

TECNAL SrL Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	Numero di accreditamento: 0299 L Sede A
	Revisione: 49 Data: 19/03/2020
	pag. 1 di 7 UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

Acqua di scarico

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Domanda biochimica di ossigeno (BOD ₅)(10÷1650 mg/l)	MP 4D / 2020 Rev. 16		
Richiesta chimica di ossigeno (COD)	ISO 15705:2002		
Solidi sospesi totali	APAT CNR IRSA 2090 B Man 29 2003		
Sostanze oleose (Grassi e oli animali e vegetali; idrocarburi)	APAT CNR IRSA 5160 A1/A2 Man 29 2003		

Acque destinate al consumo umano

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Alcalinità (alcalinità M, alcalinità P, bicarbonati (HCO ₃), carbonati (CaCO ₃), idrossidi (OH))	APAT CNR IRSA 2010 B Man 29 2003		
Clostridium perfringens (conteggio)	ISO 14189: 2013		
Coliformi, Escherichia coli (conteggio)	ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016		
Conducibilità	APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003		
Conta di microrganismi vitali a 22°C e a 37 °C (conteggio)	UNI EN ISO 6222:2001		
Durezza	APAT CNR IRSA 2040 B Man 29 2003		
Enterococchi intestinali (conteggio)	ISO 7899-2:2000		
Odore	Rapporti ISTISAN 2007/31 pag 80 Met ISS.BAA.026		
Ossidabilità, (0,1÷10mg/l)	MP 3D / 2020 Rev. 11		
Sapore	Rapporti ISTISAN 2007/31 pag 85 Met ISS.BKA.028 R00		
Torbidità (0,1-20 FNU)	ISO 7027-1:2016		

Acque destinate al consumo umano, Acque di piscina, Acque minerali naturali

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Pseudomonas aeruginosa (conteggio)	ISO 16266:2006		

Acque dolci naturali (superficiali, sotterranee, potabili, minerali e meteoriche), acque trattate e acque di scarico domestiche e industriali

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Ammonio (come NH ₄) (0,05 ÷ 40 mg/l)	APAT CNR IRSA 3030 Man 29 2003		
Cloruro, nitrati - azoto nitrico (da calcolo), nitriti - azoto nitroso (da calcolo), solfato	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003		
Colore	APAT CNR IRSA 2020 A Man 29 2003		
Fosforo, Alluminio, Ferro	ISO 11885:2007, ISO 15587-2:2002 + ISO 11885:2007		

Acque dolci naturali, acque trattate e acque di scarico domestiche e industriali

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

TECNAL Srl Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	Numero di accreditamento: 0299 L Sede A
	Revisione: 49 Data: 19/03/2020
	pag. 2 di 7 UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

Acque potabili, Acque naturali, Acque industriali, Tamponi

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Legionella spp, Legionella pneumophila sierogruppo 1, Legionella pneumophila sierogruppo 2-15 (conteggio)	ISO 11731:2017		

Alimenti

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Fosforo, Piombo, Cadmio, Arsenico	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>Tecnica di prova</i>	<i>O&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>Tecnica di prova</i>	<i>O&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>Tecnica di prova</i>	<i>O&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>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
---	------------------------	-------------------------	----------------

TECNAL Srl Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	Numero di accreditamento: 0299 L Sede A	
	Revisione: 49	Data: 19/03/2020
	pag. 3 di 7	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

Umidità, residuo secco e residuo secco magro ((2,00÷95,00 g/100g/ MP 3C / 2018 Rev. 10
5,00÷98,00 g/100g/ 10,00÷98,00 g/100g))

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>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Ceneri (0,33÷20 g/100g)	MP 7C / 2016 Rev. 10		
Sale come Cloruro di Sodio (0,18÷11g/100g)	MP 6C /2020 Rev. 10		
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

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</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).

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</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)

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</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

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</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

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Idrossiprolina e collagene (0,03÷2,07 % / 0,24÷16,56 %)	MP 2C / 2016 Rev. 8		
Nitriti come NaNO ₂ e nitrati come NaNO ₃ (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

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</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

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Pseudomonas spp (conteggio) (0÷100 acqua, >1 matrici liquide, >10 matrici solide)	MP 15M / 2020 Rev. 19		

TECNAL Srl Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	Numero di accreditamento: 0299 L Sede A	
	Revisione: 49	Data: 19/03/2020
	pag. 4 di 7	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

Carne, prodotti a base di carne

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Azoto totale, Proteine	AOAC 992.15 1992		

Cereali e derivati, carne e prodotti carnei

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Glutine da frumento, segale, orzo	AOAC n° 061201 2018 (Veratox for Gliadin R5 test)		

Cereali, prodotti a base di cereali

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica 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	Tecnica di prova	O&I
Solidi volatili, Sostanza organica secca, Ceneri	ANPA 6 Man 3 2001		
Sostanza organica secca (da calcolo)	ANPA 5 Man 3 2001 + ANPA 6 Man 3 2001		
Umidità, Sostanza secca	ANPA 5 Man 3 2001		

Compost, Ammendanti del suolo, Digestati, Fanghi

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Fosforo sul secco (da calcolo), Piombo sul secco (da calcolo), Cadmio sul secco (da calcolo), Nichel sul secco (da calcolo), Zinco sul secco (da calcolo), Rame sul secco (da calcolo), Cromo sul secco (da calcolo)	UNI EN 16174:2012 + ISO 11885:2007 + ANPA 5 Man 3 2001		
Fosforo, Fosforo sul secco, Piombo, Piombo sul secco, Cadmio, Cadmio sul secco, Nichel, Nichel sul secco, Zinco, Zinco sul secco, Rame, Rame sul secco, Cromo, Cromo sul secco	UNI EN 16174:2012 + ISO 11885:2007		

Cosmetici

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Carica batterica aerobia mesofila (conteggio e ricerca)	ISO 21149:2017		
Muffe e Lieviti (conteggio)	ISO 16212:2017		

Dispositivi medici

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Carica batterica aerobia mesofila (conteggio), Lieviti (conteggio), Muffe (conteggio)	ISO 11737-1:2018 allegato A.6		

Fertilizzanti, Digestati

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Azoto totale, Azoto totale sul secco (da calcolo)	AOAC 993.13 1996, AOAC 993.13 1996 + ANPA 5 Man 3 2001		

Frazioni organiche dei rifiuti urbani, matrici organiche, compost, terricci, humus, digestati, fanghi

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Salmonella spp. (ricerca)	APAT 3 Man 20 2003		

Latte

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Aflatossina M1	FIL IDF 186:2003/ISO 14675		
Carica microbica totale (conteggio)	MP 25C / 2018 Rev.00	Citofluorimetria	
Grasso, Proteine, Lattosio, indice crioscopico	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)		
Media geometrica mobile Carica microbica totale (da calcolo)	MP 25C / 2018 Rev.00 + Reg. CE 853/2004 29/04/2004 GU n.139 All. III Sez.9 Cap.III		

TECNAL Srl Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	Numero di accreditamento: 0299 L Sede A		
	Revisione: 49	Data: 19/03/2020	
	pag. 5 di 7	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
Media geometrica mobile Cellule somatiche (da calcolo)	ISO 13366-2:2006 (IDF 148-2:2006) + Reg . CE 853/2004 29/04/2004 GU n.139 All. III Sez.9 Cap.III		
Ricerca Sostanze inibenti	AOAC n° 011102 2011 (Delvotest SPNT)		
Latte			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Cellule somatiche	ISO 13366-2:2006 (IDF 148-2:2006)		
Latte e bevande a base di latte			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Fosfatasi alcalina	ISO 11816-1:2013 (IDF 155-1:2013)		
Latte, derivati del latte			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Azoto totale, Proteine	ISO 14891:2002 (IDF 185:2002)		
Latte, Panna			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Punto di congelamento	ISO 5764:2009 (IDF 108:2009)		
Materiali ed articoli di materia plastica in contatto con gli alimenti			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Migrazione dei metalli Alluminio, Ferro nei simulanti acquosi	Reg UE 10/2011 + ISO 11885:2007		
Migrazione globale in simulanti acquosi	UNI 1186-3:2003, UNI 1186-5:2003, UNI 1186-9:2003		
Matrici lattiero-casearie			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&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 / 2020 Rev. 11		
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>Tecnica di prova</i>	<i>O&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>Tecnica di prova</i>	<i>O&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>Tecnica di prova</i>	<i>O&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>Tecnica di prova</i>	<i>O&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>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>

TECNAL Srl Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	Numero di accreditamento: 0299 L Sede A
	Revisione: 49 Data: 19/03/2020
	pag. 6 di 7 UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

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 carcase

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&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		
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>Tecnica di prova</i>	<i>O&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>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
pH	OIV MA-AS313-15-R2011		

TECNAL SrL Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	Numero di accreditamento: 0299 L Sede A
	Revisione: 49 Data: 19/03/2020
	pag. 7 di 7 UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

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

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

