

<b>Laboratorio di Analisi San Carlo s.r.l.</b>  Via Dante Alighieri, 37 83035 Grottaminarda AV	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>16</b> <span style="float: right;">Data: <b>23/01/2025</b></span>
	Sede <b>A</b> <span style="float: right;">pag. <b>1</b> di <b>4</b></span>

## 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**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Microorganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2022	Metodo colturale-conta	
<b>Acque destinate al consumo umano/Drinking waters</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Durezza totale/Total hardness (≥0,8 °F)	Rapporti ISTISAN 2007/31 pag 60 Met ISS BEC031	Titrimetria	
<b>Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di piscina (1)/Swimming pool waters (1)</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</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	
<b>Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di piscina/Swimming pool waters</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</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	
<b>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</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</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	
<b>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</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</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	
<b>Acque di scarico/Waste waters</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</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	
<b>Acque di scarico/Waste waters, Acque naturali/Natural waters</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
pH/pH (1,68 - 9,18 unità di PH)	APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003	Potenziometria	
<b>Alimenti con aw≤0.95/Food with aw≤0.95, Integratori alimentari con aw≤0.95 (1)/Food supplements with aw≤0.95 (1)</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds (<10ufc/g)	ISO 21527-2:2008	Metodo colturale-conta	
<b>Alimenti con aw&gt;0.95/Food with aw&gt;0.95</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds (<10ufc/g)	ISO 21527-1:2008	Metodo colturale-conta	
<b>Alimenti processati a caldo in contenitori sigillati ermeticamente/Heat-processed foods in hermetically sealed containers</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>

<b>Laboratorio di Analisi San Carlo s.r.l.</b>  Via Dante Alighieri, 37 83035 Grottaminarda AV	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018		
	Revisione: <b>16</b>		Data: <b>23/01/2025</b>
	Sede <b>A</b>		pag. <b>2</b> di <b>4</b>
pH/pH (3,32 / 6,53 unità di pH)	ISO 11289:1993	Potenziometria	
<b>Alimenti/Food</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;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	
<b>Alimenti/Food, Integratori alimentari per uso umano (1)/Food supplements for human consumption (1)</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;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	
<b>Alimenti/Food, Integratori alimentari per uso umano (1)/Food supplements for human consumption (1), Mangimi/Animal feeding stuffs</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Salmonella spp/Salmonella spp (Presenza/Assenza in 25g)	UNI EN ISO 6579-1:2020	Metodo colturale - ricerca	
<b>Alimenti/Food, Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare/Samples from surface sampling of food industry environment</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;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	
<b>Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks (1), Vini/Wines</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;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 <sup>3</sup> )	OIV-MA-AS2-01 Met C R2021	Bilancia Idrostatica	
<b>Cereali/Cereals, Frutta secca a guscio e derivati/Dried nuts and derivatives</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;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	
<b>Grassi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Vegetable fats, Oli di origine animale/Animal oils, Oli di origine vegetale/Vegetable oils</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Indice di perossidi/Peroxide index, Numero di perossidi/Peroxide value	COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	Titrimetria	
<b>Latte/Milk</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Grasso/Fat (0,1 - 6,0 g di grasso /100 ml latte)	ISO 19662:2018, UNI ISO 19662:2019	Butirrometria	
<b>Mosti/Grape musts, Vini/Wines</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;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	
<b>Oli d'oliva/Olive oils, Oli di sansa/Olive pomace oils</b>			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;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	

<b>Laboratorio di Analisi San Carlo s.r.l.</b>  Via Dante Alighieri, 37 83035 Grottaminarda AV	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>16</b> <span style="float: right;">Data: <b>23/01/2025</b></span>
	Sede <b>A</b> <span style="float: right;">pag. <b>3</b> di <b>4</b></span>

**Vini/Wines**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Acidità totale/Total acidity (≥ 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	

<b>Laboratorio di Analisi San Carlo s.r.l.</b>  Via Dante Alighieri, 37 83035 Grottaminarda AV	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>16</b> <span style="float: right;">Data: <b>23/01/2025</b></span>
	Sede <b>A</b> <span style="float: right;">pag. <b>4</b> di <b>4</b></span>

### 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&amp;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&amp;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](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.

