

MEGA S.a.S. di Licari Vincenzo & C.	UNI CEI EN ISO/IEC 1702	25:2018
C.da Strasatti n. 329/M 91025 Marsala TP	Revisione: 15	Data: <b>21/11/2023</b>
	Sede <b>A</b>	pag. <b>1</b> di <b>3</b>

### **ELENCO PROVE ACCREDITATE - CON CAMPO FISSO IN CATEGORIA: 0**

Acqua di rassodamento e salamoia formaggi (1)/Cheese firming water and brine (1), Alimenti/Food, Campioni provenienti dalla fase di produzione primaria/Samples from the primary production stage, 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	<i>0&amp;I</i>
Microrganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022, 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	0&1
Batteri coliformi/Coliform bacteria, Escherichia coli/Escherichia coli	ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016	Metodo colturale-cont	ta
Enterococchi intestinali/Intestinal enterococci	UNI EN ISO 7899-2:2003	Metodo colturale-cont	ta
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-cont	ta
Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di pi Denominazione della prova / Campi di prova		Tagnica di provo	08.1
· · · · · · ·	Metodo di prova	Tecnica di prova	0&1
Legionella spp, Legionella pneumophila (sierogruppo 1 e sierogruppi 2-15)/Legionella spp, Legionella pneumophila (serogroup 1 and serogroup 2-15)	UNI EN ISO 11731:2017	Metodo colturale + sieroagglutinazione al lattice	
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-cont	ta
Alimenti/Food			
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	0&1
Coliformi/Coliforms	ISO 4832:2006	Metodo colturale-cont	ta
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-cont	ta
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes	UNI EN ISO 11290-1:2017	Metodo colturale - ricerca	
Salmonella spp/Salmonella spp	UNI EN ISO 6579-1:2020	Metodo colturale - ricerca	
Alimenti/Food, Campioni provenienti dalla fase di produzione pri	maria/Samples from the prima	ry production stage	
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	<i>0</i> & <i>I</i>
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	ISO 6888-1:2021	Metodo colturale-con	ta
Carne/Meat, Crostacei/Crustaceans, Latte crudo/Raw milk, Latte termicamente/Heat-treated milk, Muscolo di pesce/Muscle of fis		x, Latte trattato	
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	0&I
Piombo/Lead (Carne: 0,050-0,600 mg/Kg; Crostacei: 0,001-0,500 mg/Kg; Latte: 0,003-0,070 mg/Kg; Muscolo di pesce: 0,030-0,400 mg/Kg)	MI 02 rev. 05:2023	ASV anodic stripping voltammetry	
Carne/Meat, Crostacei/Crustaceans, Muscolo di pesce/Muscle of	fish		
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Cadmio/Cadmium (Carne: 0,020-0,50 mg/Kg; Crostacei-Muscolo di pesce: 0,0020 - 2,5 mg/Kg)	MI 02 rev. 05:2023	ASV anodic stripping voltammetry	



# Allegato al certificato di accreditamento n. ${\bf 1374L}$ rev. ${\bf 4}$ del ${\bf 28/07/2021}$

MEGA S.a.S. di Licari Vincenzo & C.	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
C.da Strasatti n. 329/M 91025 Marsala TP	Revisione: 15	Data: <b>21/11/2023</b>
	Sede <b>A</b>	pag. <b>2</b> di <b>3</b>

## Latte/Milk

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	<i>0&amp;I</i>
Aflatossina M1/Aflatoxin M1 (0,005 - 0,25 ug/Kg)	MI 01 rev. 04:2023	Immunoenzimatica: ELISA	
Attività fosfatasica alcalina/Alkaline phosphatase activity	UNI EN ISO 11816-1:2013	Fluorimetria	
Cellule somatiche/Somatic cells (1x10^4 - 20x10^6)	MI 03 rev. 01:2021	Fluoro-optometria	
Microrganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	DM 26/03/1992 SO n 67 GU n 90 16/04/1992 All 2 Met IV	Metodo colturale-conta	
Sostanze inibenti: antibiotici/Inhibitory substances: antibiotics	AOAC DSM Delvotest SP-NT Visual n 011102 2011	Metodo colturale - ricerca	
Pesce/Fish, Prodotti ittici/Seafood			
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	<i>0&amp;I</i>
Istamina/Histamine (3-300 mg/Kg)	AOAC Hista Sure Elisa n 021402 2014	Immunoenzimatica: ELISA	



#### Allegato al certificato di accreditamento n. 1374L rev. 4 del 28/07/2021

MEGA S.a.S. di Licari Vincenzo & C.	S.a.S. di Licari Vincenzo & C.  UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
C.da Strasatti n. 329/M 91025 Marsala TP	Revisione: 15	Data: <b>21/11/2023</b>
	Sede <b>A</b>	pag. <b>3</b> di <b>3</b>

#### **ELENCO PROVE ACCREDITATE - CON CAMPO FISSO IN CATEGORIA: III**

#### Acque destinate al consumo umano/Drinking waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Campionamento per parametri microbiologici/Sampling for microbiological parameters	ISO 19458:2006	_	
Latte/Milk			
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	<i>O&amp;I</i>
Campionamento per parametri chimici/Sampling for chemical parameters	DM 26/03/1992 SO n 67 GU n 90 16/04/1992 All 1 Met II	_	
Campionamento per parametri microbiologici/Sampling for microbiological parameters	DM 26/03/1992 SO n 67 GU n 90 16/04/1992 All 1 Met II	-	

# 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	<i>O&amp;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 "0&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

