

Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione Ricerca Via Nazionale 121-123 84012 Angri SA	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 7 Data: 23/01/2025
	Sede B pag. 1 di 2

ELENCO Prove Accreditate - Con Campo Fisso in Categoria: 0

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

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

Alimenti/Food

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Microorganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022	Metodo colturale-conta	

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

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

Conserve alimentari/Food Preservers

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</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

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</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

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Colore/Color ()	MPC22 rev.9 2018	Colorimetria	
Muffe/Moulds (0-100%)	DM 25/03/1961 GU n 105 29/04/1961 Titolo IIIA Met 4c	Microscopia ottica	

Conserve Vegetali/Canned vegetables

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</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	
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&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&I</i>
---	------------------------	-------------------------	----------------

Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione Ricerca Via Nazionale 121-123 84012 Angri SA	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 7 Data: 23/01/2025
	Sede B pag. 2 di 2

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

Durezza Rockwell/Rockwell hardness (29-82 HR 30 TW, 67-93 HR 15 TW)

UNI EN ISO 6508-1:2024

-

Succhi di ortaggi/Vegetable juices - solo/only Derivati del pomodoro/Tomato-based products
Denominazione della prova / Campi di prova
Metodo di prova
Tecnica di prova
O&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

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/For the definition of the test "category" indicated in the title, see ACCREDIA General Regulation RG-02.

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/The QRcode allows to directly access to the website www.accredia.it to verify the validity of the test list and of the accreditation certificate issued to the laboratory.

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/Any "X" symbol in the "O&I" column indicates that the laboratory is also accredited to provide opinions and interpretations based on the results of the specific marked tests.

L'eventuale simbolo (*) indica che è attiva una sospensione dell'accREDITAMENTO per la specifica attività riportata a fianco/Any symbol (*) indicates that a suspension of accreditation is active for the specific activity shown next to it.

