

<b>SINERGO CENTRO STUDI, RICERCHE E SERVIZI SOC. COOP.</b>  Viale Umberto I, 1 14049 Nizza Monferrato AT	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>32</b> <span style="float: right;">Data: <b>25/07/2023</b></span>
	Sede <b>A</b> <span style="float: right;">pag. <b>1</b> di <b>7</b></span>

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

### Alimenti con $aw \leq 0.95$ / Food with $aw \leq 0.95$ , Mangimi con $aw \leq 0.95$ / Animal feeding stuffs with $aw \leq 0.95$

<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	ISO 21527-2:2008	Metodo colturale-conta	

### Alimenti di origine vegetale / Foodstuffs of plant origin, Miele/Honey, Parti di piante / Parts of plants, Piante / Plants - solo/only Vino, mosto, uva e frutta secca

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Pesticidi/Pesticides : Acido fosfonico/Phosphonic acid, Fosetil-Al (Somma di Fosetil e Ac. fosfonico espresso come Fosetil)/Fosetyl-Al (Sum of Fosetyl and Phosphonic acid expressed as Fosetyl), Fosetil-alluminio/Fosetyl-aluminium, Fosetil/Fosetyl, Glifosato/Glyphosate (da 0,010 a 2,5 mg/kg (Fosetil e Glifosato) da 0,050 a 2,5 mg/kg (Acido fosfonico))	CVUA EU RL-SRM QuPpe-PO Vers 12.1 met 1.3 2023	LC-MS/MS	

### Alimenti di origine vegetale / Foodstuffs of plant origin, Parti di piante / Parts of plants - solo/only Uva, Mosto, Vino

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
---	------------------------	-------------------------	----------------





<b>SINERGO CENTRO STUDI, RICERCHE E SERVIZI SOC. COOP.</b>  Viale Umberto I, 1 14049 Nizza Monferrato AT	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>32</b> Data: <b>25/07/2023</b>
	Sede <b>A</b> pag. <b>4</b> di <b>7</b>

Analisi sensoriale: Test triangolare/Sensory analysis: Triangle test	ISO 4120:2021	Sensoriale
pH/pH	MFHPB 03 2014	Potenziometria
Solfiti (espressi come diossido di zolfo-Anidride solforosa)/Sulphites (expressed as Sulfur dioxide)	UNI EN 1988-1:1998	Titrimetria

**Alimenti/Food - solo/only Vini/ Wines; Bevande spiritose/Spirit drinks; Birre/Beer; Prodotti ortofruitticoli ad alto contenuto di olio(frutta a guscio, semi e frutti oleaginosi) e trasformati/Fruits and vegetables with high oil content (nuts, oleaginous seeds and fruits) and by-products; Prodotti ortofruitticoli ad alto contenuto di proteine ed amido(cereali, legumi secchi, pane, pasta, prodotti da forno, polenta) e loro derivati/Fruits and vegetables with high content of proteins and starch (cereals, dry legumes, bread, pasta, bakery products, polenta) and by-products.**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Analisi sensoriale: Test a scale/Sensory analysis: quantitative response scales	ISO 4121:2003	Sensoriale	

**Alimenti/Food, Mangimi/Animal feeding stuffs**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Attività dell'acqua (Aw)/Water activity (Aw)	ISO 18787:2017	—	

**Alimenti/Food, Mangimi/Animal feeding stuffs, 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
Bacillus cereus presuntivo/Presumptive Bacillus cereus	ISO 7932:2004/Amd 1:2020	Metodo colturale-conta	
Coliformi/Coliforms	ISO 4832:2006	Metodo colturale-conta	
Enterobacteriaceae/Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2017	Metodo colturale-conta	
Microorganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	ISO 4833-2:2013/Cor 1:2014/Amd1:2022	Metodo colturale-conta	
Microorganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022	Metodo colturale-conta	
Salmonella spp/Salmonella spp	AFNOR BRD 07/11-12/05	Metodo colturale - ricerca	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	ISO 6888-2:2021	Metodo colturale-conta	

**Alimenti/Food, 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
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Listeria spp	AFNOR BRD 07/04-09/98	Metodo colturale - ricerca	

**Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks (1), Cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli (1)/Aromatised wine-product cocktails (1), Mosti/Grape musts, Vini aromatizzati (1)/Aromatised wine (1), Vini/Wines**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Acido sorbico (E200)/Sorbic acid (E200) (3-300 mg/l)	OIV-MA-AS313-20 R2009	HPLC-UV-vis	

**Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks (1), Vini frizzanti/Sparkling Wines, Vini spumanti/Sparkling wines, Vini/Wines**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Diossido di carbonio (Anidride carbonica)/Carbon dioxide	OIV-MA-AS314-01 R2009	Potenziometria	

**Bevande spiritose/Spirits drinks**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Metanolo (Alcol metilico)/Methanol (Methyl alcohol)	OIV-MA-BS-14 R2009	GC-FID	
Titolo alcolometrico volumico effettivo/Real alcoholic strength by volume	OIV-MA-BS-02 R2009 + OIV-MA-BS-04 R2009	Densimetria elettronica	

<b>SINERGO CENTRO STUDI, RICERCHE E SERVIZI SOC. COOP.</b>  Viale Umberto I, 1 14049 Nizza Monferrato AT	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>32</b> <span style="float: right;">Data: <b>25/07/2023</b></span>
	Sede <b>A</b> <span style="float: right;">pag. <b>5</b> di <b>7</b></span>

**Bevande spiritose/Spirits drinks, Vini aromatizzati/Aromatised wine**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Alfa-Tujone/Alpha-Thujone, Beta-Tujone/Beta-Thujone (0,1 a 50 mg/kg (alfa-tujone e beta-tujone))	MIP MA-0374 (2022) Em. 4 Mod. 3	GC-MS	

**Bevande/Beverages - solo/only Vini/Wines**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Analisi sensoriale: Profilo sensoriale/Sensory analysis: Sensory profile	ISO 13299:2016 - solo/only ANNEX F+H	Sensoriale	

**Caffè tostato/Roasted coffee, Orzo/Barley**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Ocratossina A/Ochratoxin A	UNI EN 14132:2009	HPLC-FLD	

**Cereali in granello/Cereal grains, Derivati dei cereali/Cereal products, Farine/Flours, Pasta alimentare/Alimentary Pasta**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Residuo secco/Dry weight content, Umidità/Moisture	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag 7 Met C	Gravimetria	

**Cereali/Cereals, Frutta a guscio/Nuts, Frutti oleosi/Oily fruits, Legumi/Pulses, Pane/Bread, Paste/Pulps, Polenta/Porridge, Prodotti da forno/Bakery products, Semi oleosi/Oilseeds**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Aflatossina B1/Aflatoxin B1, Aflatossina B2/Aflatoxin B2, Aflatossina G1/Aflatoxin G1, Aflatossina G2/Aflatoxin G2, Aflatossine totali/Total aflatoxins (Aflatossina B1 0,05 - 8 ug/Kg, Aflatossina B2 0,05 - 6 ug/Kg, Aflatossina G1 0,05 - 7 ug/Kg, Aflatossina G2 0,05 - 9 ug/Kg.)	MIP MA-229 (2017) Em.4 Mod.4	HPLC-FLD	

**Componenti dei tappi in sughero/Cork constituents, Tappi in sughero/Cork stoppers**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
2-4-6-tricloroanisolo (TCA) rilasciato nel vino/2-4-6-trichloroanisole (TCA) released in wine	ISO 20752:2014	GC-MS	

**Grassi estratti da alimenti (1)/Extracted fat from food (1), Oli d'oliva/Olive oils**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Acidi grassi liberi/Free fatty acids	COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017	Titrimetria	

**Imballaggi/Packaging, Materiali ed articoli destinati a venire in contatto con gli alimenti/Materials and articles intended to come into contact with foodstuffs, Materie plastiche/Plastics**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Migrazione globale in simulanti alimentari acquosi per immersione totale/Overall migration into water food simulant by total immersion (1 - 80 mg/l)	MIP MA-183 (2018) Em.4 Mod.2	Gravimetria	

**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
Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds	ISO 18593:2018 escl cap 7 e 8 + ISO 21527-2:2008	Metodo culturale-conta	

**Tappi in sughero/Cork stoppers**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
2-4-6-tricloroanisolo (TCA) rilasciato nel vino/2-4-6-trichloroanisole (TCA) released in wine	OIV-MA-AS315-16 R2018	GC-MS	
Analisi sensoriale/Sensory analysis	ISO 22308-1:2021	Sensoriale	
Umidità/Moisture	ISO 9727-3:2007	Gravimetria	

**Vini frizzanti/Sparkling Wines, Vini spumanti/Sparkling wines**

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

<b>SINERGO CENTRO STUDI, RICERCHE E SERVIZI SOC. COOP.</b>  Viale Umberto I, 1 14049 Nizza Monferrato AT	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>32</b> <span style="float: right;">Data: <b>25/07/2023</b></span>
	Sede <b>A</b> <span style="float: right;">pag. <b>6</b> di <b>7</b></span>

Sovrapressione/Overpressure

OIV-MA-AS314-02 R2009

Afrometria

**Vini/Wines**

*Denominazione della prova / Campi di prova*

*Metodo di prova*

*Tecnica di prova*

*O&I*

Acidità totale/Total acidity

OIV-MA-AS313-01 cap 5.3 R2015

Titrimetria

Acidità totale/Total acidity, Acidità volatile/Volatile acid content, Acido lattico/Lactic acid, Acido malico/Malic acid, Acido tartarico/Tartaric acid, Ceneri/Ash, Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Diossido di zolfo libero (Anidride solforosa libera)/Free sulphur dioxide, Diossido di zolfo totale (Anidride solforosa totale)/Total Sulphur dioxide, Estratto non riduttore (da calcolo)/Sugar free extract (calculation), Estratto secco totale/Total dry matter, Glucosio + fruttosio/Glucose + fructose, pH/pH, Potassio/Potassium, Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)/Total alcoholic strength by volume (calculation), Titolo alcolometrico volumico/Alcoholic strength by volume (Titolo alcolometrico volumico 0,5 - 15 %vol; Densità relativa a 20°C 0,99700 - 1,0800; Glucosio + fruttosio 1 - 200 g/l; Estratto secco totale 13 - 225 g/l; Estratto non riduttore 13 - 40 g/l; Acidità totale 3,5 - 8 g/l; pH 2,9 - 4,00; Acidità volatile 0,10 - 1,00 g/l; Acido sorbico 10 - 250 mg/l; Acido tartarico 1 - 4,5 g/l; Acido malico 0,1 - 3,5 g/l; Acido lattico 0,1 - 3,5 g/l; K 400 - 2500 mg/l; Ceneri 1,0 - 3,5 g/l; SO2 libera e totale 5 - 260mg/l.)

MIP MA-135 (2015) Em.5 Mod.2

FTIR

Acidità volatile/Volatile acid content

OIV-MA-AS313-02 R2015

Titrimetria

Acido sorbico (E200)/Sorbic acid (E200)

OIV-MA-AS313-14A R2009

Spettrofotometria UV-VIS

Acido sorbico (E200)/Sorbic acid (E200) (4-300 mg/L)

MIP MA-11 (2013) Em.5 Mod.0

HPLC-UV-vis

Alcalinità delle ceneri/Alkalinity of ash

OIV-MA-AS2-04 R2009 +  
OIV-MA-AS2-05 R2009

Titrimetria

Anioni/Anions : Cloruri/Chloride

OIV-MA-AS321-02 R2009

Potenziometria

Anioni/Anions : Solfati/Sulphates

OIV-MA-AS321-05A R2009

Gravimetria

Cadaverina (1-5 diamminopentano)/Cadaverine (1-5 diamminopentane), Etilammina/Ethylamine, Feniletilammina/Phenylethylamine, Isoamilamina/Isoamylamine, Istamina/Histamine, Metilammina/Methylamine, Putrescina (1-4 diamminobutano)/Putrescine (1-4 diamminobutane), Tiramina/Tyramine

OIV-MA-AS315-26 R2014

HPLC-UV-vis

Ceneri/Ash

OIV-MA-AS2-04 R2009

Gravimetria

Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Massa volumica a 20°C/Specific gravity at 20°C

OIV-MA-AS2-01 Met C R2021

Bilancia Idrostatica

Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Massa volumica a 20°C/Specific gravity at 20°C

OIV-MA-AS2-01 Met B R2021

Densimetria elettronica

Diossido di zolfo libero (Anidride solforosa libera)/Free sulphur dioxide

OIV-MA-AS323-04A1 R2021

Titrimetria

Diossido di zolfo libero (Anidride solforosa libera)/Free sulphur dioxide, Diossido di zolfo totale (Anidride solforosa totale)/Total Sulphur dioxide

OIV-MA-AS323-04B R2009

Titrimetria

Diossido di zolfo totale (Anidride solforosa totale)/Total Sulphur dioxide

OIV-MA-AS323-04A2 R2021

Titrimetria

Estratto non riduttore (da calcolo)/Sugar free extract (calculation)

OIV-MA-AS2-03B R2012 +  
OIV-MA-AS311-03 R2016

Calcolo

Estratto secco totale/Total dry matter

OIV-MA-AS2-03B R2012

Densimetria

Fruttosio/Fructose, Glucosio/Glucose, Saccarosio/Sucrose, Zuccheri totali: glucosio + fruttosio + saccarosio (da calcolo)/Total sugars: Glucose + Fructose + Sucrose (calculation)

OIV-MA-AS311-03 R2016

HPLC-RID

<b>SINERGO CENTRO STUDI, RICERCHE E SERVIZI SOC. COOP.</b>  Viale Umberto I, 1 14049 Nizza Monferrato AT	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
	Revisione: <b>32</b>	Data: <b>25/07/2023</b>
	Sede <b>A</b>	pag. <b>7</b> di <b>7</b>

Metanolo (Alcol metilico)/Methanol (Methyl alcohol)	OIV-MA-AS312-03A R2014	GC-FID
Ocratossina A/Ochratoxin A	OIV-MA-AS315-10 R2011	HPLC-FLD
pH/pH	OIV-MA-AS313-15 R2011	Potenziometria
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)/Total alcoholic strength by volume (calculation)	OIV-MA-AS312-01 Met B R2021 + OIV-MA-AS311-03 R2016	HPLC-RID + densimetria
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)/Total alcoholic strength by volume (calculation)	OIV-MA-AS312-01 Met C R2021 + OIV-MA-AS311-03 R2016	Calcolo
Titolo alcolometrico volumico/Alcoholic strength by volume	OIV-MA-AS312-01 Met B R2021	Densimetria elettronica
Titolo alcolometrico volumico/Alcoholic strength by volume	OIV-MA-AS312-01 Met C R2021	Bilancia Idrostatica

*Legenda/Note*

L'eventuale simbolo (1) in corrispondenza della matrice indica:matrice non prevista dal metodo ma assimilabile/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](http://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

