

|                                                                                                                                           |                               |                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| <b>Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione Ricerca</b><br><br>Viale F. Tanara 31/A<br>43121 Parma PR | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |                           |
|                                                                                                                                           | Revisione: <b>52</b>          | Data: <b>12/06/2024</b>   |
|                                                                                                                                           | Sede <b>A</b>                 | pag. <b>1</b> di <b>4</b> |

## 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 culturale-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 enterococci                                                        | ISO 7899-2:2000                  | Metodo culturale-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 culturale-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 culturale-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 culturale-conta     |     |
| Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase-positive Escherichia coli | ISO 16649-2:2001       | Metodo culturale-conta     |     |
| Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Listeria spp                  | ISO 11290-1:2017       | Metodo culturale - ricerca |     |
| Salmonella spp/Salmonella spp                                                             | UNI EN ISO 6579-1:2020 | Metodo culturale - ricerca |     |

|                                                                                                                                           |                               |                           |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|--|
| <b>Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione Ricerca</b><br><br>Viale F. Tanara 31/A<br>43121 Parma PR | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |                           |  |
|                                                                                                                                           | Revisione: <b>52</b>          | Data: <b>12/06/2024</b>   |  |
|                                                                                                                                           | Sede <b>A</b>                 | pag. <b>2</b> di <b>4</b> |  |

**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 culturale-conta |     |
| Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Listeria spp | ISO 11290-2:2017 | Metodo culturale-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 culturale-conta |     |
| Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) | UNI EN ISO 6888-1:2023     | Metodo culturale-conta |     |

**Carne rossa/Meat, 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 |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------|-----|
| Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes | FSIS USDA MLG 8.14 2024 - escluso/except il 3M | Metodo culturale - 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 2024 Rev.13  | Titrimetria              |     |
| Anioni/Anions : Nitrati/Nitrate, Nitriti/Nitrite (4 - 250 mg/kg NaNO <sub>3</sub> ; 1,5 - 80 mg/kg NaNO <sub>2</sub> ) | UNI EN 12014-3:2005    | Spettrofotometria UV-VIS |     |
| 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 2024 Rev.13 | 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 2024 Rev.13 | 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 2024 Rev. 01 | Spettrofotometria NIR |     |

|                                                                                                                                           |                               |                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| <b>Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione Ricerca</b><br><br>Viale F. Tanara 31/A<br>43121 Parma PR | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |                           |
|                                                                                                                                           | Revisione: <b>52</b>          | Data: <b>12/06/2024</b>   |
|                                                                                                                                           | Sede <b>A</b>                 | pag. <b>3</b> di <b>4</b> |

**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**

| <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 per riempimento/Overall migration into water food simulant by filling | Reg UE 10/2011 14/01/2011 GU<br>UE L12 15/01/2011 Reg UE<br>2016/1416 24/08/2016 GU UE<br>L230/22 25/08/2016 Reg UE<br>2020/1245 02/09/2020 GU UE<br>L288 03/09/2020, EN<br>1186-3:2022, UNI EN<br>1186-3:2022 | Gravimetria             |                |

**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<br>20/04/1973 All IV sez 1 DM<br>26/04/1993 GU n° 162<br>13/07/1993 All III DM<br>22/07/1998 GU 228 30/09/1998 | Gravimetria             |                |

|                                                                                                                                           |                               |                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| <b>Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione Ricerca</b><br><br>Viale F. Tanara 31/A<br>43121 Parma PR | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |                           |
|                                                                                                                                           | Revisione: <b>52</b>          | Data: <b>12/06/2024</b>   |
|                                                                                                                                           | Sede <b>A</b>                 | pag. <b>4</b> di <b>4</b> |

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

### 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.

LC/MP/N. = metodo di prova sviluppato dal laboratorio/laboratory developed test method

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/The QRcode allows to directly access to the website [www.accredia.it](http://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.

