

<b>Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione Ricerca</b>  Via Nazionale 121-123 84012 Angri SA	Numero di accreditamento: <b>0122 L Sede B</b>	
	Revisione: <b>0</b>	Data: <b>29/07/2020</b>
	pag. <b>1</b> di <b>2</b>	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

## ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

### Conserve alimentari

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
pH (3.5 - 7.5)	ISO 11289:1993	Potenziometrica	

### Conserve alimentari (aventi pH ≤ 4,5)

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Ricerca microrganismi di alterazione (Stabilità)	MPM9 rev.9 2018		

### Conserve alimentari (aventi pH > 4,5)

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Ricerca microrganismi mesofili (Sterilità)	MPM11 rev.9 2018		

### Conserve di frutta ed ortaggi

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Anidride solforosa (> 5 mg/kg)	DM 03/02/1989 GU n°168 20/07/1989 Met 30	Titrimetrica	

### Conserve di frutta ed ortaggi e conserve ittiche

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Attività dell'acqua (0.5 - 1.0)	ISO 18787:2017	Potenziometrica	

### Conserve di pomodoro

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Acidità volatile (> 0.005 %)	DM 03/02/1989 GU n°168 20/07/1989 Met 16	Volumetrica	
Colore	MPC22 rev.9 2018	Fisica	
Muffe (0-100 %)	DM 25/03/1961 GU n°105 29/04/1961 - 'Titolo III: conserve di pomodoro'	Microscopica	
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.	Volumetrica	

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

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</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.	Volumetrica	
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.	Volumetrica	
Peso netto	DM 03/02/1989 GU n°168 20/07/1989 Met 3	Ponderale	

