

Laboratorio di Analisi San Carlo s.r.l. Via Dante Alighieri, 37 83035 Grottaminarda AV	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 15 Data: 19/06/2024
	Sede A pag. 1 di 4

ELENCO PROVE ACCREDITATE - CON CAMPO FISSO IN CATEGORIA: 0

Acqua di rassodamento e salamoia formaggi (1)/Cheese firming water and brine (1), Alimenti/Food, Integratori alimentari a base di o con probiotici per uso umano (1)/Food supplements for human consumption based on or with probiotics (1), Mangimi/Animal feeding stuffs

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Microorganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2022	Metodo colturale-conta	

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Durezza totale/Total hardness ($\geq 0,8$ °F)	Rapporti ISTISAN 2007/31 pag 60 Met ISS BEC031	Titrimetria	

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

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Microorganismi vitali a 22°C/Microorganisms at 22°C, Microorganismi vitali a 36°C/Microorganisms at 36°C (0 ufc/100ml)	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
Batteri coliformi/Coliform bacteria, Escherichia coli/Escherichia coli (0 ufc/100ml)	UNI EN ISO 9308-1:2017	Metodo colturale-conta	
Enterococchi intestinali/Intestinal enterococci, Enterococchi/Enterococci (0 ufc/100ml)	UNI EN ISO 7899-2:2003	Metodo colturale-conta	
Pseudomonas aeruginosa/Pseudomonas aeruginosa (0 ufc/100ml o /250ml)	UNI EN ISO 16266:2008	Metodo colturale-conta	
Stafilococchi patogeni/Pathogenic staphylococci, Staphylococcus aureus/Staphylococcus aureus	UNI 10678:1998	Metodo colturale-conta	

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di piscina/Swimming pool 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 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 + sieroagglutinazione al lattice	

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
Escherichia coli/Escherichia coli (0 ufc/100ml)	APAT CNR IRSA 7030 F Man 29 2003	Metodo colturale-conta	
Salmonella spp/Salmonella spp (Presenza/Assenza in 1 litro)	APAT CNR IRSA 7080 Man 29 2003	Metodo colturale - ricerca	

Acque di scarico/Waste waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Anioni/Anions : Cloruri/Chloride (13,48 - 1595,00 mg/l)	APAT CNR IRSA 4090 A1 Man 29 2003	Titrimetria	
Azoto ammoniacale/Ammonium nitrogen, Ione Ammonio/Ammonium ion (0,40 - 40 mg/l)	APAT CNR IRSA 4030 A2 Man 29 2003	Spettrofotometria UV-VIS	
Azoto nitrico/Nitric nitrogen, Nitrati/Nitrate (0,50 - 30 mg/l)	APAT CNR IRSA 4040 A1 Man 29 2003	Spettrofotometria UV-VIS	

Acque di scarico/Waste waters, Acque naturali/Natural waters

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

Laboratorio di Analisi San Carlo s.r.l. Via Dante Alighieri, 37 83035 Grottaminarda AV	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 15 Data: 19/06/2024
	Sede A pag. 2 di 4

pH/pH (1,68 - 9,18 unità di PH)

APAT CNR IRSA 2060 Man 29
2003

Potenziometria

Alimenti con aw<=0.95/Food with aw<=0.95, Integratori alimentari con aw<=0.95 (1)/Food supplements with aw<=0.95 (1)

<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 (<10ufc/g)	ISO 21527-2:2008	Metodo colturale-conta	

Alimenti con aw>0.95/Food 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 (<10ufc/g)	ISO 21527-1:2008	Metodo colturale-conta	

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 (3,32 / 6,53 unità di pH)	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>
Attività dell'acqua (Aw)/Water activity (Aw) (0,00 - 1,00 Aw)	ISO 18787:2017	-	
Bacillus cereus presuntivo/Presumptive Bacillus cereus (<10 ufc/g)	UNI EN ISO 7932:2020	Metodo colturale-conta	
Glutine da frumento, da segale, da orzo/Gluten from wheat, rye, barley (5 ÷ 40 mg/Kg di glutine)	MIP 01/2019 rev. 1 del 05.04.22	Immunoenzimatica: ELISA	
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Listeria spp (<10 ufc/g)	UNI EN ISO 11290-2:2017	Metodo colturale-conta	
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Listeria spp (Presenza/Assenza in 25g)	UNI EN ISO 11290-1:2017	Metodo colturale - ricerca	

Alimenti/Food, Integratori alimentari per uso umano (1)/Food supplements for human consumption (1)

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Enterobacteriaceae/Enterobacteriaceae (<1 ufc/ml e <10 ufc/g)	UNI EN ISO 21528-2:2017/EC 1:2018	Metodo colturale-conta	
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase-positive Escherichia coli (<10 ufc/g)	UNI ISO 16649-2:2010	Metodo colturale-conta	

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

<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 (Presenza/Assenza in 25g)	UNI EN ISO 6579-1:2020	Metodo colturale - ricerca	

Alimenti/Food, Supporti da campionamento superfici 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>
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	UNI EN ISO 6888-1:2023	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	

Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks (1), Vini/Wines

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Massa volumica a 20°C/Specific gravity at 20°C (0,99326-1,00556 g/cm ³)	OIV-MA-AS2-01 Met C R2021	Bilancia Idrostatica	

Laboratorio di Analisi San Carlo s.r.l. Via Dante Alighieri, 37 83035 Grottaminarda AV	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 15 Data: 19/06/2024
	Sede A pag. 3 di 4

Cereali/Cereals, Frutta secca a guscio e derivati/Dried nuts and derivatives

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Analisi chimica/Chemical analysis : Aflatossine totali (B1 + B2 +G1 +G2)/Total aflatoxins (B1 + B2 +G1 +G2) (Cereali 1,9 - 11,3 microg/kg Frutta a guscio 1,9 - 14,6 microg/kg)	MIP 17/2022 rev. 4 del 01.09.2022	Immunoenzimatica: ELISA competitivo	

Grassi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Vegetable fats, Oli di origine animale/Animal oils, Oli di origine vegetale/Vegetable oils

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Indice di perossidi/Peroxide index, Numero di perossidi/Peroxide value	COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	Titrimetria	

Latte/Milk

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Grasso/Fat (0,1 - 6,0 g di grasso /100 ml latte)	ISO 19662:2018, UNI ISO 19662:2019	Butirrometria	

Mosti/Grape musts, Vini/Wines

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Estratto secco totale/Total dry matter (0,8 - 66,2 g/l)	OIV-MA-AS2-03B R2012	Densimetria	
pH/pH (3,13 - 3,50 unità di PH)	OIV-MA-AS313-15 R2011	Potenziometria	

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

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Acidi grassi liberi/Free fatty acids (0,20 - 1,4 %)	COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017	Titrimetria	
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto/UV spectrophotometric analysis, DeltaK/DeltaK, K232/K232, K264/K264, K268/K268, K270/K270, K272/K272	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	Spettrofotometria UV-VIS	

Vini/Wines

<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 ($\geq 0,10$ g/l)	OIV-MA-AS313-01 cap 5.3 R2015	Titrimetria	
Acidità volatile/Volatile acid content (0,12 - 1,64 g/l)	OIV-MA-AS313-02 R2015	Titrimetria	
Diossido di zolfo libero (Anidride solforosa libera)/Free sulphur dioxide, Diossido di zolfo totale (Anidride solforosa totale)/Total Sulphur dioxide (Solforosa Libera 9,3 - 151,1 mg/l Solforosa Totale 15,0 - 383,7 mg/l)	OIV-MA-AS323-04B R2009	Titrimetria	
Titolo alcolometrico volumico/Alcoholic strength by volume (8,00 - 11,86 %vol)	OIV-MA-AS312-01 Met C R2021	Bilancia Idrostatica	

Laboratorio di Analisi San Carlo s.r.l. Via Dante Alighieri, 37 83035 Grottaminarda AV	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 15 Data: 19/06/2024
	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	UNI EN ISO 18593:2018	–	

Superfici di camere bianche ed ambienti controllati associati/Surface 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	UNI EN 17141:2021 Annex E	–	

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.

