

<b>SSICA-SUD</b> Via Nazionale 121-123 84012 Angri SA	Numero di accreditamento: <b>0456</b> Sede <b>A</b>
	Revisione: <b>18</b> Data: <b>18/12/2014</b>
	Scheda <b>1</b> di <b>2</b> PA519AR18.pdf

## ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

### Acque industriali e per il consumo umano

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Ammoniaca (0.02-60 mg/l)	MPC11 rev.5 2014
Anioni: Fluoruri, Cloruri, Bromuri, Nitriti, Nitrati, Fosfati, Solfati (F-, Br-, NO <sub>2</sub> -, PO <sub>4</sub> - ≥ 0.1mg/l, Cl- ≥ 0.1 mg/l, NO <sub>3</sub> - ≥ 1.0 mg/l, SO <sub>4</sub> - ≥ 0.5 mg/l)	MPC13 rev.9 2014
Durezza (≥ 1 mg/l)	MPC24 rev.7 2014
Richiesta chimica di ossigeno (COD) (15 (100)-2000 mg/l)	MPC21 rev.6 2014

### Conserve alimentari

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Ricerca microrganismi di alterazione (Stabilità)	MPM9 rev.8 2013
Ricerca microrganismi mesofili (Sterilità)	MPM11 rev.8 2013

### Conserve di frutta ed ortaggi

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Acido benzoico e acido sorbico (≥1 mg/l)	DM 03/02/1989 GU n°168 20/07/1989 Met 28
Anidride solforosa (> 5 mg/kg)	DM 03/02/1989 GU n°168 20/07/1989 Met 30

### Conserve di frutta ed ortaggi e conserve ittiche

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Attività dell'acqua (0.243-1.0)	MPC15 rev.5 2014

### Conserve di pomodoro

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Acidità volatile (> 0.005 %)	DM 03/02/1989 GU n°168 20/07/1989 Met 16
Colore	MPC22 rev.6 2014
Muffe (0-100 %)	DM 25/03/1961 GU n°105 29/04/1961 - 'Titolo III: conserve di pomodoro'
Zuccheri riduttori (≥ 5%)	DM 03/02/1989 GU n°168 20/07/1989 Met 18+ + D.M. 25/03/1961 'Metodi ufficiali di Analisi delle Conserve Vegetali' - G.U. n. 105 del 29/04/1961 - Titolo III: Conserve di pomodoro.

### Conserve di pomodoro, conserve di frutta e ortaggi

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Acidità totale (> 0.12 %)	DM 03/02/1989 GU n°168 20/07/1989 Met 15 - escluso p.to 5.2. + D.M. 25/03/1961 'Metodi ufficiali di Analisi delle Conserve Vegetali' - G.U. n. 105 del 29/04/1961 - Titolo III: Conserve di pomodoro.
Ceneri	DM 03/02/1989 GU n°168 20/07/1989 Met 13
Cloruro sodico (≥ 0.10 %)	DM 03/02/1989 GU n°168 20/07/1989 Met 33
Peso netto	DM 03/02/1989 GU n°168 20/07/1989 Met 3
Residuo rifrattometrico (> 0.01 g%)	DM 03/02/1989 GU n°168 20/07/1989 Met 8
Sostanza secca netta, sostanza secca o solidi totali	DM 03/02/1989 GU n°168 20/07/1989 Met 5

### Conserve di pomodoro, conserve di frutta e ortaggi, succhi e bibite

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Acido D e L-Lattico (0.04-0.35 g/l)	MPC6 rev.6 2014

<b>SSICA-SUD</b> Via Nazionale 121-123 84012 Angri SA	Numero di accreditamento: <b>0456</b> Sede <b>A</b>
	Revisione: <b>18</b> Data: <b>18/12/2014</b>
	Scheda <b>2</b> di <b>2</b> PA519AR18.pdf

Peso sgocciolato	DM 03/02/1989 GU n°168 20/07/1989 Met 4
Proteine totali (> 0.1%)	DM 03/02/1989 SO GU n°168 20/07/1989 Titolo II, par. 35 + DM 12/04/1994 GU n°92 21/04/1994 suppl n°10 All.1 art. 1.

**Conserve di pomodoro, conserve di frutta ed ortaggi, conserve ittiche, succhi e bibite**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Sostanze grasse (0.01 g/100g)	MPC47 rev.6 2014

**Conserve di pomodoro, conserve di frutta ed ortaggi, conserve ittiche, succhi e bibite, acque industriali e per il consumo umano**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
pH (0-14)	MPC35 rev.7 2014

**Conserve ittiche**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Azoto basico volatile totale (> 0.03 mg/100g)	MPC16 rev.6 2014
Rancidità (≥ 1 mg/kg)	MPC37 rev.2 2014

**Imballaggi metallici per conserve alimentari**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Aggraffatura (0.15-3 mm)	MPT1 rev.6 2011
Durezza (47.5-80.5 HR 30 Tm)	UNI EN ISO 6508-1:2006
Stagno metallo e stagno legato (1-15.10 g/m2)	MPT3 rev.7 2011

**Prodotti alimentari freschi e conservati**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Conta Lieviti, Muffe (≥ 10 per prodotto t.q. ≥ 30 per D 1:3 ≥ 100 per D 1:10)	MPM5 rev.10 2014
Conta microrganismi aerobi mesofili (≥ 1 per prodotto t.q. ≥ 3 per D 1:3 ≥ 10 per D 1:10)	MPM2 rev.8 2014

*Legenda*

P: Metodo interno  
DM: Decreto Ministeriale  
GU: Gazzetta Ufficiale  
APAT: Agenzia per la Protezione dell'Ambiente  
CNR: Consiglio Nazionale delle Ricerche  
IRSA: Istituto Nazionale di Ricerca sulle Acque  
UNI: Ente Nazionale Italiano di Unificazione  
EN: Norma Europea  
ISO: International Organization for Standardization  
AFNOR: Association Francaise de Normalisation

ACCREDIA  
Il Direttore del Dipartimento  
(Dr.ssa Silvia Tramontin)