

<b>Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione Ricerca</b>  Via Nazionale 121-123 84012 Angri SA	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>3</b> <span style="float: right;">Data: <b>21/07/2022</b></span>
	Sede <b>B</b> <span style="float: right;">pag. <b>1</b> di <b>2</b></span>

## ELENCO PROVE ACCREDITATE - CON CAMPO FISSO IN 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
Residuo netto/Net total solids content	DM 25/03/1961 GU n 105 29/04/1961 Titolo IIIA Met 2 + Met 11	Gravimetria	
Residuo secco totale/Total solids content	DM 25/03/1961 GU n 105 29/04/1961 Titolo IIIA 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	
Muffe/Moulds (0-100%)	DM 25/03/1961 GU n 105 29/04/1961 Titolo IIIA Met 4c	Metodo colturale-conta	

### 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 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 20/07/1989 Met 33	Titrimetria	
Ceneri/Ash	DM 03/02/1989 SO n 51 GU n 168 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 20/07/1989 Met 30A	Titrimetria	
Peso netto/Net weight	DM 03/02/1989 SO n 51 GU n 168 20/07/1989 Met 3	Gravimetria	
Peso sgocciolato/Drained weight	DM 03/02/1989 SO n 51 GU n 168 20/07/1989 Met 4	Gravimetria	
Residuo ottico/Optical residue (> 0.01 g%)	DM 03/02/1989 SO n 51 GU n 168 20/07/1989 Met 8	Rifrattometria	

<b>Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione Ricerca</b>  Via Nazionale 121-123 84012 Angri SA	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>3</b> <span style="float: right;">Data: <b>21/07/2022</b></span>
	Sede <b>B</b> <span style="float: right;">pag. <b>2</b> di <b>2</b></span>

Sostanza secca/Dry matter	DM 03/02/1989 SO n 51 GU n 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 168 20/07/1989 Met 16	Titrimetria	
Zuccheri riduttori/Reducing sugars (>=> 5%)	DM 03/02/1989 SO n 51 GU n 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. 8 2021	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, 67-93 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 UV-VIS	

*Legenda/Note*

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  
Per la definizione della "categoria" di prova indicata nel titolo, si veda il Regolamento Generale ACCREDIA RG-02.

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

