

<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>21</b> Data: <b>19/09/2018</b>
	Scheda <b>1</b> di <b>2</b> PA552AR21.pdf

## ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

### Alimenti

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Gliadine/Glutine da frumento, segale e orzo	AOAC 2012.01

### Alimenti ad uso umano e zootecnico

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Conteggio lieviti e muffe ( $\geq 10$ Ufc/g)	AFNOR NF V08-059:2002
Conteggio microrganismi a 30 °C ( $\geq 10$ 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), proteoleaginose (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) ( $\geq 62$ 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>
Deossivalenolo (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

<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>21</b> Data: <b>19/09/2018</b>
	Scheda <b>2</b> di <b>2</b> PA552AR21.pdf

**Cereali, alimenti derivati, proteoleaginose, mangimi.**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Organismi Geneticamente Modificati (OGM) screening qualitativo: P35S, TNOS, FMV; eventi specifici CV127, DP305423 + DP356043, MON 87708 + MON 87769	MIP AGER OGM rev 2 2018

**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

**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