



Elenco Analisi e altri servizi

In vigore da Novembre 2014

(Delibera CdA n.18 del 17/10/2014)

La Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA), dal 1922, grazie ai suoi laboratori all'avanguardia e al suo personale altamente specializzato, si colloca tra le più importanti istituzioni di ricerca applicata nel settore della conservazione degli alimenti in Europa e nel mondo. Essa, con sede in Parma e sezione staccata in Angri (SA) (quest'ultima denominata SSICA-SUD), realizza oltre 20.000 analisi all'anno, mettendo la sua pluridecennale esperienza a disposizione delle aziende.

Le tariffe per analisi sono proposte al Cliente tramite Preventivo e includono:

- ***La preparazione e conservazione dei campioni***
- ***L'esecuzione delle analisi o prove***
- ***L'elaborazione di un rapporto di prova contenente i risultati***

Per i Contribuenti SSICA è prevista **una riduzione del 30%** rispetto alla tariffa piena.

Integrazione analisi non previste

L'esecuzione di analisi non previste nel presente elenco è valutabile dal Dipartimento Competente e le relative tariffe sono determinate caso per caso e proposte al Cliente.

Modalità di pagamento

Il pagamento viene eseguito mediante bonifico bancario a 30 giorni data fattura.

Ricezione campioni

La ricezione dei campioni da sottoporre a Prove avviene esclusivamente presso :

<i>UFFICIO RICEZIONE</i>		
	Sede di Parma SSICA	Sezione di Angri SSICA-SUD
dal Lunedì al Venerdì	dalle ore 8.30 alle ore 13.00	dalle ore 8.30 alle ore 13.00
	dalle ore 14.00 alle ore 15.45	dalle ore 14.30 alle ore 16.00

Il campione deve essere sempre accompagnato da una Richiesta scritta (Lettera, email, fax) firmata da parte del Cliente, contenente le seguenti informazioni: nome e ragione sociale, indirizzo, numero telefonico e codice fiscale o partita I.V.A. del Cliente, indirizzo di posta elettronica, eventuale persona da contattare, data, identificazione del campione da sottoporre a Prova, prove richieste.

Emissione Rapporto di Prova

La SSICA trasmette al cliente i Rapporti di Prova in formato telematico. Qualora il Cliente ne faccia richiesta scritta e motivata, la SSICA provvederà alla trasmissione del Rapporto di Prova via fax e/o via posta.

Conservazione Campioni

I campioni di analisi, purché non deperibili, sono conservati per un periodo di 30 giorni a partire dalla data di spedizione del Rapporto di prova corrispondente.

Spese amministrative

- Per ogni rapporto di prova d'analisi è prevista una spesa amministrativa di € 3,00.
- A richiesta del committente possono essere eseguite copie supplementari dei Rapporti di prova o dei certificati; per ogni copia, in aggiunta all'originale, è previsto una spesa amministrativa di € 3,00.

Ulteriori servizi

- A richiesta e a spese del committente possono essere eseguite traduzioni dei certificati (richiesta di preventivo all'Ufficio Ricezione).
- Qualora si richieda la presenza in loco di prove d'analisi e/o campionamento sono addebitati all'azienda committente i costi di trasferta.

Per ulteriori approfondimenti si rimanda all'Informativa per il Cliente presente sul sito www.ssica.it .

INDICE

1.	Analisi Conserve di Carne - pag. 6
2.	Analisi Conserve Ittiche - pag. 8
3.	Analisi Conserve Vegetali - pag. 10
4.	Analisi Consumer Science - pag. 18
5.	Analisi Imballaggi - pag. 23
6.	Analisi Microbiologia - pag. 30
7.	Analisi Area Ambiente - pag. 36
8.	Analisi Area Sicurezza Chimica - pag. 41
9.	Laboratorio Metrologico - pag. 44
10.	Consulenze - pag. 45

1. Conserve di carne

ANALISI	MATRICE
Acido D-L Lattico (cad.)	Carne e Prodotti Carnei
Acido Glutammico	Carne e Prodotti Carnei
Attività dell'acqua (Aw)	Carne e Prodotti Carnei
Azoto non proteico (NTCA)	Carne e Prodotti Carnei
Azoto, proteine (da calcolo)	Carne e Prodotti Carnei
Ceneri	Carne e Prodotti Carnei
Cloruri (come NaCl)	Carne e Prodotti Carnei
Colore (CIE, L*,a*,b*)	Carne e Prodotti Carnei
Glutine (E.L.I.S.A)	Carne e Prodotti Carnei
Grasso libero	Carne e Prodotti Carnei
Idrossiprolina (e Collagene)	Carne e Prodotti Carnei
Lattosio	Carne e Prodotti Carnei
Nitrati e Nitriti	Carne e Prodotti Carnei
Numero di iodio	Grasso suino fresco
OGM Ricerca generica (qualitativa)	Carne e Prodotti Carnei
pH	Carne e Prodotti Carnei

ANALISI	MATRICE
Rancidità (indice di TBA)	Carne e Prodotti Carnei
Ricerca allergeni	Carne e Prodotti Carnei
Ricerca specie animale (qualitativa)	Carne e Prodotti Carnei
Ricerca specie vegetale (prezzo minimo)	Carne e Prodotti Carnei
Sezionatura Prosciutto Crudo	Carne e Prodotti Carnei
Umidità	Carne e Prodotti Carnei
Zuccheri oligosaccaridi (GLUCOSIO, FRUTTOSIO, SACCAROSIO) CAD.	Carne e Prodotti Carnei

2. Conserve ittiche

ANALISI	MATRICE
ABVT (Azoto Basico Volatile Totale)	Prodotti Ittici
Acidi grassi saturi ed insaturi	Prodotti Ittici
Aldeide formica	Prodotti Ittici
Anidride solforosa	Prodotti Ittici
Attività dell'acqua (Aw)	Prodotti Ittici
Cadmio-cromo-piombo (cad.)	Prodotti Ittici
Ceneri	Prodotti Ittici
Citrati	Prodotti Ittici
Cloruro di sodio	Prodotti Ittici
Colesterolo	Prodotti Ittici
Ferro, rame, stagno, zinco (cad.)	Prodotti Ittici
Fosforo	Prodotti Ittici
Istamina - Metodo ELISA	Prodotti Ittici
Istamina - Metodo Ufficiale per HPLC	Prodotti Ittici
Lipidi totali	Prodotti Ittici
Mercurio	Prodotti Ittici

ANALISI	MATRICE
Numero Perossidi	Prodotti Ittici
Peso netto	Prodotti Ittici
Peso sgocciolato	Prodotti Ittici
pH	Prodotti Ittici
Proteine totali	Prodotti Ittici
Rancidità (indice di TBA)	Prodotti Ittici
Sodio-Potassio-Calcio-Magnesio (cad.)	Prodotti Ittici
TMA (Trimetillamina)	Prodotti Ittici
Umidità (Sostanza secca o solidi totali)	Prodotti Ittici

3. Conserve vegetali

ANALISI	MATRICE
5-Idrossimetilfurfurale HPLC	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Acidi grassi saturi, insaturi, trans	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Acidi idrossicinnamici HPLC	Succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Acidi organici HPLC cad.	Succhi, puree di frutta, bibite
Acidità titolabile (potenziometrica/volumetrica)	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Acidità volatile	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Acido acetico (enzimatico)	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Acido citrico (enzimatico)	Succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite, Derivati del Pomodoro
Acido D,L lattico (enzimatico)	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Acido D-isocitrico (enzimatico)	Succhi, puree di frutta, bibite
Acido D-malico (enzimatico)	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro
Acido folico HPLC	Succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Acido galatturonico HPLC	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite

ANALISI	MATRICE
Acido glutammico (enzimatico)	Conserve e semiconserve vegetali, Derivati del Pomodoro
Acido L-ascorbico HPLC	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Acido L-malico (enzimatico)	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro
Alcalinità ceneri (solo)	Succhi, puree di frutta, bibite
Alcaloidi. Caffeina, Teobromina, Teofillina HPLC (cad.)	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Amido (enzimatico)	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Aminoacidi liberi (UPLC/MS)	Derivati del pomodoro
Analisi Agronomica (% difetti maggiori e % difetti minori)	Derivati del pomodoro
Anidride solforosa	Succhi, puree di frutta, bibite
Antifermentativi HPLC	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Antociani . Metodo spettrofotometrico	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro
Antociani. Profilo cromatografico HPLC	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro
Attività pectinesterasica	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro

ANALISI	MATRICE
Attività perossidasi	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Attività polifenolossidasi	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Azoto totale	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Blotter test	Conserven e semiconserve vegetali, Derivati del Pomodoro
Bucce (cm ² /100g) per singola conf. (5)	Conserven e semiconserve vegetali, Derivati del Pomodoro
Caratteri organolettici	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Carotenoidi totali Metodo Spettrofotometrico	Succhi, puree di frutta, bibite
Carotenoidi Separazione su colonna Per singola frazione	Succhi, puree di frutta, bibite
Ceneri	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Ceneri insolubili in acido cloridrico	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Cloruri e Nitrati HPLC cad.	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro
Cloruro di sodio (+aggiunto)	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Colesterolo	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Colore Hunter	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro

ANALISI	MATRICE
Colore ICUMSA	Succhi, puree di frutta, bibite
Colore idrosolubile. Assorbanza a 420nm	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Consistenza Bostwick	Puree di frutta e ortaggi, Derivati del Pomodoro
Densità relativa 20/20° C	Succhi, puree di frutta, bibite
Edulcoranti (HPLC) (cad.)	Succhi, puree di frutta, bibite
Ergosterolo HPLC	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro
Etanolo - enzimatico	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Fibra dietetica alimentare	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Flavonoidi HPLC (cad.)	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro
Fluidità Lamb Lewis	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro
Fosforo e fosfati	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Furosina (HPLC)	Derivati del pomodoro
Grassi	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro

ANALISI	MATRICE
Impurità minerali	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Interezza pelati	Conserve e semiconserve vegetali, Derivati del Pomodoro
Licopene totale (ASE + LC)	Derivati del pomodoro
Licopene totale (ASE + Spettrofotometro)	Derivati del pomodoro
Limonina HPLC	Succhi, puree di frutta, bibite
Maltodestrine HPLC (cad.)	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Metalli AAS (cad.)	Conserve e semiconserve vegetali, Derivati del Pomodoro
Metalli FG-AAS (cad.)	Conserve e semiconserve vegetali, Derivati del Pomodoro
Metalli ICP-MS (cad.)	Conserve e semiconserve vegetali, Derivati del Pomodoro
Metalli ICP-OES (cad.)	Conserve e semiconserve vegetali, Derivati del Pomodoro
Arsenico e Selenio (cad.)	Conserve e semiconserve vegetali, Derivati del Pomodoro
Mercurio	Conserve e semiconserve vegetali, Derivati del Pomodoro
Numero di formolo	Succhi, puree di frutta, bibite
Oli essenziali	Succhi, puree di frutta, bibite
Omogeneizzazione materia prima fresca (succo omog. sottovuoto) da bacche fresche	Derivati del pomodoro
Pectine (Totali, Idrosolubili, solubili in ossalato, solubili in soda) - [2 Frazioni]	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro

ANALISI	MATRICE
Pectine (Totali, Idrosolubili, solubili in ossalato, solubili in soda) - [3 Frazioni]	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro
Pectine (Totali, Idrosolubili, solubili in ossalato, solubili in soda) - [Singola Frazione]	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro
Peso netto	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Peso sgocciolato	Conserve e semiconserve vegetali, Derivati del Pomodoro
pH	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Polifenoli totali (Folin Ciocalteu)	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro
Polifenoli condensabili	Succhi, puree di frutta, bibite
Polifenoli HPLC (cad.)	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro
Polifenoli. Profilo cromatografico	Succhi, puree di frutta, bibite,
Polifenoli. Arbutina e Floridzina (cad.) HPLC	Succhi, puree di frutta, bibite
Profilo polifenoli pomodoro HPLC con ASE	Derivati del pomodoro
Polpa centrifugabile	Succhi, puree di frutta, bibite

ANALISI	MATRICE
Presenza punti neri strato sottile	Derivati del pomodoro
Proteine totali	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Prova pelabilità bacche di pomodoro	Derivati del pomodoro
Residuo insolubile	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Semi (n°/100 g)	Derivati del pomodoro
Solidi solubili. Metodo rifrattometrico	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Sostanza secca	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Sostanza secca netta (al netto di NaCl aggiunto)	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Spessore polpa in mm. (mesocarpo)	Derivati del pomodoro
Trasmittanza a 660 nm	Succhi, puree di frutta, bibite
Umidità	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Viscosità a singola temperatura	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Viscosità 4 diverse temperature	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Vitamina A-E HPLC (cad.)	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro

ANALISI	MATRICE
Volume netto	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
Zuccheri (Glucosio, Fruttosio, Saccarosio) . Metodo enzimatico (cad.)	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Zuccheri (Oligosaccaridi) HPLC (cad.)	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Zuccheri (Polialcoli) HPLC (cad.)	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Zuccheri riduttori. Metodo volumetrico Fehling	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro
α-Tomatina (UPLC/MS)	Derivati del pomodoro

4. Consumer Science

ANALISI	MATRICE
5-Idrossimetilfurfurale (HPLC)	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
6- Metil-5-epten-2-olo (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
6- Metil-5-epten-2-one (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Acetoino (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Acidità totale	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Acidità volatile	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Acido acetico	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Acido citrico	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Acido D+L-lattico	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Acido D-malico	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Acido glutammico	Conserve e semiconserve vegetali
Acido L-ascorbico (Metodo per HPLC)	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Acido L-ascorbico (Metodo per titolazione)	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Acido L-malico	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Analisi descrittiva quantitativa (QDA)	Matrice Variabile

ANALISI	MATRICE
Benzotiazolo (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Blotter test	Conserve e semiconserven vegetali, puree di frutta e ortaggi
Capsaicina e capsaicinoidi (HPLC)	Conserven e semiconserven vegetali, derivati del pomodoro
Citrale (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Cloruro di Sodio	Conserven e semiconserven vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Colore idrosolubile del siero Assorbanza a 420 nm	Conserven e semiconserven vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Consistenza Bostwick	Derivati del pomodoro
Determinazione sensoriale della shelf life (analisi di sopravvivenza)	Matrice Variabile
Diacetile (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Dimetilsulfide (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Esanale (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Esanolo (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Esenolo cis-,trans- (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Etanolo	Conserven e semiconserven vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Eugenolo (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Fenilacetaldeide (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua

ANALISI	MATRICE
Furfurale (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Geraniale (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Geranilacetone (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Isobutiltiazolo (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Isovaleraldeide (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Linalolo (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Metil-furano (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Metil-furfurale (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Nerale (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Nonilaldeide (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Octanolo (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Ossigeno Disciolto	Succhi di frutta e ortaggi, soft drink, matrici alimentari liquide diverse
Ossigeno spazio di testa	Succhi e puree di frutta e ortaggi, conserve e semiconserve vegetali, soft drink, matrici alimentari liquide diverse
Pentil-furano (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua

ANALISI	MATRICE
Peso netto	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Peso sgocciolato	Conserve e semiconserve vegetali
pH	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta, bibite
Ranking test	Matrice Variabile
Soglie di percezione	Matrice Variabile
Solidi solubili. Metodo rifrattometrico	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta, bibite
Solidi totali o sostanza secca	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Steroli (colesterolo e fitosteroli) GCMS	Oli Vegetali
Test di confronto a coppie	Matrice Variabile
Test duo-trio	Matrice Variabile
Test triangolare	Matrice Variabile
Toluene (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Valeraldeide (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Xilene o-, m-, p- (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
Zuccheri (Metodo enzimatico) cad.	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite

ANALISI	MATRICE
Zuccheri. Oligosaccaridi (Metodo per HPLC) cad.	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
Zuccheri riduttori (Fehling)	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite
α -terpineolo (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua
β -damascenone (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua

5. Imballaggi

ANALISI	MATRICE
Aderenza a secco	Lamierini e contenitori verniciati
Aderenza ad umido	Lamierini e contenitori verniciati
Analisi termica (Calorimetro DSC), (€/h)	Film, vernici, contenitori in materiale plastico
Analisi termogravimetrica (TGA) (€/h)	Film, vernici, contenitori in materiale plastico
Brillantezza	Banda stagnata
Camera umidostatica (5 giorni 3 contenitori)	Lamierini o manufatti metallici
Carico assiale	Contenitori rigidi e flessibili
Carico radiale	Contenitori rigidi e flessibili
Ceneri	Materiale plastico
Confezionamento (un prodotto, 3 contenitori)	Contenitori
Cromo metallico banda cromata	Banda cromata
Cromo metallico banda stagnata EN10202	Banda stagnata
Cromo metallico banda stagnata SSICA	Banda stagnata
Cromo ossido banda cromata	Banda cromata
Cromo ossido banda stagnata EN10202	Banda stagnata
Cromo ossido banda stagnata SSICA	Banda stagnata
Cromo totale banda cromata	Banda cromata

ANALISI	MATRICE
Cromo totale banda stagnata	Banda stagnata
Deformazione permanente dei fondelli PEAK test	Contenitori rigidi
Determinazione BADGE/ BFDGE e derivati su prodotti o simulanti	Conserve alimentari confezionate in imballaggi metallici verniciati o nei liquidi simulanti
Determinazione BADGE/ BFDGE e derivati su scatole	Contenitori o pannelli metallici protetti internamente con vernici epossifenoliche, epossidiche
Determinazione BISFENOLO A / BADGE/ BFDGE/ Ciclo - diBadge e derivati estraz.totale	Contenitori o pannelli metallici protetti internamente con vernici epossifenoliche, epossidiche
Determinazione BISFENOLO A estrazione totale	Contenitori o pannelli metallici protetti internamente con vernici epossifenoliche, epossidiche
Determinazione BISFENOLO A nell'alimento o simulante	Conserve alimentari confezionate in imballaggi metallici verniciati o nei liquidi simulanti
Determinazione BISFENOLO A / BADGE/ BFDGE / Ciclo - diBadge e derivati su prodotti o simulanti	Conserve alimentari confezionate in imballaggi metallici verniciati o nei liquidi simulanti
Determinazione Ciclo - diBadge estrazione totale	Contenitori o pannelli metallici protetti internamente con vernici epossifenoliche, epossidiche
Determinazione Ciclo - diBadge nell'alimento o simulante	Conserve alimentari confezionate in imballaggi metallici verniciati o nei liquidi simulanti
Determinazione della Cisteina	Prodotti solforati
Determinazione microdurezza Vickers	Banda stagnata e Alluminio

ANALISI	MATRICE
Determinazione Ossigeno/Anidride carbonica negli imballaggi flessibili	Imballaggi flessibili
Determinazione reattività superficiale	Banda stagnata
Durezza Rockwell	Lamierini e contenitori di acciaio
Durezza shore A	Gomme
Ermeticità contenitori (con liquidi coloranti e penetranti)	Contenitori in materiale plastico o accoppiato plastica/carta/alluminio
Ermeticità elettrolitico	Contenitori metallici
Ermeticità in pressione	Contenitori metallici
Ermeticità saldature prova amperometrica	Contenitori flessibili
Ermeticità sott'acqua	Contenitori metallici
Ermeticità sottovuoto	Contenitori metallici
Ermeticità spettrometro di massa ad elio	Contenitori rigidi, flessibili, sacchi asettici
Esame a vista con giudizio	Tutti i materiali, contenitori e manufatti in generale
Esame aggraffatura	Contenitori metallici per conserve alimentari
Esame gas spazio di testa	Contenitori metallici per conserve alimentari
Esame microscopio elettronico + microanalisi a raggi x + metallizzatore oro (€/h)	Tutti i materiali

ANALISI	MATRICE
Esame microscopio ottico (€/h)	Tutti i materiali
Esame saldature con dissoluzione alluminio in contenitore multistrato	Contenitori flessibili
Espansione fondelli	Contenitori metallici
Grammatura film o multistrato	Film plastici o materiale multistrato
Imbutitura Erichsen	Lamierini metallici
Immersione della bocca del vaso	Capsule
Inglobamento campioni (€/h)	Materiali metallici
Magazzinaggio (un prodotto, un mese, tre contenitori esaminati al mese)	Confezioni in generale
Microscopia infrarossa FT-IR (Riflettanza/ MICRO ATR)	Vernici, mastici, polimeri in genere
Migrazione colorante da globale	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
Migrazione colorante da sola	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
Migrazione globale in alcool etilico al 50% (contatto prolungato)	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
Migrazione globale nei solventi acquosi (contatto breve)	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
Migrazione globale nei solventi acquosi (contatto prolungato)	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti

ANALISI	MATRICE
Migrazione globale nei solventi acquosi contatto (breve + prolungato)	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
Migrazione globale nei solventi alternativi dell'olio (contatto breve + prolungato)	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
Migrazione globale nei solventi alternativi dell'olio (contatto prolungato)	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
Migrazione globale nei solventi alternativi dell'olio (contatto breve)	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
Migrazione globale olio (contatto prolungato)	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
Migrazione globale olio (contatto breve + prolungato)	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
Migrazione globale olio (contatto breve)	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
Misura vuoto	Contenitori metallici
Ossidi di stagno	Lamierini banda stagnata
Permeabilità al vapor d'acqua	Materiale plastico
Permeabilità all'ossigeno	Materiale plastico
Peso mastice	Coperchi
Peso vernice	Metalli verniciati
Pop and tear	Contenitori rigidi
Porosità chimica su materiale grezzo e verniciato	Lamierini e contenitori o loro parti

ANALISI	MATRICE
Porosità elettrochimica su materiale grezzo e verniciato	Lamierini e contenitori o loro parti
Preparazione migrazione specifica. Estrazione di additivi da imballaggi	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
Profili superficiali incluso profondità semitaglio EO (oraria)	Manufatti in generale
Prove di cessione sapore/odore	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
Prove di movimentazione (per ciclo)	Imballaggi secondari e bancali
Prove di sterilizzazione in autoclave	Lamierini e contenitori o loro parti
Prove di tenuta asettica	Sacchi asettici
Prove dinamometriche (oraria)	Lamierini metallici a base acciaio e alluminio; Film plastici e/o multistrato, termosaldature di imballaggi plastici
Pull up	Contenitori metallici
Residuo secco vernice	Vernici
Resistenza alla abrasione rivestimenti superficiali	Materiali metallici verniciati
Resistenza alla corrosione misura in corrente alternata (impedenza)	Lamierini, contenitori metallici e manufatti in generale
Resistenza alla corrosione misura in corrente continua	Lamierini, contenitori metallici e manufatti in generale
Riconoscimento polimerico (FTIR + HATR)	Vernici, mastici, film plastici o multistrato, contenitori plastici, polimeri in genere
Rotazione anello EO	Contenitori rigidi
Rugosità acciaio base campione grezzo	Banda stagnata

ANALISI	MATRICE
Seal security	Contenitori in vetro
Sollevamento anello pannello EO	Contenitori rigidi
Spessore	Lamierini e contenitori o loro parti; Film o multistrato, contenitori plastici
Spessore film o multistrato	Film plastici e/o multistrato
Spessore film o multistrato (sezione con criomicrotomo ed esame microscopio) (€/h)	Film plastici e/o multistrato
Spettro di trasmissione nella regione UV-visibile	Film plastici
Stagno totale e legato banda stagnata	Banda stagnata
Termostato (un prodotto, un mese, tre contenitori esaminati al mese)	Contenitori metallici
Valutazione della dimensione dei cristalli di stagno (Tin crystal size)	Banda stagnata
Viscosità DIN4	Vernici
Volume interno o capacità	Contenitori
Volume spazio di testa	Contenitori
Zinco totale banda zincata	Banda zincata

6. Microbiologia

ANALISI	MATRICE
Aflatossina B1: HPLC	Vegetali
Aflatossine totali: immunofluorimetro	Vegetali
Conteggio di Aliciclobacilli (forme vegetative o spore)	Vegetali
Ricerca di Aliciclobacilli (forme vegetative o spore)	Vegetali
Allestimento di sospensione fungina	Ceppi microbici
Analisi Howard	Derivati del pomodoro
Attività dell'acqua (Aw)	Alimenti freschi e conservati
Conteggio di Bacillus mesofili (forme vegetative o spore)	Alimenti freschi e conservati
Conteggio di Bacilli cereus (forme vegetative o spore)	Alimenti freschi e conservati
Bacillus cereus: tossine tipo diarroiche	Alimenti freschi e conservati
Conteggio di Bacillus coagulans (forme vegetative o spore)	Vegetali
Conteggio di Batteri acetici	Vegetali
Conteggio di Batteri alofili	Alimenti freschi e conservati
Conteggio di Batteri Gram negativi	Alimenti freschi e conservati
Conteggio di Batteri lattici mesofili	Alimenti freschi e conservati

ANALISI	MATRICE
Conteggio di Batteri termofili aerobi o anaerobi	Alimenti freschi e conservati
Biotest	Imballaggi
Conteggio di Brochothrix thermosphacta	Carni
Ricerca di Campylobacter	Carni
Caratterizzazione genomica tramite PFGE	Ceppi microbici
Causa di alterazione : prodotti acidi	Alimenti conservati con pH ≤ 4,5
Causa di alterazione : prodotti non acidi	Alimenti conservati con pH > 4,5
Conteggio di Clostridi butirrici (forme vegetative o spore)	Vegetali
Conteggio di Clostridi solfito riduttori (forme vegetative o spore)	Alimenti freschi e conservati
Conteggio di Clostridium perfringens (forme vegetative o spore)	Alimenti freschi e conservati e Acqua destinata al consumo umano
Conteggio di Coliformi	Alimenti freschi e conservati e superfici
Conteggio di Coliformi fecali	Alimenti freschi e conservati
Conta delle colonie a 30°C e/o conta microrganismi aerobi mesofili	Alimenti freschi e conservati, Superfici
Conteggio delle Colonie a 36°C e 22°C	Acqua destinata al consumo umano
Conteggio di Listeria monocytogenes e/o Listeria spp	Alimenti freschi e conservati

ANALISI	MATRICE
Conteggio di microorganismi psicotrofi	Alimenti freschi e conservati
Conteggio di Salmonella spp	Alimenti freschi e conservati
Conteggio di Shewanella putrefaciens	Alimenti freschi e conservati
Controllo della stabilità di prodotti carne SSCCM pH>4,6	Carni
Conteggio di Enterobacteriaceae	Alimenti freschi e conservati, Superfici
Ricerca di Enterobatteri patogeni: Salmonella	Acqua destinata al consumo umano
Conteggio di Enterococchi intestinali	Acqua destinata al consumo umano
Esame microscopico	Alimenti freschi e conservati, Ceppi Microbici
Conteggio di Escherichia coli e batteri coliformi	Acqua destinata al consumo umano
Ricerca di Escherichia coli O157:H7	Alimenti freschi e conservati
Conteggio di Escherichia coli β -glucuronidasi positiva	Alimenti freschi e conservati, Superfici
Identificazione Aliciclobacilli	Ceppi microbici
Identificazione Batteri Gram negativi	Ceppi microbici
Identificazione Bacillus	Ceppi microbici
Identificazione Batteri lattici	Ceppi microbici
Identificazione Clostridi	Ceppi microbici
Identificazione genere fungino	Ceppi microbici

ANALISI	MATRICE
Identificazione lieviti	Ceppi microbici
Identificazione specie fungina	Ceppi microbici
Identificazione stafilococchi/micrococchi	Ceppi microbici
Identificazione Streptococchi	Ceppi microbici
Isolamento fungino	Ceppi microbici
Conta Lieviti, Muffe	Alimenti freschi e conservati
Conteggio di Lieviti osmofili	Alimenti freschi e conservati
Conteggio di Micrococchi e Stafilococchi	Alimenti freschi e conservati
Conteggio di Muffe xerofile	Alimenti freschi e conservati
Ocratossina A: HPLC	Carni e vegetali
Ocratossina A: immunofluorimetro	Carni e vegetali
Patulina: HPLC	Vegetali
pH	Alimenti freschi e conservati
Conteggio di Pseudomonas aeruginosa	Acqua destinata al consumo umano
Conteggio di Pseudomonas spp	Alimenti freschi e conservati
Ricerca di Listeria monocytogenes	Alimenti freschi e conservati, Carne Rossa
Ricerca di Listeria monocytogenes	Superfici
Ricerca di Listeria spp	Alimenti freschi e conservati

ANALISI	MATRICE
Ricerca di microrganismi mesofili (sterilità)	Alimenti conservati con pH > 4,5
Ricerca di microrganismi termofili (sterilità)	Alimenti conservati con pH > 4,5
Ricerca di muffe termoresistenti	Alimenti freschi e conservati
Ricerca di Salmonella spp	Alimenti freschi e conservati
Ricerca di Salmonella spp	Superfici
Ricerca di Salmonella spp in 325 g	Carni
Ricerca microrganismi di alterazione (stabilità)	Alimenti conservati con pH ≤ 4,5
Ricerca di Salmonella	Rifiuti
Ricerca di Sostanze inibenti	Alimenti freschi e conservati
Conteggio di Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	Alimenti freschi e conservati
Conteggio di Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	Superfici
Conteggio di Streptococchi fecali	Alimenti freschi e conservati
Studio delle cinetiche di inattivazione microbica	Alimenti freschi e conservati, Ceppi Microbici

ANALISI	MATRICE
Ricerca di Tossina Stafilococcica	Alimenti freschi e conservati
Validazione di processi di sanifica per impianti di riempimento in asettico	Impianti industriali
Validazione di processo per inattivazione microrganismi patogeni	Alimenti freschi e conservati
Validazione di prodotto per inattivazione microrganismi patogeni	Alimenti freschi e conservati
Valutazione shelf-life	Alimenti freschi e conservati
Ricerca di Vibrio cholerae	Alimenti freschi e conservati
Ricerca di Vibrio parahaemolyticus	Alimenti freschi e conservati
Ricerca di Yersinia spp	Alimenti freschi e conservati

7. Area Ambiente

ANALISI	MATRICE
Acidità totale FOS Alcalinità totale TAC FOS/TAC	Rifiuti/Fanghi
Alcalinità	Acque destinate al consumo umano /Acque di scarico
Anidride carbonica libera	Acque destinate al consumo umano /Acque di scarico
Azoto	Acque destinate al consumo umano/ Acque di scarico
Azoto ammoniacale	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico
Azoto nitrico, Nitrato	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico
Azoto nitroso, Nitrito	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico
Bicarbonato	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico
BOD ₅	Acqua di scarico
Bromuro	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico
Calcio (KIT)	Acque destinate al consumo umano/Acqua di caldaia/Acqua di processo
Carbonio organico residuo/Carbonio organico totale (TOC)	Acque
Cianuro	Acque di scarico/Acque di processo
Clorito	Acque destinate al consumo umano
Cloro libero	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico

ANALISI	MATRICE
Cloruro	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico
Cloruro (CROMATOG.)	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico
Colore	Acque destinate al consumo umano
Conducibilità elettrica	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico
Cromo (KIT)	Acque di scarico, di processo, Suolo, Fanghi e rifiuti
Cromo VI	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico
CSC	Suolo
Durezza	Acqua destinata al consumo umano/ Acqua di caldaia/Acqua di processo
Fenolo	Acque di scarico/Suolo/Rifiuti
Ferro (KIT)	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico
Fluoruro (CROMATOG)	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico
Fosfato, Fosfato	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico / Suolo/Rifiuti/Fango
Grado di umificazione	Fanghi e rifiuti
Granulometria	Suolo
Idrocarburi totali	Acque di scarico
Indice di permanganato	Acque destinate al consumo umano
Livello Piezometrico	Acque sotterranee/Acque di piezometro/Acque di pozzo

ANALISI	MATRICE
Magnesio (KIT)	Acque destinate al consumo umano/Acqua di caldaia/Acqua di processo
Materia organica (Walkley-Black)	Suolo
Materiali grossolani	Acque di scarico
Mercurio	Acque destinate al consumo umano/ Acque di scarico/Rifiuti/Suolo/Solidi
Metalli ICP (cad.)	Acque destinate al consumo umano/ Acque di scarico/Rifiuti/Suolo/Solidi
Nitrato (CROMATOG)	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico
Nitrito (CROMATOG)	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico
Odore	Acque di scarico/ Acque superficiali/ Acque sotterranee
Ossigeno disciolto	Acque di scarico/ Acque superficiali/Acque sorgive
pH	Fanghi e rifiuti / Suolo/Acque destinate al consumo umano, Acque di scarico
Potere ossidante del suolo per il cromo	Suolo
Rame	Suolo/Rifiuti/Fango
Residuo a 105°/550° c	Rifiuti, Acque di scarico
Residuo di perossido di idrogeno	Acque destinate al consumo umano / Acque
Residuo fisso a 180° c	Acque destinate al consumo umano

ANALISI	MATRICE
Richiesta chimica di ossigeno (COD)	Acqua di scarico/ Acque naturali
Salinità - Indice di SAR	Fanghi e rifiuti
Sapore	Acque destinate al consumo umano/ Acque naturali non inquinate
Silice	Acque destinate al consumo umano/ Acque di caldaia/ Acque di processo
Solfato (CROMATOG)	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico
Solfito	Acque di caldaia/Acque destinate al consumo umano
Solfuro	Acqua di scarico/ Acque naturali
Solidi fissi e volatili	Acque di caldaia/Acque destinate al consumo umano/Acque di scarico
Solidi sedimentabili	Acque destinate al consumo umano/Acque di scarico
Solidi sospesi totali	Acque destinate al consumo umano/Acque di scarico
Solidi totali disciolti	Acqua di scarico/Acque dolci
Sostanza secca	Suolo
Sostanze oleose totali	Acqua di scarico/ Acque naturali
Temperatura	Acque destinate al consumo umano/Acque di scarico/Acque sotterranee/Acque di pozzo/Acque di piezometro

ANALISI	MATRICE
Tensioattivi anionici	Acque destinate al consumo umano/Acqua di scarico
Tensioattivi anionici (IRSA)	Acqua di scarico/Acque industriali/Acque superficiali/Acque sotterranee
Tensioattivi cationici	Acque di scarico/Acque di superficie/Acque di processo
Tensioattivi non ionici	Acque di scarico/Acque di superficie/Acque di processo
Torbidità	Acque potabili/Acque superficiali/Acque di scarico

8. Area Sicurezza Chimica

ANALISI	MATRICE
Additivi di materie plastiche	Vegetali-Carne-Conserve ittiche- Imballaggi
Additivi di materie plastiche - mastice %	Imballaggi
Analisi acido cicloesancarbossilico (CHC)	Vegetali
Analisi di idrocarburi policiclici aromatici (IPA)	Vegetali-Carne-Conserve ittiche
Analisi Sali di ammonio quaternario	Vegetali - Carne - Conserve Ittiche
Coloranti illegali in polvere di peperoncino e derivati	Vegetali-Carne-Conserve ittiche
Componenti organici GCMS (iniezione)	Vegetali-Carne-Conserve ittiche- Imballaggi
Componenti volatili da alterazioni microbiologiche	Vegetali-Carne-Conserve ittiche- Imballaggi
Componenti volatili SPME/GC/MS (identificazione)	Vegetali - Carne - Conserve Ittiche
Composizione mastice	Imballaggi
ESBO nel simulante olio	Imballaggi
ESBO	Vegetali-Carne-Conserve ittiche
Ftalati	Vegetali-Carne-Conserve ittiche- Imballaggi
Poliadipati	Vegetali-Carne-Conserve ittiche- Imballaggi
Poliadipati (senza fattore)	Vegetali-Carne-Conserve ittiche- Imballaggi

ANALISI	MATRICE
Residui di antiparassitari (benzimidazolici)	Vegetali-Carne-Conserve ittiche
Residui di antiparassitari (benzimidazolici) - oli essenziali	Vegetali
Residui di antiparassitari (benzoiureici)	Vegetali-Carne-Conserve ittiche
Residui di antiparassitari (erbicidi)	Vegetali-Carne-Conserve ittiche - Acque
Residui di antiparassitari (fungicidi, insetticidi) - oli essenziali GC/MS	Vegetali
Residui di antiparassitari (fungicidi, insetticidi) - GC/MS	Vegetali-Carne-Conserve ittiche- Acque
Residui di antiparassitari (fungicidi, insetticidi) - LC/MS	Vegetali-Carne-Conserve ittiche- Acque
Residui di antiparassitari (fungicidi, insetticidi) - oli essenziali LC/MS	Vegetali
Residui di antiparassitari (fungicidi, insetticidi, erbicidi, clorurati, fosforati) - GC/MS	Vegetali-Carne-Conserve ittiche- Acque
Residui di antiparassitari (fungicidi, insetticidi, erbicidi, clorurati, fosforati) - oli essenziali GC/MS	Vegetali
Residui di antiparassitari (naturali)	Vegetali-Carne-Conserve ittiche
Residui di antiparassitari (organo fosforati)	Vegetali-Carne-Conserve ittiche- Acque
Residui di antiparassitari (organo fosforati) - oli essenziali	Vegetali
Residui di antiparassitari (organoclorurati)	Vegetali-Carne-Conserve ittiche- Acque
Residui di antiparassitari (organoclorurati) - oli essenziali	Vegetali

ANALISI	MATRICE
Residui di antiparassitari (piretroidi)	Vegetali-Carne-Conserve ittiche-Acque
Residui di antiparassitari (piretroidi) - oli essenziali	Vegetali
Residui di nicotina	Vegetali
Residui di PCB non Diossina	Vegetali-Carne-Conserve ittiche
Residui di un solo fitofarmaco o colorante	Vegetali - Carne - Conserve Ittiche - Acque

9. Laboratorio Metrologico

La SSICA assiste le aziende per un qualificato servizio di taratura delle apparecchiature di misurazione, istituendo, presso la sede di Angri, un Laboratorio di Taratura dotato di un Sistema Qualità, implementato secondo la Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 e accreditato con certificato n. 0199 da ACCREDIA, secondo la tabella che segue:

Grandezza	Strumento in taratura	Campo di misura	Incertezza (*)	Note
Temperatura (2)	Termometri a resistenza di platino	da -30°C a 0°C da 0°C a 100°C da 100°C a 250°C	0,12 °C 0,10 °C 0,12 °C	
	Catene termometriche - termometri a resistenza	da -30°C a 0°C da 0°C a 100°C da 100°C a 250°C	$2\sqrt{0,06^2 + u_{ris}^2}$ °C $2\sqrt{0,05^2 + u_{ris}^2}$ °C $2\sqrt{0,06^2 + u_{ris}^2}$ °C	①

(*) L'incertezza di misura è espressa al livello di fiducia del 95 %.
① u_{ris} è il contributo di incertezza dovuto alla risoluzione dello strumento.

Il laboratorio effettua anche tarature con riferibilità ai campioni nazionali di misura, per le seguenti tipologie di strumenti:

Termometri
Catene termometriche
Bilance
Manometri
Calibri
Micrometri

10. Consulenze

La Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari offre consulenza, in termini di collaborazione e assistenza tecnica-scientifica alle imprese, sia presso i propri laboratori di Parma e sezione di Angri (SA), sia presso le aziende.

Contratti di Consulenza e Convenzione

Sono stipulabili contratti di consulenza e/o Convenzioni, su richiesta dell'Azienda, laddove previsto un congruo numero di interventi, aventi caratteristiche simili e che richiedano la strutturazione di un percorso scientifico legato ai processi produttivi dell'Azienda Committente. Il contratto di consulenza o Convenzione deve essere corredato da un allegato tecnico che definisca l'intervento di consulenza per tutte le fasi prevedibili.

Valutazioni economiche

Per casi particolari (Es.: Autocontrollo) riguardanti le Aziende Contribuenti, può essere valutato il preventivo complessivo da proporre all'Azienda.