

<b>Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione Ricerca</b>  Viale F. Tanara 31/A 43121 Parma PR	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>50</b> <span style="float: right;">Data: <b>18/12/2023</b></span>
	Sede <b>A</b> <span style="float: right;">pag. <b>1</b> di <b>4</b></span>

## ELENCO PROVE ACCREDITATE - CON CAMPO FISSO IN CATEGORIA: 0

### Acque destinate al consumo umano (1)/Drinking waters (1), Acque di scarico/Waste waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
pH/pH	APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003	Potenziometria	

### Acque destinate al consumo umano/Drinking waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Batteri coliformi/Coliform bacteria, Escherichia coli/Escherichia coli	UNI EN ISO 9308-1:2017	Metodo colturale-conta	
Cloro libero/Free chlorine (0,05-2,0 mg/l Cl <sub>2</sub> )	LEI/MP/N.18 2021 Rev.10	Spettrofotometria UV-VIS	
Durezza/Hardness	APAT CNR IRSA 2040 B Man 29 2003	Titrimetria complessometrica	
Enterococchi intestinali/Intestinal enterococchi	ISO 7899-2:2000	Metodo colturale-conta	
Microrganismi vitali a 22°C/Microorganisms at 22°C, Microrganismi vitali a 36°C/Microorganisms at 36°C	UNI EN ISO 6222:2001	Metodo colturale-conta	

### Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di scarico/Waste waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Anioni/Anions : Cloruri/Chloride, Fluoruri/Fluoride, Fosfati/Phosphate, Nitrati/Nitrate, Nitriti/Nitrite, Solfati/Sulphates	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003	IC	
Azoto ammoniacale/Ammonium nitrogen (0,02-60,0 mg/l NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> )	LEI/MP/N.13 2021 Rev.10	Spettrofotometria UV-VIS	
Conducibilità elettrica/Electrical conductivity	UNI EN 27888:1995	Conduttimetria	
Fosfati/Phosphate, Fosforo/Phosphorus (0,05-1,50 mg/l PO <sub>4</sub> -P, 2,0-20,0 mg/l PO <sub>4</sub> -P)	LEI/MP/N.12 2017 Rev.9	Spettrofotometria UV-VIS	

### Acque di scarico/Waste waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Richiesta chimica di ossigeno (COD)/Chemical oxygen demand (COD) (10-1000 mg/l O <sub>2</sub> )	ISO 15705:2002	Spettrofotometria UV-VIS	
Solidi sedimentabili/Settleable solids (0,1-1000 ml/l)	APAT CNR IRSA 2090 C Man 29 2003	Gravimetria	
Solidi sospesi totali/Total suspended solids (10-1000 mg/l)	APAT CNR IRSA 2090 B Man 29 2003	Gravimetria	

### Alimenti/Food - solo/only Prodotti carnei, Prodotti vegetali, Pasta alimentare

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Enterobacteriaceae/Enterobacteriaceae	UNI EN ISO 21528-2:2017/EC 1:2018	Metodo colturale-conta	

### Alimenti/Food - solo/only Prodotti carnei/Meat products

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Coliformi/Coliforms	ISO 4832:2006	Metodo colturale-conta	
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase-positive Escherichia coli	ISO 16649-2:2001	Metodo colturale-conta	
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Listeria spp	ISO 11290-1:2017	Metodo colturale - ricerca	
Salmonella spp/Salmonella spp	UNI EN ISO 6579-1:2020	Metodo colturale - ricerca	

<b>Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione Ricerca</b>  Viale F. Tanara 31/A 43121 Parma PR	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>50</b> <span style="float: right;">Data: <b>18/12/2023</b></span>
	Sede <b>A</b> <span style="float: right;">pag. <b>2</b> di <b>4</b></span>

**Alimenti/Food - solo/only Prodotti carnei/Meat products, Prodotti vegetali/Vegetables products**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Batteri lattici mesofili/Mesophilic lactic acid bacteria	ISO 15214:1998	Metodo colturale-conta	
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Listeria spp	ISO 11290-2:2017	Metodo colturale-conta	

**Alimenti/Food, Bevande/Beverages**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Analisi sensoriale: Profilo sensoriale/Sensory analysis: Sensory profile	ISO 13299:2016 - solo/only Annex F + H	Sensoriale	
Analisi sensoriale: Test triangolare/Sensory analysis: Triangle test	ISO 4120:2021	Sensoriale	

**Alimenti/Food, Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare/Samples from surface sampling of food industry environment**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Microrganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022	Metodo colturale-conta	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	UNI EN ISO 6888-1:2023	Metodo colturale-conta	

**Carne rossa/Meat**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes	FSIS USDA MLG 8.13 2021 - escluso/except cap 8.5.4	Metodo colturale - ricerca	

**Carne/Meat, Derivati della carne/Meat products**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Anioni/Anions : Cloruri (espressi come Cloruro di Sodio)/Chlorides (expressed as Sodium Chloride) (0,12-20%)	LC/MP/N.6 2022 Rev.12	Titrimetria	
Attività dell'acqua (Aw)/Water activity (Aw)	UNI 11302:2009	-	
Azoto non proteico (NTCA)/Non protein nitrogen (NPN) (0,8-1,92%)	LC/MP/N.19 2019 Rev.12	Titrimetria	
Azoto/Nitrogen, Proteine (da calcolo)/Proteins (calculation)	UNI ISO 937:1991	Titrimetria	
Ceneri/Ash	UNI 10590:1997	Gravimetria	
Grasso libero/Free fat	ISO 1444:1996	Gravimetria	
Indice di proteolisi (da calcolo)/Proteolysis index (calculation) (24-33)	LC/MP/N.19 2019 Rev.12	Titrimetria	
pH/pH	ISO 2917:1999	Potenziometria	
Umidità/Moisture	UNI ISO 1442:2010	Gravimetria	

**Grassi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Vegetable fats, Grassi estratti da alimenti (1)/Extracted fat from food (1), Oli di origine animale/Animal oils, Oli di origine vegetale/Vegetable oils**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Numero di Iodio/Iodine value	ISO 661:2003 + ISO 3961:2018	Titrimetria	

**Grasso suino fresco/Fresh pork fat**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Numero di Iodio/Iodine value (56,81% - 76,21%)	LC/MP/N. 25 2020 Rev. 00	Spettrofotometria NIR	

**Materiali ed articoli a base di plastica destinati a venire in contatto con gli alimenti/Plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I

<b>Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione Ricerca</b>  Viale F. Tanara 31/A 43121 Parma PR	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>50</b> <span style="float: right;">Data: <b>18/12/2023</b></span>
	Sede <b>A</b> <span style="float: right;">pag. <b>3</b> di <b>4</b></span>

Migrazione globale in simulanti alimentari acquosi per riempimento/Overall migration into water food simulant by filling

Reg UE 10/2011 14/01/2011 GU Gravimetria  
 UE L12 15/01/2011 Reg UE  
 2016/1416 24/08/2016 GU UE  
 L230/22 25/08/2016 Reg UE  
 2020/1245 02/09/2020 GU UE  
 L288 03/09/2020, EN  
 1186-3:2022, UNI EN  
 1186-3:2022

**Materiali ed articoli destinati a venire in contatto con gli alimenti/Materials and articles intended to come into contact with foodstuffs - solo/only Vasi di vetro, scatole metalliche verniciate internamente/ Glass jars, internally painted metal boxes**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Migrazione globale in simulanti alimentari acquosi/Overall migration into water food simulant	DM 21/03/1973 GU n° 104 20/04/1973 All IV sez 1 DM 26/04/1993 GU n° 162 13/07/1993 All III DM 22/07/1998 GU 228 30/09/1998	Gravimetria	

<b>Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione Ricerca</b>  Viale F. Tanara 31/A 43121 Parma PR	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>50</b> <span style="float: right;">Data: <b>18/12/2023</b></span>
	Sede <b>A</b> <span style="float: right;">pag. <b>4</b> di <b>4</b></span>

## ELENCO PROVE ACCREDITATE - CON CAMPO FISSO IN CATEGORIA: III

### Superfici ambienti del settore alimentare (Supporti da campionamento superfici)/Surface in the food industry environment (Samples from surface sampling)

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Campionamento per parametri microbiologici/Sampling for microbiological parameters	ISO 18593:2018	—	

#### Legenda/Note

Il simbolo (1), se presente, indica: "Materiale/Prodotto/Matrice" non previsto dal metodo ma assimilabile/The symbol (1), if present, means: Material/Product/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

