

<b>ASSOCIAZIONE GRANARIA EMILIANA ROMAGNOLA (A.G.E.R.)</b>  Piazza Costituzione 8 40128 Bologna BO	Numero di accreditamento: <b>0499 L Sede A</b>
	Revisione: <b>23</b> Data: <b>29/05/2019</b>
	pag. <b>1 di 2</b> UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

## ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

### Alimenti

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</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>	<i>O&amp;I</i>
Conteggio lieviti e muffe ( $\geq 10^6$ Ufc/g)	AFNOR NF V08-059:2002	
Conteggio microrganismi a 30 °C ( $\geq 10^6$ Ufc/g)	UNI EN ISO 4833-1:2013	

### Alimenti per animali

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</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>	<i>O&amp;I</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 19 2018	

### Cereali e derivati

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</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>	<i>O&amp;I</i>
Deossinivalenolo (DON) (75 ÷ 5007,5 µg/Kg)	MIP AGER DON rev 15 2018	
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>	<i>O&amp;I</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>	<i>O&amp;I</i>
Zearalenone (15 ÷ 484 µg/Kg)	MIP AGER ZEA rev 13 2017	

<b>ASSOCIAZIONE GRANARIA EMILIANA ROMAGNOLA (A.G.E.R.)</b>  Piazza Costituzione 8 40128 Bologna BO	Numero di accreditamento: <b>0499 L Sede A</b>
	Revisione: <b>23</b> Data: <b>29/05/2019</b>
	pag. <b>2</b> di <b>2</b> UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

**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>	<i>O&amp;I</i>
Ocratossina A (0,4 ÷ 12,5 µg/Kg)	MIP AGER OCRA rev 13 2017	

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

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Organismi Geneticamente Modificati (OGM) screening qualitativo: P35S, TNOS, FMV; eventi specifici CV127, DP305423 + DP356043, MON 87708 + MON 87769	MIP AGER OGM rev 3 2018	

**Farine e semole dei cereali e loro prodotti di trasformazione**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</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>	<i>O&amp;I</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>	<i>O&amp;I</i>
Alveogramma di Chopin (W, P, G, L, P/L) (W = 10 ÷ 600 E 10 <sup>-4</sup> J/g; P/L = 0,10 ÷ 6)	UNI EN ISO 27971:2015	

**Semi e frutti oleaginosi**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Umidità e materia volatile (5 ÷ 35 %)	UNI EN ISO 665:2001	

**Semi e frutti oleosi**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</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](http://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

