

Allegato B

NUMERO PROG.	030020307006		
DITTA/ENTE	LAB. LA CHIMICA s.r.l.		
SEDE LABORATORIO	VIA CISA 84-VIRGILIO - 46034 BORGO VIRGILIO (MN)		
Materiale / prodotto / matrice	Denominazione della prova	Norma / metodo	ACCREDITATO (SI / IN CORSO)
Acque destinate al consumo umano	Coliformi totali	APAT CNR IRSA 7010 C Man 29 2003	SI
Acque destinate al consumo umano	Escherichia coli	APAT CNR IRSA 7030 F Man 29 2003	SI
Acque destinate al consumo umano	Enterococchi intestinali	ISO 7899-2:2000	SI
Acque destinate al consumo umano	Legionella spp	ISO 11731:2017	SI
Acque destinate al consumo umano	Cloruri	APAT CNR IRSA 4090 A2 Man 29 2003	SI
Acque destinate al consumo umano	Durezza	APAT CNR IRSA 2040 B Man 29 2003	SI
Acque destinate al consumo umano	Arsenico (ICP-OES)	UNI EN ISO 11885:2009	SI
Acque destinate al consumo umano	Ferro (ICP-OES)	UNI EN ISO 11885:2009	SI
Acque destinate al consumo umano	Manganese (ICP-OES)	UNI EN ISO 11885:2009	SI
Acque destinate al consumo umano	Cromo totale (ICP-OES)	UNI EN ISO 11885:2009	SI
Acque destinate al consumo umano	pH	APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003	SI
Acque destinate al consumo umano	Conducibilità	APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003	SI
Acque destinate al consumo umano	Solidi totali disciolti	APAT CNR IRSA 2090 A Man 29 2004	SI
Acque destinate al consumo umano	Anioni/Anions : Cloruri/Chloride, Fluoruri/Fluoride, Fosfati/Phosphate, Nitrati/Nitrate, Nitriti/Nitrite, Solfati/Sulphates (LOQ CLORURI 5 mg/l; LOQ SOLFATI 5 mg/l; LOQ FOSFATI 1 mg/l)	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003	SI
Acque destinate al consumo umano	Calcio/Calcium, Ione Ammonio/Ammonium ion, Magnesio/Magnesium, Potassio/Potassium, Sodio/Sodium	APAT CNR IRSA 3030 Man 29 2003	SI
Acque di scarico	pH	APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003	SI
Alimenti	Coliformi	ISO 4832:2006	SI
Alimenti	Batteri anaerobi solfito riduttori	ISO 15213-1:2023	SI
Alimenti	Listeria monocytogenes	ISO 11290-2:2017	SI
Alimenti	Enterobatteriacee	ISO 21528-2:2017	SI
Alimenti	Escheria coli beta-glucuronidasi positiva	AFNOR BIO 12/5-01/99	SI
Alimenti	Microrganismi a 30°C	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022	SI
Alimenti	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	ISO 6888-2:2021/Amd 1:2023	SI
Alimenti	Listeria monocytogenes	AFNOR AES 10/03-09/00	SI
Alimenti	Salmonella spp	UNI EN ISO 6579-1:2020	SI
Alimenti (aw>0,95)	Conta lieviti e muffe	ISO 21527-1:2008	SI
Alimenti (aw ≤0,95)	Conta lieviti e muffe	ISO 21527-2:2008	SI
Burro	Grasso (calcolo)	UNI EN ISO 3727-3:2003 (UNI EN ISO 3727-1:2002 + UNI EN ISO 3727-2:2002)	SI
Burro	pH	ISO 7238:2004 (IDF 104:2004)	SI
Burro	Solidi non grassi	UNI EN ISO 3727-2:2002	SI
Burro	Umidità	UNI EN ISO 3727-1:2002	SI

Laboratorio  
LAB. LA CHIMICA s.r.l.  
Via Cisa 84  
46030 Virgilio (MN)

Allegato B

Materiale / prodotto / matrice	Denominazione della prova	Norma / metodo	ACCREDITATO (SI / IN CORSO)
Carne	pH	ISO 2917:1999	SI
Carne, latte e derivati del latte	Listeria monocytogenes, Listeria spp	UNI EN ISO 11290-1:2017	SI
Carne, burro, formaggio	Ricerca e conta Coliformi	ISO 4831:2006	SI
Carne, burro, formaggio	Stafilococchi coagulasi- positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) - Parte 3: Ricerca e tecnica MPN per bassi numeri	UNI EN ISO 6888-3:2004	SI
Carne, pasta, latte e derivati del latte	Listeria monocytogenes	AFNOR BIO 12/27-02/10	SI
Carne, pasta, latte e derivati del latte	Salmonella spp	AFNOR BIO 12/32-10/11	SI
Formaggi a pasta dura, latte	Aflatossina M1	ISO 14675:2003 (IDF 186:2003)	SI
Formaggi	Cloruri (come sodio cloruro)	DM 21/04/1986 SO GU n.229 02/10/1986 met.13	SI
Formaggi	Grasso	DM 21/04/1986 SO GU n.229 02/10/1986 met.4	SI
Formaggi	Grasso/residuo secco (calcolo)	DM 21/04/1986 SO GU n 229 02/10/1986 Met 4 + UNI EN ISO 5534:2004/EC1:2006	SI
Formaggi	pH	DM 21/04/1986 SO GU n.229 02/10/1986 met.20	SI
Formaggi	residuo secco totale, Umidità (calcolo) (residuo secco totale: da 40 a 80 g/100g - umidità: da 20 a 60g/100g)	UNI EN ISO 5534:2004/EC1:2006	SI
Latte e derivati del latte	Enterotossine stafilococciche A,B,C,D,E	ISO 19020:2017	SI
Latte e derivati del latte	Lieviti e muffe	ISO 6611:2004 (IDF 94:2004)	SI
Latte vaccino	Cellule somatiche	UNI EN ISO 13366-2:2007	SI
Latte	Grasso, proteine, lattosio, caseina, urea (solo con MILKOSCAN 7RM)	ISO 9622:2013 (IDF141:2013)	SI
Latte	Punto di congelamento	UNI EN ISO 5764:2009	SI
Latte	Punto di congelamento (Indice crioscopico) (da -0,598 a -0,409°C)	MP03 Rev.7 Ed.2024	SI
Latte	Sostanze inibenti: Antibiotici	AFNOR DSM 28/02-02/12	SI
Latte	Carica batterica totale	MP 05 rev 4 Ed.2024	SI
Superfici ambienti del settore alimentare	Conta Coliformi	UNI EN ISO 18593:2018 + ISO 4832:2006	SI
Superfici ambienti del settore alimentare	Conta Enterobatteriacee	UNI EN ISO 18593:2018 + ISO 21528-2:2017	SI
Superfici ambienti del settore alimentare	Conta lieviti e muffe	UNI EN ISO 18593:2018+ ISO 21527-2:2008	SI
Superfici ambienti del settore alimentare	Conta dei microrganismi a 30°C	UNI EN ISO 18593:2018 + ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022	SI
Superfici ambienti del settore alimentare	Ricerca della Listeria monocytogenes	UNI EN ISO 18593:2018+ AFNOR AES 10/03-09/00	SI
Superfici ambienti del settore alimentare	Ricerca Salmonella spp	UNI EN ISO 18593:2018+ ISO 6579-1:2020	SI