

ASSOCIAZIONE GRANARIA EMILIANA ROMAGNOLA (A.G.E.R.) Piazza Costituzione 8 40128 Bologna BO	Numero di accreditamento: 0499 Sede A
	Revisione: 19 Data: 08/08/2018
	Scheda 1 di 2 PA552AR19.pdf

ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

Alimenti ad uso umano e zootecnico

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Conteggio lieviti e muffe (≥ 10 Ufc/g)	AFNOR NF V08-059:2002
Conteggio microrganismi a 30 °C (≥ 10 Ufc/g)	UNI EN ISO 4833-1:2013

Alimenti per animali

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
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), proteoleginose (soia) e alimenti e mangimi contenenti mais e soia

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Organismi Geneticamente Modificati (OGM) quantitativa: Soia Roundup Ready, promotore 35S, mais MON810 (0,1 ÷ 10 % mais 0,1 ÷ 10 % soia)	MIP AGER OGMQ rev 18 2018

Cereali e derivati

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
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 ÷ 18 %)	ISO 712:2009

Cereali, alimenti derivati e mangimi

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Deossinivalenolo (DON) (75 ÷ 5007,5 µg/Kg)	MIP AGER DON rev 14 2017
Fumonisine B1 e B2 (25 ÷ 3125 µg/Kg B1; 10 ÷ 3125 µg/Kg B2)	MIP AGER FUMO rev 15 2017

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

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
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 17 2017

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

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Zearalenone (15 ÷ 484 µg/Kg)	MIP AGER ZEA rev 13 2017

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

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Ocratossina A (0,4 ÷ 12,5 µg/Kg)	MIP AGER OCRA rev 13 2017

Farine e semole dei cereali e loro prodotti di trasformazione

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Filth Test (≥ 0 numero di impurità)	DM 12/01/1999 SO GU n° 64 18/03/1999 pag 17

ASSOCIAZIONE GRANARIA EMILIANA ROMAGNOLA (A.G.E.R.) Piazza Costituzione 8 40128 Bologna BO	Numero di accreditamento: 0499 Sede A
	Revisione: 19 Data: 08/08/2018
	Scheda 2 di 2 PA552AR19.pdf

Fruento e farina di frumento

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
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)

Fruento 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
 Un asterisco a fianco della prova indica che è attiva una sospensione dell'accREDITAMENTO per la prova stessa