

Unione Italiana Vini Laboratori srl Via Sangallo 43 50028 Barberino Tavarnelle FI	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
	Revisione: 45	Data: 25/06/2025
	Sede A	pag. 1 di 6

ELENCO Prove Accreditate - Con Campo Fisso in Categoria: 0

Aceti/Vinegars

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Acidità fissa/Fixed acidity	DM 12/03/1986 SO GU n 161 14/07/1986 Met III pag 94	Titrimetria	
Acidità fissa/Fixed acidity	OIV-MA-VI-02 R2000	Titrimetria	
Acidità totale/Total acidity	DM 12/03/1986 SO GU n 161 14/07/1986 Met II pag 93	Titrimetria	
Acidità totale/Total acidity	OIV-MA-VI-01 R2018	Titrimetria	
Acidità volatile/Volatile acid content	DM 12/03/1986 SO GU n 161 14/07/1986 Met IV pag 94	Titrimetria	
Anioni/Anions : Cloruri/Chloride	OIV-MA-VI-11 R2000	Titrimetria	
Ceneri dedotti cloruri eccedenti/Ash deducted excess chlorides	OIV-MA-VI-07 R2000 + OIV-MA-VI-11 R2000	Calcolo: titrimetria + gravimetria	
Ceneri/Ash	OIV-MA-VI-07 R2000	Gravimetria	
Diossido di zolfo totale (Anidride solforosa totale)/Total Sulphur dioxide	OIV-MA-VI-09 R2008	Titrimetria	
Sostanze riducenti non volatili/Non volatile reducing substances	OIV-MA-VI-08 R2000	Titrimetria	

Aceti/Vinegars, Aceto balsamico/Balsamic vinegar

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Massa volumica a 20°C/Specific gravity at 20°C (≥ 0,99900 ; ≥ 0,99720)	MI 312 rev. 0 2023	Densimetria	
Estratto secco totale/Total dry matter (≥ 0,3 g/l)	MI 304 rev. 0 2023	Densimetria	
Titolo alcolometrico volumico effettivo/Real alcoholic strength by volume, Titolo alcolometrico volumico/Alcoholic strength by volume (≥0,05 ml/100ml)	MI 311 rev. 0 2023	Densimetria	

Acque destinate al consumo umano (1)/Drinking waters (1)

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Solidi totali disciolti a 180°C/Total dissolved solids dried at 180°C	APAT CNR IRSA 2090 A Man 29 2003	Gravimetria	

Acque destinate al consumo umano (1)/Drinking waters (1), Acque di piscina (1)/Swimming pool waters (1)

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Microrganismi vitali a 22°C/Microorganisms at 22°C, Microrganismi vitali a 36°C/Microorganisms at 36°C	APAT CNR IRSA 7050 Man 29 2003	Metodo colturale-conta	

Acque destinate al consumo umano (1)/Drinking waters (1), Acque di piscina (1)/Swimming pool waters (1), Acque naturali/Natural waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Cloro libero/Free chlorine	APAT CNR IRSA 4080 Man 29 2003	Spettrofotometria UV-VIS	

Acque destinate al consumo umano (1)/Drinking waters (1), Acque di piscina (1)/Swimming pool waters (1), Acque di scarico/Waste waters, Acque naturali/Natural 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 (1)/Drinking waters (1), Acque di processo (1)/Process waters (1), Acque naturali (1)/Natural waters (1)

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Azoto ammoniacale/Ammonium nitrogen	APAT CNR IRSA 4030 A2 Man 29 2003	Spettrofotometria UV-VIS	

Acque destinate al consumo umano (1)/Drinking waters (1), Acque di processo (1)/Process waters (1), Acque di scarico/Waste waters, Acque sotterranee/Ground waters, Acque superficiali/Surface waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Conducibilità/Conductivity	APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003	Conduttimetria	

Acque destinate al consumo umano (1)/Drinking waters (1), Acque naturali/Natural waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Azoto nitroso/Nitrous nitrogen (0,01- 0,5 mg/l di Nitrito)	APAT CNR IRSA 4050 Man 29 2003	Spettrofotometria UV-VIS	

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters

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

Unione Italiana Vini Laboratori srl Via Sangallo 43 50028 Barberino Tavarnelle FI		UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
		Revisione: 45	Data: 25/06/2025
		Sede A	pag. 2 di 6
Legionella spp, Legionella pneumophila (sierogruppo 1 e sierogruppi 2-14)/Legionella spp, Legionella pneumophila (serogroup 1 and serogroup 2-14)		ISO 11731:2017	Metodo colturale + sieroagglutinazione al lattice
Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di piscina (1)/Swimming pool waters (1), Acque naturali/Natural waters			
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
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 piscina/Swimming pool waters			
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Enterococchi intestinali/Intestinal enterococci	UNI EN ISO 7899-2:2003	Metodo colturale-conta	
Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di piscina/Swimming pool waters, Acque trattate/Treated 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	
Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque industriali/Industrial waters, Acque naturali/Natural waters			
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Durezza/Hardness	APAT CNR IRSA 2040 B Man 29 2003	Titrimetria complessometrica	
Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque sotterranee/Ground waters, Acque superficiali/Surface waters			
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Anioni/Anions : Cloruri/Chloride, Nitrati/Nitrate, Solfati/Sulphates (Nitrati ≥ 2.5 mg/l; Cloruri ≥ 5 mg/l; Solfati ≥ 5 mg/l)	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003	IC	
Acque di piscina (1)/Swimming pool waters (1)			
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Anioni/Anions : Nitrati/Nitrate (Nitrati ≥ 2.5 mg/l)	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003	IC	
Alimenti con aw≤0.95/Food with aw≤0.95			
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds	ISO 21527-2:2008	Metodo colturale-conta	
Alimenti con aw>0.95/Food with aw>0.95			
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds	ISO 21527-1:2008	Metodo colturale-conta	
Alimenti/Food			
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Ceneri/Ash	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag 77	Gravimetria	
Coliformi a 37 °C/Coliforms at 37°C	AFNOR BRD 07/08-12/04	Metodo colturale-conta	
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva a 37°C/Beta-glucuronidase-positive Escherichia coli at 37°C	AFNOR BRD 07/07-12/04	Metodo colturale-conta	
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes	AFNOR UNI 03/04-04/05	Metodo colturale - ricerca	
Microrganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2022	Metodo colturale-conta	
Salmonella spp/Salmonella spp	AFNOR UNI 03/06-12/07	Metodo colturale - ricerca	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) (0-300 UFC/piastra)	UNI EN ISO 6888-2:2023	Metodo colturale-conta	
Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks (1), Cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli (1)/Aromatised wine-product cocktails (1), Vini/Wines			
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Fruttosio/Fructose, Glucosio/Glucose, Saccarosio (da calcolo)/Sucrose (calculation), Zuccheri totali: glucosio + fruttosio + saccarosio (da calcolo)/Total sugars: Glucose + Fructose + Sucrose (calculation) (< 0.5 g/l)	OIV-MA-AS311-02 R2009 + OIV-MA-AS2-03B R2012	Enzimatica-UV	
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)/Total alcoholic strength by volume (calculation)	OIV-MA-AS312-01 Met B R2021 + OIV-MA-AS311-02 R2009, OIV-MA-AS312-01 Met B R2021 + OIV-MA-AS311-02 R2009 + OIV-MA-AS2-03B R2012	Calcolo	

Unione Italiana Vini Laboratori srl Via Sangallo 43 50028 Barberino Tavarnelle FI	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
	Revisione: 45	Data: 25/06/2025
	Sede A	pag. 3 di 6

Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks (1), Cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli (1)/Aromatised wine-product cocktails (1), Mosti/Grape musts, Vini/Wines

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Estratto non riduttore (da calcolo)/Sugar free extract (calculation), Estratto senza zuccheri (da calcolo)/Sugar free extract (calculation)	OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009	Calcolo	

Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks (1), Cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli (1)/Aromatised wine-product cocktails (1), Mosti (1)/Grape musts (1), Vini/Wines

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Titolo alcolometrico volumico/Alcoholic strength by volume	OIV-MA-AS312-01 Met B R2021	Densimetria elettronica	

Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks (1), Cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli (1)/Aromatised wine-product cocktails (1), Vini aromatizzati (1)/Aromatised wine (1), Vini/Wines

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Diossido di zolfo libero (Anidride solforosa libera)/Free sulphur dioxide	OIV-MA-AS323-04A1 R2021	Titrimetria	
Diossido di zolfo totale (Anidride solforosa totale)/Total Sulphur dioxide	OIV-MA-AS323-04A2 R2021	Titrimetria	
Estratto non riduttore (da calcolo)/Sugar free extract (calculation)	OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-03 R2016	Calcolo	
Fruttosio/Fructose, Glucosio + fruttosio/Glucose + fructose, Glucosio/Glucose, Saccarosio/Sucrose, Zuccheri totali: glucosio + fruttosio + saccarosio (da calcolo)/Total sugars: Glucose + Fructose + Sucrose (calculation) (Fruttosio $\geq$ 0.5 g/l , Glucosio $\geq$ 0.5 g/l, Glucosio + fruttosio , Saccarosio $\geq$ 0.5 g/l, Zuccheri totali: glucosio + fruttosio + saccarosio (da calcolo))	OIV-MA-AS311-03 R2016	HPLC-RID	
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)/Total alcoholic strength by volume (calculation)	OIV-MA-AS312-01 Met B R2021 + OIV-MA-AS311-03 R2016	HPLC-RID + densimetria	
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)/Total alcoholic strength by volume (calculation)	OIV-MA-AS312-01 Met B R2021 + OIV-MA-AS311-01A R2009 + OIV-MA-AS311-03 R2016	Calcolo	

Bevande spiritose/Spirits drinks

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Titolo alcolometrico volumico effettivo/Real alcoholic strength by volume	OIV-MA-BS-02 R2009 + OIV-MA-BS-04 R2009	Densimetria elettronica	
Titolo alcolometrico volumico/Alcoholic strength by volume	Reg CE 2870/2000 19/12/2000 GU CE L333 29/12/2000 All I App II Met B	Densimetria elettronica	

Mosti (1)/Grape musts (1), Vini/Wines

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Acido L-lattico/L-lactic Acid	OIV-MA-AS313-25 R2018	Enzimatica-UV	
Acido L-malico/L-malic acid	OIV-MA-AS313-26 R2018	Enzimatica-UV	
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)/Total alcoholic strength by volume (calculation)	OIV-MA-AS312-01 Met B R2021 + OIV-MA-AS311-02 R2009	Calcolo	
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)/Total alcoholic strength by volume (calculation)	OIV-MA-AS312-01 Met B R2021 + OIV-MA-AS311-01A R2009	Calcolo	

Mosti/Grape musts, Vini/Wines

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Anioni/Anions : Solfati/Sulphates	OIV-MA-AS321-05A R2009	Gravimetria	
Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Massa volumica a 20°C/Specific gravity at 20°C	OIV-MA-AS2-01 Met B R2021	Densimetria elettronica	
Estratto non riduttore (da calcolo)/Sugar free extract (calculation), Estratto ridotto (da calcolo)/Reduced extract (calculation), Estratto senza zuccheri (da calcolo)/Sugar free extract (calculation)	OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-01A R2009	Calcolo	
Estratto secco totale/Total dry matter	OIV-MA-AS2-03B R2012	Densimetria	
Fruttosio/Fructose, Glucosio/Glucose	OIV-MA-AS311-02 R2009	Enzimatica-UV	
pH/pH	OIV-MA-AS313-15 R2011	Potenzimetria	
Sostanze riducenti/Reducing substances	OIV-MA-AS311-01A R2009	Titrimetria	

Oli d'oliva/Olive oils

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Acidi grassi liberi/Free fatty acids	COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017	Titrimetria	

Unione Italiana Vini Laboratori srl		UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
Via Sangallo 43 50028 Barberino Tavarnelle FI		Revisione: 45	Data: 25/06/2025
		Sede A	pag. 4 di 6
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto/UV spectrophotometric analysis, DeltaK/DeltaK, K232/K232, K268/K268, K270/K270	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	Spettrofotometria UV-VIS	
Delta-tocoferolo/Delta-tocopherol, Gamma-tocoferolo/Gamma-tocopherol, Vitamina E (Alfa-tocoferolo)/Vitamin E (Alpha-tocopherol) (alfa -tocoferolo (≥ 20 mg/Kg); delta-tocoferolo (≥ 5 mg/Kg; gamma tocoferolo ≥ 5 mg/Kg)	MI 002 rev. 03 2025	HPLC-UV-vis	
Polifenoli totali/Total polyphenols (50 - 1000 mg/Kg)	MI 001 rev. 02 2025	Spettrofotometria UV-VIS	
Oli di origine vegetale/Vegetable oils - solo/only olio di oliva/olive oil			
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Acido arachico (C20:0)/Arachidic acid (C20:0), Acido beenico (C22:0)/Behenic acid (C22:0), Acido cis-6-cis-9-cis-12-ottadecatienoico (Acido gamma-linolenico (omega-6) C18:3)/Cis-6-cis-9-cis-12-octadecatienoic acid (Gamma-linolenic acid (omega-6) C18:3), Acido cis-9-cis-12-cis-15-ottadecatienoico (Acido alfa-linolenico (omega-3) C18:3)/Cis-9-cis-12-cis-15-octadecatienoic acid (Alpha-linolenic acid (omega-3) C18:3), Acido cis-9-cis-12-ottadecadienoico (Acido linoleico omega-6 C18:2)/Cis-cis-9-12-octadecadienoic acid (Linoleic acid omega-6 C18:2), Acido cis-9-ottadecenoico (Acido cis-oleico C18:1)/Cis-9-octadecenoic acid (Cis-oleic acid C18:1), Acido eicosenoico (C20:1)/Eicosenoic acid (C20:1), Acido eptadecanoico (C17:0)/Heptadecanoic acid (C17:0), Acido eptadecenoico (C17:1)/Heptadecenoic acid (C17:1), Acido lignoceroico (C24:0)/Lignoceric acid (C24:0), Acido miristico (C14:0)/Myristic acid (C14:0), Acido palmitico (C16:0)/Palmitic acid (C16:0), Acido palmitoleico (C16:1)/Palmitoleic acid (C16:1), Acido stearico (C18:0)/Stearic acid (C18:0)	COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	GC-FID	
Indice di perossidi/Peroxide index	COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	Titrimetria	
Vini frizzanti/Sparkling Wines, Vini spumanti/Sparkling wines			
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Sovrapressione/Overpressure	OIV-MA-AS314-02 R2009	Afrometria	
Vini/Wines			
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
4-etilfenolo/4-ethylphenol, 4-etilguaiacolo/4-ethylguaiacol, 4-Vinilfenolo/4-vinylphenol, 4-Vinilguaiacolo/4-vinylguaiacol (4-Etil Fenolo (4-EF) ≥ 20 µg/l ; 4-Etil Guaiacolo (4-EG) ≥ 20 µg/l; 4-Vinil Fenolo (4-VF) ≥ 20 µg/l ;4-Vinil Guaiacolo (4-VG) ≥ 30 µg/l)	MI 003 rev. 1 del 2025	HPLC-FLD	
Acidità fissa (da calcolo)/Fixed acidity (calculation)	OIV-MA-AS313-03 R2009 + OIV-MA-AS313-01 cap 5.2 R2015 + OIV-MA-AS313-02 R2015	Titrimetria potenziometrica	
Acidità totale/Total acidity	OIV-MA-AS313-01 cap 5.2 R2015	Titrimetria potenziometrica	
Acidità totale/Total acidity, Acidità volatile/Volatile acid content, Acido citrico/Citric Acid, Acido L-lattico/L-lactic Acid, Acido L-malico/L-malic acid, Acido tartarico/Tartaric acid, Caratteristiche cromatiche/Chromatic Characteristics, Ceneri/Ash, Densità/Density, Estratto secco totale/Total dry matter, Glicerolo (Glicerina)/Glycerol, Glucosio + fruttosio/Glucose + fructose, Metanolo (Alcol metilico)/Methanol (Methyl alcohol), pH/pH, Solfati/Sulphates, Titolo alcolometrico volumico effettivo/Real alcoholic strength by volume, Zuccheri/Sugars (Acidità totale ≥ 3,0 g/l , Acidità volatile ≥ 0,10 g/l , Acido citrico ≥ 1,0 g/l , Acido L-lattico ≥ 0,20 g/l, Acido L-malico ≥ 0,20 g/l , Acido tartarico ≥ 1,0 g/l , Ceneri ≥ 0,50 g/l, Densità ≥ 0,98000 g/l, Estratto secco totale ≥ 0,4 g/l , Glicerolo (Glicerina) ≥ 1,50 g/l , Glucosio + fruttosio ≥ 0,50 g/l, Metanolo (Alcol metilico) ≥ 30 mg/l , pH ≥ 2.50 upH , Solfati ≥ 0,20 g/l, Titolo alcolometrico volumico effettivo ≥ 8,00 %/vol, Zuccheri ≥ 1,0 g/l)	MI 070 rev. 0 2025	FTIR	
Acidità volatile/Volatile acid content	OIV-MA-AS313-02 R2015	Titrimetria	
Acido acetico/Acetic acid (0.15-1.20 g/l)	OIV-MA-AS313-27 R2019	Enzimatica-UV	
Acido benzoico (E210)/Benzoic acid (E210), Acido sorbico (E200)/Sorbic acid (E200)	OIV-MA-AS313-20 R2023	HPLC-UV-vis	
Acido citrico/Citric Acid	OIV-MA-AS313-09 R2009	Enzimatica-UV	
Anioni/Anions : Cloruri/Chloride	OIV-MA-AS321-02 R2009	Potenziometria	
Batteri acetici/Acetic bacteria, Batteri lattici/Lactic bacteria, Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds	OIV-MA-AS4-01 cap 6 R2010	Metodo colturale-conta	
Ceneri/Ash	OIV-MA-AS2-04 R2009	Gravimetria	
Diossido di zolfo libero (Anidride solforosa libera)/Free sulphur dioxide, Diossido di zolfo totale (Anidride solforosa totale)/Total Sulphur dioxide	OIV-MA-AS323-04B R2009	Titrimetria	

Unione Italiana Vini Laboratori srl Via Sangallo 43 50028 Barberino Tavarnelle FI	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
	Revisione: 45	Data: 25/06/2025
	Sede A	pag. 5 di 6

Etanale (Acetaldeide)/Ethanal (Acetaldehyde), Metanolo (Alcol metilico)/Methanol (Methyl alcohol) (Etanale > 8 mg/l; Metanolo > 30 mg/l)

OIV-MA-AS315-27 R2018

GC-FID

Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)/Total alcoholic strength by volume (calculation) (8-20 ml/100 ml)

MI 033/2019 Rev. 0 2019 + OIV MA-AS311 02 R2009

Spettrofotometria NIR

Titolo alcolometrico volumico/Alcoholic strength by volume (5 – 20 % (v/v))

MI 033/2019 Rev. 0 2019

Spettrofotometria NIR

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

Potere amaricante (come picrocrocina s.s.)/Flavour strength (expressed as picrocrocina), Potere aromatizzante (come safranale s.s.)/Aroma strength (expressed as safranale), Potere colorante (come crocina s.s.)/Colouring strength (expressed as crocins)

ISO 3632-2:2010

Spettrofotometria UV-VIS

Umidità/Moisture

ISO 3632-2:2010

Gravimetria

Unione Italiana Vini Laboratori srl Via Sangallo 43 50028 Barberino Tavarnelle FI	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
	Revisione: 45	Data: 25/06/2025
	Sede A	pag. 6 di 6

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)

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&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/For the definition of the test "category" indicated in the title, see ACCREDIA General Regulation RG-02.

MI = metodo di prova sviluppato dal laboratorio/laboratory developed test method

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.

