

<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>13</b> Data: <b>17/02/2015</b>
	Scheda <b>1</b> di <b>2</b> PA552AR13.pdf

## ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

### Alimenti ad uso umano e zootecnico

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Lieviti e muffe (> 10Ufc/g)

AFNOR NF V08-059:2002

Microrganismi a 30 °C (> 10Ufc/g)

UNI EN ISO 4833-1:2013

### Alimenti per animali

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Cellulosa grezza (0,1 ÷ 50%)

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

Ceneri grezze (0,3 ÷ 20 %)

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

Oli e grassi greggi (0,5 ÷ 50 %)

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

Proteine gregge (0,1 ÷ 100 %)

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

Umidità (4 ÷ 35 %)

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 ( 0,02 ÷ 5 % mais 0,02 ÷ 10 % soia )

MIP AGER OGMQ rev 13 2012

### Cereali e derivati

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Ceneri (0,3 ÷ 2,5 %)

ISO 2171:2007 + ISO 712:2009

Proteine grezze (7 ÷ 80 %)

UNI EN ISO 20483:2014

Tempo di caduta (Hagberg) (> 62 sec.)

ISO 3093:2009

Umidità (2 ÷ 35 %)

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

Umidità (7 ÷ 35 %)

ISO 712:2009

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

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Deossinivalenolo (DON) ( 75 ÷ 5612,5 µg/Kg)

MIP AGER DON rev 11 2015

Fumonisine B1 e B2 (25 ÷ 6000 µg/Kg B1 1200 µg/Kg B2 )      10 ÷

MIP AGER FUMO rev 11 2015

### 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 ( 0,4 ÷ 40 µg/Kg B1, G1 0,4 ÷ 12 µg/Kg B2, G2 )

MIP AGER AFLA rev 13 2015

Ocratossina A (0,4 ÷ 12,4 µg/Kg)

MIP AGER OCRA rev 10 2015

Zearalenone (15 ÷ 366,9 µg/Kg)

MIP AGER ZEA rev 10 2015

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

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Filth Test (≥0 numero di impurità)

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

<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>13</b> Data: <b>17/02/2015</b>
	Scheda <b>2 di 2</b> PA552AR13.pdf

**Frumento e farina di frumento**

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Glutine secco dal glutine umido (0,5 ÷ 20 %)

UNI EN ISO 21415-4:2007

Glutine umido (0,5 ÷ 40 %)

ISO 21415-2:2006 (Metodo meccanico)

**Frumento tenero e sfarinati**

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Alveogramma di Chopin (W, P, G, L, P/L) (W = 10 ÷ 600 E 10-4 J/g  
P/L = 0,10 ÷ 6)

ISO 27971:2008

**Semi e frutti oleosi**

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

Umidità e sostanze volatili (5 ÷ 35 %)

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.ssa Silvia Tramontin)