



<b>TECNAL Srl</b> Via Castel Franco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	Numero di accreditamento: <b>0299 L Sede A</b>
	Revisione: <b>47</b> Data: <b>30/05/2019</b>
	pag. <b>2</b> di <b>6</b> UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

**Alimenti**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Fosforo	UNI EN 13805:2014 + ISO 11885:2007	

**Alimenti ad uso umano**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Escherichia coli beta-glucuronidasi-positivi (conteggio MPN)	ISO 16649-3:2015	

**Alimenti destinati al consumo umano**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Anaerobi solfito riduttori a 37°C, spore di anaerobi solfito riduttori a 37°C, Anaerobi solfito riduttori a 50°C, spore di anaerobi solfito riduttori a 50°C (conteggio)	ISO 15213:2003	
Bacillus cereus presunto a 30°C (conteggio)	ISO 7932:2004	
Clostridium perfringens (conteggio)	ISO 7937:2004	
Coliformi a 30°C (ricerca)	ISO 4831:2006	
Escherichia coli presuntivo (ricerca)	ISO 7251:2005	
Listeria monocytogenes (ricerca) fino a 25 g e a 125 g	AFNOR BRD 07/04 - 09/98	
Listeria monocytogenes a 37° C, Listeria spp a 37° C (conteggio)	ISO 11290-2: 2017	
Listeria monocytogenes a 37° C, Listeria spp a 37° C (ricerca) fino a 25 g e a 125 g	ISO 11290-1: 2017	
Salmonella spp (ricerca) fino a 25 g e a 125 g	ISO 6579-1:2017 (escluso Annex D)	
Stafilococchi coagulasi-positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C (conteggio)	UNI EN ISO 6888-1:2018	
Stafilococchi coagulasi-positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) (ricerca)	ISO 6888-3:2003	
Stafilococchi coagulasi-positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C (conteggio)	UNI EN ISO 6888-2:2004	

**Alimenti destinati al consumo umano**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Attività dell'acqua (Aw)	ISO 18787:2017	
Batteri lattici mesofili (conteggio)	ISO 15214:1998	
Carica microbica totale a 30°C (conteggio)	UNI EN ISO 4833-1:2013	
Coliformi a 30°C (conteggio)	ISO 4832:2006	
Enterobatteri a 30°C (conteggio)	ISO 21528-2:2017	
Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo (conteggio)	ISO 16649-2:2001	
Salmonella spp (ricerca) fino a 25 g e a 125 g	AFNOR BRD 07/11-12/05	

**Alimenti destinati al consumo umano (cereali e derivati inclusi i prodotti da forno e prodotti dolciari, latte e prodotti lattiero caseari, pesce e prodotti ittici, prodotti di gastronomia e ovoprodotti) .**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Umidità, residuo secco e residuo secco magro ((2,00÷95,00 g/100g/ 5,00÷98,00 g/100g/ 10,00÷98,00 g/100g))	MP 3C / 2018 Rev. 10	

**Alimenti destinati al consumo umano (cereali e derivati inclusi i prodotti da forno e prodotti dolciari, carne e prodotti della carne, latte e prodotti lattiero caseari, pesce e prodotti ittici, prodotti di gastronomia e ovoprodotti) .**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Ceneri (0,33÷20 g/100g)	MP 7C / 2016 Rev. 10	

<b>TECNAL SrL</b> Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	Numero di accreditamento: <b>0299 L Sede A</b>
	Revisione: <b>47</b> Data: <b>30/05/2019</b>
	pag. <b>3</b> di <b>6</b> UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

Sale come Cloruro di Sodio (0,18÷11g/100g)

MP 6C /2016 Rev. 9

Zuccheri: Lattosio

Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 66

**Alimenti destinati al consumo umano (cereali e derivati inclusi i prodotti da forno e prodotti dolciari, carne e prodotti della carne, latte e prodotti lattiero caseari, pesce e prodotti ittici, prodotti di gastronomia e ovoprodotti). Cosmetici escluse matrici oleose, Digestati**

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

O&I

Acidità potenziometrica (pH) (1,68÷10,01)

MP 8C / 2019 Rev. 11

**Alimenti destinati al consumo umano (cereali e derivati inclusi prodotti da forno e prodotti dolciari, yogurt, pesce e prodotti ittici, prodotti di gastronomia e ovoprodotti).**

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

O&I

Lipidi (0,40÷25 g/100g)

MP 5C / 2016 Rev. 10

**Alimenti sfusi o preconfezionati destinati per loro natura ad essere consumati previa cottura (esclusi latte e derivati)**

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

O&I

Listeria monocytogenes (conteggio MPN)

OM 7/12/1993 GU n° 291 13/12/1993 All 3  
(escluso p.to 15 test biologico)

**Carne e derivati**

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

O&I

Grasso libero

UNI ISO 1444:2010

Listeria monocytogenes e Listeria spp (ricerca)

USDA FSIS MLG 8.11 2019 (escluso par. 8.5.4)

Salmonella spp (ricerca)

USDA FSIS MLG 4.10 2019 (escluso par. 4.5.10 e par. 4.6)

Umidità

UNI ISO 1442:2010

**Carne e prodotti a base di carne**

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

O&I

Idrossiprolina e collagene (0,03÷2,07 % / 0,24÷16,56 %)

MP 2C / 2016 Rev. 8

Nitriti come NaNO<sub>2</sub> e nitrati come NaNO<sub>3</sub> (2÷250mg/Kg, 4÷250 mg/Kg)

MP 1C / 2018 Rev. 11

**Carne e prodotti carnei, prodotti ittici, latte e lattiero caseari, altri prodotti destinati all'alimentazione umana non compresi nelle precedenti categorie (uova, vegetali, preparati gastronomici), Superfici ambienti del settore alimentare**

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

O&I

Enterococchi (conteggio) (>1 UFC/ml (liquidi), >10 UFC/g (solidi))

MP 9M / 2017 Rev. 14

Miceti, lieviti, muffe: (conteggio / ricerca) (>1 UFC/ml (liquidi), >10 UFC/g (solidi))

MP 16M / 2017 Rev. 13

**Carne e prodotti carnei, prodotti ittici, latte e lattiero caseari, altri prodotti destinati all'alimentazione umana non compresi nelle precedenti categorie (uova, vegetali, preparati gastronomici), Acque destinate al consumo umano, Superfici ambienti del settore alimentare**

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

O&I

Pseudomonas spp (conteggio) (0÷100 acqua, >1 matrici liquide, >10 matrici solide)

MP 15M / 2019 Rev. 18

**Carne, prodotti a base di carne**

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

O&I

Azoto totale, Proteine

AOAC 992.15 1992

**Cereali, prodotti a base di cereali**

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

O&I

Azoto totale, Proteine

ISO 16634-2:2016

**Compost, Ammendanti del suolo, Digestati**

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

O&I



<b>TECNAL Srl</b>  Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	Numero di accreditamento: <b>0299 L Sede A</b>
	Revisione: <b>47</b> <span style="float: right;">Data: <b>30/05/2019</b></span>
	pag. <b>5</b> di <b>6</b> <span style="float: right;">UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005</span>

### Latte, Panna

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Punto di congelamento	ISO 5764:2009 (IDF 108:2009)	

### Matrici lattiero-casearie

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Grasso (0,1÷10 g/100ml (latte e siero), 0,5÷60 g/100g (formaggio ricotta e panna), 70÷90 g/100,g (burro), 0,1÷6 g/100g (yogurt))	MP 13C / 2016 Rev. 10	

### Oli e grassi animali e vegetali, oli e grassi animali e vegetali estratti da alimenti

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Acidità (come acido oleico)	ISO 660 : 2009	
Numero di perossidi	AOAC 965.33	

### Pesce e preparati a base di pesce

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Istamina	AOAC N° 021402 2014 (HistaSure ELISA)	

### Prodotti da forno, Latte e derivati del latte

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Carica microbica in Agar Gelisato (conteggio) (>10 UFC/g )	MP 61M / 2018 Rev. 5	

### Prodotti destinati all'alimentazione umana (eccetto latte crudo)

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Listeria monocytogenes (ricerca)	AFNOR BIO 12/11-03/04	

### Superfici ambienti del settore alimentare

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Bacillus cereus presunto a 30°C (conteggio)	ISO 18593:2018 + ISO 7932:2004	
Carica microbica totale a 30°C (conteggio)	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 4833-1:2013	
Coliformi a 30°C (conteggio)	ISO 18593:2018 + ISO 4832:2006	
Enterobatteri a 30°C (conteggio)	ISO 18593:2018 + ISO 21528-2:2017	
Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo (conteggio)	ISO 18593:2018 + ISO 16649-2:2001	
Listeria monocytogenes (ricerca)	ISO 18593:2018 + AFNOR BIO 12/11-03/04	
Listeria monocytogenes a 37° C, Listeria spp a 37° C (ricerca)	ISO 18593:2018 + ISO 11290-1: 2017	
Listeria monocytogenes e Listeria spp (ricerca)	ISO 18593:2018 + USDA FSIS MLG 8.11 2019 (escluso par. 8.5.4)	
Salmonella spp (ricerca)	ISO 18593:2018 + AFNOR BRD 07/11-12/05	
Salmonella spp (ricerca)	ISO 18593:2018 + ISO 6579-1:2017 (escluso Annex D)	
Salmonella spp (ricerca)	ISO 18593:2018 + USDA FSIS MLG 4.10 2019 (escluso par. 4.5.10 e par. 4.6)	
Stafilococchi coagulasi-positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C (conteggio)	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 6888-1:2018	

### Tamponi e sponge su superfici di carcasse

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Carica microbica totale a 30°C (conteggio)	ISO 17604:2015 (Cap.10) + UNI EN ISO 4833-1:2013	
Enterobatteri a 30°C (conteggio)	ISO 17604:2015 (Cap.10) + ISO 21528-2:2017	

<b>TECNAL Srl</b> Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	Numero di accreditamento: <b>0299 L Sede A</b>
	Revisione: <b>47</b> Data: <b>30/05/2019</b>
	pag. <b>6</b> di <b>6</b> UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

Salmonella spp (ricerca)	ISO 17604:2015 (Cap.10) + ISO 6579-1:2017 (escluso Annex D)
--------------------------	--

Salmonella spp (ricerca)	ISO 17604:2015 (Cap.10) + AFNOR BRD 07/11-12/05
--------------------------	--

**Vini**

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

Acidità totale	OIV-MA-AS313-01 R2015 par. 5.3	
----------------	--------------------------------	--

Acidità volatile	OIV-MA-AS313-02 R2015	
------------------	-----------------------	--

Titolo alcolometrico volumico	OIV MA-AS312-01A-R2016 par. 4C	
-------------------------------	--------------------------------	--

**Vini e mosti**

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

pH	OIV MA-AS313-15-R2011	
----	-----------------------	--

*Legenda*

APAT= Agenzia per la protezione dell'ambiente e per i servizi tecnici

IRSA-CNR= Istituto di ricerca sulle acque - Consiglio nazionale delle ricerche

AFNOR= Association Francaise De Normalization

ISO= International Organization for standardization

UNI= Ente nazionale italiano di unificazione

EN= Norma europea

GU= gazzetta ufficiale

All= allegato

N.= numero

S.O.= supplemento ordinario

UFC= unità formanti colonie

Reg CEE= Regolamento CEE

p.to= punto

Man= Manuale

BRD=Biorad

OIV= Organisation Internationale de la Vigne et di Vin

MA= Metodo d'analisi

ISTISAN= Istituto superiore di sanità

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

