

<b>Ente Nazionale Risi - Laboratorio di Chimica, Merceologia e Biologia Molecolare</b>  Strada per Ceretto 4 27030 Castello d'Agogna PV	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
	Revisione: <b>24</b>	Data: <b>21/11/2023</b>
	Sede <b>A</b>	pag. <b>1</b> di <b>2</b>

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

### Alimenti/Food - solo/only Riso (semigreggio e lavorato)/ Rice (husked and processed)

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Cadmio/Cadmium (> 0.010 mg/kg)	UNI EN 13805:2014 + UNI EN 14083:2003	GFAAS	

### Cereali/Cereals - solo/only Riso (greggio, semigreggio e lavorato)

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Massa di 1000 grani /Mass of 1000 grains	UNI EN ISO 520:2011	Gravimetria	

### Cereali/Cereals - solo/only Riso (greggio, semigreggio e lavorato)/Rice (raw, husked and processed)

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Umidità/Moisture	ISO 712:2009	Gravimetria	

### Cereali/Cereals - solo/only Riso (integrale, semigreggio, lavorato, parboiled e non e sottoprodotti)

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Proteine grezze/Crude Protein	ISO 20483:2013	Titrimetria	

### Cereali/Cereals, Derivati dei cereali/Cereal products, Legumi/Pulses - solo/only Riso

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Ceneri/Ash (0.650 - 7.500 g/100g)	UNI EN ISO 2171:2023	Gravimetria	

### Farina di riso /Rice flour

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Lipidi grezzi/Crude fats	AACC Method 30-25.01:1999	Gravimetria	

### Riso lavorato non parboiled/Non-parboiled milled rice

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Analisi sensoriale/Sensory analysis, Aroma/Aroma	MP23 rev.11 2023	Sensoriale	
Grani cristallini e non cristallini/Vitreous and non vitreous kernels (0 - 100%)	UNI 11676:2017	-	

### Riso lavorato non parboiled/Non-parboiled milled rice, Riso lavorato parboiled/Parboiled milled rice

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Collosità dei grani dopo cottura/Grain stickiness after cooking (0.05 - 10.45 g.cm)	MP14 rev 15 2023	Dinamometria	

### Riso lavorato/Milled rice, Riso non-parboiled/Non-parboiled rice

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Amilosio/Amylose	ISO 6647-1:2020	Spettrofotometria UV-VIS	

### Riso lavorato/Milled rice, Riso parboiled/Parboiled rice, Riso semigreggio/Husked rice, Riso/Rice

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Promotore 35S/35S-promoter, Terminatore NOS/NOS Terminator (35S: >0.01%, NOS: >0.01%)	MP29 rev 14 2023	Biologia molecolare: PCR-real time	

### Riso lavorato/Milled rice, Riso semigreggio/Husked rice

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Breakdown/Breakdown, Picco di viscosità/Viscosity peak, Setback/Setback, Temperatura al picco/Peak temperature, Temperatura di inizio gelatinizzazione/Gelatinization start temperature (TI: 63.0-92.9°C; PV: 87-1056BU; TP: 75.0-106.0°C; BD: 0-217BU; SB: 353-1114BU)	MP34 rev.08 2022	Viscosimetria	

