

# Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione Ricerca Viale F. Tanara 31/A 43121 Parma PR Numero di accreditamento: 0122 L Sede A Revisione: 41 Data: 27/01/2021 pag. 1 di 4 UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	0&1
рН/рН	APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003	Potenziometria	
Solidi sedimentabili/Settleable solids	APAT CNR IRSA 2090 C Man 29 2003	Gravimetria	
Solidi sospesi totali/Total suspended solids	APAT CNR IRSA 2090 B Man 29 2003	Gravimetria	
Acque destinate al consumo umano/Drinking waters			
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	0&1
Batteri coliformi/Coliform bacteria, Escherichia coli/Escherichia coli	UNI EN ISO 9308-1:2017	Metodo colturale-cont	a
Durezza/Hardness	APAT CNR IRSA 2040 B Man 29 2003	n 29 Titrimetria complessometrica	
Enterococchi intestinali/Intestinal enterococci	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 sc	arico/Waste waters		
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	0&I
Anioni/Anions : Cloruri/Chloride, Fluoruri/Fluoride, Fosfati/Phosphate, Nitrati/Nitrate, Nitriti/Nitrite, Solfati/Sulphates	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003	Cromatografia ionica	
Azoto ammoniacale/Ammonium nitrogen (0,02-60,0 mg/l NH4+)	LEI/MP/N.13 2017 Rev.9	Spettrofotometria UV-VIS	
Cloro libero/Free chlorine (0,05-2,0 mg/l Cl2)	LEI/MP/N.18 2017 Rev.9	Spettrofotometria UV-VIS	
Conducibilità elettrica/Electrical conductivity	UNI EN 27888:1995	Potenziometria	
Fosfati/Phosphate, Fosforo/Phosphorus (0,05-1,50 mg/l PO4-P, 2,0-20,0 mg/l PO4-P)	LEI/MP/N.12 2017 Rev.9	Spettrofotometria UV-VIS	
Acque di scarico/Waste waters, Acque naturali/Natural waters			
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	0&I
Richiesta chimica di ossigeno (COD)/Chemical oxygen demand (COD) (10-1000 mg/l O2)	ISO 15705:2002	Spettrofotometria UV-VIS	
Alimenti/Food - solo/only Prodotti carnei, Pasta alimentare/Alim	entary Pasta		
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova O&	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	UNI EN ISO 6888-1:2018/EC1:2019	Metodo colturale-conta	
Alimenti/Food - solo/only Prodotti carnei, Prodotti vegetali, Past	a alimentare		
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	0&I
Enterobacteriaceae/Enterobacteriaceae	UNI EN ISO 21528-2:2017/EC 1:2018	Metodo colturale-cont	a
Alimenti/Food - solo/only Prodotti carnei/Meat products			
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	<i>0</i> & <i>I</i>
Coliformi/Coliforms	ISO 4832:2006	Metodo colturale-cont	a
Escherichia coli beta-glucuronidasi	ISO 16649-2:2001	Metodo colturale-cont	a

positiva/Beta-glucuronidase-positive Escherichia coli



Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione Ricerca  Numero di accreditamento: 0122 L Sede A			22 L Sede A		
Viale F. Tanara 31/A 43121 Parma PR		Revisione: <b>41</b> pag. <b>2</b> di <b>4</b> UNI C		Data: <b>27/01/2021</b> CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
Salmonella spp/Salmonella spp		UNI EN ISO 6	579-1:2020	Metodo colturale - ricerca	
Alimenti/Food - solo/only Prodotti carnei/Meat products, P	Prodott	i vegetali/Ve	getables prod	ucts	
Denominazione della prova / Campi di prova		Metodo di prova	а	Tecnica di prova	O&I
Batteri lattici mesofili/Mesophilic lactic acid bacteria		ISO 15214:19	998	Metodo colturale-cor	nta
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Li spp	steria	ISO 11290-2:	:2017	Metodo colturale-cor	nta 
Alimenti/Food - solo/only Prodotti carnei/Meat products, Palimentare/Alimentary Pasta	Prodott	i vegetali/Ve	getables prod	ucts, Pasta	
Denominazione della prova / Campi di prova		Metodo di prova	а	Tecnica di prova	O&I
Microrganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C		ISO 4833-1:2		Metodo colturale-cor	nta
Alimenti/Food, Bevande/Beverages					
Denominazione della prova / Campi di prova		Metodo di prova	а	Tecnica di prova	<i>0</i> & <i>I</i>
Analisi sensoriale: Profilo sensoriale/Sensory analysis: Sensory	profile	ISO 13299:20 Annex F + H	016 - solo/only	Sensoriale	
Analisi sensoriale: Test triangolare/Sensory analysis: Triangle to	est	UNI EN ISO 4	120:2008	Sensoriale	
Carne rossa/Meat					
Denominazione della prova / Campi di prova		Metodo di prova	а	Tecnica di prova	<i>0&amp;I</i>
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes		FSIS USDA M escluso/excep	LG 8.11 2019 - ot cap 8.5.4	Metodo colturale - ricerca	
Carne/Meat, Derivati della carne/Meat products					
Denominazione della prova / Campi di prova		Metodo di prova	а	Tecnica di prova	O&I
Anioni/Anions : Cloruri (espressi come Cloruro di Sodio)/Chlorid (expressed as Sodium Chloride) (0,12-20%)	les	LC/MP/N.6 20	)19 Rev.11	Titrimetria	
Anioni/Anions : Nitrati/Nitrate, Nitriti/Nitrite (10-250 mg/kg Na 3-80 mg/Kg NaNo2)	aNo3,	LC/MP/N.10 2	2019 Rev.12	Colorimetria	
Attività dell'acqua (Aw)/Water activity (Aw)		UNI 11302:20	009		
Azoto non proteico (NTCA)/Non protein nitrogen (NPN) (0,8-1,	92%)	LC/MP/N.19 2	2019 Rev.12	Titrimetria	
Azoto/Nitrogen, Proteine (da calcolo)/Proteins (calculation)		UNI ISO 937:	1991	Titrimetria	
Ceneri/Ash		UNI 10590:19	997	Gravimetria	
Grasso libero/Free fat		ISO 1444:199	96	Gravimetria	
Indice di proteolisi (da calcolo)/Proteolysis index (calculation) (	(24-33)	LC/MP/N.19 2	2019 Rev.12	Titrimetria	
pH/pH		ISO 2917:199	99	Potenziometria	
Umidità/Moisture		UNI ISO 1442	2:2010	Gravimetria	
Grasso suino fresco/Fresh pork fat					
Denominazione della prova / Campi di prova		Metodo di prova	а	Tecnica di prova	O&I
Numero di Iodio/Iodine value (56,81% - 76,21%)		LC/MP/N. 25	2020 Rev. 00	Spettrofotometria N	IR
Numero di Iodio/Iodine value (60-80 g/100g)		LC/MP/N.13 2	2019 Rev.12	Titrimetria	
Materiali a base di plastica ed articoli destinati a venire in contact with foodstuffs - solo/only Flaconi in materiale plas					es
Denominazione della prova / Campi di prova		Metodo di prova	а	Tecnica di prova	<i>0</i> & <i>I</i>



## Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione Ricerca

Viale F. Tanara 31/A 43121 Parma PR Numero di accreditamento: 0122 L Sede A

Revisione: **41** Data: **27/01/2021** 

pag. **3** di **4** UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

Migrazione globale in simulanti alimentari acquosi mediante riempimento di un contenitore/Overall migration into water food simulant by article 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, UNI EN 1186-1:2003, UNI EN 1186-9:2003

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

_	Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	<u> </u>
	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	
		•		



## Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione Ricerca

Viale F. Tanara 31/A 43121 Parma PR Numero di accreditamento: 0122 L Sede A

Revisione: **41** Data: **27/01/2021** 

pag. **4** di **4** UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

#### **ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: III**

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

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

#### 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

LEI/MP = metodo di prova sviluppato dal laboratorio LC/MP = metodo di prova sviluppato dal laboratorio

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.

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

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

