

Ali Lab Srl Via del Quaresimo 6 42123 Reggio Emilia RE	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 10 Data: 02/05/2024
	Sede A pag. 1 di 3

ELENCO PROVE ACCREDITATE - CON CAMPO FISSO IN CATEGORIA: 0

Acque da torri di raffreddamento/Cooling towers waters, Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque destinate all'umidificazione dell'aria/Water intended for air humidification, Acque industriali/Industrial waters, Acque naturali/Natural waters, Acque sanitarie/Domestic waters, Biofilm/Biofilm, Supporti da campionamento superfici di ambienti umidi/Samples from surface sampling of humid environments

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

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

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Microorganismi vitali a 22°C/Microorganisms at 22°C, Microorganismi 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

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	
Enterococchi/Enterococci	UNI EN ISO 7899-2:2003	Metodo colturale-conta	

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di piscina/Swimming pool waters, Acque pulite/Clean waters

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Pseudomonas aeruginosa/Pseudomonas aeruginosa	UNI EN ISO 16266:2008	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	ISO 21527-2:2008	Metodo colturale-conta	

Alimenti da consumare previa cottura/Ready to reheat food, Alimenti pronti al consumo (RTE)/Ready-to-eat food (RTE), Derivati del latte/Milk products

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Bacillus cereus presuntivo/Presumptive Bacillus cereus	AFNOR BRD 07/26-03/19	Metodo colturale-conta	

Alimenti/Food

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes	AFNOR BRD 07/05-09/01	Metodo colturale-conta	

Alimenti/Food, Mangimi/Animal feeding stuffs

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Batteri lattici mesofili/Mesophilic lactic acid bacteria	ISO 15214:1998	Metodo colturale-conta	
Coliformi/Coliforms	ISO 4832:2006	Metodo colturale-conta	
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase-positive Escherichia coli	UNI ISO 16649-2:2010	Metodo colturale-conta	
Microorganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2022	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	

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
Enterobacteriaceae/Enterobacteriaceae	UNI EN ISO 21528-2:2017/EC 1:2018	Metodo colturale-conta	

Ali Lab Srl Via del Quaresimo 6 42123 Reggio Emilia RE	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
	Revisione: 10	Data: 02/05/2024
	Sede A	pag. 2 di 3

Salmonella spp/Salmonella spp	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020	Metodo colturale - ricerca
Salmonella spp/Salmonella spp	AFNOR BRD 07/11-12/05	Metodo colturale - ricerca

Alimenti/Food, Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare/Samples from surface sampling of food industry environment

<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, Listeria spp/Listeria spp	AFNOR BRD 07/04-09/98	Metodo colturale - ricerca	

Latte/Milk, Derivati del latte/Milk products

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Pseudomonas spp/Pseudomonas spp	ISO/TS 11059:2009 (IDF/RM 225:2009)	Metodo colturale-conta	

Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare/Samples from surface sampling of food industry environment

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase-positive Escherichia coli	ISO 18593:2018 escl cap 7 e 8 + UNI ISO 16649-2:2010	Metodo colturale-conta	
Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds	UNI EN ISO 18593:2018 escl cap 7 e 8 + ISO 21527-2:2008	Metodo colturale-conta	
Microorganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	UNI EN ISO 4833-2:2022	Metodo colturale-conta	

Vini/Wines

<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	OIV-MA-AS4-01 cap 6 R2010	Metodo colturale-conta	

Allegato Scaduto
 Expired

Ali Lab Srl Via del Quaresimo 6 42123 Reggio Emilia RE	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 10 Data: 02/05/2024
	Sede A pag. 3 di 3

ELENCO PROVE ACCREDITATE - CON CAMPO FISSO IN CATEGORIA: III

Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di piscina/Swimming pool waters, Acque di processo/Process waters, Acque industriali/Industrial waters, Acque naturali/Natural waters, Acque termali/Thermal Water

<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	UNI EN ISO 19458:2006	–	

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



Allegato Expired Annex