

TARIFFARIO

In vigore da Novembre 2014

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

REV. 01 – 10/17

La Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari – Fondazione di Ricerca (SSICA), dal 1922, grazie ai suoi laboratori all'avanguardia e al suo personale altamente specializzato, si colloca tra le più importanti istituzioni di ricerca sperimentale e applicata del settore agroalimentare conserviero, in Europa e nel mondo. Essa, con sede in Parma e sezione staccata in Anghi (SA) (quest'ultima denominata SSICA-SUD), svolge la propria attività di analisi e consulenza mettendo a disposizione delle aziende le proprie conoscenze.

Le tariffe per analisi di seguito riportate, al netto d'IVA, includono:

- **Preparazione e stoccaggio dei campioni**
- **Esecuzione delle analisi o prove**
- **Elaborazione di un rapporto di prova contenente i risultati**

Per i Contribuenti SSICA è prevista **la riduzione del 30%** della tariffa piena.

Integrazione analisi non previste

L'esecuzione di analisi non previste nel presente tariffario sono valutate caso per caso e proposte al Cliente.

Modalità di pagamento

Il pagamento viene eseguito mediante bonifico bancario a 60 giorni data fattura.

Ricezione campioni

La ricezione dei campioni è curata, in modo esclusivo, **dall'Ufficio ricezione:**

UFFICIO RICEZIONE		
	Sede di Parma SSICA	Sezione di Anghi 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 o denominazione, indirizzo, numero telefonico e codice fiscale o

partita I.V.A. del Cliente, indirizzo di posta elettronica anche pec, eventuale persona da contattare se diversa dal nome indicato, data, descrizione del campione da sottoporre a Prova, analisi richieste. Nella richiesta possono essere indicate particolari esigenze del Cliente (modalità di conservazione e/o smaltimento del campione, necessità di assistere alle prove ecc.), che saranno poi valutate e gestite dal personale SSICA.

Emissione Rapporto di Prova

La SSICA trasmette al cliente i Rapporti di Prova tramite posta elettronica. Qualora il Cliente ne faccia richiesta, la SSICA provvederà alla trasmissione del Rapporto di Prova via fax e/o via posta ordinaria.

Conservazione Campioni

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

Spese amministrative

NON CONTRIBUENTI		CONTRIBUENTI	
Rapporto di Prova (RdP)	Spese amm.ve	Rapporto di Prova (RdP)	Spese amm.ve
per ogni RdP fatturato	€ 3,00	Da 1 a 5	€ 3,00
Fino ad un massimo di	€ 30,00	Da 6 a 10	€ 6,00
		>10	€ 9,00

Per ogni fattura emessa.

Ulteriori servizi

- A richiesta del committente possono essere prodotti certificati d'analisi in lingua diversa dall'italiano, la richiesta dev'essere inoltrata all'Ufficio Ricezione che comunica al cliente il costo aggiuntivo.
- Qualora si richieda la presenza in loco di prove d'analisi e consulenza e/o campionamento i costi sono quelli esposti nella tabella **"10. Consulenze"** del presente
- **Corsi**

Il presente *tariffario* prevede anche i costi riguardanti corsi di formazione da definire su richiesta.

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

Indice

1. Conserve di carne	5
2. Conserve ittiche	7
3. Conserve vegetali	9
4. Consumer Science	17
6. Microbiologia	30
7. Area Ambiente	36
8. Area Sicurezza Chimica	41
9. Laboratorio Metrologico	44
10. Consulenze	46
11. Corsi	48

1. Conserve di carne

ANALISI	MATRICE	Non Contribuenti €	Contribuenti €
Acido D-L Lattico (cad.)	Carne e Prodotti Carnei	36,00	25,00
Acido Glutammico	Carne e Prodotti Carnei	37,00	26,00
Attività dell'acqua (Aw)	Carne e Prodotti Carnei	20,00	14,00
Azoto non proteico (NTCA)	Carne e Prodotti Carnei	44,00	31,00
Azoto, proteine (da calcolo)	Carne e Prodotti Carnei	33,00	23,00
Ceneri	Carne e Prodotti Carnei	25,00	18,00
Cloruri (come NaCl)	Carne e Prodotti Carnei	36,00	25,00
Colore (CIE, L*,a*,b*)	Carne e Prodotti Carnei	32,00	22,00
Glutine (E.L.I.S.A)	Carne e Prodotti Carnei	128,00	90,00
Grasso libero	Carne e Prodotti Carnei	48,00	34,00
Idrossiprolina (e Collagene)	Carne e Prodotti Carnei	99,00	69,00
Lattosio	Carne e Prodotti Carnei	30,00	21,00
Nitrati e Nitriti	Carne e Prodotti Carnei	85,00	60,00
Numero di iodio	Grasso suino fresco	35,00	25,00
OGM Ricerca generica (qualitativa)	Carne e Prodotti Carnei	170,00	119,00

pH	Carne e Prodotti Carnei	15,00	11,00
Rancidità (indice di TBA)	Carne e Prodotti Carnei	52,00	36,00
Ricerca allergeni	Carne e Prodotti Carnei	224,00	157,00
Ricerca specie animale (qualitativa)	Carne e Prodotti Carnei	170,00	119,00
Ricerca specie vegetale (prezzo minimo)	Carne e Prodotti Carnei	220,00	154,00
Sezionatura Prosciutto Crudo	Carne e Prodotti Carnei	35,00	25,00
Umidità	Carne e Prodotti Carnei	21,00	15,00
Zuccheri oligosaccaridi (GLUCOSIO, FRUTTOSIO, SACCAROSIO) CAD.	Carne e Prodotti Carnei	28,00	20,00

2. Conserve ittiche

ANALISI	MATRICE	Non Contribuenti €	Contribuenti €
ABVT (Azoto Basico Volatile Totale)	Prodotti Ittici	32,00	22,00
Acidi grassi saturi ed insaturi	Prodotti Ittici	138,00	97,00
Aldeide formica	Prodotti Ittici	82,00	57,00
Anidride solforosa	Prodotti Ittici	44,00	31,00
Attività dell'acqua (Aw)	Prodotti Ittici	20,00	14,00
Cadmio-cromo-piombo (cad.)	Prodotti Ittici	48,00	34,00
Ceneri	Prodotti Ittici	25,00	18,00
Citrati	Prodotti Ittici	44,00	31,00
Cloruro di sodio	Prodotti Ittici	30,00	21,00
Colesterolo	Prodotti Ittici	138,00	97,00
Ferro, rame, stagno, zinco (cad.)	Prodotti Ittici	43,00	30,00
Fosforo	Prodotti Ittici	36,00	25,00
Istamina - Metodo ELISA	Prodotti Ittici	70,00	49,00
Istamina - Metodo Ufficiale per HPLC	Prodotti Ittici	212,00	148,00
Lipidi totali	Prodotti Ittici	38,00	27,00

Mercurio	Prodotti Ittici	71,00	50,00
Numero Perossidi	Prodotti Ittici	54,00	38,00
Peso netto	Prodotti Ittici	13,00	9,00
Peso sgocciolato	Prodotti Ittici	13,00	9,00
pH	Prodotti Ittici	15,00	11,00
Proteine totali	Prodotti Ittici	31,00	22,00
Rancidità (indice di TBA)	Prodotti Ittici	52,00	36,00
Sodio-Potassio-Calcio-Magnesio (cad.)	Prodotti Ittici	36,00	25,00
TMA (Trimetilammina)	Prodotti Ittici	32,00	22,00
Umidità (Sostanza secca o solidi totali)	Prodotti Ittici	21,00	15,00

3. Conserve vegetali

ANALISI	MATRICE	Non Contribuenti €	Contribuenti €
5-Idrossimetilfurfurale HPLC	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	27,00	19,00
Acidi grassi saturi, insaturi, trans	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	138,00	97,00
Acidi idrossicinnamici HPLC	Succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	77,00	54,00
Acidi organici HPLC cad.	Succhi, puree di frutta, bibite	34,00	24,00
Acidità titolabile (potenziometrica/volumetrica)	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	19,00	13,00
Acidità volatile	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	29,00	20,00
Acido acetico (enzimatico)	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	32,00	22,00
Acido citrico (enzimatico)	Succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite, Derivati del Pomodoro	30,00	21,00
Acido D,L lattico (enzimatico)	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	66,00	46,00
Acido D-isocitrico (enzimatico)	Succhi, puree di frutta, bibite	57,00	40,00

Acido D-malico (enzimatico)	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro	43,00	30,00
Acido folico HPLC	Succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	39,00	27,00
Acido galatturonico HPLC	Conserve e semiconserva vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	35,00	25,00
Acido glutammico (enzimatico)	Conserve e semiconserva vegetali, Derivati del Pomodoro	33,00	23,00
Acido L-ascorbico HPLC	Conserve e semiconserva vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	32,00	22,00
Acido L-malico (enzimatico)	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro	31,00	22,00
Alcalinità ceneri (solo)	Succhi, puree di frutta, bibite	20,00	14,00
Alcaloidi. Caffeina, Teobromina, Teofillina HPLC (cad.)	Conserve e semiconserva vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	48,00	34,00
Amido (enzimatico)	Conserve e semiconserva vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	58,00	41,00
Aminoacidi liberi (UPLC/MS)	Derivati del pomodoro	189,00	132,00
Analisi Agronomica (% difetti maggiori e % difetti minori)	Derivati del pomodoro	17,00	12,00
Anidride solforosa	Succhi, puree di frutta, bibite	32,00	22,00
Antifermentativi HPLC	Conserve e semiconserva vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	33,00	23,00
Antociani . Metodo spettrofotometrico	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro	32,00	22,00

Antociani. Profilo cromatografico HPLC	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro	46,00	32,00
Attività pectinesterasica	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	46,00	34,00
Attività perossidasi	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	46,00	32,00
Attività polifenolossidasi	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	46,00	32,00
Azoto totale	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	25,00	18,00
Blotter test	Conserve e semiconserve vegetali, Derivati del Pomodoro	13,00	9,00
Bucce (cm ² /100g) per singola conf. (5)	Conserve e semiconserve vegetali, Derivati del Pomodoro	26,00	18,00
Caratteri organolettici	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	11,00	8,00
Carotenoidi totali Metodo Spettrofotometrico	Succhi, puree di frutta, bibite	54,00	38,00
Carotenoidi Separazione su colonna Per singola frazione	Succhi, puree di frutta, bibite	102,00	71,00
Ceneri	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	18,00	13,00
Ceneri insolubili in acido cloridrico	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	39,00	27,00

Cloruri e Nitrati HPLC cad.	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro	34,00	24,00
Cloruro di sodio (+aggiunto)	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	22,00	15,00
Colesterolo	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	138,00	97,00
Colore Hunter	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	15,00	11,00
Colore ICUMSA	Succhi, puree di frutta, bibite	32,00	22,00
Colore idrosolubile. Assorbanza a 420nm	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	32,00	22,00
Consistenza Bostwick	Puree di frutta e ortaggi, Derivati del Pomodoro	13,00	9,00
Densità relativa 20/20° C	Succhi, puree di frutta, bibite	13,00	9,00
Edulcoranti (HPLC) (cad.)	Succhi, puree di frutta, bibite	56,00	39,00
Ergosterolo HPLC	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro	218,00	153,00
Etanolo - enzimatico	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	27,00	19,00
Fibra dietetica alimentare	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	196,00	137,00
Flavonoidi HPLC (cad.)	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro	45,00	32,00
Fluidità Lamb Lewis	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro	12,00	8,00

Fosforo e fosfati	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	36,00	25,00
Furosina (HPLC)	Derivati del pomodoro	62,00	43,00
Grassi	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	27,00	19,00
Impurità minerali	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	66,00	46,00
Interezza pelati	Conserve e semiconserve vegetali, Derivati del Pomodoro	17,00	12,00
Licopene totale (ASE + LC)	Derivati del pomodoro	204,00	143,00
Licopene totale (ASE + Spettrofotometro)	Derivati del pomodoro	110,00	77,00
Limonina HPLC	Succhi, puree di frutta, bibite	50,00	35,00
Maltodestrine HPLC (cad.)	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	40,00	28,00
Metalli AAS (cad.)	Conserve e semiconserve vegetali, Derivati del Pomodoro	37,00	26,00
Metalli FG-AAS (cad.)	Conserve e semiconserve vegetali, Derivati del Pomodoro	48,00	34,00
Metalli ICP-MS (cad.)	Conserve e semiconserve vegetali, Derivati del Pomodoro	48,00	34,00
Metalli ICP-OES (cad.)	Conserve e semiconserve vegetali, Derivati del Pomodoro	40,00	28,00
Arsenico e Selenio (cad.)	Conserve e semiconserve vegetali, Derivati del Pomodoro	49,00	34,00
Mercurio	Conserve e semiconserve vegetali, Derivati del Pomodoro	71,00	50,00
Numero di formolo	Succhi, puree di frutta, bibite	22,00	15,00

Oli essenziali	Succhi, puree di frutta, bibite	64,00	45,00
Omogeneizzazione materia prima fresca (succo omog. sottovuoto) da bacche fresche	Derivati del pomodoro	15,00	11,00
Pectine (Totali, Idrosolubili, solubili in ossalato, solubili in soda) - [2 Frazioni]	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro	43,00	30,00
Pectine (Totali, Idrosolubili, solubili in ossalato, solubili in soda) - [3 Frazioni]	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro	48,00	34,00
Pectine (Totali, Idrosolubili, solubili in ossalato, solubili in soda) - [Singola Frazione]	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro	31,00	22,00
Peso netto	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	13,00	9,00
Peso sgocciolato	Conserven e semiconserve vegetali, Derivati del Pomodoro	13,00	9,00
pH	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	15,00	11,00
Polifenoli totali (Folin Ciocalteu)	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro	31,00	22,00
Polifenoli condensabili	Succhi, puree di frutta, bibite	27,00	19,00
Polifenoli HPLC (cad.)	Succhi, puree di frutta, bibite, Derivati del Pomodoro	31,00	22,00
Polifenoli. Profilo cromatografico	Succhi, puree di frutta, bibite,	110,00	77,00
Polifenoli. Arbutina e Floridzina (cad.) HPLC	Succhi, puree di frutta, bibite	62,00	43,00

Profilo polifenoli pomodoro HPLC con ASE	Derivati del pomodoro	62,00	43,00
Polpa centrifugabile	Succhi, puree di frutta, bibite	11,00	8,00
Presenza punti neri strato sottile	Derivati del pomodoro	26,00	18,00
Proteine totali	Conserve e semiconserven vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	25,00	18,00
Prova pelabilità bacche di pomodoro	Derivati del pomodoro	77,00	54,00
Residuo insolubile	Conserve e semiconserven vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	31,00	22,00
Semi (n°/100 g)	Derivati del pomodoro	26,00	18,00
Solidi solubili. Metodo rifrattometrico	Conserve e semiconserven vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	13,00	9,00
Sostanza secca	Conserve e semiconserven vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	23,00	16,00
Sostanza secca netta (al netto di NaCl aggiunto)	Conserve e semiconserven vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	38,00	27,00
Spessore polpa in mm. (mesocarpo)	Derivati del pomodoro	15,00	11,00
Trasmittanza a 660 nm	Succhi, puree di frutta, bibite	13,00	9,00
Umidità	Conserve e semiconserven vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	21,00	15,00
Viscosità a singola temperatura	Conserve e semiconserven vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	71,00	50,00

Viscosità 4 diverse temperature	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	360,00	252,00
Vitamina A-E HPLC (cad.)	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	43,00	30,00
Volume netto	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	13,00	9,00
Zuccheri (Glucosio, Fruttosio, Saccarosio) . Metodo enzimatico (cad.)	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	27,00	19,00
Zuccheri (Oligosaccaridi) HPLC (cad.)	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	28,00	20,00
Zuccheri (Polialcoli) HPLC (cad.)	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	26,00	18,00
Zuccheri riduttori. Metodo volumetrico Fehling	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite - Derivati del Pomodoro	23,00	16,00
-Tomatina (UPLC/MS)	Derivati del pomodoro	44,00	31,00

4. Consumer Science

ANALISI	MATRICE	Non Contribuenti €	Contribuenti €
5-Idrossimetilfurfurale (HPLC)	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	27,00	19,00
6- Metil-5-epten-2-olo (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
6- Metil-5-epten-2-one (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Acetoino (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Acidità totale	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	19,00	13,00
Acidità volatile	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	29,00	20,00
Acido acetico	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	32,00	22,00
Acido citrico	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	30,00	21,00
Acido D+L-lattico	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	66,00	46,00
Acido D-malico	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	43,00	30,00

Acido glutammico	Conserven e semiconserve vegetali	37,00	26,00
Acido L-ascorbico (Metodo per HPLC)	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	32,00	22,00
Acido L-ascorbico (Metodo per titolazione)	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	26,00	18,00
Acido L-malico	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	31,00	22,00
Analisi descrittiva quantitativa (QDA)	Matrice Variabile	Da definire in base allo studio richiesto	
Benzotiazolo (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Blotter test	Conserven e semiconserve vegetali, puree di frutta e ortaggi	13,00	9,00
Capsaicina e capsaicinoidi (HPLC)	Conserven e semiconserve vegetali, derivati del pomodoro	75,00	53,00
Citrone (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Cloruro di Sodio	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	22,00	15,00
Colore idrosolubile del siero Assorbance a 420 nm	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	32,00	22,00
Consistenza Bostwick	Derivati del pomodoro	17,00	12,00
Determinazione sensoriale della shelf life (analisi di sopravvivenza)	Matrice Variabile	Da definire in base allo studio richiesto	
Diacetile (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00

Dimetilsulfide (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Esanale (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Esanolo (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Esenolo cis-,trans- (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Etanolo	Conserven e semiconserven vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	27,00	19,00
Eugenolo (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Fenilacetaldide (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Furfurale (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Geraniale (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Geranilacetone (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Isobutiltiazolo (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Isovaleraldeide (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Linalolo (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Metil-furano (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00

Metil-furfurale (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Nerale (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Nonilaldeide (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Octanolo (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Ossigeno Disciolto	Succhi di frutta e ortaggi, soft drink, matrici alimentari liquide diverse	22,00	15,00
Ossigeno spazio di testa	Succhi e puree di frutta e ortaggi, conserve e semiconserve vegetali, soft drink, matrici alimentari liquide diverse	22,00	15,00
Pentil-furano (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Peso netto	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	13,00	9,00
Peso sgocciolato	Conserve e semiconserve vegetali	13,00	9,00
pH	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta, bibite	15,00	11,00
Ranking test	Matrice Variabile	Da definire in base allo studio richiesto	
Soglie di percezione	Matrice Variabile	Da definire in base allo studio richiesto	
Solidi solubili. Metodo rifrattometrico	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta, bibite	13,00	9,00
Solidi totali o sostanza secca	Conserve e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	23,00	16,00

Steroli (colesterolo e fitosteroli) GCMS	Oli Vegetali	102,00	71,00
Test di confronto a coppie	Matrice Variabile	Da definire in base allo studio richiesto	
Test duo-trio	Matrice Variabile	Da definire in base allo studio richiesto	
Test triangolare	Matrice Variabile	Da definire in base allo studio richiesto	
Toluene (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Valeraldeide (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Xilene o-, m-, p- (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
Zuccheri (Metodo enzimatico) cad.	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	27,00	19,00
Zuccheri. Oligosaccaridi (Metodo per HPLC) cad.	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	28,00	20,00
Zuccheri riduttori (Fehling)	Conserven e semiconserve vegetali, succhi, puree di frutta e ortaggi, bibite	23,00	16,00
-terpineolo (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00
-damascenone (determinazione quantitativa SPME)	Matrici liquide in genere e/o solubili in acqua	153,00	107,00

5. Imballaggi

ANALISI	MATRICE	Non Contribuenti €	Contribuenti €
Aderenza a secco	Lamierini e contenitori verniciati	10,00	7,00
Aderenza ad umido	Lamierini e contenitori verniciati	24,00	17,00
Analisi termica (Calorimetro DSC), (€/h)	Film, vernici, contenitori in materiale plastico	88,00	62,00
Analisi termogravimetrica (TGA) (€/h)	Film, vernici, contenitori in materiale plastico	95,00	67,00
Brillantezza	Banda stagnata	13,00	9,00
Camera umidostatica (5 giorni 3 contenitori)	Lamierini o manufatti metallici	36,00	25,00
Carico assiale	Contenitori rigidi e flessibili	63,00	44,00
Carico radiale	Contenitori rigidi e flessibili	63,00	44,00
Ceneri	Materiale plastico	27,00	19,00
Confezionamento (un prodotto, 3 contenitori)	Contenitori	23,00	16,00
Cromo metallico banda cromata	Banda cromata	50,00	35,00
Cromo metallico banda stagnata EN10202	Banda stagnata	50,00	35,00
Cromo metallico banda stagnata SSICA	Banda stagnata	26,00	18,00
Cromo ossido banda cromata	Banda cromata	50,00	35,00

Cromo ossido banda stagnata EN10202	Banda stagnata	50,00	35,00
Cromo ossido banda stagnata SSICA	Banda stagnata	26,00	18,00
Cromo totale banda cromata	Banda cromata	50,00	35,00
Cromo totale banda stagnata	Banda stagnata	50,00	35,00
Deformazione permanente dei fondelli PEAK test	Contenitori rigidi	63,00	44,00
Determinazione BADGE/ BFDGE e derivati su prodotti o simulanti	Conserve alimentari confezionate in imballaggi metallici verniciati o nei liquidi simulanti	219,00	153,00
Determinazione BADGE/ BFDGE e derivati su scatole	Contenitori o pannelli metallici protetti internamente con vernici epossifenoliche, epossidiche	176,00	123,00
Determinazione BISFENOLO A / BADGE/ BFDGE/ Ciclo - diBadge e derivati estraz. totale	Contenitori o pannelli metallici protetti internamente con vernici epossifenoliche, epossidiche	253,00	177,00
Determinazione BISFENOLO A estrazione totale	Contenitori o pannelli metallici protetti internamente con vernici epossifenoliche, epossidiche	77,00	54,00
Determinazione BISFENOLO A nell'alimento o simulante	Conserve alimentari confezionate in imballaggi metallici verniciati o nei liquidi simulanti	99,00	69,00
Determinazione BISFENOLO A / BADGE/ BFDGE / Ciclo - diBadge e derivati su prodotti o simulanti	Conserve alimentari confezionate in imballaggi metallici verniciati o nei liquidi simulanti	297,00	208,00
Determinazione Ciclo - diBadge estrazione totale	Contenitori o pannelli metallici protetti internamente con vernici epossifenoliche, epossidiche	77,00	54,00

Determinazione Ciclo - diBadge nell'alimento o simulante	Conserve alimentari confezionate in imballaggi metallici verniciati o nei liquidi simulanti	99,00	69,00
Determinazione della Cisteina	Prodotti solforati	158,00	111,00
Determinazione microdurezza Vickers	Banda stagnata e Alluminio	20,00	14,00
Determinazione Ossigeno/Anidride carbonica negli imballaggi flessibili	Imballaggi flessibili	24,00	17,00
Determinazione reattività superficiale	Banda stagnata	24,00	17,00
Durezza Rockwell	Lamierini e contenitori di acciaio	17,00	12,00
Durezza shore A	Gomme	18,00	13,00
Ermeticità contenitori (con liquidi coloranti e penetranti)	Contenitori in materiale plastico o accoppiato plastica/carta/alluminio	17,00	12,00
Ermeticità elettrolitico	Contenitori metallici	17,00	12,00
Ermeticità in pressione	Contenitori metallici	17,00	12,00
Ermeticità saldature prova amperometrica	Contenitori flessibili	20,00	14,00
Ermeticità sott'acqua	Contenitori metallici	17,00	12,00
Ermeticità sottovuoto	Contenitori metallici	12,00	8,00
Ermeticità spettrometro di massa ad elio	Contenitori rigidi, flessibili, sacchi aseptici	21,00	15,00
Esame a vista con giudizio	Tutti i materiali, contenitori e manufatti in generale	21,00	15,00

Esame aggraffatura	Contenitori metallici per conserve alimentari	18,00	13,00
Esame gas spazio di testa	Contenitori metallici per conserve alimentari	27,00	19,00
Esame microscopio elettronico + microanalisi a raggi x + metallizzatore oro (€/h)	Tutti i materiali	95,00	67,00
Esame microscopio ottico (€/h)	Tutti i materiali	82,00	57,00
Esame saldature con dissoluzione alluminio in contenitore multistrato	Contenitori flessibili	46,00	32,00
Espansione fondelli	Contenitori metallici	63,00	44,00
Grammatura film o multistrato	Film plastici o materiale multistrato	35,00	25,00
Imbutitura Erichsen	Lamierini metallici	11,00	8,00
Immersione della bocca del vaso	Capsule	72,00	50,00
Inglobamento campioni (€/h)	Materiali metallici	82,00	57,00
Magazzinaggio (un prodotto, un mese, tre contenitori esaminati al mese)	Confezioni in generale	17,00	12,00
Microscopia infrarossa FT-IR (Riflettanza/ MICRO ATR)	Vernici, mastici, polimeri in genere	104,00	73,00
Migrazione colorante da globale	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti	26,00	18,00
Migrazione colorante da sola	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti	87,00	61,00

Migrazione globale in alcool etilico al 50% (contatto prolungato)	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti	209,00	146,00
Migrazione globale nei solventi acquosi (contatto breve)	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti	86,00	60,00
Migrazione globale nei solventi acquosi (contatto prolungato)	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti	105,00	74,00
Migrazione globale nei solventi acquosi contatto (breve + prolungato)	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti	125,00	88,00
Migrazione globale nei solventi alternativi dell'olio (contatto breve + prolungato)	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti	274,00	192,00
Migrazione globale nei solventi alternativi dell'olio (contatto prolungato)	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti	234,00	164,00
Migrazione globale nei solventi alternativi dell'olio (contatto breve)	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti	172,00	120,00
Migrazione globale olio (contatto prolungato)	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti	169,00	118,00
Migrazione globale olio (contatto breve + prolungato)	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti	187,00	131,00
Migrazione globale olio (contatto breve)	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti	123,00	86,00
Misura vuoto	Contenitori metallici	10,00	7,00
Ossidi di stagno	Lamierini banda stagnata	109,00	76,00
Permeabilità al vapor d'acqua	Materiale plastico	88,00	62,00
Permeabilità all'ossigeno	Materiale plastico	99,00	69,00

Peso mastice	Coperchi	17,00	12,00
Peso vernice	Metalli verniciati	17,00	12,00
Pop and tear	Contenitori rigidi	63,00	44,00
Porosità chimica su materiale grezzo e verniciato	Lamierini e contenitori o loro parti	13,00	9,00
Porosità elettrochimica su materiale grezzo e verniciato	Lamierini e contenitori o loro parti	24,00	17,00
Preparazione migrazione specifica. Estrazione di additivi da imballaggi	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti	86,00	60,00
Profili superficiali incluso profondità semitaglio EO (oraria)	Manufatti in generale	88,00	62,00
Prove di cessione sapore/odore	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti	189,00	132,00
Prove di movimentazione (per ciclo)	Imballaggi secondari e bancali	115,00	81,00
Prove di sterilizzazione in autoclave	Lamierini e contenitori o loro parti	16,00	11,00
Prove di tenuta asettica	Sacchi asettici	133,00	93,00
Prove dinamometriche (oraria)	Lamierini metallici a base acciaio e alluminio; Film plastici e/o multistrato, termosaldature di imballaggi plastici	63,00	44,00
Pull up	Contenitori metallici	9,00	6,00
Residuo secco vernice	Vernici	22,00	15,00
Resistenza alla abrasione rivestimenti superficiali	Materiali metallici verniciati	22,00	15,00

Resistenza alla corrosione misura in corrente alternata (impedenza)	Lamierini, contenitori metallici e manufatti in generale	237,00	166,00
Resistenza alla corrosione misura in corrente continua	Lamierini, contenitori metallici e manufatti in generale	120,00	84,00
Riconoscimento polimerico (FTIR + HATR)	Vernici, mastici, film plastici o multistrato, contenitori plastici, polimeri in genere	104,00	73,00
Rotazione anello EO	Contenitori rigidi	63,00	44,00
Rugosità acciaio base campione grezzo	Banda stagnata	16,00	11,00
Seal security	Contenitori in vetro	12,00	8,00
Sollevamento anello pannello EO	Contenitori rigidi	63,00	44,00
Spessore	Lamierini e contenitori o loro parti; Film o multistrato, contenitori plastici	9,00	6,00
Spessore film o multistrato	Film plastici e/o multistrato	19,00	13,00
Spessore film o multistrato (sezione con criomicrotomo ed esame microscopio) (€/h)	Film plastici e/o multistrato	58,00	41,00
Spettro di trasmissione nella regione UV-visibile	Film plastici	82,00	57,00
Stagno totale e legato banda stagnata	Banda stagnata	26,00	18,00
Termostato (un prodotto, un mese, tre contenitori esaminati al mese)	Contenitori metallici	38,00	27,00
Valutazione della dimensione dei cristalli di stagno (Tin crystal size)	Banda stagnata	22,00	15,00

Viscosità DIN4	Vernici	11,00	8,00
Volume interno o capacità	Contenitori	13,00	9,00
Volume spazio di testa	Contenitori	27,00	19,00
Zinco totale banda zincata	Banda zincata	26,00	18,00

6. Microbiologia

ANALISI	MATRICE	Non Contribuenti €	Contribuenti €
Aflatossina B1: HPLC	Vegetali	120,00	84,00
Aflatossine totali: immunofluorimetro	Vegetali	73,00	51,00
Conteggio di Aliciclobacilli (forme vegetative o spore)	Vegetali	33,00	23,00
Ricerca di Aliciclobacilli (forme vegetative o spore)	Vegetali	33,00	23,00
Allestimento di sospensione fungina	Ceppi microbici	130,00	91,00
Analisi Howard	Derivati del pomodoro	37,00	26,00
Attività dell'acqua (Aw)	Alimenti freschi e conservati	20,00	14,00
Conteggio di Bacillus mesofili (forme vegetative o spore)	Alimenti freschi e conservati	26,00	18,00
Conteggio di Bacilli cereus (forme vegetative o spore)	Alimenti freschi e conservati	26,00	18,00
Bacillus cereus: tossine tipo diarroiche	Alimenti freschi e conservati	52,00	36,00
Conteggio di Bacillus coagulans (forme vegetative o spore)	Vegetali	26,00	18,00
Conteggio di Batteri acetici	Vegetali	23,00	16,00
Conteggio di Batteri alofili	Alimenti freschi e conservati	26,00	18,00

Conteggio di Batteri Gram negativi	Alimenti freschi e conservati	23,00	16,00
Conteggio di Batteri lattici mesofili	Alimenti freschi e conservati	23,00	16,00
Conteggio di Batteri termofili aerobi o anaerobi	Alimenti freschi e conservati	26,00	18,00
Biotest	Imballaggi	Da definire in base allo studio richiesto	
Conteggio di Brochothrix thermosphacta	Carni	26,00	18,00
Ricerca di Campylobacter	Carni	63,00	44,00
Caratterizzazione genomica tramite PFGE	Ceppi microbici	75,00	53,00
Causa di alterazione : prodotti acidi	Alimenti conservati con pH 4,5	31,00	22,00
Causa di alterazione : prodotti non acidi	Alimenti conservati con pH > 4,5	37,00	26,00
Conteggio di Clostridi butirrici (forme vegetative o spore)	Vegetali	35,00	25,00
Conteggio di Clostridi solfito riduttori (forme vegetative o spore)	Alimenti freschi e conservati	35,00	25,00
Conteggio di Clostridium perfringens (forme vegetative o spore)	Alimenti freschi e conservati e Acqua destinata al consumo umano	39,00	27,00
Conteggio di Coliformi	Alimenti freschi e conservati e superfici	25,00	18,00
Conteggio di Coliformi fecali	Alimenti freschi e conservati	25,00	18,00
Conta delle colonie a 30°C e/o conta microrganismi aerobi mesofili	Alimenti freschi e conservati, Superfici	25,00	18,00
Conteggio delle Colonie a 36°C e 22°C	Acqua destinata al consumo umano	26,00	18,00

Conteggio di <i>Listeria monocytogenes</i> e/o <i>Listeria spp</i>	Alimenti freschi e conservati	37,00	26,00
Conteggio di microorganismi psicrotrofi	Alimenti freschi e conservati	25,00	18,00
Conteggio di <i>Salmonella spp</i>	Alimenti freschi e conservati	49,00	34,00
Conteggio di <i>Shewanella putrefaciens</i>	Alimenti freschi e conservati	30,00	21,00
Controllo della stabilità di prodotti carne SSCCM pH>4,6	Carni	33,00	23,00
Conteggio di Enterobacteriaceae	Alimenti freschi e conservati, Superfici	23,00	16,00
Ricerca di Enterobatteri patogeni: <i>Salmonella</i>	Acqua destinata al consumo umano	44,00	31,00
Conteggio di Enterococchi intestinali	Acqua destinata al consumo umano	26,00	18,00
Esame microscopico	Alimenti freschi e conservati, Ceppi Microbici	13,00	9,00
Conteggio di <i>Escherichia coli</i> e batteri coliformi	Acqua destinata al consumo umano	26,00	18,00
Ricerca di <i>Escherichia coli</i> O157:H7	Alimenti freschi e conservati	54,00	38,00
Conteggio di <i>Escherichia coli</i> - glucuronidasi positiva	Alimenti freschi e conservati, Superfici	30,00	21,00
Identificazione Aliciclobacilli	Ceppi microbici	44,00	31,00
Identificazione Batteri Gram negativi	Ceppi microbici	36,00	25,00
Identificazione <i>Bacillus</i>	Ceppi microbici	72,00	50,00
Identificazione Batteri lattici	Ceppi microbici	69,00	48,00

Identificazione Clostridi	Ceppi microbici	44,00	31,00
Identificazione genere fungino	Ceppi microbici	35,00	25,00
Identificazione lieviti	Ceppi microbici	64,00	45,00
Identificazione specie fungina	Ceppi microbici	68,00	48,00
Identificazione stafilococchi/micrococchi	Ceppi microbici	40,00	28,00
Identificazione Streptococchi	Ceppi microbici	40,00	28,00
Isolamento fungino	Ceppi microbici	21,00	15,00
Conta Lieviti, Muffe	Alimenti freschi e conservati	26,00	18,00
Conteggio di Lieviti osmofili	Alimenti freschi e conservati	26,00	18,00
Conteggio di Micrococchi e Stafilococchi	Alimenti freschi e conservati	30,00	21,00
Conteggio di Muffe xerofile	Alimenti freschi e conservati	26,00	18,00
Ocratossina A: HPLC	Carni e vegetali	120,00	84,00
Ocratossina A: immunofluorimetro	Carni e vegetali	73,00	51,00
Patulina: HPLC	Vegetali	120,00	84,00
pH	Alimenti freschi e conservati	15,00	11,00
Conteggio di Pseudomonas aeruginosa	Acqua destinata al consumo umano	26,00	18,00
Conteggio di Pseudomonas spp	Alimenti freschi e conservati	37,00	26,00
Ricerca di Listeria monocytogenes	Alimenti freschi e conservati, Carne Rossa	41,00	29,00

Ricerca di <i>Listeria monocytogenes</i>	Superfici	18,00	13,00
Ricerca di <i>Listeria spp</i>	Alimenti freschi e conservati	41,00	29,00
Ricerca di microrganismi mesofili (sterilità)	Alimenti conservati con pH > 4,5	28,00	20,00
Ricerca di microrganismi termofili (sterilità)	Alimenti conservati con pH > 4,5	28,00	20,00
Ricerca di muffe termoresistenti	Alimenti freschi e conservati	Da definire in base allo studio richiesto	
Ricerca di <i>Salmonella spp</i>	Alimenti freschi e conservati	40,00	28,00
Ricerca di <i>Salmonella spp</i>	Superfici	18,00	13,00
Ricerca di <i>Salmonella spp</i> in 325 g	Carni	84,00	59,00
Ricerca microrganismi di alterazione (stabilità)	Alimenti conservati con pH 4,5	27,00	19,00
Ricerca di <i>Salmonella</i>	Rifiuti	75,00	53,00
Ricerca di Sostanze inibenti	Alimenti freschi e conservati	27,00	19,00
Conteggio di Stafilococchi coagulasi positivi (<i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie)	Alimenti freschi e conservati	33,00	23,00
Conteggio di Stafilococchi coagulasi positivi (<i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie)	Superfici	18,00	13,00
Conteggio di Streptococchi fecali	Alimenti freschi e conservati	33,00	23,00

Studio delle cinetiche di inattivazione microbica	Alimenti freschi e conservati, Ceppi Microbici	Da definire in base allo studio richiesto	
Ricerca di Tossina Stafilococcica	Alimenti freschi e conservati	93,00	65,00
Validazione di processi di sanifica per impianti di riempimento in asettico	Impianti industriali	Da definire in base allo studio richiesto	
Validazione di processo per inattivazione microrganismi patogeni	Alimenti freschi e conservati	Da definire in base allo studio richiesto	
Validazione di prodotto per inattivazione microrganismi patogeni	Alimenti freschi e conservati	Da definire in base allo studio richiesto	
Valutazione shelf-life	Alimenti freschi e conservati	Da definire in base allo studio richiesto	
Ricerca di Vibrio cholerae	Alimenti freschi e conservati	37,00	26,00
Ricerca di Vibrio parahaemolyticus	Alimenti freschi e conservati	37,00	26,00
Ricerca di Yersinia spp	Alimenti freschi e conservati	37,00	26,00

7. Area Ambiente

ANALISI	MATRICE	Non Contribuenti €	Contribuenti €
Acidità totale FOS Alcalinità totale TAC FOS/TAC	Rifiuti/Fanghi	14,00	10,00
Alcalinità	Acque destinate al consumo umano /Acque di scarico	14,00	10,00
Anidride carbonica libera	Acque destinate al consumo umano /Acque di scarico	25,00	18,00
Azoto	Acque destinate al consumo umano/ Acque di scarico	25,00	18,00
Azoto ammoniacale	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico	25,00	18,00
Azoto nitrico, Nitrato	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico	25,00	18,00
Azoto nitroso, Nitrito	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico	25,00	18,00
Bicarbonato	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico	14,00	10,00
BOD ₅	Acqua di scarico	33,00	23,00
Bromuro	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico	25,00	18,00
Calcio (KIT)	Acque destinate al consumo umano/Acqua di caldaia/Acqua di processo	25,00	18,00
Carbonio organico residuo/Carbonio organico totale (TOC)	Acque	38,00	27,00
Cianuro	Acque di scarico/Acque di processo	25,00	18,00
Clorito	Acque destinate al consumo umano	25,00	18,00

Cloro libero	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico	25,00	18,00
Cloruro	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico	25,00	18,00
Cloruro (CROMATOG.)	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico	25,00	18,00
Colore	Acque destinate al consumo umano	12,00	8,00
Conducibilità elettrica	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico	13,00	9,00
Cromo (KIT)	Acque di scarico, di processo, Suolo, Fanghi e rifiuti	25,00	18,00
Cromo VI	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico	25,00	18,00
CSC	Suolo	44,00	31,00
Durezza	Acqua destinata al consumo umano/ Acqua di caldaia/Acqua di processo	12,00	8,00
Fenolo	Acque di scarico/Suolo/Rifiuti	25,00	18,00
Ferro (KIT)	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico	25,00	18,00
Fluoruro (CROMATOG)	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico	25,00	18,00
Fosfato, Fosfato	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico / Suolo/Rifiuti/Fango	25,00	18,00
Grado di umificazione	Fanghi e rifiuti	110,00	77,00
Granulometria	Suolo	32,00	22,00
Idrocarburi totali	Acque di scarico	44,00	31,00
Indice di permanganato	Acque destinate al consumo umano	32,00	22,00

Livello Piezometrico	Acque sotterranee/Acque di piezometro/Acque di pozzo	13,00	9,00
Magnesio (KIT)	Acque destinate al consumo umano/Acqua di caldaia/Acqua di processo	25,00	18,00
Materia organica (Walkley-Black)	Suolo	38,00	27,00
Materiali grossolani	Acque di scarico	12,00	8,00
Mercurio	Acque destinate al consumo umano/ Acque di scarico/Rifiuti/Suolo/Solidi	71,00	50,00
Metalli ICP (cad.)	Acque destinate al consumo umano/ Acque di scarico/Rifiuti/Suolo/Solidi	40,00	28,00
Nitrato (CROMATOG)	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico	25,00	18,00
Nitrito (CROMATOG)	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico	25,00	18,00
Odore	Acque di scarico/ Acque superficiali/ Acque sotterranee	13,00	9,00
Ossigeno disciolto	Acque di scarico/ Acque superficiali/Acque sorgive	16,00	11,00
pH	Fanghi e rifiuti / Suolo/Acque destinate al consumo umano, Acque di scarico	15,00	11,00
Potere ossidante del suolo per il cromo	Suolo	32,00	22,00
Rame	Suolo/Rifiuti/Fango	40,00	28,00
Residuo a 105°/550° c	Rifiuti, Acque di scarico	25,00	18,00
Residuo di perossido di idrogeno	Acque destinate al consumo umano / Acque	22,00	15,00

Residuo fisso a 180° c	Acque destinate al consumo umano	25,00	18,00
Richiesta chimica di ossigeno (COD)	Acqua di scarico/ Acque naturali	25,00	18,00
Salinità - Indice di SAR	Fanghi e rifiuti	18,00	13,00
Sapore	Acque destinate al consumo umano/ Acque naturali non inquinate	12,00	8,00
Silice	Acque destinate al consumo umano/ Acque di caldaia/ Acque di processo	25,00	18,00
Solfato (CROMATOG)	Acque destinate al consumo umano / Acqua di scarico	25,00	18,00
Solfito	Acque di caldaia/Acque destinate al consumo umano	25,00	18,00
Solfuro	Acqua di scarico/ Acque naturali	25,00	18,00
Solidi fissi e volatili	Acque di caldaia/Acque destinate al consumo umano/Acque di scarico	25,00	18,00
Solidi sedimentabili	Acque destinate al consumo umano/Acque di scarico	10,00	7,00
Solidi sospesi totali	Acque destinate al consumo umano/Acque di scarico	14,00	10,00
Solidi totali disciolti	Acqua di scarico/Acque dolci	12,00	8,00
Sostanza secca	Suolo	25,00	18,00
Sostanze oleose totali	Acqua di scarico/ Acque naturali	44,00	31,00
Temperatura	Acque destinate al consumo umano/Acque di scarico/Acque sotterranee/Acque di pozzo/Acque di piezometro	10,00	7,00

Tensioattivi anionici	Acque destinate al consumo umano/Acqua di scarico	25,00	18,00
Tensioattivi anionici (IRSA)	Acqua di scarico/Acque industriali/Acque superficiali/Acque sotterranee	25,00	18,00
Tensioattivi cationici	Acque di scarico/Acque di superficie/Acque di processo	25,00	18,00
Tensioattivi non ionici	Acque di scarico/Acque di superficie/Acque di processo	25,00	18,00
Torbidità	Acque potabili/Acque superficiali/Acque di scarico	13,00	9,00

8. Area Sicurezza Chimica

ANALISI	MATRICE	Non Contribuenti €	Contribuenti €
Additivi di materie plastiche	Vegetali-Carne-Conserve ittiche- Imballaggi	190,00	133,00
Additivi di materie plastiche - mastice %	Imballaggi	165,00	116,00
Analisi acido cicloesancarbossilico (CHC)	Vegetali	142,00	99,00
Analisi di idrocarburi policiclici aromatici (IPA)	Vegetali-Carne-Conserve ittiche	190,00	133,00
Analisi Sali di ammonio quaternario	Vegetali - Carne - Conserve Ittiche	161,00	113,00
Coloranti illegali in polvere di peperoncino e derivati	Vegetali-Carne-Conserve ittiche	161,00	113,00
Componenti organici GCMS (iniezione)	Vegetali-Carne-Conserve ittiche- Imballaggi	165,00	116,00
Componenti volatili da alterazioni microbiologiche	Vegetali-Carne-Conserve ittiche- Imballaggi	231,00	162,00
Componenti volatili SPME/GC/MS (identificazione)	Vegetali - Carne - Conserve Ittiche	275,00	193,00
Composizione mastice	Imballaggi	220,00	154,00
ESBO nel simulante olio	Imballaggi	142,00	99,00
ESBO	Vegetali-Carne-Conserve ittiche	190,00	133,00
Ftalati	Vegetali-Carne-Conserve ittiche- Imballaggi	190,00	133,00

Poliadipati	Vegetali-Carne-Conserve ittiche- Imballaggi	385,00	270,00
Poliadipati (senza fattore)	Vegetali-Carne-Conserve ittiche- Imballaggi	142,00	99,00
Residui di antiparassitari (benzimidazolici)	Vegetali-Carne-Conserve ittiche	110,00	77,00
Residui di antiparassitari (benzimidazolici) - oli essenziali	Vegetali	99,00	69,00
Residui di antiparassitari (benzofuroni)	Vegetali-Carne-Conserve ittiche	110,00	77,00
Residui di antiparassitari (erbicidi)	Vegetali-Carne-Conserve ittiche - Acque	110,00	77,00
Residui di antiparassitari (fungicidi, insetticidi) - oli essenziali GC/MS	Vegetali	99,00	69,00
Residui di antiparassitari (fungicidi, insetticidi) - GC/MS	Vegetali-Carne-Conserve ittiche- Acque	110,00	77,00
Residui di antiparassitari (fungicidi, insetticidi) - LC/MS	Vegetali-Carne-Conserve ittiche- Acque	232,00	163,00
Residui di antiparassitari (fungicidi, insetticidi) - oli essenziali LC/MS	Vegetali	209,00	146,00
Residui di antiparassitari (fungicidi, insetticidi, erbicidi, clorurati, fosforati) - GC/MS	Vegetali-Carne-Conserve ittiche- Acque	232,00	163,00
Residui di antiparassitari (fungicidi, insetticidi, erbicidi, clorurati, fosforati) - oli essenziali GC/MS	Vegetali	209,00	146,00
Residui di antiparassitari (naturali)	Vegetali-Carne-Conserve ittiche	110,00	77,00
Residui di antiparassitari (organo fosforati)	Vegetali-Carne-Conserve ittiche- Acque	110,00	77,00

Residui di antiparassitari (organo fosforati) - oli essenziali	Vegetali	99,00	69,00
Residui di antiparassitari (organoclorurati)	Vegetali-Carne-Conserve ittiche-Acque	110,00	77,00
Residui di antiparassitari (organoclorurati) - oli essenziali	Vegetali	99,00	69,00
Residui di antiparassitari (piretroidi)	Vegetali-Carne-Conserve ittiche-Acque	110,00	77,00
Residui di antiparassitari (piretroidi) - oli essenziali	Vegetali	99,00	69,00
Residui di nicotina	Vegetali	143,00	100,00
Residui di PCB non Diossina	Vegetali-Carne-Conserve ittiche	110,00	77,00
Residui di un solo fitofarmaco o colorante	Vegetali - Carne - Conserve Ittiche - Acque	110,00	77,00

9. Laboratorio Metrologico

La SSICA assiste le aziende per un qualificato servizio di taratura delle apparecchiature di misurazione, con la presenza, presso la sede di Anghi, di 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	0,12 °C	①
		da 0°C a 100°C	0,10 °C	
		da 100°C a 250°C	0,12 °C	
	Catene termometriche - termometri a resistenza	da -30°C a 0°C	$2\sqrt{0,06^2 + u_{res}^2}$ °C	
		da 0°C a 100°C	$2\sqrt{0,05^2 + u_{res}^2}$ °C	
		da 100°C a 250°C	$2\sqrt{0,06^2 + u_{res}^2}$ °C	

(*) L'incertezza di misura è espressa al livello di fiducia del 95 %.

① u_{res} è il contributo di incertezza dovuto alla risoluzione dello strumento.

Di seguito, le tariffe di alcuni servizi di taratura con rilascio di Certificato Accredia

STRUMENTI	Non Contribuenti	Contribuenti
	€	€
Termometri a resistenza di platino (3 punti)	132,00	94,00
Catene termometriche (3 punti)	132,00	94,00
Nota: il prezzo è maggiorato di € 17,00 per ogni ulteriore punto di taratura		

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

STRUMENTI	Non	Contribuenti
	Contribuenti	
	€	€
Termometri	66,00	50,00
Catene termometriche	66,00	50,00
Bilance	66,00	50,00
Manometri	66,00	50,00
Calibri	39,00	28,00
Micrometri	39,00	28,00

In caso di tarature effettuate presso l'Azienda Richiedente:

- Per un numero inferiore o uguale a 4 strumenti, si applica quanto previsto come Consulenza Esterna alla voce "Diritto di Chiamata", più eventuale rimborso spese (rif. 10. Consulenze).
- Per un numero di tarature superiore a 4 strumenti, si applicano le tariffe previste dalla precedente tabella, più eventuale rimborso spese.
- Per le sole aziende non contribuenti, in aggiunta e per un numero di tarature inferiore a 10 strumenti, per il tempo di viaggio eventualmente eccedente le 6 ore, si applica la tariffa prevista dal prospetto 10. Consulenze alla voce "Costo per il Personale".

10. Consulenze

La consulenza scientifica è curata sia dai laboratori di Parma, sia da quelli della sezione di Angri (SA), sia in azienda, sia presso le aziende richiedenti. Di seguito, le voci tariffarie riferite all'attività di consulenza:

	Tariffa Non Contribuenti	Tariffa Contribuenti
COSTO PER IL PERSONALE (h)	€ 60,00	€ 40,00
AVVIAMENTO IMPIANTI (base per 8h, tariffa minima) / Consulenza Interna	€ 200,00	€ 120,00
MATERIALE DI CONSUMO / Consulenza Interna	<i>A consuntivo</i>	<i>A consuntivo</i>
COSTI GENERALI / Consulenza Interna	€ 220,00	€ 120,00
ELABORAZIONE DEI RISULTATI	Min. € 200,00	Min. € 115,00
RELAZIONE FINALE	Min. € 250,00	Min. € 200,00
DIRITTO CHIAMATA PER CONSULENZA ≤ 5 h / Consulenza Esterna	€ 280,00	€ 190,00
SPESE DI TRASFERTA / Consulenza Esterna	<i>A consuntivo</i>	<i>A consuntivo</i>

Note Consulenza

- Il diritto di chiamata è applicato quando il numero di ore di Consulenza effettiva e di viaggio è uguale o inferiore a 5 ore.
- Per un numero di ore di consulenza effettiva e di viaggio superiore a 5 ore, è utilizzato il costo Orario del Personale Impiegato moltiplicato per il numero di ore.
- Le ore di viaggio sono computate come *Costo per il Personale (h)*.
- Le tariffe di *Costi Generali e Avviamento Impianti* sono considerate come costo fisso corrispondente a una giornata lavorativa di 8h, nel caso in cui, all'interno della giornata lavorativa, il numero di ore superi le 8h previste, il costo è integrato da quello computato per le ore eccedenti.

Contratti di Consulenza e Convenzione

Sono stipulabili contratti di consulenza e/o Convenzioni, su richiesta dell'Azienda, laddove sono previsti interventi che richiedano la programmazione di un piano tecnico legato ai processi produttivi dell'Azienda Committente. Il contratto di consulenza o Convenzione è corredato da un allegato tecnico che definisce la consulenza per singole fasi.

11. Corsi

La SSICA organizza corsi di formazione, sia presso le proprie sedi di Parma e Angri (SA), sia presso le Aziende stesse (in quest'ultimo i costi esposti sono integrati dalle spese di trasferta). Di seguito, le voci tariffarie orarie riferite all'attività di formazione, in funzione del numero di partecipanti, comprendenti una quota fissa e una dipendente dalla durata:

Numero partecipanti	Tariffa Non Contribuenti	Tariffa Contribuenti
<i>Meno di 5</i>	300 € + 225 €/ora	140 € + 100 €/ora
<i>Tra 5 e 10</i>	450 € + 270 €/ora	200 € + 120 €/ora
<i>Più di 10 (max 20)</i>	600 € + 300 €/ora	270 € + 140 €/ora

Casi particolari: valutazioni di economicità – criterio generale

Per le aziende contribuenti che richiedano prestazioni continuative e/o soggette a consulenze ripetibili ciclicamente o altri casi che prevedano prestazioni plurime programmabili (Es.: Autocontrollo), è possibile concordare *contratti di analisi e consulenza*. Il *contratto* prevede che le prestazioni in esso contenute siano valutate tenendo conto della numerosità e della portata economica delle prestazioni stesse.