| | |
|---|---|
| **ASSOCIAZIONE GRANARIA EMILIANA ROMAGNOLA (A.G.E.R.)**<br><br>Piazza Costituzione 8<br>40128 Bologna BO | Numero di accreditamento: **0499 L** Sede **A**<br>Revisione: **22** Data: **08/05/2019**<br>pag. **1** di **2** UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 |

# ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

**Alimenti**

| *Denominazione della prova / Campi di prova* | *Metodo di prova* | *O&I* |
|---|---|---|
| Gliadine/Glutine da frumento, segale e orzo | AOAC 2012.01 | |

**Alimenti ad uso umano e zootecnico**

| *Denominazione della prova / Campi di prova* | *Metodo di prova* | *O&I* |
|---|---|---|
| Conteggio lieviti e muffe (=/> 10Ufc/g) | AFNOR NF V08-059:2002 | |
| Conteggio microrganismi a 30 °C (=/> 10Ufc/g) | UNI EN ISO 4833-1:2013 | |

**Alimenti per animali**

| *Denominazione della prova / Campi di prova* | *Metodo di prova* | *O&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**

| *Denominazione della prova / Campi di prova* | *Metodo di prova* | *O&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**

| *Denominazione della prova / Campi di prova* | *Metodo di prova* | *O&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**

| *Denominazione della prova / Campi di prova* | *Metodo di prova* | *O&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**

| *Denominazione della prova / Campi di prova* | *Metodo di prova* | *O&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**

| *Denominazione della prova / Campi di prova* | *Metodo di prova* | *O&I* |
|---|---|---|
| Zearalenone (15 ÷ 484 µg/Kg) | MIP AGER ZEA rev 13 2017 | |

| | |
|---|---|
| **ASSOCIAZIONE GRANARIA EMILIANA ROMAGNOLA (A.G.E.R.)**<br><br>Piazza Costituzione 8<br>40128 Bologna BO | Numero di accreditamento: **0499 L** Sede **A**<br>Revisione: **22** Data: **08/05/2019**<br>pag. **2** di **2** UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 |

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

| *Denominazione della prova / Campi di prova* | *Metodo di prova* | *O&I* |
|---|---|---|
| Ocratossina A (0,4 ÷ 12,5 µg/Kg) | MIP AGER OCRA rev 13 2017 | |

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

| *Denominazione della prova / Campi di prova* | *Metodo di prova* | *O&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 cerali e loro prodotti di trasformazione**

| *Denominazione della prova / Campi di prova* | *Metodo di prova* | *O&I* |
|---|---|---|
| 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* | *O&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) | |

**Frumento tenero e sfarinati**

| *Denominazione della prova / Campi di prova* | *Metodo di prova* | *O&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 oleaginosi**

| *Denominazione della prova / Campi di prova* | *Metodo di prova* | *O&I* |
|---|---|---|
| Umidità e materia volatile (5 ÷ 35 %) | UNI EN ISO 665:2001 | |

**Semi e frutti oleosi**

| *Denominazione della prova / Campi di prova* | *Metodo di prova* | *O&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

Il QRcode consente di accedere direttamente al sito www.accredia.it per verificare la validità dell'elenco prove e del certificato di accreditamento rilasciato al laboratorio.

L'eventuale simbolo "X" riportato nella colonna "O&I" indica che il laboratorio è accreditato anche per fornire opinioni e interpretazioni basate sui risultati delle specifiche prove contrassegnate.

L'eventuale simbolo (*) indica che è attiva una sospensione dell'accreditamento per la specifica attività riportata a fianco