

Laboratorio di Analisi San Carlo s.r.l.	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
Via Dante Alighieri, 37 83035 Grottaminarda AV	Revisione: 17	Data: <b>25/06/2025</b>
	Sede <b>A</b>	pag. <b>1</b> di <b>4</b>

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters			
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	08
Durezza/Hardness (≥ 3,2 mg/l di CaCO3)	APAT CNR IRSA 2040 B Man 29 2003	Titrimetria complessometrica	
Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di piscina (1)/Swi	mming pool waters (1)		
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	08
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/Swimm	ning pool waters		
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	08
Batteri coliformi/Coliform bacteria, Escherichia coli/Escherichia coli	UNI EN ISO 9308-1:2017	Metodo colturale-conta	
Enterococchi intestinali/Intestinal enterococci, Enterococchi/Enterococci	UNI EN ISO 7899-2:2003	Metodo colturale-conta	
Pseudomonas aeruginosa/Pseudomonas aeruginosa	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/Swimm sanitarie/Domestic waters, Acque termali/Thermal Water	ning pool waters, Acque naturali/Natu	ral waters, Acque	
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	08
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 and superficiali/Surface waters	:he sottoposte a trattamento/Waste w	aters also treated, Acque	
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	08
Escherichia coli/Escherichia coli	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	08
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	08
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<=0.9	95 (1)/Food supplements with aw<=0.9	95 (1)	
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	0&
Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds	ISO 21527-2:2008	Metodo colturale-conta	
Alimenti con aw>0.95/Food with aw>0.95			
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	08
Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds	ISO 21527-1:2008	Metodo colturale-conta	
- Alimenti processati a caldo in contenitori sigillati ermeticamente/Heat-process	sed foods in hermetically sealed conta	ainers	
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	08
pH/pH (3,32 / 6,53 unità di pH)	ISO 11289:1993	Potenziometria	
Alimenti/Food			
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	08
Attività dell'acqua (Aw)/Water activity (Aw) (0,00 - 1,00 Aw)	ISO 18787:2017	_	



Laboratorio di Analisi San Carlo s.r.l.	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018			
Via Dante Alighieri, 37 83035 Grottaminarda AV	Revisione: 17	Data: <b>25/06/202</b>	25	
	Sede <b>A</b>	pag. <b>2</b> di <b>4</b>	4	
Glutine da frumento, da segale, da orzo/Gluten from wheat, rye, barley (mg/Kg di glutine)	5 ÷ 40 MIP 01/2019 rev. 1 del 05.0	4.22 Immunoenzimatica: ELISA		
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Listeria spp	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	a	
Alimenti/Food, Integratori alimentari a base di o con probiotici per uso probiotics (1), Mangimi/Animal feeding stuffs, Supporti da campionam sampling of food industry environment			vith	
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	08	
Microrganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2022	Metodo colturale-conta		
Alimenti/Food, Integratori alimentari per uso umano (1)/Food suppleme	ents for human consumption (1)			
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	08	
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase-positive Escherichia coli	UNI ISO 16649-2:2010	Metodo colturale-conta		
Alimenti/Food, Integratori alimentari per uso umano (1)/Food supplem	ents for human consumption (1), M	langimi/Animal feeding stuffs		
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	08	
Salmonella spp/Salmonella spp (Presenza/Assenza in 25g)	UNI EN ISO 6579-1:2020	Metodo colturale - ricerca	 а	
Alimenti/Food, Integratori alimentari per uso umano (1)/Food supplementari del settore alimentare/Samples from surface sampling of food		upporti da campionamento superfi	ici	
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	0	
Enterobacteriaceae/Enterobacteriaceae	UNI EN ISO 21528-2:2017/I	EC 1:2018 Metodo colturale-conta		
Alimenti/Food, Supporti da campionamento superfici ambienti del sett environment	ore alimentare/Samples from surfa	ce sampling of food industry		
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	0	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre				
specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and o species)	UNI EN ISO 6888-1:2023 ther	Metodo colturale-conta		
specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and or	UNI EN ISO 6888-2:2023	Metodo colturale-conta  Metodo colturale-conta		
specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)	UNI EN ISO 6888-2:2023			
specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)	UNI EN ISO 6888-2:2023			
specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks	ther UNI EN ISO 6888-2:2023 ther s (1), Vini/Wines Metodo di prova	Metodo colturale-conta  Tecnica di prova		
specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks  Denominazione della prova / Campi di prova  Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Massa volumica a 20°C/S gravity at 20°C (0,99326-1,00556 g/cm^3)	ther UNI EN ISO 6888-2:2023 ther  s (1), Vini/Wines Metodo di prova Specific OIV-MA-AS2-01 Met C R20	Metodo colturale-conta  Tecnica di prova		
specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks Denominazione della prova / Campi di prova  Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Massa volumica a 20°C/S gravity at 20°C (0,99326-1,00556 g/cm^3)	ther UNI EN ISO 6888-2:2023 ther  s (1), Vini/Wines Metodo di prova Specific OIV-MA-AS2-01 Met C R20	Metodo colturale-conta  Tecnica di prova		
specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks Denominazione della prova / Campi di prova  Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Massa volumica a 20°C/S gravity at 20°C (0,99326-1,00556 g/cm^3)  Cereali/Cereals, Frutta secca a guscio e derivati/Dried nuts and derivati	ther  UNI EN ISO 6888-2:2023  ther  S (1), Vini/Wines  Metodo di prova  Specific OIV-MA-AS2-01 Met C R20  ives  Metodo di prova  Total MIP 17/2022 rev. 4 del 01.0	Metodo colturale-conta  Tecnica di prova  Bilancia Idrostatica  Tecnica di prova		
specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks Denominazione della prova / Campi di prova  Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Massa volumica a 20°C/S gravity at 20°C (0,99326-1,00556 g/cm^3)  Cereali/Cereals, Frutta secca a guscio e derivati/Dried nuts and derivat Denominazione della prova / Campi di prova  Analisi chimica/Chemical analysis: Aflatossine totali (B1 + B2 +G1 +G2), aflatoxins (B1 + B2 +G1 +G2) (Cereali 1,9 - 11,3 microg/kg Frutta a gus - 14,6 microg/kg)  Grassi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Veget.	ther UNI EN ISO 6888-2:2023 ther  S (1), Vini/Wines Metodo di prova  Specific OIV-MA-AS2-01 Met C R20  Sives Metodo di prova  Total Cio 1,9  MIP 17/2022 rev. 4 del 01.0	Metodo colturale-conta  Tecnica di prova  Bilancia Idrostatica  Tecnica di prova  9.2022 Immunoenzimatica: ELISA competitivo		
specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks Denominazione della prova / Campi di prova  Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Massa volumica a 20°C/S gravity at 20°C (0,99326-1,00556 g/cm^3)  Cereali/Cereals, Frutta secca a guscio e derivati/Dried nuts and derivat Denominazione della prova / Campi di prova  Analisi chimica/Chemical analysis: Aflatossine totali (B1 + B2 +G1 +G2), aflatoxins (B1 + B2 +G1 +G2) (Cereali 1,9 - 11,3 microg/kg Frutta a gus - 14,6 microg/kg)  Grassi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Veget:	ther UNI EN ISO 6888-2:2023 ther  S (1), Vini/Wines Metodo di prova  Specific OIV-MA-AS2-01 Met C R20  Sives Metodo di prova  Total Cio 1,9  MIP 17/2022 rev. 4 del 01.0	Metodo colturale-conta  Tecnica di prova  Bilancia Idrostatica  Tecnica di prova  9.2022 Immunoenzimatica: ELISA competitivo	O8	
specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks Denominazione della prova / Campi di prova  Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Massa volumica a 20°C/S gravity at 20°C (0,99326-1,00556 g/cm^3)  Cereali/Cereals, Frutta secca a guscio e derivati/Dried nuts and derivat Denominazione della prova / Campi di prova  Analisi chimica/Chemical analysis: Aflatossine totali (B1 + B2 +G1 +G2)/aflatoxins (B1 + B2 +G1 +G2)/(Cereali 1,9 - 11,3 microg/kg)  Grassi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Vegetavegetale/Vegetable oils	ther  UNI EN ISO 6888-2:2023  ther  S (1), Vini/Wines  Metodo di prova  Specific OIV-MA-AS2-01 Met C R20  Sives  Metodo di prova  Total Cio 1,9  AMIP 17/2022 rev. 4 del 01.0  able fats, Oli di origine animale/Anima	Metodo colturale-conta  Tecnica di prova  Bilancia Idrostatica  Tecnica di prova  9.2022 Immunoenzimatica: ELISA competitivo  imal oils, Oli di origine  Tecnica di prova	00	
specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks Denominazione della prova / Campi di prova  Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Massa volumica a 20°C/S gravity at 20°C (0,99326-1,00556 g/cm^3)  Cereali/Cereals, Frutta secca a guscio e derivati/Dried nuts and derivat Denominazione della prova / Campi di prova  Analisi chimica/Chemical analysis: Aflatossine totali (B1 + B2 +G1 +G2)/aflatoxins (B1 + B2 +G1 +G2) (Cereali 1,9 - 11,3 microg/kg Frutta a gus - 14,6 microg/kg)  Grassi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Vegetavegetale/Vegetable oils  Denominazione della prova / Campi di prova	ther  UNI EN ISO 6888-2:2023  ther  S (1), Vini/Wines  Metodo di prova  Specific OIV-MA-AS2-01 Met C R20  Sives  Metodo di prova  Total Cio 1,9  MIP 17/2022 rev. 4 del 01.0  able fats, Oli di origine animale/Animetodo di prova	Metodo colturale-conta  Tecnica di prova  Bilancia Idrostatica  Tecnica di prova  9.2022 Immunoenzimatica: ELISA competitivo  imal oils, Oli di origine  Tecnica di prova	00	
specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks Denominazione della prova / Campi di prova  Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Massa volumica a 20°C/S gravity at 20°C (0,99326-1,00556 g/cm^3)  Cereali/Cereals, Frutta secca a guscio e derivati/Dried nuts and derivat Denominazione della prova / Campi di prova  Analisi chimica/Chemical analysis: Aflatossine totali (B1 + B2 +G1 +G2); aflatoxins (B1 + B2 +G1 +G2) (Cereali 1,9 - 11,3 microg/kg Frutta a gus - 14,6 microg/kg)  Grassi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Vegetavegetale/Vegetable oils  Denominazione della prova / Campi di prova  Indice di perossidi/Peroxide index, Numero di perossidi/Peroxide value	ther  UNI EN ISO 6888-2:2023  ther  S (1), Vini/Wines  Metodo di prova  Specific OIV-MA-AS2-01 Met C R20  Sives  Metodo di prova  Total Cio 1,9  MIP 17/2022 rev. 4 del 01.0  able fats, Oli di origine animale/Animetodo di prova	Metodo colturale-conta  Tecnica di prova  Bilancia Idrostatica  Tecnica di prova  9.2022 Immunoenzimatica: ELISA competitivo  imal oils, Oli di origine  Tecnica di prova	0.0	
specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks Denominazione della prova / Campi di prova  Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Massa volumica a 20°C/S gravity at 20°C (0,99326-1,00556 g/cm^3)  Cereali/Cereals, Frutta secca a guscio e derivati/Dried nuts and derivat Denominazione della prova / Campi di prova  Analisi chimica/Chemical analysis: Aflatossine totali (B1 + B2 +G1 +G2)/aflatoxins (B1 + B2 +G1 +G2) (Cereali 1,9 - 11,3 microg/kg Frutta a gus - 14,6 microg/kg)  Grassi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Vegetale/Vegetale/Vegetable oils  Denominazione della prova / Campi di prova  Indice di perossidi/Peroxide index, Numero di perossidi/Peroxide value  Latte/Milk	ther  UNI EN ISO 6888-2:2023  ther  S (1), Vini/Wines  Metodo di prova  OIV-MA-AS2-01 Met C R20  vives  Metodo di prova  Total cio 1,9  MIP 17/2022 rev. 4 del 01.0  mable fats, Oli di origine animale/An  Metodo di prova  COI/T.20/Doc n 35/rev 1 20	Metodo colturale-conta  Tecnica di prova  21 Bilancia Idrostatica  Tecnica di prova  9.2022 Immunoenzimatica: ELISA competitivo  imal oils, Oli di origine  Tecnica di prova  17 Titrimetria  Tecnica di prova	0.0	
specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks Denominazione della prova / Campi di prova  Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Massa volumica a 20°C/S gravity at 20°C (0,99326-1,00556 g/cm^3)  Cereali/Cereals, Frutta secca a guscio e derivati/Dried nuts and derivati Denominazione della prova / Campi di prova  Analisi chimica/Chemical analysis: Aflatossine totali (B1 + B2 +G1 +G2); aflatoxins (B1 + B2 +G1 +G2) (Cereali 1,9 - 11,3 microg/kg Frutta a guscionalisi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Vegetovegetale/Vegetale/Vegetable oils  Denominazione della prova / Campi di prova  Indice di perossidi/Peroxide index, Numero di perossidi/Peroxide value  Latte/Milk  Denominazione della prova / Campi di prova  Grasso/Fat (0,1 - 6,0 g di grasso /100 ml latte)	ther  UNI EN ISO 6888-2:2023  ther  S (1), Vini/Wines  Metodo di prova  Specific OIV-MA-AS2-01 Met C R20  Sives  Metodo di prova  Total cio 1,9  MIP 17/2022 rev. 4 del 01.0  able fats, Oli di origine animale/An  Metodo di prova  COI/T.20/Doc n 35/rev 1 20  Metodo di prova	Metodo colturale-conta  Tecnica di prova  21 Bilancia Idrostatica  Tecnica di prova  9.2022 Immunoenzimatica: ELISA competitivo  imal oils, Oli di origine  Tecnica di prova  17 Titrimetria  Tecnica di prova	0.0	
specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks Denominazione della prova / Campi di prova  Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Massa volumica a 20°C/S gravity at 20°C (0,99326-1,00556 g/cm^3)  Cereali/Cereals, Frutta secca a guscio e derivati/Dried nuts and derivati Denominazione della prova / Campi di prova  Analisi chimica/Chemical analysis: Aflatossine totali (B1 + B2 +G1 +G2); aflatoxins (B1 + B2 +G1 +G2) (Cereali 1,9 - 11,3 microg/kg Frutta a guscionalisi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Vegetovegetale/Vegetale/Vegetable oils  Denominazione della prova / Campi di prova  Indice di perossidi/Peroxide index, Numero di perossidi/Peroxide value  Latte/Milk  Denominazione della prova / Campi di prova  Grasso/Fat (0,1 - 6,0 g di grasso /100 ml latte)	ther  UNI EN ISO 6888-2:2023  ther  S (1), Vini/Wines  Metodo di prova  Specific OIV-MA-AS2-01 Met C R20  Sives  Metodo di prova  Total cio 1,9  MIP 17/2022 rev. 4 del 01.0  able fats, Oli di origine animale/An  Metodo di prova  COI/T.20/Doc n 35/rev 1 20  Metodo di prova	Metodo colturale-conta  Tecnica di prova  21 Bilancia Idrostatica  Tecnica di prova  9.2022 Immunoenzimatica: ELISA competitivo  imal oils, Oli di origine  Tecnica di prova  17 Titrimetria  Tecnica di prova	0.	
specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks Denominazione della prova / Campi di prova  Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Massa volumica a 20°C/S gravity at 20°C (0,99326-1,00556 g/cm^3)  Cereali/Cereals, Frutta secca a guscio e derivati/Dried nuts and derivat Denominazione della prova / Campi di prova  Analisi chimica/Chemical analysis: Aflatossine totali (B1 + B2 +G1 +G2)/aflatoxins (B1 + B2 +G1 +G2) (Cereali 1,9 - 11,3 microg/kg Frutta a gus - 14,6 microg/kg)  Grassi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Vegetale/Vegetale/Vegetable oils  Denominazione della prova / Campi di prova  Indice di perossidi/Peroxide index, Numero di perossidi/Peroxide value  Latte/Milk  Denominazione della prova / Campi di prova  Grasso/Fat (0,1 - 6,0 g di grasso /100 ml latte)  Latte/Milk - solo/only latte bovino	ther  UNI EN ISO 6888-2:2023  ther  S (1), Vini/Wines  Metodo di prova  Specific OIV-MA-AS2-01 Met C R20  ives  Metodo di prova  Total cio 1,9  MIP 17/2022 rev. 4 del 01.0  able fats, Oli di origine animale/An  Metodo di prova  COI/T.20/Doc n 35/rev 1 20  Metodo di prova  ISO 19662:2018, UNI ISO 1	Metodo colturale-conta  Tecnica di prova  Bilancia Idrostatica  Tecnica di prova  9.2022 Immunoenzimatica: ELISA competitivo  imal oils, Oli di origine  Tecnica di prova  17 Titrimetria  Tecnica di prova  9662:2019 Butirrometria	0.	
species)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks Denominazione della prova / Campi di prova  Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Massa volumica a 20°C/S gravity at 20°C (0,99326-1,00556 g/cm^3)  Cereali/Cereals, Frutta secca a guscio e derivati/Dried nuts and derivati Denominazione della prova / Campi di prova  Analisi chimica/Chemical analysis: Aflatossine totali (B1 + B2 +G1 +G2)/aflatoxins (B1 + B2 +G1 +G2) (Cereali 1,9 - 11,3 microg/kg Frutta a gus - 14,6 microg/kg)  Grassi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Veget vegetale/Vegetable oils  Denominazione della prova / Campi di prova  Indice di perossidi/Peroxide index, Numero di perossidi/Peroxide value  Latte/Milk  Denominazione della prova / Campi di prova  Grasso/Fat (0,1 - 6,0 g di grasso /100 ml latte)  Latte/Milk - solo/only latte bovino  Denominazione della prova / Campi di prova  Cellule somatiche/Somatic cells	ther  UNI EN ISO 6888-2:2023  ther  S (1), Vini/Wines  Metodo di prova  Specific OIV-MA-AS2-01 Met C R20  sives  Metodo di prova  Total cio 1,9  MIP 17/2022 rev. 4 del 01.0  able fats, Oli di origine animale/An  Metodo di prova  COI/T.20/Doc n 35/rev 1 20  Metodo di prova  ISO 19662:2018, UNI ISO 1  Metodo di prova	Metodo colturale-conta  Tecnica di prova  Bilancia Idrostatica  Tecnica di prova  9.2022 Immunoenzimatica: ELISA competitivo  imal oils, Oli di origine  Tecnica di prova  17 Titrimetria  Tecnica di prova  9662:2019 Butirrometria  Tecnica di prova	0.0	
specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks Denominazione della prova / Campi di prova  Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Massa volumica a 20°C/S gravity at 20°C (0,99326-1,00556 g/cm^3)  Cereali/Cereals, Frutta secca a guscio e derivati/Dried nuts and derivat Denominazione della prova / Campi di prova  Analisi chimica/Chemical analysis: Aflatossine totali (B1 + B2 +G1 +G2)/aflatoxins (B1 + B2 +G1 +G2) (Cereali 1,9 - 11,3 microg/kg Frutta a gus - 14,6 microg/kg)  Grassi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Veget vegetale/Vegetable oils  Denominazione della prova / Campi di prova  Indice di perossidi/Peroxide index, Numero di perossidi/Peroxide value  Latte/Milk  Denominazione della prova / Campi di prova  Grasso/Fat (0,1 - 6,0 g di grasso /100 ml latte)  Latte/Milk - solo/only latte bovino  Denominazione della prova / Campi di prova  Cellule somatiche/Somatic cells	ther  UNI EN ISO 6888-2:2023  ther  S (1), Vini/Wines  Metodo di prova  Specific OIV-MA-AS2-01 Met C R20  sives  Metodo di prova  Total cio 1,9  MIP 17/2022 rev. 4 del 01.0  able fats, Oli di origine animale/An  Metodo di prova  COI/T.20/Doc n 35/rev 1 20  Metodo di prova  ISO 19662:2018, UNI ISO 1  Metodo di prova	Metodo colturale-conta  Tecnica di prova  Bilancia Idrostatica  Tecnica di prova  9.2022 Immunoenzimatica: ELISA competitivo  imal oils, Oli di origine  Tecnica di prova  17 Titrimetria  Tecnica di prova  9662:2019 Butirrometria  Tecnica di prova	08	
specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and of species)  Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks Denominazione della prova / Campi di prova  Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Massa volumica a 20°C/S gravity at 20°C (0,99326-1,00556 g/cm^3)  Cereali/Cereals, Frutta secca a guscio e derivati/Dried nuts and derivat Denominazione della prova / Campi di prova  Analisi chimica/Chemical analysis: Aflatossine totali (B1 + B2 +G1 +G2), aflatoxins (B1 + B2 +G1 +G2) (Cereali 1,9 - 11,3 microg/kg Frutta a gus - 14,6 microg/kg)  Grassi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Veget vegetale/Vegetable oils  Denominazione della prova / Campi di prova  Indice di perossidi/Peroxide index, Numero di perossidi/Peroxide value  Latte/Milk  Denominazione della prova / Campi di prova  Grasso/Fat (0,1 - 6,0 g di grasso /100 ml latte)  Latte/Milk - solo/only latte bovino  Denominazione della prova / Campi di prova  Cellule somatiche/Somatic cells  Mosti/Grape musts, Vini/Wines	ther  UNI EN ISO 6888-2:2023  ther  S (1), Vini/Wines  Metodo di prova  Specific OIV-MA-AS2-01 Met C R20  ives  Metodo di prova  Total cio 1,9  MIP 17/2022 rev. 4 del 01.0  Metodo di prova  COI/T.20/Doc n 35/rev 1 20  Metodo di prova  ISO 19662:2018, UNI ISO 1  Metodo di prova  UNI EN ISO 13366-2:2007	Metodo colturale-conta  Tecnica di prova  Bilancia Idrostatica  Tecnica di prova  9.2022 Immunoenzimatica: ELISA competitivo  imal oils, Oli di origine  Tecnica di prova  17 Titrimetria  Tecnica di prova  9662:2019 Butirrometria  Tecnica di prova  Fluoro-optometria	O8 O8 O8 O8 O8 O8	



## Allegato al certificato di accreditamento n. 00813 rev. 6 del 25/06/2025

Laboratorio di Analisi San Carlo s.r.l.	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
Via Dante Alighieri, 37 83035 Grottaminarda AV	Revisione: 17	Data: <b>25/06/2025</b>
	Sede <b>A</b>	pag. <b>3</b> di <b>4</b>

Sede <b>A</b>		pag. <b>3</b> di <b>4</b>	
Oli d'oliva/Olive oils, Oli di sansa/Olive pomace oils			_
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	0&1
Acidi grassi liberi/Free fatty acids (> 0,05 %)	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	
/ini/Wines			
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	0&1
Acidità totale/Total acidity (≥ 0,10 g/l)	OIV-MA-AS313-01 cap 5.3 R2015	Titrimetria	
Acidità volatile/Volatile acid content (≥ 0,09 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)		Titrimetria	
Titolo alcolometrico volumico/Alcoholic strength by volume (≥ 1,20 %vol)	OIV-MA-AS312-01 Met C R2021	Bilancia Idrostatica	



## Allegato al certificato di accreditamento n. 00813 rev. 6 del 25/06/2025

Laboratorio di Analisi San Carlo s.r.l.	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018		
Via Dante Alighieri, 37 83035 Grottaminarda AV	Revisione: 17	Data: <b>25/06/2025</b>	
	Sede <b>A</b>	pag. <b>4</b> di <b>4</b>	

## **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)

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	0&1
Campionamento per parametri microbiologici/Sampling for microbiological parameters	UNI EN ISO 18593:2018	-	
uperfici di camere bianche ed ambienti controllati associati/Surface of cle	anrooms and associated controlled	environments	
Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	0&1
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&l" 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&l" 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.

