

<b>TECNAL Srl</b>  Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>53</b> <span style="float: right;">Data: <b>10/05/2022</b></span>
	Sede <b>A</b> <span style="float: right;">pag. <b>1</b> di <b>8</b></span>

## 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 2010 B 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 / 2022 Rev. 13	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 / 2022 Rev. 22	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 processo (1)/Process waters (1), Acque di scarico/Waste 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	UNI EN ISO 10304-1:2009	Cromatografia ionica	

### 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
Ione Ammonio/Ammonium ion (0,05 ÷ 40 mg/l)	APAT CNR IRSA 3030 Man 29 2003	Cromatografia ionica	

<b>TECNAL SrL</b>  Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>53</b> <span style="float: right;">Data: <b>10/05/2022</b></span>
	Sede <b>A</b> <span style="float: right;">pag. <b>2</b> di <b>8</b></span>

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

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

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

**Acque di scarico/Waste waters**

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

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

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

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</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, Sale (espresso come cloruro di sodio, calcolato dal sodio)/Salt (expressed as sodium chloride, calculation from sodium), Sodio/Sodium	UNI EN 13805:2014 + UNI EN 16943:2017	ICP-OES	

<b>TECNAL SrL</b> Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
	Revisione: <b>53</b>	Data: <b>10/05/2022</b>
	Sede <b>A</b>	pag. <b>3</b> di <b>8</b>

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
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 (0,1 ÷ 5 g/100g)	MP 23C / 2021 Rev.02	HPLC-RID
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
Mercurio/Mercury (0,10 ÷ 2,50 mg/Kg)	MP 100C / 2021 Rev.02	ICP-OES
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	ISO 6888-3:2003	Metodo colturale - ricerca

**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&amp;I</i>
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes	AFNOR BIO 12/11-03/04	Immunoenzimatica: ELFA-ricerca	

**Alimenti/Food, Supporti da campionamento aria ambiente di lavorazione alimenti/Samples from air sampling of food processing environment**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Glutine/Gluten ( )	MP 97C / 2021 Rev. 03	Immunoenzimatica: ELISA	

**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&amp;I</i>
Enterobacteriaceae/Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2017	Metodo colturale-conta	
Microrganismi 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	

**Alimenti/Food, Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare/Samples from surface sampling of food industry environment**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes	AFNOR BRD 07/04-09/98	Metodo colturale - ricerca	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	UNI EN ISO 6888-2:2021	Metodo colturale-conta	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	UNI EN ISO 6888-1:2021	Metodo colturale-conta	

<b>TECNAL SrL</b>  Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>53</b> <span style="float: right;">Data: <b>10/05/2022</b></span>
	Sede <b>A</b> <span style="float: right;">pag. <b>4</b> di <b>8</b></span>

**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&amp;I</i>
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Listeria spp	FSIS USDA MLG 8.13 2021 - escluso/except par. 8.5.4	Metodo colturale - ricerca	
Salmonella spp/Salmonella spp	FSIS USDA MLG 4.11 2021 - 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&amp;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	

**Carne/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&amp;I</i>
Anioni/Anions : Nitrati/Nitrate, Nitriti/Nitrite (2÷250mg/Kg, 4÷250 mg/Kg)	MP 1C / 2022 Rev. 14	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 / 2022 Rev. 10	Spettrofotometria UV-VIS	
Grasso libero/Free fat	UNI ISO 1444:2010	Gravimetria	
Umidità/Moisture	UNI ISO 1442:2010	Gravimetria	

**Carne/Meat, Prodotti a base di carne/Meat products**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Bacillus cereus ATCC 11778/Bacillus cereus ATCC 11778, Bacillus cereus K250/Bacillus cereus K250, Bacillus subtilis BGA + trimetoprim/Bacillus subtilis BGA + trimetoprim, Bacillus subtilis BGA/Bacillus subtilis BGA	DM 10/03/1997 GU n 103 06/05/1997 All IX - escluso/except Micrococcus luteus	Metodo colturale - ricerca	

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

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

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

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

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

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

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

<b>TECNAL Srl</b> Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>53</b> <span style="float: right;">Data: <b>10/05/2022</b></span>
	Sede <b>A</b> <span style="float: right;">pag. <b>5</b> di <b>8</b></span>

Sostanza secca/Dry matter, Umidità/Moisture	ANPA 5 Man 3 2001	Gravimetria	
<b>Cosmetici, escluse matrici oleose/ Cosmetics, except oily matrices</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
pH/pH (1,68÷10,01)	MP 8C / 2021 Rev. 13	Potenziometria	
<b>Digestati (1)/Digestates (1), Fanghi/Sludges, Rifiuti organici trattati/Treated biowaste, Rifiuti/Wastes, Suoli/Soils</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Cadmio/Cadmium, Cromo/Chromium, Ferro/Iron, Fosforo/Phosphorus, Nichel/Nickel, Piombo/Lead, Rame/Copper, Zinco/Zinc	UNI EN ISO 54321:2021 Met A2 + UNI EN 16170:2016	ICP-OES	
<b>Digestati (1)/Digestates (1), Fertilizzanti/Fertilisers</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</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	
<b>Digestati/Digestates</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
pH/pH (1,68÷10,01)	MP 8C / 2021 Rev. 13	Potenziometria	
<b>Dispositivi di protezione delle vie respiratorie: Maschere facciali ad uso medico/Respiratory protective devices: Medical face masks</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</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	-	
<b>Dispositivi medici/Medical devices</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</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/A1:2021	Metodo colturale-conta	
<b>Grassi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Vegetable fats, Oli di origine animale/Animal oils, Oli di origine vegetale/Vegetable oils</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Acidità/Acidity	ISO 660:2020	Titrimetria	
Numero di perossidi/Peroxide value	AOAC 965.33 1969	Titrimetria	
<b>Latte crudo/Raw milk</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</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 IX Cap III	Calcolo: Fluoro-optometria	
<b>Latte di bufala/Buffalo milk, Latte di capra/Goat milk, Latte di pecora/Sheep milk, Latte vaccino/Cow milk</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</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	

<b>TECNAL Srl</b>  Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>53</b> <span style="float: right;">Data: <b>10/05/2022</b></span>
	Sede <b>A</b> <span style="float: right;">pag. <b>6</b> di <b>8</b></span>

### 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	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 / 2021 Rev. 13	Potenziometria	

### 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 superfici)/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 / 2022 Rev. 17	Metodo colturale-conta	
Lieviti/Yeasts, Miceti/Fungi, Muffe/Moulds (>1 UFC/ml (liquidi), >10 UFC/g (solidi), >1 UFC/cm2 (superfici))	MP 16M / 2022 Rev. 18	Metodo colturale-conta-ricerca	
Pseudomonas spp/Pseudomonas spp (>1 matrici liquide, >10 matrici solide, >1 UFC/cm2 (superfici))	MP 15M / 2022 Rev. 22	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/100,g (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
--	-----------------	------------------	-----

<b>TECNAL Srl</b> Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>53</b> <span style="float: right;">Data: <b>10/05/2022</b></span>
	Sede <b>A</b> <span style="float: right;">pag. <b>7</b> di <b>8</b></span>

Carica microbica Totale/Total viable count (escluso batteri lattici/lactic MP 61M / 2021 Rev. 7) Metodo colturale-conta acid bacteria excluded; >10 UFC/g

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

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Punto di congelamento (indice crioscopico)/Freezing point	ISO 5764:2009 (IDF 108:2009)	Misura della temperatura	

**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**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</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	
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&amp;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&amp;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&amp;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&amp;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-AS312-01 Met C R2021	Bilancia Idrostatica	

<b>TECNAL SrL</b>  Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 Valsamoggia BO	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>53</b> <span style="float: right;">Data: <b>10/05/2022</b></span>
	Sede <b>A</b> <span style="float: right;">pag. <b>8</b> di <b>8</b></span>

## 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&amp;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&amp;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

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

