

<b>ASSOCIAZIONE GRANARIA EMILIANA ROMAGNOLA (A.G.E.R.)</b>  Piazza Costituzione 8 40128 Bologna BO	Numero di accreditamento: <b>0499</b> Sede <b>A</b>
	Revisione: <b>11</b> Data: <b>31/10/2013</b>
	Scheda <b>1</b> di <b>2</b> PA552AR11.pdf

## ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

### Alimenti ad uso umano e zootecnico

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Lieviti e muffe

AFNOR NF V08-059:2002

Microrganismi a 30 °C

UNI EN ISO 4833-1:2013

### Alimenti per animali

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Cellulosa grezza

Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L 54  
26/02/2009 All III Met I

Ceneri grezze

Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L 54  
26/02/2009 All III Met M

Oli e grassi greggi

Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L 54  
26/02/2009 All III Met H

Proteine gregge

Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L 54  
26/02/2009 All III Met C

Umidità

Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L 54  
26/02/2009 All III Met A (Pto 4.1.1)

### Cereali (mais), proteoleaginose (soia) e alimenti e mangimi contenenti mais e soia

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Organismi Geneticamente Modificati (OGM) quantitativa: Soia Roundup Ready, promotore 35S, mais MON810

MIP AGER OGMQ rev 13 2012

### Cereali e derivati

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Ceneri

ISO 2171:2007 + ISO 712:2009

Proteine grezze

UNI EN ISO 20483:2007

Tempo di caduta (Hagberg)

ISO 3093:2009

Umidità

DM 27/05/1985 SO GU n° 145 21/06/1985 pag 4369

Umidità

ISO 712:2009

### Cereali, alimenti, mangimi e prodotti trasformati contenenti cereali

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Deossinivalenolo (DON)

MIP AGER DON rev 8 2013

Fumonisine B1 e B2

MIP AGER FUMO rev 8 2013

### Cereali, alimenti, mangimi e prodotti trasformati contenenti cereali ad esclusione degli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Aflatossine B1, B2, G1, G2 e totali

MIP AGER AFLA rev 11 2013

Ocratossina A

MIP AGER OCRA rev 8 2013

Zearalenone

MIP AGER ZEA rev 8 2013

### Farine e semole dei cereali e loro prodotti di trasformazione

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Filth Test

DM 12/01/1999 SO GU n° 64 18/03/1999 pag 17

### Frumento e farina di frumento

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

<b>ASSOCIAZIONE GRANARIA EMILIANA ROMAGNOLA (A.G.E.R.)</b>  Piazza Costituzione 8 40128 Bologna BO	Numero di accreditamento: <b>0499</b> Sede <b>A</b>
	Revisione: <b>11</b> Data: <b>31/10/2013</b>
	Scheda <b>2</b> di <b>2</b> PA552AR11.pdf

Glutine secco dal glutine umido	UNI EN ISO 21415-4:2007
Glutine umido	ISO 21415-2:2006 (Metodo meccanico)
<b>Fruento tenero e sfarinati</b>	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Alveogramma di Chopin (W, P, G, L, P/L)	ISO 27971:2008
<b>Semi e frutti oleosi</b>	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Umidità e sostanze volatili	UNI 22028:1992

*Legenda*  
 ISO: International Organization for Standardization  
 UNI: Unificazione Norme Italiane  
 DM: Decreto Ministeriale  
 AOAC: Association of Official Analytical Chemists  
 GU CEE: Gazzetta Ufficiale della Comunità Economica Europea  
 MIP: Metodo Interno del Laboratorio

ACCREDIA  
 Il Direttore del Dipartimento  
 (Dr. Paolo Bianco)