

Allegato B

DITTA/ENTE	ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI DELLA LOMBARDIA - LABORATORIO LATTE E AGROALIMENTARE		
SEDE LABORATORIO	VIA J.F. KENNEDY, 30 - 26013 CREMA (CR)		
Materiale / prodotto / matrice	Denominazione della prova	Norma / metodo	ACCREDITATO (SI/IN CORSO)
Acque destinate al consumo umano	Conducibilità elettrica/Electrical conductivity (84 uS/cm - 12,88 mS/cm)	Rapporti ISTISAN 2007/31 pag 55 Met ISS BDA022	SI
Acque destinate al consumo umano	Durezza totale (0,5 - 71 °F)	Rapporti ISTISAN 2007/31 pag 60 Met ISS BEC031	SI
Acque destinate al consumo umano	pH (2 - 10 unità di pH)	Rapporti ISTISAN 2007/31 pag 68 Met ISS BCA023	SI
Acque destinate al consumo umano	Residuo Fisso a 180°C	Rapporti ISTISAN 2007/31 pag 65 Met ISS BFA032	SI
Acque destinate al consumo umano/Acque di dialisi (1)/Acque di piscina/Acque di pozzo/Acque minerali naturali /Acque sotterranee	Indice di permanganato (Ossidabilità) (0,30 - 10 mg/L)	UNI EN ISO 8467:1997	SI
Acque destinate al consumo umano/Acque di piscina/Acque naturali	Microrganismi vitali a 22°C/Microrganismi vitali a 36°C	UNI EN ISO 6222:2001	SI
Acque destinate al consumo umano/Acque di piscina/Acque pulite	Enterococchi intestinali	UNI EN ISO 7899-2:2003	SI
Acque destinate al consumo umano/Acque di piscina/Acque trattate	Batteri coliformi/ Escherichia coli	UNI EN ISO 9308-1:2017	SI
Acque destinate al consumo umano/ Acque di scarico/ Acque industriali/ Acque naturali/ Biofilm/ Sedimenti	Legionella spp	UNI EN ISO 11731:2017	SI
Alimenti con aw>0.95	Lieviti/ Muffe	ISO 21527-1:2008	SI
Alimenti con aw≤0.95	Lieviti/ Muffe	ISO 21527-2:2008	SI
Alimenti	Coliformi totali	AOAC 991.14-1994(2002)	SI
Alimenti	Enterotossine stafilococciche	AOAC 2007.06 2010	SI
Alimenti	Escherichia coli beta-glucuronidasi	UNI ISO 16649-2:2010	SI
Alimenti/ Campioni provenienti dalla fase di produzione primaria/ Feci animali/ Mangimi/ Supporti da campionamento carcasse animali/ Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare	Salmonella spp	UNI EN ISO 6579-1:2020	SI

Allegato B

Materiale / prodotto / matrice	Denominazione della prova	Norma / metodo	ACCREDITATO (SI/IN CORSO)
Alimenti/ Mangimi per animali domestici/ Supporti da campionamento carcasse animali/ Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare	Salmonella spp	AFNOR UNI 03/07-11/13	SI
Alimenti/ Mangimi	Batteri anaerobi solfito riduttori/ Spore di anaerobi solfito riduttori	ISO 15213:2003	SI
Alimenti/ Mangimi	Campylobacter spp	UNI EN ISO 10272-1:2017	SI
Alimenti/ Mangimi	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	UNI EN ISO 6888-2:2004	SI
Alimenti/ Mangimi/ Supporti da campionamento carcasse animali/ Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare	Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2017	SI
Alimenti/ Mangimi/ Supporti da campionamento carcasse animali/ Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare	Microrganismi a 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2013	SI
Alimenti/ Mangimi/ Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare	Listeria monocytogenes/ Listeria spp	UNI EN ISO 11290-1:2017	SI
Alimenti/ Mangimi/ Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare	Salmonella spp	AFNOR BIO 12/16-09/05	SI
Alimenti/ Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare	Listeria monocytogenes	AFNOR BIO 12/11-03/04	SI
Cereali in granella/ Cereali/ Mangimi	Amido/ Ceneri/ Fibra acido detersa (ADF)/ Fibra grezza/ Fibra neutro detersa (NDF)/ Grasso/ Lignina acido detersa (ADL)/ Proteine	UNI EN ISO 12099:2017	SI
Cereali	Proteine (0,2 - 20 % di azoto)	AOAC 992.23 1998	SI
Cereali/ Derivati dei cereali	Deossinivalenolo (DON)/ Tossina HT2/ Tossina T2/ Zearalenone (ZEA) (DON 75-2400 ug/Kg - HT2 25-300 ug/Kg T2 2,5-30 ug/Kg ZON 7,5 -180 ug/Kg)	UNI EN 17280:2019	SI
Cereali/ Derivati dei cereali	Umidità (2 - 20 g/100g)	UNI EN ISO 712:2010	SI
Derivati del latte	Aflatossina M1 (> 0,04 ug/kg)	PT 57 - 2020 rev. 5	SI
Derivati del latte	Coliformi totali	AOAC 989.10 1991	SI
Formaggi fusi/ Formaggi/Ricotta	Anioni: Cloruri (0,27 - 4 g/100g)	DM 21/04/1986 SO GU n 229 02/10/1986 Met 13	SI
Formaggi	Ceneri/Ash (0,06 - 7,5 g/100g)	DM 21/04/1986 SO GU n 229 02/10/1986 Met 10	SI
Formaggi	Grasso/Fat (0,2 - 40 g/100g)	UNI EN ISO 1735:2005	SI
Formaggi	pH/pH (2-10 unità di pH)	DM 21/04/1986 SO GU n 229 02/10/1986 Met 20	SI

Allegato B

Materiale / prodotto / matrice	Denominazione della prova	Norma / metodo	ACCREDITATO (SI/IN CORSO)
Formaggi	Residuo secco totale/ Umidità (da calcolo) (0,01 - 82 g/100g)	UNI EN ISO 5534:2004/EC1:2006	SI
Latte	Aflatossina M1 (> 0,004 ug/kg)	AOAC 2000.08 2004	SI
Latte	Attività fosfatasica alcalina	UNI EN ISO 11816-1:2013	SI
Latte	Carica batterica mesofila	PT 14 - 2015 Rev.8	SI
Latte	Caseine (da calcolo)/ Grassi/ Lattosio/Proteine	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)	SI
Latte	Caseine (1 - 4 g/100g)	ISO 17997-1:2004 (IDF 29-1:2004)	SI
Latte	Cellule somatiche	UNI EN ISO 13366-2:2007	SI
Latte	Coliformi	AOAC 986.33-1988(2002)	SI
Latte	Grasso	UNI EN ISO 1211:2010	SI
Latte	Sostanze inibenti	PT 13 - 2013 Rev. 4	SI
Latte/ Derivati del latte	Aflatossina M1 (> 5 ng/Kg)	UNI EN ISO 14675:2003	SI
Latte/ Derivati del latte	Azoto/Proteine (da calcolo) (> 0,15 g/100g)	ISO 8968-1:2014 (IDF 20-1:2014)	SI
Latte/ Derivati del latte	Pseudomonas spp	ISO/TS 11059:2009 (IDF/RM 225:2009)	SI
Latte/ Formaggi	Aflatossina M1	PT 51 - 2019 Rev. 9	SI
Mais	Umidità (5 - 30 g/100g)	UNI EN ISO 6540:2021	SI
Mangimi: composti e miscele minerali	Ceneri insolubili in acido cloridrico (0,25 - 5 g/100g)	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 AII III Met N proc B	SI
Mangimi:materie prime di origine organica	Ceneri insolubili in acido cloridrico (0,027 - 5 g/100g)	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 AII III Met N proc A	SI
Mangimi	Aflatossina B1 (> 0,003 mg/kg)	PT 52 - 2019 Rev. 4	SI
Mangimi	Aflatossina B1 (>0,5 ug/Kg)	PT 53 - 2019 Rev. 6	SI
Mangimi	Amido (3,24 - 96 g/100g)	PT 75 - 2020 Rev. 6	SI
Mangimi	Ammoniaca (1-2000 mg/L)	PT 70 - 2019 Rev. 8	SI
Mangimi	Azoto/ Proteine (da calcolo) (0,2 - 20% di azoto)	AOAC 990.03 2002	SI
Mangimi	Azoto/ Proteine grezze (> 0,15 g/100g)	UNI EN ISO 5983-2:2009	SI
Mangimi	Cellulosa greggia (0,5 - 45 g/100g)	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 AII III Met I	SI
Mangimi	Ceneri grezze (0,65-95 g/100g)	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 AII III Met M	SI
Mangimi	Deossinivalenolo (DON) (> 150 ug/kg)	UNI EN 15791:2009/EC 1:2011	SI

Allegato B

Materiale / prodotto / matrice	Denominazione della prova	Norma / metodo	ACCREDITATO (SI/IN CORSO)
Mangimi	Fibra acido deterosa (ADF) (0,88 - 64 g/100g)	PT 66 - 2019 Rev. 4	SI
Mangimi	Fibra grezza (0,17 - 60 g/100g)	AOCS Ba 6a-05	SI
Mangimi	Fibra neutro deterosa (NDF) (0,4 - 70 g/100g)	PT 65 - 2019 Rev. 4	SI
Mangimi	Fibra neutro deterosa (ADL) (0,9 - 20 g/100g)	PT 67 - 2019 Rev. 4	SI
Mangimi	Oli e grassi greggi estraibili direttamente (0,5 - 35 g/100g)	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met H Proc. A	SI
Mangimi	Oli e grassi greggi totali (0,5 - 35 g/100g)	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met H Proc. B	SI
Mangimi	pH (2 - 10 unità di pH)	PT 69 - 2019 Rev. 7	SI
Mangimi	Proteine grezze (> 0,15 g/100g)	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met C	SI
Mangimi	Sostanza secca/ Umidità 103°C/ Umidità 130°C/ Umidità 60°C (15 - 85 g/100g)	PT 58 - 2011 Rev. 3	SI
Mangimi	Umidità (0,6 - 20 g/100g)	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met A - escluso Par. 4.2.3	SI
Mangimi/ Materie prime per mangimi	Aflatossina B1/ Deossinivalenolo (DON)/ Fumonisia B1/ Fumonisia B2/ Ocratossina A/ Tossina HT2/ Tossina T2/ Zearalenone (ZEA) (DON 66-3300 ug/Kg - AfB1 0,5-440 ug/Kg FB1 166,6-7500 ug/Kg FB2 166,6-2500 ug/Kg - T2 tox 6,6 - 360 ug/Kg HT2 tox 16-1800ug/Kg ZON 20,4-600 ug/Kg OTA 6,6-230 ug/Kg)	UNI EN 17194:2019	SI
Semi oleosi	Materia volatile/ Umidità (3 - 20 g/100g)	UNI EN ISO 665:2020	SI