

SSICA-SUD Via Nazionale 121-123 84012 Angri SA	Numero di accreditamento: 0456 Sede A
	Revisione: 24 Data: 21/05/2018
	Scheda 1 di 2 PA519AR24.pdf

ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

Conserve alimentari

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Ricerca microrganismi di alterazione (Stabilità)

MPM9 rev.8 2013

Ricerca microrganismi mesofili (Sterilità)

MPM11 rev.8 2013

Conserve di frutta ed ortaggi

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

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

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Attività dell'acqua (0.500 -1.0)

MPC15 rev.7 2018

Conserve di pomodoro

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Acidità volatile (> 0.005 %)

DM 03/02/1989 GU n°168 20/07/1989 Met 16

Colore

MPC22 rev.7 2016

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

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

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 + DM 25/03/1961 GU n° 105 29/04/1961 Titolo III: conserve di pomodoro.

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

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Acido D e L-Lattico (0.02-0.20 g/l ; 0,02-0,20 g/Kg)

MPC6 rev.8 2016

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

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Sostanze grasse (0.01 g/100g)

MPC47 rev.7 2016

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

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

pH (3,5-7,5)

MPC35 rev.9 2018

SSICA-SUD Via Nazionale 121-123 84012 Angri SA	Numero di accreditamento: 0456 Sede A
	Revisione: 24 Data: 21/05/2018
	Scheda 2 di 2 PA519AR24.pdf

Conserven ittiche

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Azoto basico volatile totale (> 0.03 mg/100g)

MPC16 rev.7 2016

Rancidità (≥ 1 mg/kg)

MPC37 rev.3 2016

Imballaggi metallici per conserve alimentari

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Aggraffatura (0.15-3 mm)

MPT1 rev.6 2011

Durezza Rockwell (47.5-80.5 HR 30 Tm)

UNI EN ISO 6508-1:2016

Prodotti alimentari freschi e conservati

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Conta microrganismi aerobi mesofili (≥ 1 per prodotto t.q. ≥ 3 per D 1:3 ≥ 10 per D 1:10)

MPM2 rev.8 2014

Legenda

MP: 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
(Dott.ssa Silvia Tramontin)

La decorrenza del presente elenco delle prove accreditate, coincide con la data di revisione del documento, posta in alto a destra. Non rileva il fatto che la firma digitale sia stata apposta successivamente