

BIOQUALITA' SRL Corso Asti 27 12050 Guarene CN	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 33 Data: 17/01/2024
	Sede A pag. 1 di 8

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 totale/Total acidity	DM 12/03/1986 SO GU n 161 14/07/1986 Met II pag 93	Titrimetria	

Acque da torri di raffreddamento/Cooling towers waters, Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque destinate all'umidificazione dell'aria/Water intended for air humidification, Acque di piscina/Swimming pool waters, Acque di processo/Process waters, Acque di scarico/Waste waters, Acque industriali/Industrial waters, Acque naturali/Natural waters, Acque sanitarie/Domestic waters, Acque termali/Thermal Water

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Legionella pneumophila/Legionella pneumophila, Legionella spp/Legionella spp	ISO/TS 12869:2019	Biologia molecolare: PCR	

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	ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016	Metodo colturale-conta	
Enterococchi intestinali/Intestinal enterococci	ISO 7899-2:2000	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 destinate all'umidificazione dell'aria/Water intended for air humidification, Acque di piscina/Swimming pool waters, Acque di processo/Process waters, Acque di scarico/Waste waters, Acque industriali/Industrial waters, Acque naturali/Natural waters, Acque sanitarie/Domestic waters, Biofilm/Biofilm, Sedimenti/Sediments, Tamponi/Swab

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Legionella spp, Legionella pneumophila (sierogruppo 1 e sierogruppi 2-14)/Legionella spp, Legionella pneumophila (serogroup 1 and serogroup 2-14)	UNI EN ISO 11731:2017	Metodo colturale + sieroaagglutinazione al lattice	

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
Residuo Fisso a 180°C/Fixed solids at 180°C	UNI 10506:1996	Gravimetria	

Acque di fiume/River waters, Acque di lago/Lake waters, Acque di scarico anche sottoposte a trattamento/Waste waters also treated, Acque superficiali/Surface waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Salmonella spp/Salmonella spp	APAT CNR IRSA 7080 Man 29 2003	Metodo colturale - ricerca	

Acque di mare/Marine waters, 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 di processo/Process waters, Alimenti contenenti tannini e polifenoli e prodotti derivati/ Foods containing tannins and polyphenols and derivative products, Carne/Meat, Derivati della carne/Meat products, Frutta e verdura essiccata/Roasted fruits and vegetables, Legumi/Pulses, Prodotti a base di legumi/Pulses products, Succhi di frutta/Fruit juices, Succhi di ortaggi/Vegetable juices

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Glutine da frumento, da segale, da orzo/Gluten from wheat, rye, barley (2,50-25,00 mg/kg Gliadina - 5,00-50,00 mg/kg Glutine)	MIC 07 rev 0 del 08/01/2019	Immunoenzimatica: ELISA	

Acque di processo/Process waters, Alimenti/Food, Superfici/Surface

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

BIOQUALITA' SRL Corso Asti 27 12050 Guarene CN	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
	Revisione: 33	Data: 17/01/2024
	Sede A	pag. 2 di 8
Allergene proteine del latte/ Milk protein as allergen (2,5 - 67,5 mg/kg - mg/l - mg/superficie testata)	MIC 10 rev 0 2023	Immunoenzimatica: ELISA
Allergene Uovo/Egg as allergen (0,5 - 13,5 mg/kg - mg/l - mg/superficie testata)	MIC 11 rev 0 2023	Immunoenzimatica: ELISA
Acque di scarico/Waste waters, Acque dolci/Fresh waters		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i> <i>O&I</i>
Solidi sedimentabili/Settleable solids	APAT CNR IRSA 2090 C Man 29 2003	Gravimetria
Acque di scarico/Waste waters, 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	APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003	Potenziometria
Alimenti a base di mais/Corn based food, Alimenti a base di riso/Rice based food		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i> <i>O&I</i>
Glutine da frumento, da segale, da orzo/Gluten from wheat, rye, barley	AOAC 2012.01 2016	Immunoenzimatica: ELISA
Alimenti con aw<=0.95/Food with aw<=0.95, Mangimi con aw<=0.95/Animal feeding stuffs with aw<=0.95		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i> <i>O&I</i>
Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds	ISO 21527-2:2008	Metodo colturale-conta
Alimenti con aw>0.95/Food with aw>0.95, Mangimi con aw>0.95/animal feeding stuffs with aw>0.95		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i> <i>O&I</i>
Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds	ISO 21527-1:2008	Metodo colturale-conta
Alimenti contenenti tannini e polifenoli e prodotti derivati/ Foods containing tannins and polyphenols and derivative products, Cereali/Cereals, Derivati dei cereali/Cereal products, Derivati della frutta secca/Dried fruits products, Frutta secca/Dried fruits		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i> <i>O&I</i>
Allergene Soia/Allergen Soybean (2,50 - 25,00 mg/kg)	MIC 08 rev 0 del 02/03/2020	Immunoenzimatica: ELISA
Alimenti di origine vegetale/Foodstuffs of plant origin		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i> <i>O&I</i>

BIOQUALITA' SRL Corso Asti 27 12050 Guarene CN	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 33 Data: 17/01/2024
	Sede A pag. 3 di 8

Pesticidi/Pesticides : Acetoclor/Acetochlor, Aldrina/Aldrin, Alfa-esaclorocicloesano (alfa-HCH)/Alpha-hexachlorocyclohexane (alpha-HCH), Allidochlor/Allidochlor, Atraton/Atraton, Benfluralin/Benfluralin, Beta-esaclorocicloesano (beta-HCH)/Beta-hexachlorocyclohexane (beta-HCH), Bromofos-etile/Bromophos-ethyl, Bromofos-metile/Bromophos-methyl, Bupirimato/Bupirimate, Ciprodinil/Cyprodinil, Clomazone/Chlomazone, Clorpirifos metile/Chlorpyrifos methyl, Clorpirifos/Chlorpyrifos, Clorprofam/Chlorpropham, Delta-esaclorocicloesano (delta-HCH)/Delta-hexachlorocyclohexano (delta-HCH), Dicloran/Dichloran, Difenilammina/Diphenylamine, Dimetaclor/Dimethachlor, Disulfoton/Disulfoton, Etalfluralin/Ethalfluralin, Fenarimol/Fenarimol, Fenitrotion/Fenitrothion, Fluazifop p-butile/Fluazifop p-butyl, Fluridone/Fluridone, Flutriafol/Flutriafol, Fonofos/Fonofos, Gamma-esaclorocicloesano (gamma-HCH Lindano)/Gamma-hexachlorocyclohexane (gamma-HCH Lindane), Isazofos/Isazophos, Linuron/Linuron, Metolaclor/Metolachlor, Miclobutanil/Myclobutanil, N-ottil biciclofentene dicarbossiamide (MGK-264)/N-octyl bicycloheptene dicarboximide (MGK-264), Paclobutrazolo/Paclobutrazol, Paration-metile/Parathion-methyl, Pebulate/Pebulate, Penconazolo/Penconazole, Permetrina/Permethrin, Piperonil butossido/Piperonyl butoxide, Piridaben/Pyridaben, Pirimetanil/Pyrimethanil, Pirimifos etile/Pyrimiphos ethyl, Pirimifos metile/Pyrimiphos methyl, Piriproxifen/Pyriproxyfen, Pretilachlor/Pretilachlor, Procimidone/Procymidone, Procloraz/Prochloraz, Propaclor/Propachlor, Sulfotep/Sulfotep, Tebuconazolo/Tebuconazole, Tebufenpirad/Tebufenpyrad, Tefluthrin/Tefluthrin, Tolclofos-metile/Tolclofos-methyl, Transfluthrin/Transfluthrin, Trifluralin/Trifluralin (LQ1=0,005 mg/kg - LQ2=0,01 mg/kg)

UNI EN 15662:2018

GC-MS/MS

Alimenti fermentati a base di cereali/Fermented Cereal-Based Products

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Glutine parzialmente idrolizzato/Partially Hydrolyzed Gluten	AOAC 2015.05	Immunoenzimatica: ELISA competitivo	

Alimenti privi di sostanze termolabili a 103°C/Foodstuff free from thermolabile substances at 103°C

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Residuo secco/Dry weight content, Umidità/Moisture	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag 7 Met B	Gravimetria	

Alimenti/Food

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Allergene Arachide/Allergen Peanut (0,75-6,0 mg/kg - 7,5-60,0 mg/kg)	MIC 09 rev 0 del 30/09/2021	Immunoenzimatica: ELISA	
Ceneri/Ash	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag 77	Gravimetria	
Salmonella spp/Salmonella spp	AFNOR UNI 03/07-11/13	Biologia molecolare: PCR	

Alimenti/Food, Campioni prelevati da carcasse/Samples from carcasses, Campioni provenienti dalla fase di produzione primaria/Samples from the primary production stage, Integratori alimentari per uso animale (1)/Food supplements for animal consumption (1), Integratori alimentari per uso umano (1)/Food supplements for human consumption (1), Mangimi/Animal feeding stuffs, Supporti da campionamento carcasse animali/Samples from sampling of carcasses, 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 (>10 UFC/g - >1 UFC/ml)	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022	Metodo colturale-conta	

BIOQUALITA' SRL Corso Asti 27 12050 Guarene CN	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
	Revisione: 33	Data: 17/01/2024
	Sede A	pag. 4 di 8

Microrganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C (>100 UFC/g - >10 UFC/ml)	ISO 4833-2:2013/Cor 1:2014/Amd1:2022	Metodo colturale-conta
-----------------------------------------------------------------------	--------------------------------------	------------------------

Alimenti/Food, Feci animali/Animal faeces, Mangimi/Animal feeding stuffs

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Salmonella spp/Salmonella spp	UNI EN ISO 6579-1:2020	Metodo colturale - ricerca	

Alimenti/Food, Integratori alimentari per uso animale (1)/Food supplements for animal consumption (1), Integratori alimentari per uso umano (1)/Food supplements for human consumption (1), Mangimi/Animal feeding stuffs

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Clostridium spp solfito riduttori/Sulphite-reducing clostridium, Spore di clostridium spp solfito riduttori/Spores of sulphite-reducing clostridium	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
Attività dell'acqua (Aw)/Water activity (Aw) (0,004-1,000)	ISO 18787:2017	-	
Bacillus cereus presuntivo/Presumptive Bacillus cereus	ISO 7932:2004	Metodo colturale-conta	
Coliformi/Coliforms	ISO 4832:2006	Metodo colturale-conta	
Enterobacteriaceae/Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2017	Metodo colturale-conta	
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase-positive Escherichia coli	ISO 16649-2:2001	Metodo colturale-conta	
Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds	AFNOR BKR 23/11-12/18	Metodo colturale-conta	
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Listeria spp	UNI EN ISO 11290-1:2017	Metodo colturale - ricerca	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	UNI EN ISO 6888-1:2021	Metodo colturale-conta	

Alimenti/Food, Superfici/Surface

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Allergene Lupino/Lupin bean allergen (Presenza / Assenza (LOD=0,4 mg/kg o mg/superficie))	MI-GEN 08 rev 0 2022	Biologia molecolare: PCR-real time	
Allergene Mandorla/Almond allergen (Presenza / Assenza (LOD=0,4 mg/kg o mg/superficie))	MI-GEN 02 rev 0 2022	Biologia molecolare: PCR-real time	
Allergene Nocciola/Hazelnut allergen (Presenza / Assenza (LOD=0,4 mg/kg o mg/superficie))	MI-GEN 01 rev 0 2022	Biologia molecolare: PCR-real time	
Allergene Noce/Walnut allergen (Presenza / Assenza (LOD=0,4 mg/kg o mg/superficie))	MI-GEN 03 rev 0 2022	Biologia molecolare: PCR-real time	
Allergene Pistacchio/Pistachio nut allergen (Presenza / Assenza (LOD=0,4 mg/kg o mg/superficie))	MI-GEN 04 rev 0 2022	Biologia molecolare: PCR-real time	
Allergene Sedano/Celery allergen (Presenza / Assenza (LOD=0,4 mg/kg o mg/superficie))	MI-GEN 05 rev 0 2022	Biologia molecolare: PCR-real time	
Allergene Senape/Mustard allergen (Presenza / Assenza (LOD=0,4 mg/kg o mg/superficie))	MI-GEN 06 rev 0 2022	Biologia molecolare: PCR-real time	
Allergene Sesamo/Sesame allergen (Presenza / Assenza (LOD=0,4 mg/kg o mg/superficie))	MI-GEN 07 rev 0 2022	Biologia molecolare: PCR-real time	
Identificazione specie/Species identification : Identificazione specie animali: carne suina/Identification of Animal Species: pork meat (Presenza / Assenza (LOD=5 coppie di DNA))	MI-H-GEN 20 rev 0 2022	Biologia molecolare: PCR-real time	

BIOQUALITA' SRL Corso Asti 27 12050 Guarene CN	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
	Revisione: 33	Data: 17/01/2024
	Sede A	pag. 5 di 8

Alimenti/Food, Supporti da campionamento carcase animali/Samples from sampling of carcasses, 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 (Presenza - Assenza)	AFNOR UNI 03/08-11/13	Biologia molecolare: PCR	

Avena/Oats, Grano/Wheat, Granturco/Corn, Orzo/Barley

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Deossinivalenolo (DON)/Deoxynivalenol (DON)	AOAC Ridascreen FAST DON n 000701 2000	Immunoenzimatica: ELISA	

Bevande alcoliche con tenore di alcol <16,50 %vol/Alcoholic beverages with an alcohol content <16.50% vol, Cacao/Cocoa, Caffè tostato/Roasted coffee, Caffè verde/Green coffee, Cereali/Cereals, Derivati dei cereali/Cereal products, Derivati del cacao/Cocoa products, Derivati del caffè/Coffee products, Erbe aromatiche/Aromatic herbs, Erbe infusionali/ Infusion herbs, Mangimi/Animal feeding stuffs, Spezie/Spices, Te/The, Tisane/Herbal teas, Uva passa/Raisins, Uva sultanina/Sultana, Uva/Grapes, Uve secche/Dried grapes

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Ocratossina A/Ochratoxin A (<10 ug/kg)	MIC 05 rev 8 del 02/05/2022	HPLC-FLD	

Cacao/Cocoa, Caffè/Coffee, Cereali/Cereals, Derivati dei cereali/Cereal products, Derivati del cacao/Cocoa products, Derivati del caffè/Coffee products, Erbe aromatiche/Aromatic herbs, Erbe infusionali/ Infusion herbs, Frutta secca a guscio e derivati/Dried nuts and derivatives, Legumi/Pulses, Mais e derivati/Corn and derivatives, Mangimi/Animal feeding stuffs, Prodotti a base di legumi/Pulses products, Spezie/Spices, Tè/Tea, Tisane/Herbal teas

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Aflatossina B1/Aflatoxin B1, Aflatossina B2/Aflatoxin B2, Aflatossina G1/Aflatoxin G1, Aflatossina G2/Aflatoxin G2, Aflatossine totali (B1 + B2 +G1 +G2)/Total aflatoxins (B1 + B2 +G1 +G2) (<20 ug/kg)	MIC 04 rev 8 del 02/05/2022	HPLC-FLD	

Cacao/Cocoa, Cioccolato/Chocolate

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Umidità/Moisture	DM 06/01/1979 SO GU n 67 08/03/1979 All B p.to 1	Gravimetria	

Caffè decaffeinato/Decaffeinated coffee

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Tenore d'acqua/Moisture	DM 22/06/1983 GU n 221 12/08/1983 All 3	Gravimetria	

Cereali/Cereals

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Odori estranei/Foreign odors	UNI 10280:1993	Sensoriale	

Cereali/Cereals, Derivati dei cereali/Cereal products

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Umidità/Moisture	UNI EN ISO 712:2010	Gravimetria	

Cereali/Cereals, Derivati dei cereali/Cereal products, Mais e derivati/Corn and derivatives

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Zearalenone (ZEA)/Zearalenone (ZEA) (5 - 600 µg/kg)	MIC 06 rev 8 del 02/05/2022	HPLC-FLD	

Cereali/Cereals, Frutta a guscio/Nuts, Legumi/Pulses

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Aflatossine totali/Total aflatoxins (2-25 µg/kg)	MIC 01 rev 0 del 20/03/2017	Immunoenzimatica: ELISA	

Cereali/Cereals, Legumi/Pulses

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

BIOQUALITA' SRL Corso Asti 27 12050 Guarene CN	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
	Revisione: 33	Data: 17/01/2024
	Sede A	pag. 6 di 8

Infestazione nascosta da parte degli insetti/Hidden infestation by insects UNI ISO 6639-3:1989 Esame visivo

Conserven Vegetali/Canned vegetables

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Acidità totale/Total acidity	DM 03/02/1989 SO n 51 GU n 168 20/07/1989 Met 15 par 5.2	Titrimetria potenziometrica	
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	
pH/pH	DM 03/02/1989 SO n 51 GU n 168 20/07/1989 Met 17	Potenziometria	
Sostanza secca/Dry matter	DM 03/02/1989 SO n 51 GU n 168 20/07/1989 Met 5	Gravimetria	
Umidità/Moisture	DM 03/02/1989 SO n 51 GU n 168 20/07/1989 Met 6	Gravimetria	

Frutta secca a guscio e derivati/Dried nuts and derivatives

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Numero di acidità/Acid number (0,10 - 15,00 % acido oleico)	MIC 02 rev 1 del 19/07/2021	Titrimetria	
Numero di perossidi/Peroxide value (0,10 - 20,00 meqO2/kg)	MIC 03 rev 1 del 19/07/2021	Titrimetria	

Grano tenero/Soft wheat

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Difettosità e impurità/Defects and impurities	UNI 10279:1993	Esame visivo	

Grassi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Vegetable fats, 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
Indice di perossidi/Peroxide index, Numero di perossidi/Peroxide value (0,1 - 30 meqO2/kg)	COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	Titrimetria	
Saggio di kreis/Kreis reaction	NGD C56 - 79	Esame visivo	

Mais/Corn

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Aflatossine totali/Total aflatoxins	AOAC Veratox Aflatoxin n 050901 2010	Immunoenzimatica: ELISA	
Fumonisine/Fumonisin (200-6000 µg/kg)	AOAC 2001.06 2005	Immunoenzimatica: ELISA	

Mangimi/Animal feeding stuffs

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Ceneri grezze/Crude ash	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met M	Gravimetria	

Materiali a base di plastica ed articoli destinati a venire in contatto con gli alimenti/Plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs

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

BIOQUALITA' SRL Corso Asti 27 12050 Guarene CN	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 33 Data: 17/01/2024
	Sede A pag. 7 di 8

Migrazione globale con isoottano ed etanolo al 95% mediante l'uso di una tasca/Overall migration with isooctane and 95 % ethanol using a pouch, Migrazione globale con isoottano ed etanolo al 95% mediante riempimento degli articoli/Overall migration with isooctane and 95 % ethanol by article filling, Migrazione globale con isoottano ed etanolo al 95% per immersione totale/Overall migration with isooctane and 95 % ethanol by total immersion, Migrazione globale in simulanti alimentari acquosi mediante l'uso di una tasca/Overall migration into water food simulant using a pouch, Migrazione globale in simulanti alimentari acquosi per immersione totale/Overall migration into water food simulant by total immersion, Migrazione globale in simulanti alimentari acquosi per riempimento/Overall migration into water food simulant by filling (0,1 / 15 mg/dm quadro - 0,60 / 90 mg/kg alimento)

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, EN
 1186-3:2022, UNI EN
 1186-3:2022

Materiali ed articoli destinati a venire in contatto con gli alimenti/Materials and articles intended to come into contact with foodstuffs

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Migrazione di coloranti/Migration of dyes	DM 21/03/1973 GU n° 104 20/04/1973 All IV sez 7	Spettrofotometria UV-VIS	

Mosti/Grape musts, Vini/Wines

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
pH/pH	OIV-MA-AS313-15 R2011	Potenziometria	

Oli d'oliva/Olive oils, Oli di sansa/Olive pomace oils

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Acidi grassi liberi/Free fatty acids (0,01 - 7,5 % acido oleico)	COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017	Titrimetria	

Prodotti ittici preconfezionati/Seafood prepacked

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Peso sgocciolato/Drained weight	DM 06/11/2001 GU n 266 15/11/2001 All	Gravimetria	

Sedimenti (1)/Sediments (1), Suoli/Soils

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Umidità 105°C/Moisture 105°C (1,0 - 50,0 % / 10,0 - 500,0 g/kg)	DM 13/09/1999 SO n 185 GU n 248 21/10/1999 Met II.2	Gravimetria	

Succhi di frutta/Fruit juices, Succhi di ortaggi/Vegetable juices

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Acidità titolabile/Titratable acidity	UNI EN 12147:1999	Titrimetria	
pH/pH	UNI EN 1132:1997	Potenziometria	

Zafferano/Safron

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Ceneri totali/Total ash	ISO 3632-2:2010 cap 12	Gravimetria	
Potere amaricante (come picrocrocina s.s.)/Flavour strenght (expressed as picrocrocine), Potere aromatizzante (come safranale s.s.)/Aroma strenght (expressed as safranal), Potere colorante (come crocina s.s.)/Colouring strenght (expressed as crocins)	ISO 3632-2:2010 cap 14	Spettrofotometria UV-VIS	
Sostanze volatili/Volatile matter, Umidità/Moisture	ISO 3632-2:2010 cap 7	Gravimetria	

BIOQUALITA' SRL Corso Asti 27 12050 Guarene CN	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 33 Data: 17/01/2024
	Sede A pag. 8 di 8

ELENCO PROVE ACCREDITATE - CON CAMPO FISSO IN CATEGORIA: III

Aria di camere bianche ed ambienti controllati associati/Air of cleanrooms and associated controlled environments

<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 14698-1:2003 App A - solo/only A.3.3	–	

Carcasse animali (Supporti da campionamento)/Carcasses (Samples from 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 17604:2015	–	

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

