Gravimetria	

#### Formaggi fusi/Processed cheeses, Formaggi/Cheeses

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

#### Formaggi/Cheeses

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Grasso/Fat	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008)	Butirrometria	
Grasso/Fat	ISO 1735:2004 (IDF 5:2004)	Gravimetria	

#### Latte crudo/Raw milk

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Sostanze inibenti: Penicillina G/Inhibitory substances: Penicillin G, Sulfadiazina/Sulfadiazine (Penicillina: $\neq$ / $>$ 2 $\mu$ g/l; Sulfadiazina: $\neq$ / $>$ 100 $\mu$ g/l)	MPI 1-02-007 2020 Rev. 1.5	—	

#### Latte/Milk

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Caseine/Caseins	ISO 17997-1:2004 (IDF 29-1:2004)	Termoconduttometria	
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)	Spettrofotometria IR	
Grasso/caseine (da calcolo)/Fat/caseins (calculation)	ISO 1211:2010 (IDF 001:2010) + ISO 17997-1:2004 (IDF 29-1:2004)	Calcolo	
Grasso/Fat	ISO 1211:2010 (IDF 001:2010)	Gravimetria	
Punto di congelamento (indice crioscopico)/Freezing point	ISO 5764:2009 (IDF 108:2009)	Misura della temperatura	
Urea/Urea	ISO 14637:2004 (IDF 195:2004)	Potenziometria	

#### Latte/Milk, Derivati del latte/Milk products

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

#### Latte/Milk, Latte in polvere/Milk powder

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Aflatossina M1/Aflatoxin M1	ISO 14501:2007 (IDF 171:2007)	HPLC-FLD	

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

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
--	-----------------	------------------	-----

<b>Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari</b>  Via S. Gaetano n. 74 36016 Thiene VI	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>29</b> <span style="float: right;">Data: <b>10/02/2021</b></span>
	Sede <b>A</b> <span style="float: right;">pag. <b>3</b> di <b>3</b></span>

Carica microbica Totale/Total viable count	ISO 18593:2018 escl cap 7 + CCFRA G43 met 1.1.2:2007	Metodo colturale-conta
Coliformi presuntivi/Presumptive coliforms	ISO 18593:2018 escl cap 7 + CCFRA G43 met 2.2.2:2003	Metodo colturale-conta

**Yogurt/Yogurt**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus/Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, Streptococcus thermophilus/Streptococcus thermophilus	ISO 7889:2003 (IDF 117:2003)	Metodo colturale-conta	

*Legenda*

L'eventuale simbolo (1) in corrispondenza della matrice indica:matrice non prevista dal metodo ma assimilabile/matrix not provided for by the method but acceptable

Il QRcode consente di accedere direttamente al sito [www.accredia.it](http://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

