

ASSOCIAZIONE GRANARIA EMILIANA ROMAGNOLA (A.G.E.R.) Piazza Costituzione 8 40128 Bologna BO	Numero di accreditamento: 0499 Sede A
	Revisione: 16 Data: 01/03/2017
	Scheda 1 di 2 PA552AR16.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 ÷ 10 % mais 0,02 ÷ 10 % soia)

MIP AGER OGMQ rev 16 2017

Cereali e derivati

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Azoto, Proteine grezze (da calcolo)(7 ÷ 80 %)

UNI EN ISO 20483:2014

Ceneri (0,3 ÷ 2,5 %)

ISO 2171:2007 + ISO 712:2009

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 e mangimi

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Deossinivalenolo (DON) (75 ÷ 5007,5 µg/Kg)

MIP AGER DON rev 13 2015

Fumonisine B1 e B2 (25 ÷ 3125 µg/Kg B1; 10 ÷ 3125 µg/Kg B2)

MIP AGER FUMO rev 14 2015

Cereali, alimenti e mangimi 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 ÷ 40,4 µg/Kg B1; 0,4 ÷ 38,8 µg/Kg G1; 0,4 ÷ 12 µg/Kg B2, G2)

MIP AGER AFLA rev 15 2015

Cereali, alimenti e mangimi ad esclusione degli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Ocratossina A (0,4 ÷ 12,5 µg/Kg)

MIP AGER OCRA rev 12 2015

Zearalenone (15 ÷ 484 µg/Kg)

MIP AGER ZEA rev 12 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

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

ASSOCIAZIONE GRANARIA EMILIANA ROMAGNOLA (A.G.E.R.) Piazza Costituzione 8 40128 Bologna BO	Numero di accreditamento: 0499 Sede A
	Revisione: 16 Data: 01/03/2017
	Scheda 2 di 2 PA552AR16.pdf

Glutine umido (0,5 ÷ 40 %)	UNI EN ISO 21415-2:2015 (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)

UNI EN ISO 27971:2015

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*)

La decorrenza del presente elenco delle prove accreditate, coincide con la data di revisione del documento, posta in alto a destra. Non rileva il fatto che la firma digitale sia stata apposta successivamente