

ARTEST S.p.A. Via Repubblica Val Taro 170 41122 Modena MO	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 53 Data: 17/04/2024
	Sede A pag. 1 di 4

ELENCO PROVE ACCREDITATE - CON CAMPO FISSO IN CATEGORIA: 0
Aceti/Vinegars

<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	DM 12/03/1986 SO GU n 161 14/07/1986 Met II pag 93	Titrimetria	
Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C	DM 12/03/1986 SO GU n 161 14/07/1986 Met VI pag 95 p.to 4 + OIV-MA-AS2-01 Met C R2021	Bilancia Idrostatica	

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

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
pH/pH (4.00 – 9.21)	APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003	Potenziometria	

Acque destinate al consumo umano (1)/Drinking waters (1), Acque sotterranee/Ground waters, Acque superficiali/Surface waters

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Conducibilità/Conductivity (147µS – 12.88mS)	APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003	Conduttimetria	

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Batteri coliformi/Coliform bacteria, Escherichia coli/Escherichia coli	UNI EN ISO 9308-1:2017	Metodo colturale-conta	
Clostridium perfringens (spore comprese)/Clostridium perfringens (spores included)	UNI EN ISO 14189:2016	Metodo colturale-conta	
Enterococchi intestinali/Intestinal enterococci	UNI EN ISO 7899-2:2003	Metodo colturale-conta	
Microorganismi vitali a 22°C/Microorganisms at 22°C, Microorganismi vitali a 36°C/Microorganisms at 36°C	UNI EN ISO 6222:2001	Metodo colturale-conta	

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque dolci/Fresh waters, Acque meteoriche/Rain waters, Acque minerali naturali/Natural mineral waters, Acque sotterranee/Ground waters, Acque superficiali/Surface waters

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Anioni/Anions : Cloruri/Chloride, Nitrati/Nitrate, Nitriti/Nitrite, Solfati/Sulphates	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003	IC	
Calcio/Calcium, Durezza (da calcolo)/Hardness (calculation), Ione Ammonio/Ammonium ion, Magnesio/Magnesium, Potassio/Potassium, Sodio/Sodium	APAT CNR IRSA 3030 Man 29 2003	IC	

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque sotterranee/Ground waters, Acque superficiali/Surface waters

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Ferro/Iron	UNI EN ISO 11885:2009	ICP-OES	

Acque di processo/Process waters , Alimenti/Food, Mangimi/Animal feeding stuffs, Supporti da campionamento superficiali ambienti del settore alimentare/Samples from surface sampling of food industry environment

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Salmonella spp/Salmonella spp	AFNOR BRD 07/06-07/04	Biologia molecolare: PCR-real time	

Acque di processo/Process waters , Alimenti/Food, Supporti da campionamento superficiali ambienti del settore alimentare/Samples from surface sampling of food industry environment

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes	AFNOR BRD 07/10-04/05	Biologia molecolare: PCR-real time	

ARTEST S.p.A. Via Repubblica Val Taro 170 41122 Modena MO	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 53 Data: 17/04/2024
	Sede A pag. 2 di 4

Alimenti/Food

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Batteri anaerobi solfito riduttori/Sulphite-reducing anaerobic bacteria	ISO 15213-1:2023	Metodo colturale-conta	

Alimenti/Food, Mangimi/Animal feeding stuffs

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Bacillus cereus presuntivo/Presumptive Bacillus cereus	UNI EN ISO 7932:2020	Metodo colturale-conta	
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase-positive Escherichia coli	ISO 16649-2:2001	Metodo colturale-conta	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	UNI EN ISO 6888-2:2023	Metodo colturale-conta	

Alimenti/Food, Mangimi/Animal feeding stuffs - escluso/except Superfici

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes	UNI EN ISO 11290-2:2017	Metodo colturale-conta	

Alimenti/Food, Mangimi/Animal feeding stuffs, 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
Coliformi/Coliforms	ISO 4832:2006	Metodo colturale-conta	
Enterobacteriaceae/Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2017	Metodo colturale-conta	
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Listeria spp	UNI EN ISO 11290-1:2017	Metodo colturale - ricerca	
Microorganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2022	Metodo colturale-conta	
Salmonella spp/Salmonella spp	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020	Metodo colturale - ricerca	

Derivati del latte/Milk products

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Aflatossina M1/Aflatoxin M1 ($\geq 0,01 \mu\text{g}/\text{Kg}$)	PNN-36 2023 Ed.5 Rev. 0	HPLC-FLD	

Latte crudo/Raw milk

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Carica batterica totale/Total bacteria count (1÷70.000 IBC/ml corrispondenti a 1÷12.911 x 1000 UFC/ml)	PNN-57 2023 Ed.3 Rev.0	Citometria di flusso	

Latte/Milk

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Caseine (da calcolo)/Caseins (calculation), Caseine/Caseins, Grassi/Fats, Lattosio/Lactose, Proteine/Proteins	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)	FTIR	
Cellule somatiche/Somatic cells	ISO 13366-2:2006 (IDF 148-2:2006)	Fluoro-optometria	
Sostanze inibenti: antibiotici/Inhibitory substances: antibiotics	AOAC DSM Delvotest SP-NT Visual n 011102 2011	Metodo colturale - ricerca	

Latte/Milk - solo/only Latte intero (crudo, pastorizzato, trattato UHT, sterilizzato)/Whole bovine milk (raw, pasteurized, UHT heat-treated, sterilized), Latte parzialmente scremato/Reduced fat milk, Latte scremato/Skimmed bovine milk

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Punto di congelamento (indice crioscopico)/Freezing point	UNI EN ISO 5764:2009	Misura della temperatura	

Latte/Milk, Derivati del latte/Milk products

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

ARTEST S.p.A. Via Repubblica Val Taro 170 41122 Modena MO	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 53 Data: 17/04/2024
	Sede A pag. 3 di 4

Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds	ISO 6611:2004 (IDF 94:2004)	Metodo colturale-conta	
Latte/Milk, Latte in polvere/Milk powder			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Aflatossina M1/Aflatoxin M1	UNI EN ISO 14501:2021	HPLC-FLD	
Latte/Milk, Latte in polvere/Milk powder, Siero di latte/Whey			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Aflatossina M1/Aflatoxin M1 (0,005 - 0,250 µg/kg)	PNN-34 2023 Ed.5 Rev.1	Immunoenzimatica: ELISA	
Siero di latte/Whey			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Sostanza secca/Dry matter	NF V04-295 1996	Gravimetria	
Vegetali/Vegetables products			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Selenio/Selenium (≥ 0,0050 mg/Kg)	PNN-51 2024 Ed.4 Rev.2	ICP-OES	

ARTEST S.p.A. Via Repubblica Val Taro 170 41122 Modena MO	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 53 Data: 17/04/2024
	Sede A pag. 4 di 4

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&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 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

