

<b>A.C.QU.A. srl</b> Pasquale Pastorino, 38/46 16162 Genova GE	Numero di accreditamento: <b>0638 L Sede A</b>
	Revisione: <b>20</b> <span style="float: right;">Data: <b>17/01/2019</b></span>
	pag. <b>1</b> di <b>5</b> <span style="float: right;">UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005</span>

## ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

### Acque potabili, superficiali e di piscina Drinking, surface and swimming pool water

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Clostridium perfringens (spore comprese) Clostridium perfringens (including spores)	ISO 14189:2013	
Enterococchi intestinali Intestinal Enterococci	UNI EN ISO 7899-2:2003	
Escherichia coli e batteri coliformi Escherichia coli and coliform bacteria	ISO 9308-1:2014/ Amd.1:2016	
Legionella spp, Legionella pneumophila	ISO 11731:2017	
Microrganismi coltivabili a 22°C e a 36°C Culturable microorganisms at 22 ° C and 36 ° C	ISO 6222:1999	
Pseudomonas aeruginosa	UNI EN ISO 16266:2008	
Stafilococchi patogeni Pathogenic staphylococci	UNI 10678:1998	

### Acque potabili, superficiali, di scarico e di piscina Drinking, surface, waste and swimming pool water

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
pH	APAT CNR IRSA 2060 Man 29:2003	

### Acque superficiali, di scarico, sotterranee, di mare Surface water, waste, underground, sea

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Conducibilità/conducibility	APAT CNR IRSA 2030 Man 29:2003	

### Alimenti Food

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Anaerobi solfitriduttori Sulphite reducing anaerobes	NF V 08-061:2009	
Attività dell'acqua (aw) activity water	MFLP-63:2006	
Bacillus cereus a 30°C (presuntivo) Bacillus cereus at 30°C (presumptive)	ISO 7932:2004	
Batteri lattici mesofili Conta delle colonie a 30° C Mesophilic lactic acid bacteria - Colony count at 30°C	ISO 15214:1998	
Coliformi Coliforms	ISO 4832:2006	
Coliformi termotolleranti Conta delle colonie a 44°C Thermotolerant coliforms Colony count at 44°C	NF V08-060: 2009	
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2017	
Escherichia coli beta glucuronidasi positivo Escherichia coli beta glucuronidase positive	ISO 16649-2:2001, ISO 16649-3:2015	
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1:2017	
Listeria monocytogenes	ISO 11290-2:2017	
Microrganismi a 30°C Microorganisms at 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2013, UNI EN ISO 4833-2:2013 EC.1:2014	

<b>A.C.QU.A. srl</b>  Pasquale Pastorino, 38/46 16162 Genova GE	Numero di accreditamento: <b>0638 L Sede A</b>
	Revisione: <b>20</b> <span style="float:right">Data: <b>17/01/2019</b></span>
	pag. <b>2 di 5</b> <span style="float:right">UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005</span>

pH	MFHPB-03:2014	
Salmonella spp	ISO 6579-1: 2017	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus ed altre specie) Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	ISO 6888-1: 1999/Amd. 1:2003 +Amd. 2:2018	
<b>Alimenti (Aw &lt; 0,95)</b>		
<b>Food</b>		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Lieviti e muffe Yeasts and molds	ISO 21527-2:2008	
<b>Alimenti (Aw &gt; 0,95)</b>		
<b>Food</b>		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Lieviti e muffe Yeasts and molds	ISO 21527-1:2008	
<b>Alimenti, integratori alimentari</b>		
<b>Food, food supplements</b>		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Glutine da frumento, segale, orzo Gluten from wheat, rye, barley	AOAC 2012.01	
<b>Aria in ambienti di lavoro Air in the workplace</b>		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Carica batterica mesofila totale a 36°C, carica batterica psicrofila totale a 22°C/Total mesophilic bacteria at 36°C, total psychrophilic bacteria at 22°C	M.U. 1962-2:2006	
Miceti/mycetes	M.U. 1962-2:2006	
<b>Carcasse di animali dopo macellazione Animal carcasses after slaughter</b>		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Enterobacteriaceae	ISO 17604:2015+ISO 21528-2:2017	
Microrganismi a 30°C Microorganisms at 30°C	ISO 17604:2015+UNI EN ISO 4833-1:2013, ISO 17604:2015+UNI EN ISO 4833-2:2013/ Cor. 1:2014	
Salmonella spp	ISO 17604:2015+ISO 6579-1:2017	
<b>Carne e prodotti a base di carne</b>		
<b>Meat and meat products</b>		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Pseudomonas spp presuntiva Pseudomonas spp presumptive	ISO 13720:2010	
<b>Prodotti Cosmetici</b>		
<b>Cosmetic products</b>		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Batteri aerobi mesofili Aerobic mesophilic bacteria	ISO 21149: 2017	
Escherichia Coli	UNI EN ISO 21150:2016	
Lieviti e muffe Yeasts and molds	UNI EN ISO 16212:2017	
Pseudomonas aeruginosa	UNI EN ISO 22717:2016	
Staphylococcus aureus	UNI EN ISO 22718:2016	



<b>A.C.QU.A. srl</b>  Pasquale Pastorino, 38/46 16162 Genova GE	Numero di accreditamento: <b>0638 L Sede A</b>
	Revisione: <b>20</b> <span style="float: right;">Data: <b>17/01/2019</b></span>
	pag. <b>4</b> di <b>5</b> <span style="float: right;">UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005</span>

**Yogurt**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus	UNI ISO 7889:2015	

<b>A.C.QU.A. srl</b>  Pasquale Pastorino, 38/46 16162 Genova GE	Numero di accreditamento: <b>0638 L Sede A</b>
	Revisione: <b>20</b> Data: <b>17/01/2019</b>
	pag. <b>5</b> di <b>5</b> UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

## ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: III

### Acque potabili, superficiali e di piscina Drinking, surface and swimming pool water

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Campionamento per parametri microbiologici Sampling for microbiological parameters	ISO 19458:2006	

#### Legenda

UNI: Ente Nazionale Italiano di Unificazione  
 EN : Norma Europea  
 ISO: International Organization for Standardization  
 XP, NF: AFNOR Association francaise de normalisation  
 GU: Gazzetta Ufficiale  
 DLgs: Decreto Legislativo  
 AOAC: Association of Official Analytical Chemists

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

