

| | |
|---|---|
| TECNAL Srl Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |
| | Revisione: 51 Data: 26/02/2021 |
| | Sede A pag. 1 di 8 |

ELENCO PROVE ACCREDITATE - CON CAMPO FISSO IN CATEGORIA: 0

Acque destinate al consumo umano (1)/Drinking waters (1)

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|---|---------------------------------|------------------|-----|
| Alcalinità/Alkalinity, Bicarbonati/Bicarbonates, Carbonati/Carbonates, Idrossidi/Hydroxides | APAT CNR IRSA 2010B Man 29 2003 | Titrimetria | |
| Conducibilità/Conductivity | APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003 | Conduttimetria | |

Acque destinate al consumo umano (1)/Drinking waters (1), Acque di scarico/Waste waters, Acque naturali/Natural waters, Acque trattate (1)/Treated waters (1)

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|--|--------------------------------|------------------|-----|
| pH/pH | APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003 | Potenziometria | |

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|--|--|------------------------------|-----|
| Batteri coliformi/Coliform bacteria, Escherichia coli/Escherichia coli | ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016 | Metodo colturale-conta | |
| Clostridium perfringens (spore comprese)/Clostridium perfringens (spores included) | ISO 14189:2013 | Metodo colturale-conta | |
| Durezza/Hardness | APAT CNR IRSA 2040 B Man 29 2003 | Titrimetria complessometrica | |
| Enterococchi intestinali/Intestinal enterococci | ISO 7899-2:2000 | Metodo colturale-conta | |
| Indice di permanganato (Ossidabilità)/Permanganate index (Oxidability) (0,1÷10mg/l) | MP 3D / 2020 Rev. 12 | Titrimetria | |
| Microorganismi vitali a 22°C/Microorganisms at 22°C, Microorganismi vitali a 36°C/Microorganisms at 36°C | UNI EN ISO 6222:2001 | Metodo colturale-conta | |
| Odore/Odour | Rapporti ISTISAN 2007/31 pag 80 Met ISS BAA026 | Sensoriale | |
| Pseudomonas spp/Pseudomonas spp (>1 UFC/ml) | MP 15M / 2020 Rev. 21 | Metodo colturale-conta | |
| Sapore/Flavour | Rapporti ISTISAN 2007/31 pag 85 Met ISS BKA028 | Sensoriale | |
| Torbidità/Turbidity (0,1-20 FNU) | ISO 7027-1:2016 | Nefelometria | |

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di piscina/Swimming pool waters, Acque minerali naturali/Natural mineral waters

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|---|-----------------|------------------------|-----|
| Pseudomonas aeruginosa/Pseudomonas aeruginosa | ISO 16266:2006 | Metodo colturale-conta | |

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di scarico/Waste waters, Acque dolci/Fresh waters, Acque meteoriche/Rain waters, Acque minerali naturali/Natural mineral waters, Acque sotterranee/Ground waters, Acque superficiali/Surface waters, Acque trattate/Treated waters

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|--|--------------------------------|----------------------|-----|
| Anioni/Anions : Azoto nitrico (da calcolo)/Nitric nitrogen (calculation), Azoto nitroso (da calcolo)/Nitrous nitrogen (calculation), Cloruri/Chloride, Nitrati/Nitrate, Nitriti/Nitrite, Solfati/Sulphates | APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003 | Cromatografia ionica | |
| Ione Ammonio/Ammonium ion (0,05 ÷ 40 mg/l) | APAT CNR IRSA 3030 Man 29 2003 | Cromatografia ionica | |

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque industriali/Industrial waters, Acque naturali/Natural waters, Tamponi/Swab

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|--|-----------------|------------------|-----|
|--|-----------------|------------------|-----|

| | |
|---|---|
| TECNAL Srl Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |
| | Revisione: 51 Data: 26/02/2021 |
| | Sede A pag. 2 di 8 |

| | | |
|---|----------------|---|
| Legionella spp, Legionella pneumophila (sierogruppo 1 e sierogruppi 2-15)/Legionella spp, Legionella pneumophila (serogroup 1 and serogroup 2-15) | ISO 11731:2017 | Metodo colturale + sieroagglutinazione al lattice |
|---|----------------|---|

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque meteoriche (1)/Rain water (1), Acque sotterranee/Ground waters, Acque superficiali/Surface waters

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|---|----------------------------------|------------------|-----|
| Alluminio/Aluminium, Ferro/Iron, Fosforo/Phosphorus | ISO 15587-2:2002, ISO 11885:2007 | ICP-OES | |

Acque di scarico/Waste waters

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|--|--|--------------------------|-----|
| Grassi animali/Animal fats, Grassi vegetali/Vegetable fats, Oli animali/Animal oils, Oli vegetali/Vegetable oils | APAT CNR IRSA 5160 A1 + A2 Man 29 2003 | Gravimetria | |
| Idrocarburi totali/Total hydrocarbons | APAT CNR IRSA 5160 A2 Man 29 2003 | Gravimetria | |
| Richiesta biochimica di ossigeno (BOD5)/Biochemical Oxygen Demand (BOD5) (10÷1650 mg/l) | MP 4D / 2020 Rev. 17 | Spettrofotometria UV-VIS | |
| Richiesta chimica di ossigeno (COD)/Chemical oxygen demand (COD) | ISO 15705:2002 | Spettrofotometria UV-VIS | |
| Solidi sospesi totali/Total suspended solids | APAT CNR IRSA 2090 B Man 29 2003 | Gravimetria | |
| Sostanze oleose totali/Total oily substances | APAT CNR IRSA 5160 A1 Man 29 2003 | Gravimetria | |

Acque di scarico/Waste waters, Acque naturali/Natural waters

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|--|----------------------------------|------------------|-----|
| Colore/Color | APAT CNR IRSA 2020 A Man 29 2003 | Esame visivo | |

Alimenti sfusi o preconfezionati destinati per loro natura ad essere consumati previa cottura (esclusi latte e derivati)/Loose or prepacked food which are destined to be eaten after cooking (milk and by-products excluded)

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|---|---|------------------|-----|
| Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes | OM 07/12/1993 GU n 291 13/12/1993 All 3 - escluso/except p.to 15 test biologico | MPN | |

Alimenti/Food

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|---|---------------------------------------|----------------------------|-----|
| Arsenico/Arsenic, Cadmio/Cadmium, Piombo/Lead | UNI EN 13805:2014 + ISO 11885:2007 | ICP-OES | |
| Attività dell'acqua (Aw)/Water activity (Aw) | ISO 18787:2017 | - | |
| Bacillus cereus presuntivo/Presumptive Bacillus cereus | ISO 7932:2004 | Metodo colturale-conta | |
| Batteri anaerobi solfito riduttori/Sulphite-reducing anaerobic bacteria, Spore di anaerobi solfito riduttori/Spores of sulphite-reducing bacteria | ISO 15213:2003 | Metodo colturale-conta | |
| Batteri lattici mesofili/Mesophilic lactic acid bacteria | ISO 15214:1998 | Metodo colturale-conta | |
| Calcio/Calcium, Ferro/Iron, Fosforo/Phosphorus, Magnesio/Magnesium, Potassio/Potassium, Sodio/Sodium | UNI EN 13805:2014 + UNI EN 16943:2017 | ICP-OES | |
| Clostridium perfringens/Clostridium perfringens | ISO 7937:2004 | Metodo colturale-conta | |
| Coliformi/Coliforms | ISO 4832:2006 | Metodo colturale-conta | |
| Coliformi/Coliforms | ISO 4831:2006 | Metodo colturale - ricerca | |

| | | |
|---|-------------------------------|---------------------------|
| TECNAL SrL Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 | |
| | Revisione: 51 | Data: 26/02/2021 |
| | Sede A | pag. 3 di 8 |

| | | |
|---|---|--|
| Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase-positive Escherichia coli | ISO 16649-2:2001 | Metodo colturale-conta |
| Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase-positive Escherichia coli | ISO 16649-3:2015 | MPN |
| Escherichia coli presuntivo/Presumptive Escherichia coli | ISO 7251:2005 | Metodo colturale - ricerca |
| Lattosio/Lactose | Rapporti ISTISAN 1996/34 pag 66 | HPLC-RID |
| Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes | AFNOR BRD 07/04-09/98 | Metodo colturale - ricerca |
| Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Listeria spp | ISO 11290-2:2017 | Metodo colturale-conta |
| Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Listeria spp | ISO 11290-1:2017 | Metodo colturale - ricerca |
| Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) | UNI EN ISO 6888-2:2004 | Metodo colturale-conta |
| Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) | ISO 6888-3:2003 | Metodo colturale - ricerca |
| Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) | UNI EN ISO 6888-1:2018 | Metodo colturale-conta |
| Alimenti/Food - escluso/except Latte crudo/Raw milk | | |
| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> <i>O&I</i> |
| Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes | AFNOR BIO 12/11-03/04 | Immunoenzimatica: ELFA-ricerca |
| Alimenti/Food, Supporti da campionamento carcasse animali/Samples from sampling of carcasses | | |
| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> <i>O&I</i> |
| Enterobacteriaceae/Enterobacteriaceae | ISO 21528-2:2017 | Metodo colturale-conta |
| Microorganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C | UNI EN ISO 4833-1:2013 | Metodo colturale-conta |
| Salmonella spp/Salmonella spp | AFNOR BRD 07/11-12/05 | Metodo colturale - ricerca |
| Salmonella spp/Salmonella spp | ISO 6579-1:2017 - escluso/except Annex D | Metodo colturale - ricerca |
| Carne avicola/Poultry meat, Carne rossa/Meat, Derivati della carne/Meat products | | |
| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> <i>O&I</i> |
| Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Listeria spp | FSIS USDA MLG 8.11 2019 - escluso/except par. 8.5.4 | Metodo colturale - ricerca |
| Salmonella spp/Salmonella spp | FSIS USDA MLG 4.10 2019 - escluso/except par. 4.5.10 e par. 4.6 | Metodo colturale - ricerca |
| Carne/Meat, Cereali/Cereals, Derivati dei cereali/Cereal products, Derivati del latte/Milk products, Derivati della carne/Meat products, Dolci/Sweets, Ovoprodotti/Egg products, Pesce/Fish, Prodotti da forno/Bakery products, Prodotti di gastronomia/Gastronomy products, Prodotti ittici/Seafood | | |
| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> <i>O&I</i> |
| Sale (espresso come cloruro di sodio, calcolato dal cloruro)/Salt (expressed as sodium chloride, calculation from chloride) (0,18÷11g/100g) | MP 6C /2020 Rev.11 | Titrimetria |

| | |
|---|---|
| TECNAL SrL Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |
| | Revisione: 51 Data: 26/02/2021 |
| | Sede A pag. 4 di 8 |

Carne/Meat, Cereali/Cereals, Derivati dei cereali/Cereal products, Prodotti a base di carne/Meat products, Supporti da campionamento aria ambiente di lavorazione alimenti/Samples from air sampling of food processing environment

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|--|----------------------|----------------------------|-----|
| Glutine/Gluten (_) | MP 97C / 2021 Rev. 1 | Immunoenzimatica: ELISA | |

Carne/Meat, Derivati della carne/Meat products

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|--|----------------------|-----------------------------|-----|
| Anioni/Anions : Nitrati/Nitrate, Nitriti/Nitrite (2÷250mg/Kg, 4÷250 mg/Kg) | MP 1C / 2020 Rev. 13 | Spettrofotometria UV-VIS | |
| Azoto totale/Total nitrogen, Proteine grezze/Crude Protein | AOAC 992.15 1996 | Conducibilità termica | |
| Collagene/Collagen, Idrossiprolina/Hydroxyproline (0,03÷2,07 % / 0,24÷16,56 %) | MP 2C / 2020 Rev. 9 | Spettrofotometria UV-VIS | |
| Grasso libero/Free fat | UNI ISO 1444:2010 | Gravimetria | |
| Umidità/Moisture | UNI ISO 1442:2010 | Gravimetria | |

Cereali per la prima colazione/Cereals for breakfast, Farina di riso /Rice flour, Hamburger cotto/Cooked hamburger, Pane/Bread

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|--|--|----------------------------|-----|
| Glutine da frumento, da segale, da orzo/Gluten from wheat, rye, barley | AOAC Veratox Gliadin R5 Test n 061201 2012 | Immunoenzimatica: ELISA | |

Cereali/Cereals, Derivati dei cereali/Cereal products, Dolci/Sweets, Ovoprodotti/Egg products, Pesce/Fish, Prodotti da forno/Bakery products, Prodotti di gastronomia/Gastronomy products, Prodotti ittici/Seafood, Yogurt/Yogurt

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|--|----------------------|------------------|-----|
| Grasso/Fat (0,40÷25 g/100g) | MP 5C / 2020 Rev. 11 | Gravimetria | |

Cereali/Cereals, Prodotti da cereali macinati/Milled cereal products

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|---|------------------|-----------------------|-----|
| Azoto totale/Total nitrogen, Proteine (da calcolo)/Proteins (calculation) | ISO 16634-2:2016 | Conducibilità termica | |

Compost/Compost, Digestati (1)/Digestates (1)

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|---|---------------------------------------|-------------------------------|-----|
| Ceneri/Ash, Solidi volatili/Volatile solids | ANPA 6 Man 3 2001 | Gravimetria | |
| Salmonella spp/Salmonella spp | APAT 3 Man 20 2003 | Metodo colturale - ricerca | |
| Sostanza organica secca (da calcolo)/Dry organic matter (calculation) | ANPA 5 Man 3 2001 + ANPA 6 Man 3 2001 | Gravimetria | |
| Sostanza secca/Dry matter, Umidità/Moisture | ANPA 5 Man 3 2001 | Gravimetria | |

Cosmetici, escluse matrici oleose/ Cosmetics, excluding oily matrices

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|--|----------------------|------------------|-----|
| pH/pH (1,68÷10,01) | MP 8C / 2020 Rev. 12 | Potenziometria | |

Digestati (1)/Digestates (1), Fanghi/Sludges, Rifiuti organici trattati/Treated biowaste, Suoli/Soils

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|---|--|------------------|-----|
| Cadmio/Cadmium, Cromo/Chromium, Ferro/Iron, Fosforo/Phosphorus, Nichel/Nickel, Piombo/Lead, Rame/Copper, Zinco/Zinc | UNI EN 16174:2012 Met A + ISO 11885:2007 | ICP-OES | |

Digestati (1)/Digestates (1), Fertilizzanti/Fertilisers

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|--|--------------------------------------|--------------------|-----|
| Azoto totale/Total nitrogen | AOAC 993.13 1996 | Analisi elementare | |
| Azoto totale/Total nitrogen | AOAC 993.13 1996 + ANPA 5 Man 3 2001 | Calcolo | |

| | |
|---|---|
| TECNAL SrL Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |
| | Revisione: 51 Data: 26/02/2021 |
| | Sede A pag. 5 di 8 |

Digestati/Digestates

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|--|----------------------|------------------|-----|
| pH/pH (1,68÷10,01) | MP 8C / 2020 Rev. 12 | Potenziometria | |

Dispositivi medici/Medical devices

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|---|------------------|------------------------|-----|
| Valutazione della popolazione di microrganismi (Bioburden)/Determination of a population of microorganism (Bioburden) : Batteri aerobi/Aerobic bacteria, Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds | ISO 11737-1:2018 | Metodo colturale-conta | |

Grassi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Vegetable fats, Oli di origine animale/Animal oils, Oli di origine vegetale/Vegetable oils

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|--|------------------|------------------|-----|
| Acidità/Acidity | ISO 660:2020 | Titrimetria | |
| Numero di perossidi/Peroxide value | AOAC 965.33 1969 | Titrimetria | |

Latte crudo/Raw milk

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|--|--|---------------------------|-----|
| Media geometrica mobile cellule somatiche (da calcolo)/Mobile geometric mean somatic cells (calculation) | ISO 13366-2:2006 (IDF 148-2:2006) + Reg CE 853/2004 29/04/2004 GU CE L139 30/04/2004 All III Sez 9 Cap III | Calcolo:Fluoro-optometria | |

Latte di bufala/Buffalo milk, Latte di capra/Goat milk, Latte di pecora/Sheep milk, Latte vaccino/Cow milk

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|---|--|----------------------|-----|
| Carica microbica Totale/Total viable count (_) | MP 25C / 2020 Rev.01 | Citometria di flusso | |
| Media geometrica mobile Carica microbica totale (da calcolo)/Mobile geometric mean Total viable count (calculation) (_) | MP 25C / 2020 Rev.01 + Reg. CE 853/2004 29/04/2004 GU n.139 All. III Sez.9 Cap.III | Calcolo | |

Latte/Milk

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|---|---|----------------------------|-----|
| Aflatossina M1/Aflatoxin M1 | ISO 14675:2003 (IDF 186:2003) | Immunoenzimatica: ELISA | |
| Aflatossina M1/Aflatoxin M1 (_) | MP 98C / 2020 Rev. 0 | Immunoenzimatica: ELISA | |
| Cellule somatiche/Somatic cells | ISO 13366-2:2006 (IDF 148-2:2006) | Fluoro-optometria | |
| Grassi/Fats, Lattosio/Lactose, Proteine/Proteins, Punto di congelamento (indice crioscopico)/Freezing point | ISO 9622:2013 (IDF 141:2013) | FTIR | |
| Sostanze inibenti: antibiotici/Inhibitory substances: antibiotics | AOAC DSM Delvotest SP-NT Visual n 011102 2011 | Metodo colturale - ricerca | |

Latte/Milk, Bevande a base di latte/Milk based drinks, Derivati del latte/Milk products

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|---|-----------------------------------|---------------------|-----|
| Attività fosfatase alcalina/Alkaline phosphatase activity | ISO 11816-1:2013 (IDF 155-1:2013) | Spettrofluorimetria | |

Latte/Milk, Carne/Meat, Cereali/Cereals, Derivati dei cereali/Cereal products, Derivati del latte/Milk products, Derivati della carne/Meat products, Dolci/Sweets, Ovoprodotti/Egg products, Pesce/Fish, Prodotti da forno/Bakery products, Prodotti di gastronomia/Gastronomy products, Prodotti ittici/Seafood

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|--|----------------------|------------------|-----|
| Ceneri/Ash (0,33÷20 g/100g) | MP 7C / 2020 Rev. 11 | Gravimetria | |
| pH/pH (1,68÷10,01) | MP 8C / 2020 Rev. 12 | Potenziometria | |

| | |
|---|---|
| TECNAL Srl Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |
| | Revisione: 51 Data: 26/02/2021 |
| | Sede A pag. 6 di 8 |

Latte/Milk, Carne/Meat, Derivati del latte/Milk products, Derivati della carne/Meat products, Prodotti di gastronomia/Gastronomy products, Prodotti ittici/Seafood, Superfici ambienti del settore alimentare (Supporti da campionamento superficiali)/Surface in the food industry environment (Samples from surface sampling), Uova/Eggs, Vegetali/Vegetables products

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|--|-----------------------|--------------------------------|-----|
| Enterococchi/Enterococci (>1 UFC/ml (liquidi), >10 UFC/g (solidi), >1 UFC/cm2 (superfici)) | MP 9M / 2020 Rev. 16 | Metodo colturale-conta | |
| Lieviti/Yeasts, Miceti/Fungi, Muffe/Moulds (>1 UFC/ml (liquidi), >10 UFC/g (solidi), >1 UFC/cm2 (superfici)) | MP 16M / 2020 Rev. 15 | Metodo colturale-conta-ricerca | |
| Pseudomonas spp/Pseudomonas spp (>1 matrici liquide, >10 matrici solide, >1 UFC/cm2 (superfici)) | MP 15M / 2020 Rev. 21 | Metodo colturale-conta | |

Latte/Milk, Cereali/Cereals, Derivati dei cereali/Cereal products, Derivati del latte/Milk products, Dolci/Sweets, Ovoprodotti/Egg products, Pesce/Fish, Prodotti da forno/Bakery products, Prodotti di gastronomia/Gastronomy products, Prodotti ittici/Seafood

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|--|----------------------|------------------|-----|
| Residuo secco magro/Non fat solids, Residuo secco/Dry weight content, Umidità/Moisture (Umidità: 2,00÷95,00 g/100g/ residuo secco: 5,00÷98,00 g/100g/ Residuo secco magro: 10,00÷98,00 g/100g) | MP 3C / 2020 Rev. 11 | Gravimetria | |

Latte/Milk, Derivati del latte/Milk products

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|---|-------------------------------|-----------------------|-----|
| Grasso/Fat (0,1÷10 g/100ml (latte e siero), 0,5÷60 g/100g (formaggio ricotta e panna), 70÷90 g/100g (burro), 0,1÷6 g/100g (yogurt)) | MP 13C / 2020 Rev. 12 | Butirrometria | |
| Proteine/Proteins, Sostanze azotate totali/Total nitrogenated substances | ISO 14891:2002 (IDF 185:2002) | Conducibilità termica | |

Latte/Milk, Derivati del latte/Milk products, Prodotti da forno/Bakery products

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|---|----------------------|------------------------|-----|
| Carica microbica Totale/Total viable count (escluso batteri lattici/lactic acid bacteria excluded; >10 UFC/g) | MP 61M / 2020 Rev. 6 | Metodo colturale-conta | |

Latte/Milk, Panna (1)/Cream (1)

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|---|------------------------------|--------------------------|-----|
| Punto di congelamento (indice crioscopico)/Freezing point | ISO 5764:2009 (IDF 108:2009) | Misura della temperatura | |

Maschere facciali ad uso medico/Medical face masks

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|---|--------------------------------------|------------------------|-----|
| Efficienza di filtrazione batterica (BFE)/Bacterial filtration efficiency (BFE) | UNI EN 14683:2019 App B | Metodo colturale-conta | |
| Pulizia microbica (Bioburden)/Microbial cleanliness (Bioburden) | UNI EN 14683:2019 par. 5.2.5 + App D | Metodo colturale-conta | |
| Respirabilità/Breathability | UNI EN 14683:2019 App C | — | |

Materiali a base di plastica ed articoli destinati a venire in contatto con gli alimenti/Plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|---|--|------------------|-----|
| Migrazione globale in simulanti alimentari acquosi mediante l'uso di una cella/Overall migration into water food simulant by cell | UNI EN 1186-1:2003, UNI EN 1186-5:2003 | Gravimetria | |
| Migrazione globale in simulanti alimentari acquosi mediante riempimento di un contenitore/Overall migration into water food simulant by article filling | UNI EN 1186-1:2003, UNI EN 1186-9:2003 | Gravimetria | |

| | | |
|---|-------------------------------|---------------------------|
| TECNAL Srl Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 | |
| | Revisione: 51 | Data: 26/02/2021 |
| | Sede A | pag. 7 di 8 |

| | | |
|--|--|-------------|
| Migrazione globale in simulanti alimentari acquosi per immersione totale/Overall migration into water food simulant by total immersion | UNI EN 1186-1:2003, UNI EN 1186-3:2003 | Gravimetria |
|--|--|-------------|

| | | |
|--|---|---------|
| - Migrazione specifica di:/Specific migration of:, Alluminio/Aluminium, Ferro/Iron | Reg UE 10/2011 14/01/2011 GU UE L12 15/01/2011 Reg UE 2016/1416 24/08/2016 GU UE L230/22 25/08/2016 Reg UE 2020/1245 02/09/2020 GU UE L288 03/09/2020, ISO 11885:2007 | ICP-OES |
|--|---|---------|

Mosti/Grape musts, Vini/Wines

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

Pesce/Fish, Prodotti ittici/Seafood

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|--|----------------------------|----------------|
| Istamina/Histamine | AOAC Hista Sure Elisa n 021402 2014 | Immunoenzimatica: ELISA | |

Prodotti cosmetici/Cosmetic products

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|---|------------------------|-----------------------------------|----------------|
| Batteri mesofili aerobi/Aerobic mesophilic bacteria | ISO 21149:2017 | Metodo colturale-conta-ricerca | |
| Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds | ISO 16212:2017 | Metodo colturale-conta | |

Vini/Wines

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|--|----------------------------------|-------------------------|----------------|
| Acidità totale/Total acidity | OIV-MA-AS313-01 cap 5.3 R2015 | Titrimetria | |
| Acidità volatile/Volatile acid content | OIV-MA-AS313-02 R2015 | Titrimetria | |
| Titolo alcolometrico volumico/Alcoholic strength by volume | OIV-MA-AS312-01A Met 4C R2016 | Bilancia Idrostatica | |

| | |
|---|---|
| TECNAL Srl Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |
| | Revisione: 51 Data: 26/02/2021 |
| | Sede A pag. 8 di 8 |

ELENCO PROVE ACCREDITATE - CON CAMPO FISSO IN CATEGORIA: III

Acque da impianti di climatizzazione (1)/Water from conditioning systems (1), Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque industriali/Industrial waters, Acque naturali/Natural waters

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|--|------------------------|-------------------------|----------------|
| Campionamento per parametri microbiologici/Sampling for microbiological parameters | UNI EN ISO 19458:2006 | – | |

Superfici ambienti del settore alimentare (Supporti da campionamento superfici)/Surface in the food industry environment (Samples from surface sampling)

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&I</i> |
|--|------------------------|-------------------------|----------------|
| Campionamento per parametri microbiologici/Sampling for microbiological parameters | ISO 18593:2018 | – | |

Legenda

L'eventuale simbolo (1) in corrispondenza della matrice indica:matrice non prevista dal metodo ma assimilabile/matrix not provided for by the method but acceptable

MP = metodo di prova sviluppato dal laboratorio

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

