

ESI SUD SRL Via Lucrezia della Valle 84 88100 Catanzaro CZ	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 25 Data: 13/12/2023
	Sede A pag. 1 di 3

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, 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
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	EVS EN ISO 6888-1:2021, ISO 6888-1:2021, NF EN ISO 6888-1:2021, UNI EN ISO 6888-1:2021	Metodo colturale-conta	

Acqua di rassodamento e salamoia formaggi (1)/Cheese firming water and brine (1), Alimenti/Food, Campioni prelevati da carcasse/Samples from carcasses, Campioni provenienti dalla fase di produzione primaria/Samples from the primary production stage, Ceppi microbici (1)/Microbial strains (1), Integratori alimentari a base di o con probiotici per uso umano (1)/Food supplements for human consumption based on or with probiotics (1), 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	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022	Metodo colturale-conta	
Microrganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2022	Metodo colturale-conta	
Microrganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2022	Metodo colturale-conta	

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

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
pH/pH	APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003	Potenziometria	

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

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

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di piscina/Swimming pool waters, Acque minerali naturali (1)/Natural mineral waters (1), Acque pulite/Clean waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Enterococchi intestinali/Intestinal enterococci	UNI EN ISO 7899-2:2003	Metodo colturale-conta	

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di piscina/Swimming pool waters, Acque naturali con bassa contaminazione microbica/Natural water with low bacteria numbers

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Batteri coliformi/Coliform bacteria, Escherichia coli/Escherichia coli	UNI EN ISO 9308-1:2017	Metodo colturale-conta	

Acque di fiume/River waters, Acque di lago/Lake waters, Acque di mare/Marine waters, Acque di scarico anche sottoposte a trattamento/Waste waters also treated, Acque irrigue (1)/Irrigation water (1), Acque superficiali/Surface waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Escherichia coli/Escherichia coli	APAT CNR IRSA 7030 F Man 29 2003	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

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds (a 25°C)	ISO 21527-2:2008	Metodo colturale-conta	

ESI SUD SRL Via Lucrezia della Valle 84 88100 Catanzaro CZ	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 25 Data: 13/12/2023
	Sede A pag. 2 di 3

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 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	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>
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes	AFNOR UNI 03/04-04/05	Metodo colturale - ricerca	

Alimenti/Food, 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>
Attività dell'acqua (Aw)/Water activity (Aw)	ISO 18787:2017	–	
Batteri anaerobi solfito riduttori/Sulphite-reducing anaerobic bacteria	ISO 15213-1:2023	Metodo colturale-conta	
Coliformi/Coliforms	ISO 4832:2006	Metodo colturale-conta	
Enterobacteriaceae/Enterobacteriaceae	UNI EN ISO 21528-2:2017/EC 1:2018	Metodo colturale-conta	
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase-positive Escherichia coli	ISO 16649-2:2001	Metodo colturale-conta	
Salmonella spp/Salmonella spp	AFNOR UNI 03/06-12/07	Metodo colturale - ricerca	

ESI SUD SRL Via Lucrezia della Valle 84 88100 Catanzaro CZ	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 25 Data: 13/12/2023
	Sede A pag. 3 di 3

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

