

|  |  |                               |
|--|--|-------------------------------|
| <b>Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione Ricerca</b><br><br>Via Nazionale 121-123<br>84012 Angri SA | Numero di accreditamento: <b>0122 L Sede B</b> |                               |
|  | Revisione: <b>1</b>                            | Data: <b>27/11/2020</b>       |
|  | pag. <b>1</b> di <b>2</b>                      | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |

## ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

### Alimenti processati a caldo in contenitori sigillati ermeticamente/Heat-processed foods in hermetically sealed containers

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|--|-----------------|------------------|-----|
| pH/pH (3.5-7.5)                            | ISO 11289:1993  | Potenziometria   |     |

### Alimenti/Food

| Denominazione della prova / Campi di prova  | Metodo di prova  | Tecnica di prova       | O&I |
|---|------------------|------------------------|-----|
| Microorganismi aerobi mesofili/Mesophilic aerobic microorganisms (= /> 1 per prodotto t.q. = /> 3 per D 1:3 = /> 10 per D 1:10) | MPM2 rev.10 2020 | Metodo colturale-conta |     |

### Alimenti/Food - solo/only Conserve di frutta ed ortaggi/Canned vegetables e conserve ittiche/Fish Preservers

| Denominazione della prova / Campi di prova             | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|--|-----------------|------------------|-----|
| Attività dell'acqua (Aw)/Water activity (Aw) (0.5-1.0) | ISO 18787:2017  | -                |     |

### Conserve alimentari/Food Preservers

| Denominazione della prova / Campi di prova  | Metodo di prova  | Tecnica di prova           | O&I |
|---|------------------|----------------------------|-----|
| Microorganismi di alterazione (Stabilità)/Spoilage microorganisms (Stability) (con pH <= 4,5) | MPM9 rev.9 2018  | Metodo colturale - ricerca |     |
| Microorganismi mesofili (Sterilità)/Mesophilic microorganisms (Sterility) (con pH > 4.5)      | MPM11 rev.9 2018 | Metodo colturale - ricerca |     |

### Conserve di pomodoro - concentrati/Tomato preserves - concentrates

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova  | Tecnica di prova       | O&I |
|--|--|------------------------|-----|
| Muffe/Moulds (0-100%)                      | DM 25/03/1961 GU n 105<br>29/04/1961 Titolo III Met 4c         | Metodo colturale-conta |     |
| Residuo netto/Net total solids content     | DM 25/03/1961 GU n 105<br>29/04/1961 Titolo III Met 2 + Met 11 | Gravimetria            |     |
| Residuo secco totale/Total solids content  | DM 25/03/1961 GU n 105<br>29/04/1961 Titolo III Met 2          | Gravimetria            |     |

### Conserve di pomodoro/Tomato Preservers

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova  | Tecnica di prova | O&I |
|--|------------------|------------------|-----|
| Colore/Color ( )                           | MPC22 rev.9 2018 | Calorimetria     |     |

### Conserve Vegetali/Canned vegetables

| Denominazione della prova / Campi di prova  | Metodo di prova   | Tecnica di prova | O&I |
|---|---|------------------|-----|
| Acidità totale/Total acidity (> 0.12 %)   | DM 03/02/1989 SO n 51 GU n 168<br>20/07/1989 Met 15 par 5.1 | Titrimetria      |     |
| Anioni/Anions : Cloruri (espressi come Cloruro di Sodio)/Chlorides (expressed as Sodium Chloride) (= /> 0.10 %) | DM 03/02/1989 SO n 51 GU n 168<br>20/07/1989 Met 33         | Titrimetria      |     |
| Ceneri/Ash  | DM 03/02/1989 SO n 51 GU n 168<br>20/07/1989 Met 13         | Gravimetria      |     |
| Diossido di zolfo (Anidride solforosa)/Sulphur dioxide (> 5 mg/kg)  | DM 03/02/1989 SO n 51 GU n 168<br>20/07/1989 Met 30A        | Titrimetria      |     |
| Peso netto/Net weight   | DM 03/02/1989 SO n 51 GU n 168<br>20/07/1989 Met 3          | Gravimetria      |     |
| Peso sgocciolato/Drained weight   | DM 03/02/1989 SO n 51 GU n 168<br>20/07/1989 Met 4          | Gravimetria      |     |
| Residuo ottico/Optical residue (> 0.01 g%)  | DM 03/02/1989 SO n 51 GU n 168<br>20/07/1989 Met 8          | Rifrattometria   |     |

|  |   |
|--|---|
| <b>Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione Ricerca</b><br><br>Via Nazionale 121-123<br>84012 Angri SA | Numero di accreditamento: <b>0122 L Sede B</b>          |
|  | Revisione: <b>1</b> Data: <b>27/11/2020</b>             |
|  | pag. <b>2</b> di <b>2</b> UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |

|                           |  |             |
|---------------------------|--|-------------|
| Sostanza secca/Dry matter | DM 03/02/1989 SO n 51 GU n<br>168 20/07/1989 Met 5 | Gravimetria |
|---------------------------|--|-------------|

#### Conserve Vegetali/Canned vegetables - solo/only Conserve di pomodoro/Tomato Preservers

| <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/Volatile acid content (> 0.005 %) | DM 03/02/1989 SO n 51 GU n<br>168 20/07/1989 Met 16  | Titrimetria             |                |
| Zuccheri riduttori/Reducing sugars (>= > 5%)       | DM 03/02/1989 SO n 51 GU n<br>168 20/07/1989 Met 18B | Titrimetria             |                |

#### Imballaggi metallici per conserve alimentari/Metallic packaging for food preservers

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&amp;I</i> |
|---|------------------------|-------------------------|----------------|
| Aggraffatura/Seam control (0.15-3 mm)             | MPT1 rev.7 2019        | Esame visivo            |                |

#### Materiali metallici/Metallic materials - solo/only Imballaggi metallici per conserve alimentari/Metallic packaging for food preservers

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>             | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&amp;I</i> |
|---|------------------------|-------------------------|----------------|
| Durezza Rockwell/Rockwell hardness (29-82 HR 30 TW, HR 15 TW) | UNI EN ISO 6508-1:2016 | —                       |                |

#### Succhi di ortaggi/Vegetable juices - solo/only Derivati del pomodoro/Tomato-based products

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>  | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i>     | <i>O&amp;I</i> |
|--|------------------------|-----------------------------|----------------|
| Acido D-lattico/D-lactic acid, Acido L-lattico/L-lactic Acid (D Lattico: 0.06 - 0.35 g/l L Lattico: 0.03 - 0.20 g/l) | UNI EN 12631:2000      | Spettrofotometria<br>UV-VIS |                |

#### Legenda

L'eventuale simbolo (1) in corrispondenza della matrice indica:matrice non prevista dal metodo ma assimilabile/matrix not provided for by the method but acceptable

MP = metodo di prova sviluppato dal laboratorio

Il QRcode consente di accedere direttamente al sito [www.accredia.it](http://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

