SSICA-SUD Via Nazionale 121-123 84012 Angri SA	Numero di accreditamento: **0456 L** Sede **A**
	Revisione: **25** Data: **18/12/2018**
	pag. **1** di **2** UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

Conserve alimentari

Denominazione della prova / Campi di prova	*Metodo di prova*	*O&I*
pH (3.5 - 7.5)	ISO 11289:1993	
Ricerca microrganismi di alterazione (Stabilità)	MPM9 rev.9 2018	
Ricerca microrganismi mesofili (Sterilità)	MPM11 rev.9 2018	

Conserve di frutta ed ortaggi

Denominazione della prova / Campi di prova	*Metodo di prova*	*O&I*
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*	*O&I*
Attività dell'acqua (0.5 - 1.0)	ISO 18787:2017	

Conserve di pomodoro

Denominazione della prova / Campi di prova	*Metodo di prova*	*O&I*
Acidità volatile (> 0.005 %)	DM 03/02/1989 GU n°168 20/07/1989 Met 16	
Colore	MPC22 rev.9 2018	
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*	*O&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 + 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*	*O&I*
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.	

Derivati del pomodoro

Denominazione della prova / Campi di prova	*Metodo di prova*	*O&I*
Acido D e L-Lattico (D Lattico: 0.06 - 0.35 g/l L Lattico: 0.03 - 0.20 g/l)	UNI EN 12631:2000	

Imballaggi metallici per conserve alimentari

Denominazione della prova / Campi di prova	*Metodo di prova*	*O&I*
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*	*O&I*
Conta microrganismi aerobi mesofili (=/> 1 per prodotto t.q. =/> 3 per D 1:3 =/> 10 per D 1:10)	MPM2 rev.9 2018	

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

Il QRcode consente di accedere direttamente al sito www.accredia.it per verificare la validità dell'elenco prove e del certificato di accreditamento rilasciato al laboratorio.

L'eventuale simbolo "X" riportato nella colonna "O&I" indica che il laboratorio è accreditato anche per fornire opinioni e interpretazioni basate sui risultati delle specifiche prove contrassegnate.

L'eventuale simbolo (*) indica che è attiva una sospensione dell'accreditamento per la specifica attività riportata a fianco