

ASSOCIAZIONE GRANARIA EMILIANA ROMAGNOLA (A.G.E.R.) Piazza Costituzione 8 40128 Bologna BO	Numero di accreditamento: 0499 Sede A
	Revisione: 17 Data: 05/06/2017
	Scheda 1 di 2 PA552AR17.pdf

ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

Alimenti ad uso umano e zootecnico

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Lieviti e muffe (≥ 10 Ufc/g)

AFNOR NF V08-059:2002

Microrganismi a 30 °C (≥ 10 Ufc/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 μ g/Kg)

MIP AGER DON rev 13 2015

Fumonisine B1 e B2 (25 ÷ 3125 μ g/Kg B1; 10 ÷ 3125 μ g/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 μ g/Kg B1; 0,4 ÷ 38,8 μ g/Kg G1; 0,4 ÷ 12 μ g/Kg B2, G2)

MIP AGER AFLA rev 16 2017

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 μ g/Kg)

MIP AGER OCRA rev 12 2015

Zearalenone (15 ÷ 484 μ g/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

ASSOCIAZIONE GRANARIA EMILIANA ROMAGNOLA (A.G.E.R.) Piazza Costituzione 8 40128 Bologna BO	Numero di accreditamento: 0499 Sede A
	Revisione: 17 Data: 05/06/2017
	Scheda 2 di 2 PA552AR17.pdf

Glutine secco dal glutine umido (0,5 ÷ 20 %)	UNI EN ISO 21415-4:2007 + UNI EN ISO 21415-2:2015 (Metodo meccanico)
Glutine umido (0,5 ÷ 40 %), Indice di glutine (0 ÷ 100)	UNI EN ISO 21415-2:2015 (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) (W = 10 ÷ 600 E 10-4 J/g; P/L = 0,10 ÷ 6)	UNI EN ISO 27971:2015
Semi e frutti oleosi	
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
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
 (Dott.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