

<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>
	Rev. <b>7</b> Data: <b>14 apr 2010</b>
	Scheda N° <b>1</b> di <b>2</b> PA552AR7.PDF

## PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

### Alimenti ad uso umano e zootecnico

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Lieviti e muffe

Microrganismi a 30 °C

*Norme*

MIP AGER MIC rev 3 2009

UNI EN ISO 4833:2004

### Alimenti per animali

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Cellulosa grezza

Generi grezze

Oli e grassi greggi

Proteine gregge

Umidità

*Norme*

Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU UE L 54  
26/02/2009 All III Met I pag 40

Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU UE L 54  
26/02/2009 All III Met M pag 50

Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU UE L 54  
26/02/2009 All III Met H pag 37

Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU UE L 54  
26/02/2009 All III Met C pag 15

Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU UE L 54  
26/02/2009 All III Met A pag 12

### Cereali e derivati

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Ceneri

Fibra grezza (cellulosa)

Sostanze azotate

Tempo di caduta (Hagberg)

Umidità

Umidità

*Norme*

UNI ISO 2171:1993 Met B + ISO 712:2009

DM 21/09/1967 GU n° 285 15/11/1967 pag 6330 All  
pag 29

DM 23/07/1994 SO GU n° 186 10/08/1994 pag 5

ISO 3093:2009

DM 27/05/1985 SO GU n° 145 21/06/1985 pag 4369

ISO 712:2009

### Cereali (mais), proteoleaginose (soia) e alimenti e mangimi contenenti mais e soia

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Organismi Geneticamente Modificati (OGM) quantitativa: Soia Roundup Ready, promotore 35S, mais MON810

*Norme*

MIP AGER OGMQ rev 10 2010

### Cereali, mangimi e prodotti trasformati contenenti cereali

*Denominazione della prova/Campi di prova*

Aflatossine B1, B2, G1, G2 e totali

Deossinivalenolo (DON)

*Norme*

MIP AGER AFLA rev 7 2008

MIP AGER DON rev 5 2008

<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>
	Rev. <b>7</b> Data: <b>14 apr 2010</b>
	Scheda N° <b>2</b> di <b>2</b> PA552AR7.PDF
Fumonisine B1 e B2	MIP AGER FUMO rev 5 2009
Ocratossina A	MIP AGER OCRA rev 5 2008
Zearalenone	MIP AGER ZEA rev 5 2008
<b>Farine e semole dei cereali e loro prodotti di trasformazione</b>	
<i>Denominazione della prova/Campi di prova</i>	<i>Norme</i>
Filth Test	DM 12/01/1999 SO GU n° 64 18/03/1999 pag 17
<b>Frumento e farina di frumento</b>	
<i>Denominazione della prova/Campi di prova</i>	<i>Norme</i>
Glutine secco dal glutine umido	UNI EN ISO 21415-4:2007
Glutine umido	ISO 21415-2:2006 (Metodo meccanico)
<b>Frumento tenero e sfarinati</b>	
<i>Denominazione della prova/Campi di prova</i>	<i>Norme</i>
Alveogramma di Chopin	ISO 27971:2008
<b>Semi e frutti oleosi</b>	
<i>Denominazione della prova/Campi di prova</i>	<i>Norme</i>
Umidità e sostanze volatili	UNI 22028:1992
<b>Legenda</b> 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 Direttore Dip. Laboratori  
(Dr. Paolo BIANCO)