

ASSOCIAZIONE GRANARIA EMILIANA ROMAGNOLA (A.G.E.R.) Piazza Costituzione 8 40128 Bologna BO	Numero di accreditamento: 0499 Sede A
	Revisione: 12 Data: 10/07/2014
	Scheda 1 di 2 PA552AR12.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 9 2014

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

ASSOCIAZIONE GRANARIA EMILIANA ROMAGNOLA (A.G.E.R.) Piazza Costituzione 8 40128 Bologna BO	Numero di accreditamento: 0499 Sede A
	Revisione: 12 Data: 10/07/2014
	Scheda 2 di 2 PA552AR12.pdf

Glutine secco dal glutine umido	UNI EN ISO 21415-4:2007
Glutine umido	ISO 21415-2:2006 (Metodo meccanico)
Frumento tenero e sfarinati	
<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
Semi e frutti oleosi	
<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)