

ALLEGATO TECNICO INTERNO
DIPARTIMENTO AGRIFOOD
PHYTOCONTROL ANALYTICS France

Versione 54 – 07 giugno 2022

Riferimenti:

Allegato tecnico Cofrac N° 1-1904 rev. 18

Allegato tecnico Cofrac N° 1-6066 rev. 21

LABORATOIRE PHYTOCONTROL (1)

Parc Scientifique Georges Besse II
180, rue Philippe Maupas
30035 NIMES,
Con il numero di accreditamento N° 1-1904

LABORATOIRE PHYTOCONTROL (2)

Parc Scientifique Georges Besse
70 allée Graham Bell
30035 NIMES,
Con il numero di accreditamento N° 1-6066

UNITA BIOTECHNOLOGIA (Phytocontrol 1)

UNITA CHIMICA ANALITICA (Phytocontrol 1)

UNITA MICROBIOLOGIA (Phytocontrol 2)

Residui di fitofarmaci

Campo di accreditamento N°1-1904

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche		Analisi dei residui di fitofarmaci e contaminanti organici negli alimenti per uso umano o animale, matrici biologiche di origine animale - LAB GTA 26/99-2
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO
Prodotti di origine vegetale Prodotti di origine animale Mangimi	Residui di fitofarmaci	Estrazione: Solido-Liquido a freddo Idrolisi Purificazione: SPE SPE dispersiva Analisi: LC/MS-MS, GC/MS-MS, GC-MS

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, per adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche		Analisi dei residui di fitofarmaci e contaminanti organici negli alimenti per uso umano o animale, matrici biologiche di origine animale - LAB GTA 26/99-2	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Prodotti di origine vegetale e animale: Prodotti ad alto contenuto di acqua, Prodotti ad alto contenuto di olio, Prodotti acidi e ad alto contenuto di acqua, Prodotti ad alto contenuto in zuccheri e a basso contenuto di acqua, Prodotti con un basso contenuto d'acqua e di grassi, Spezie, Erbe aromatiche e piante medicinali, Bevande spiritose, Succhi di frutta e di ortaggi	Diquat/Paraquat	Preparazione/estrazione: Estrazione solido/liquido a freddo Purificazione: SPE Analisi: LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/20
Prodotti non grassi di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di acqua Prodotti ad alto contenuto di proteine ed amido Prodotti acidi Prodotti ricchi di pigmenti	Determinazione del tenore di chlormequat, mepiquat	Estrazione: con solvente Analisi: LC-MS-MS	Metodo interno MOC3/21
Prodotti di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di acqua Prodotti ad alto contenuto di proteine ed amido Prodotti acidi Prodotti ricchi di pigmenti	Determinazione dei residui di ditiocarbammati	Preparazione/estrazione: Idrolisi Analisi: Analisi del CS2 residuo mediante GC-MS	Metodo interno MOC3/01
Prodotti di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di acqua Prodotti acidi e ad alto contenuto di acqua Prodotti ad alto contenuto in zuccheri e a basso contenuto di acqua, Prodotti con un basso contenuto d'acqua e di grassi	Determinazione dei residui di ditiocarbammati per categorie: - Eimetilditiocarbammati - Etilene-bis-ditiocarbammati - Propilene-bis-ditiocarbammati	Estrazione: Solido/liquido a freddo Purificazione: SPE dispersive Analisi: LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/401

Phytocontrol Laboratorio di analisi

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
<p>Prodotti di origine vegetale:</p> <p>Prodotti ad alto contenuto di acqua</p> <p>Prodotti ad alto contenuto di proteine ed amido</p> <p>Prodotti acidi</p> <p>Prodotti ricchi di pigmenti</p>	<p><u>Analisi multiresiduale fitofarmaci</u></p> <p>Organofosfati: Chlorpyriphos ethyl Isofenphos methyl, Malathion, Parathion methyl, Phosalone, Pirimiphos methyl, Tolclophos méthyl, Chlorfenvinphos, chlorpyriphos-méthyl, dichlorfenthion, ethoprofos, fenclorfos, fonofos</p> <p>Organoclorati: Chlorpropham, Procymidone, Propyzamide, Vinchlozoline, Myclobutanil, Triadimefon, Triadimenol, 2-4'DDE, 2-4'DDD, 4-4'DDE, 4-4''DDT, hlorobenzylate, fenarimol, fenhexamide, hcb, hch alpha, hch beta, hch delta, mirex, oxadiazon, pentachloroanisole, tebufenpyrad</p> <p>Piretroidi: Bifenthrine, Cyhalothrine</p> <p>Azotati/varie: Bromopropylate, Cyprodinil, Diphenylamine, Pirimicarb, Propyconazole, Pyrimethanil, Fludioxonil, O-phenylphenol, Oxadixyl, Benalaxyl, bitertanol, carfentrazone- éthyl, chorthal-diméthyl, cyproconazole, dichlofop-méthyl, difenoconazole, flusilasole, mepanipyrim, mepronil, penconazole, perthane, proquinazid, pyriproxyfen, tébuconazole</p> <p>Bifenili policlorurati (PCB): PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 118, PCB 138, PCB 153, PCB 180.</p>	<p>Estrazione: Solido/Liquido a freddo</p> <p>Purificazione: SPE</p> <p>Analisi: GC/MS-MS</p>	<p>Metodo interno MOC3/25</p>

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
<p>Prodotti di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di olio</p> <p>Prodotti di origine animale: Latticini Prodotti a base di carne Grassi Prodotti della pesca Ovoprodotti</p>	<p><u>Analisi multiresiduale fitofarmaci</u></p> <p>Organofosfati: Chlorfenvinphos, Chlorpyrifos ethyl, Chlorpyrifos methyl, Coumaphos Fenitrothion, Malathion, Methidathion Parathion methyl, Parathion ethyl, Phosalone, Pirimiphos methyl Ethion, Isofenphos methyl Pyridafenthion, Tolclophos methyl</p> <p>Organoclorati: Aclonifen, Chlorpropham, 2,4-DDD 2,4-DDE, 4,4'-DDE, 4,4' DDT, Dieldrin Endosulfan alpha, Endosulfan beta Endosulfan sulphate, HCB, Oxyfluorfen Procymidone, Propyzamide Vinchlozoline, Myclobutanil Carfentrazone ethyl, Cyproconazole Diclofop methyl, Difenconazole Fenarimol, Penconazole, Tebuconazole Tebufenpyrad</p> <p>Piretroidi: Bifenthrine, Cyfluthrine, Cyhalothrine Cypermethrine, Deltamethrine Fluvalinate, Tefluthrine, Tetramethrine</p> <p>Azotati/varie: Bromopropylate, Propyconazole Fludioxonil, Benalaxyl, Cyprodinil Diflufenican, Flusilazole, Mepronil Metalaxyl, Pirimicarb, Proquinazid, Prosulfocarb, Pyriproxifen</p>	<p>Estrazione: Solido/Liquido a freddo</p> <p>Purificazione: SPE dispersiva</p> <p>Analisi: GC-MS/MS</p>	<p>Metodo interno MOC3/26</p>

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Prodotti di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di acqua Prodotti ad alto contenuto di proteine ed amido Prodotti acidi Prodotti ricchi di pigmenti Prodotti a basso contenuto d'acqua e di grassi	Etephon	Estrazione: Solido/Liquido a freddo Analisi: LC-MS-MS	Metodo interno MOC3/27
Prodotti di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di acqua, Prodotti acidi e ad alto contenuto di acqua, Prodotti a basso contenuto d'acqua e di grassi Prodotti ad alto contenuto in zuccheri e basso contenuto d'acqua Bevande spiritose, Succhi di frutta e ortaggi, Alimentazione per l'infanzia	Determinazione del tenore di fentin (espressa come triphenyltin cation), fenbutatin oxide, cyhexatin et azocyclotin.	Estrazione: con solvente Purificazione: Liquido/solido (SPE dispersiva) Analisi: LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/31
Prodotti di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di acqua Prodotti ad alto contenuto di proteine ed amido Prodotti acidi	Determinazione del tenore d'idrazide maleica	Estrazione: Solido/Liquido a freddo Analisi: LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/44
Prodotti di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di acqua, Prodotti acidi e ad alto contenuto di acqua, Prodotti ad alto contenuto in zuccheri e a basso contenuto di acqua, Prodotti con un basso contenuto d'acqua e di grassi, Bevande spiritose, Succhi di frutta e ortaggi, Alimentazione per l'infanzia	Determinazione del tenore di Ethylenethiourea (ETU) e Propylenethiourea (PTU)	Estrazione: Solido/Liquido a freddo Purificazione: Liquido/Liquido Analisi: LC-MS-MS	Metodo interno MOC3/45

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
<p>Prodotti di origine vegetale:</p> <p>Prodotti ad alto contenuto di acqua, Prodotti acidi e ad alto contenuto di acqua, Prodotti a basso contenuto d'acqua e di grassi Prodotti ad alto contenuto in zuccheri e basso contenuto d'acqua Bevande spiritose, Succhi di frutta e ortaggi, Bibita</p>	<p>Determinazione del tenore di 1,4-Dimethylnaphtalene, Acetochlore, Alachlore, Benfluraline, Clomazone, Diflufenican, Ethofumesate, Etofenproxi, Fenpropathrine, Fenvalerate, Fluopicolide, Hexazinone, Metolachlore, Permethrine, Piperonil butossido, Pyridaben, Tefluthrine, Terbufos, Terbutylazine, Triallate, Zoxamide.</p>	<p>Estrazione: con solvente</p> <p>Purificazione: Liquido/solido (SPE dispersiva)</p> <p>Analisi: GC-MS/MS</p>	<p>Metodo interno MOC3/55</p>
<p>Prodotti di origine vegetale:</p> <p>Alimentazione per l'infanzia</p>	<p><u>Analisi multiresiduale fitofarmaci</u> Terbufos, Fipronil, Fipronil desulfinyl, HCB, Haloxyfop 2ethylhexyl, Haloxyfop methyl, Terbufos sulfone, Heptachlor, Heptachlor epoxide cis, Heptachlor epoxide trans Endrin, Disulfoton, Dieldrin, Aldrin, Demeton S Methyl, Nitrofen</p>	<p>Estrazione: Solido/Liquido a freddo</p> <p>Purificazione: Liquido/solido (SPE)</p> <p>Analisi: GC-MS/MS</p>	<p>Metodo interno MOC3/56</p>

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
<p>Prodotti di origine vegetale: Alimentazione per l'infanzia</p>	<p><u>Analisi multiresiduale fitofarmaci</u> Haloxifop (free acid), Terbufos sulfoxide, Ethoprophos, Fensulfothion, Fensulfothion oxon, Fensulfothion oxon sulfone, Fensulfothion sulfone, Disulfoton sulfone, Disulfoton sulfoxide, Cadusafos</p>	<p>Estrazione: Solido/Liquido a freddo</p> <p>Analisi: LC-MS/MS</p>	<p>Metodo interno MOC3/57</p>
<p>Prodotti non grassi di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di acqua, Prodotti acidi e ad alto contenuto di acqua, Bevande spiritose, Prodotti ad alto contenuto di olio (semi oleaginosi) Prodotti a basso contenuto d'acqua e di grassi Prodotti vari: tè Mangimi: Foraggio, panelli Mangimi composti</p>	<p>Determinazione del tenore di Glifosato e AMPA</p>	<p>Estrazione: Solido/Liquido a freddo</p> <p>Analisi: LC-MS/MS</p>	<p>Metodo interno MOC3/80</p>
<p>Prodotti di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di acqua Prodotti acidi e ad alto contenuto d'acqua Bevande spiritose Succhi di frutta e di ortaggi</p>	<p>Determinazione del tenore di Fosetyl-Aluminium e Acido fosforoso</p>	<p>Estrazione: Solido/Liquido a freddo</p> <p>Analisi: LC-MS/MS</p>	<p>Metodo interno MOC3/89</p>
<p>Prodotti di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di acqua Prodotti acidi e ad alto contenuto d'acqua Prodotti ad alto contenuto di zuccheri e basso contenuto d'acqua Bevande spiritose Succhi di frutta e di ortaggi</p>	<p>Determinazione del tenore di Perclorati e di Clorati</p>	<p>Estrazione: Solido/Liquido a freddo</p> <p>Analisi: LC-MS/MS</p>	<p>Metodo interno MOC3/120</p>
<p>Siero di latte liquido e in polvere Latte liquido e in polvere</p>	<p>Determinazione del tenore di Perclorati e di Clorati</p>	<p>Estrazione: Solido/Liquido Liquido/liquido</p> <p>Purificazione: Liquido/solido (SPE)</p> <p>Analisi: LC-MS/MS</p>	<p>Metodo interno MOC3/424</p>

Phytocontrol Laboratorio di analisi

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Prodotti non grassi di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di acqua, Prodotti acidi e ad alto contenuto di acqua, Prodotti ad alto contenuto di zuccheri e basso contenuto d'acqua Prodotti a basso contenuto d'acqua e di grassi Bevande spiritose, Succhi di frutta e di ortaggi	Determinazione del tenore di residui polari: AMPA Ethephon Fosethyl-Aluminium Glufosinate Glufosinate-N-acetyl Glifosato Idrazide maleica Acido fosfonico	Estrazione: Solido/Liquido a freddo Purificazione: Liquido- solido (SPE) Analisi: LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/414
Prodotti di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di acqua, Prodotti acidi e ad alto contenuto di acqua, Prodotti ad alto contenuto di zuccheri e basso contenuto d'acqua Prodotti a basso contenuto d'acqua e di grassi Bevande spiritose, Succhi di frutta e di ortaggi Prodotti ad alto contenuto di olio Spezie Piante aromatiche e medicinali: Tè, Fiore e Foglie Prodotti di origine animale: Prodotti carne Prodotti della pesca	Determinazione del tenore di residui polari: Clorati Perclorati	Estrazione: Solido/Liquido a freddo Purificazione: Liquido- solido (SPE) Analisi: LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/414
Prodotti dell'alveare: Miele Pappa reale Polline Ape	<u>Analisi multiresiduale fitofarmaci:</u> 2,4 DDD, 2,4 DDE, 4,4 DDE, 4,4 DDT, Alachlor, Bromopropylate, Chlordane (cis+trans), Chlorobenzilate, Chlorpyriphos ethyl, Chlorpyriphos methyl, Cyhalothrine, Cymiazole, Cypermethrine, Deltamethrine, Dichlobenil, Dieldrin, Difenoconazole, Endosulfan alpha, Endosulfan beta, Endrin, Ethion, Fenitrothion, Tau-fluvalinate, HCH alpha, HCH beta, Malathion, Metolachlor, Oxadiazon, Oxyfluorfen, Parathion methyl, Permethrine, Pirimiphos methyl, Procymidone, Profenofos, Prothiofos, Quinalfos, Tebufenpyrad, Tetradifon, Trifluraline, Vinchlozoline.	Estrazione: Solido/Liquido a freddo Purificazione: SPE dispersiva Analisi: GC-MS/MS	Metodo interno MOC3/76

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Prodotti di origine animale: Prodotti a base di carne Ovoprodotti e derivati	Fipronil, Fipronil sulfone	Preparazione / Estrazione: Solido / liquido a freddo Purificazione: SPE Analisi: GC-MS/MS	Metodo interno MOC3/183
Prodotti di origine animale: Prodotti a base di carne Ovoprodotti e derivati.	Amitraz (e metaboliti contenenti la frazione 2,4 dimethylanilina espresso come amitraz)	Preparazione / Estrazione: Idrolisi Solido / liquido a freddo Purificazione: SPE dispersiva Analisi: LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/184

<p>Prodotti di origine vegetale: prodotti ad alto contenuto d'acqua</p> <p>Prodotti acidi e ad alto contenuto d'acqua</p> <p>Prodotti ad alto contenuto di zuccheri e basso contenuto d'acqua</p> <p>Prodotti a basso contenuto d'acqua e grassi</p> <p>Bevande spiritose</p> <p>Suchi di frutti e ortaggi</p> <p>Bibita</p>	<p>Analisi multiresiduale fitofarmaci: 6-Benzyladenine, Acephate, Acetamipride, Ametoctradine, Amidosulfuron, Azaconazole, Azimsulfuron, Azinphos-ethyl, Azinphos-methyl, Azoxystrobine, Beflubutamide, Bensulfuronmethyl, Bentiavalicarbisopropyl, Bixafen, Boscalide, Bromacil, Bromuconazole, Bupirimate, Buprofezin, Buturon, Cadusafos, Carbendazim, Carbetamide, Carboxine, Chlorantraniliprole, Chloridazon, Chlorotoluron, Chloroxuron, Chlorsulfuron, Chromafenozide, Cinidonethyl, Cinosulfuron, Clethodim-sulfoxide, Clofentezine, Clothianidine, Cyanazine, Cyantraniliprole, Cyazofamide, Cycluron, Cyflufenamid, Cymoxanil, Cyprosulfamide, Demeton-S, Demeton-S-methylsulfone, Demeton-S-methylsulfoxide, Desmetryn, Difenamide, Diflubenzuron, Dimethenamid-P, Dimethoate, Dimethomorphe, Dinoseb, Dinoterb, Disulfoton-sulfone, Disulfoton-sulfoxide, Diuron, DMST, Dodemorphe, Dodine, Emamectine-benzoate B1a, Emamectine-benzoate B1b, Epoxiconazole, Ethamsulfuron-methyl, Ethidimuron, Ethiprole, Ethirimol, Etoxazole, Fenamidone, Fenamiphos sulfone, Fenamiphossulfoxide, Fenbuconazole, Fenchlorphos oxon, Fenoxaprop-ethyl, Fenoxycarbe, Fenpropidine, Fenpyramazine, Fenpyroximate, Fensulfothion, Fensulfothionoxon, Fensulfothion-oxonsulfone, Fensulfothionsulfone, Fenthion, Fenthion sulfone, Fenthion sulfoxide, Fenuron, Florasulam, Fluazinam, Flufenoxuron, Fluometuron, Fluopyram, Fluoxastrobine, Flupyradifurone, Flupyrsulfuron methyl, Fluquinconazole, Flurtamone, Fluxapyroxad, Foramsulfuron, Forchlorfenuron, Fosthiazate, Fuberidazole, Furametpyr, Halauxifen methyl, Halfenprox, Halosulfuronmethyl, Hexythiazox, Hydramethylnon, Imazalil, Imazamox, Imazaquin, Imazosulfuron, Imidachlopride, Indoxacarb, Iodosulfuronmethyl, Ioxynil, Iprovalicarbe, Isazofos, Isocarbophos, Isoprocarb, Isoprothiolane, Isoproturon, Isopyrazam, Isoxaben, Isoxaflutole, Isoxathion, Kresoxim-methyl, Lenacil, Linuron, Lufenurone, Mandipropamide, MCPA, Mecarbam, Mesosulfuronmethyl, Metaflumizone, Metamitron, Metconazole</p>	<p>Preparazione / Estrazione: Solido / liquido a freddo</p> <p>Purificazione: SPE</p> <p>Analisi: LC-MS/MS</p>	<p>Metodo interno MOC3/407</p>
---	--	---	------------------------------------

<p>Prodotti di origine vegetale: prodotti ad alto contenuto d'acqua</p> <p>Prodotti acidi e ad alto contenuto d'acqua</p> <p>Prodotti a basso contenuto d'acqua e grassi</p> <p>Bevande spiritose</p> <p>Suchi di frutti e ortaggi</p> <p>Bibita</p>	<p>Methabenzthiazuron, Methomyl, Methoxyfenozide, Metobromuron, Metolcarb, Metosulam, Metoxuron, Metrafenone, Metsulfuronmethyl, Mevinphos, Monalide, Monocrotophos, Monolinuron, Monuron, NAD(1-naphtyl acetamide), Napropamide, Neburon, Nicosulfuron, Norflurazon, Novaluron, Ofurace, Omethoate, Orthosulfamuron, Oxamyl, Oxasulfuron, Paclbutrazol, Paraoxon-ethyl, Pencycuron, Penflufen, Penoxsulame, Penthiopyrad, Phenmediphame, Phorate sulfone, Phorate-oxon, Phosphamidon, Phoxim, Picolinafen, Picoxystrobine, Pinoxadene, Pirimicarbdesmethyl, Promecarb, Prometon, Propamocarbe, Propaphos, Propaquizafop, Propoxur, Prothioconazoledesthio, Pyraclofos, Pyraclostrobine, Pyraflufenethyl, Pyrimidifen, Pyriofenone, Pyroquilon, Pyroxulam, Rimsulfuron, Rotenone, Sedaxane, Silthiofam, Simazine, Spinetoram A, Spinetoram B, Spinosad A, Spinosad D, Spirodiclofen, Spiromesifen, Spirotetramate, Spirotetramate-enol, Spirotetramate-enolglucoside, Spirotetramate-keto-hydroxy, Spirotetramate-monohydroxy, Spiroxamine, Sulfosulfuron, TCMTB, Tebufenozide, Tebutam, Tebuthiuron, Teflubenzuron, Tepraloxydim, Terbumeton, Terbumeton desethyl, Tetraconazole, Thiabendazole, Thiachlopride, thiamethoxam, Thiencarbazono methyl, Thifensulfuron-methyl, Thiobencarb, Thiodicarb, Thionazin, Thiophanatemethyl, Tricyclazole, Trifloxystrobine, Triflumuron, Triflusulfuron-methyl, Triticonazole, Tritosulfuron, Vamidothion, Warfarin</p>	<p>Preparazione / Estrazione: Solido / liquido a freddo</p> <p>Purificazione: SPE</p> <p>Analisi: LC-MS/MS</p>	<p>Metodo interno MOC3/407</p>
<p>Piante aromatiche e officinali</p>	<p>Acetamipride, Ametoctradine Azoxystrobine, Benthiavalicarb-isopropyl, Boscalide, Cyflufenamid Difenamide, Emamectine-benzoate b1a, Fenamidone, Fenpyroximate, Imidachlopride, Iprovalicarbe, Isoxathion Linuron, Metconazole, Methoxyfenozide Propaquizafop, Pyraclostrobine Spirodiclofen, Tebufenozide Tetraconazole, Trifloxystrobine Triflumuron</p>	<p>Preparazione / Estrazione: Solido / liquido a freddo</p> <p>Purificazione: SPE</p> <p>Analisi: LC-MS/MS</p>	<p>Metodo interno MOC3/417</p>

Spezie	Acetamipride, Dimethoate, Ethametsulfuron Imidachlopride, Isoxathion, Metrafenone Paclobutrazol, Pyraclostrobine, Thiaclopride	Preparazione / Estrazione: Solido / liquido a freddo Purificazione: SPE Analisi: LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/427
Prodotti di origine vegetale: prodotti ad alto contenuto d'acqua Prodotti acidi e ad alto contenuto d'acqua Prodotti a basso contenuto d'acqua e grassi Suchi di frutti e ortaggi Bevande alcoliche Bibita	2,4-D 2,4,5-T Diclofop Fluazifop Haloxifop MCPA MCPB Quizalofop	Estrazione: Solvente Idrolisi: SPE Analisi: LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/416
Prodotti ad alto contenuto d'acqua Prodotti ad alto contenuto di grasso Prodotti acidi e ad alto contenuto d'acqua Prodotti ad alto contenuto di zuccheri e basso contenuto d'acqua Erbe aromatiche e piante medicinali	Matrina	Estrazione: Solido / liquido a freddo Purificazione: SPE Analisi: LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/421
Prodotti di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di grasso Prodotti ad alto contenuto di zuccheri e basso contenuto d'acqua Prodotti a basso contenuto di acqua e di grassi Spezie Erbe aromatiche e piante medicinali Estratti vegetali Prodotti di origine animale: Prodotti lattiero caseari con alto contenuto di grasso	Ossido di etilene (somma di ossido di etilene e di 2-cloro-etanolo, espressa in ossido di etilene)	Estrazione: Solido / liquido a freddo Idrolisi Purificazione: SPE dispersiva Analisi: GC-MS/MS	Metodo interno MOC3/428

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

Prodotti chimici e biologici/ Prodotti bio-attivi / Analisi fisico-chimiche		Metodo fisico-chimico: piante officinali e aromatiche
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO
Oli essenziali di Citrus	Residui di fitofarmaci	Estrazione: Liquido / Liquido a freddo Analisi: LC-HRMS

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

Prodotti chimici e biologici/ Prodotti bio-attivi / Analisi fisico-chimiche		Metodo fisico-chimico: piante medicinali e aromatiche	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Oli essenziali di arancio	<p>Acephate, Ametryn, Atrazine-desethyl, Carboxin, Chloridazone, Cinosulfuron Clodinafop-propargyl, Coumaphos Demeton-S-methylsulfone, Desmetryn, Dichlorobenzamide, Dimethoate Diphenamid, Disulfoton-sulfoxid, Ditalimfos, Edifenfos, Ethametsulfuron-methyl Etrimfos, Fenamiphos sulfoxide, Fensulfothion, Fenthion-sulfon, Fenthion-sulfoxide, Flurtamone, Fosthiazate Heptenophos, Imazamox, Iprobenfos, Isocarbophos Malaoxon, Metalaxyl, Norflurazon, Omethoate, Paraoxon, Phorate-oxon-sulfoxide, Phorate-sulfoxide Phosphamidon, Profenophos, Propachlor, Pyriofenone, Pyroxsulam, Quinmerac, Sulfotep, Sulfoxaflor Thiacloprid, Thifensulfuron-methyl, Thiodicarb, Vamidothion Zoxamide</p>	<p>Preparazione/Estrazione: Liquido / Liquido a freddo</p> <p>Analisi: LC-HRMS</p>	Metodo interno MOC3/408

<p>Oli essenziali di Bergamotto e Limone</p>	<p>Acephate, Aldicarb, Atrazine-desethyl Bispyribac, BTS 44595 Chlorfenvinphos (E-Z), Chloridazone Cinosulfuron, Dichlorobenzamide Dimethoate, Diphenamid Ditalimfos, Epoxiconazole Ethametsulfuron-methyl Ethidimuron, Ethiofencarb-sulfone Fensulfotion oxon, Fensulfotion Fenthion-sulfoxide, Fenuron Flutolanil, Isazophos, Isocarbophos Mecarbam, Napropamide Omethoate, Phosmet, Sulfoxaflor Thiacloprid, Thiamethoxam Tricyclazole, Zoxamide</p>	<p>Preparazione/Estrazione: Liquido / Liquido a freddo</p> <p>Analisi: LC-HRMS</p>	<p>Metodo interno MOC3/408</p>
---	---	--	------------------------------------

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

Prodotti chimici e biologici / Prodotti cosmetici e prodotti di igiene / Analisi fisico-chimiche		Metodo fisico-chimico
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO
Prodotti finiti cosmetici e materie prime ad uso cosmetici	Determinazione del tenore in sostanze chimiche che possono causare allergie	Estrazione: Liquido/liquido a freddo Solido/liquido a freddo Purificazione: SPE Analisi: GC-MS/MS LC-MS/MS

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

Prodotti chimici e biologici / Prodotti cosmetici e prodotti di igiene / Analisi fisico-chimiche		Metodo fisico-chimico	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
<p>Prodotti cosmetici finiti e materie prime per cosmetici eccetto base profumata (gel detergente, shampoo, sapone, deodorante non aerosol, tintura per capelli, talco, glicerina, glicole, latte idratante, linimento, crema, fondotinta, acqua micellare)</p>	<p>Titolazione degli allergeni: Citral, Geraniol, Cinnamal (Cinnamaldehyde), Hydroxycitronellal, Anise alcohol (Alcool anisique (4-methoxybenzyl alcohol), Atranol, Chloratranol</p>	<p>Estrazione: Liquido/liquido a freddo Solido/liquido a freddo</p> <p>Purificazione: SPE</p> <p>Analisi: LC-MS/MS</p>	<p>Metodo interno MOC3/127</p>
<p>Prodotti cosmetici finiti e materie prime per cosmetici eccetto base profumata (gel detergente, shampoo, sapone, deodorante non aerosol, tintura per capelli, talco, glicerina, glicole, latte idratante, linimento, crema, fondotinta, acqua micellare)</p>	<p>Titolazione degli allergeni: Limonène, Benzyl alcohol, Methyl 2-octynoate, Citronellol, Anise alcohol (Alcool anisique (4-methoxybenzyl alcohol), Cinnamyl alcohol, Eugénol, Isoeugénol, Coumarin, α-Isomethyl ionone, Butylphenyl methylpropional (Lilial), Amyl cinnamal (α-mylicinnamaldéhyde), Hydroxyisohexyl 3-cyclohexene carboxaldehyde (Lyral), Hexyl cinnamal (α-Hexylcinnamaldéhyde), Benzyl benzoate (Benzoate de benzyle),), Amylcinnamyl alcohol (alpha-amylicinnamyl alcohol)</p>	<p>Estrazione: Liquido/liquido a freddo Solido/liquido a freddo</p> <p>Purificazione: SPE</p> <p>Analisi: GC-MS/MS</p>	<p>Metodo interno MOC3/128</p>

Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche		Analisi dei residui di fitofarmaci e contaminanti organici negli alimenti per uso umano o animale, matrici biologiche di origine animale – LAB GTA 26/99-2	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	
Prodotti di origine vegetale	Residui di contaminanti organici	Estrazione: con solvente	
Prodotti di origine animale		Purificazione: Liquido-Solido (SPE)	
Mangimi		Analisi: UFLC, LC-MS/MS, GC-MS/MS, Diluizione isotopica, LC-GC-FID	

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche		Analisi dei residui di fitofarmaci e contaminanti organici negli alimenti per uso umano o animale, matrici biologiche di origine animale - LAB GTA 26/99-2	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Prodotti di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di acqua, Prodotti acidi e ad alto contenuto di acqua, Bevande spiritose, Prodotti ad alto contenuto in zuccheri e a basso contenuto di acqua, Prodotti a basson contenuto d'acque e grassi, Succhi di frutta e di ortaggi, Bibita Prodotti di origine animale: Latticini Prodotti a base di carne Prodotti della pesca	Determinazione del tenore di DDAC e BAC	Preparazione/ Estrazione: Solido / liquido a freddo Analisi: LC-MS-MS	Metodo interno MOC3/145

Phytocontrol Laboratorio di analisi

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche		Analisi dei residui di fitofarmaci e contaminanti organici negli alimenti per uso umano o animale, matrici biologiche di origine animale - LAB GTA 26/99-2	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
<p>Prodotti di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di olio Prodotti a basso contenuto d'acqua e di grassi (Cereali e derivati, polvere di frutta e ortaggi) Succhi di frutta e di ortaggi Bevande spiritose Prodotti ad alto contenuto di zuccheri e basso contenuto d'acqua</p> <p>Mangimi: Farine animale Mangimi composti Materie prime di origine vegetale</p> <p>Prodotti di origine animale: Latticini di cui alimenti per lattanti e prima infanzia Ovoprodotti Prodotti a base di carne Prodotti della pesca</p>	Melamina	<p>Estrazione: Solvente</p> <p>Analisi: LC-MS/MS</p>	Metodo interno MOC3/134

Campo FISSO

Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche		Analisi dei residui di fitofarmaci e contaminanti organici negli alimenti per uso umano o animale, matrici biologiche di origine animale - LAB GTA 26/99-2	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
<p>Prodotti di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di acqua (Contenuto d'acqua ≥ 60%) Prodotti ad alto contenuto di olio Prodotti acidi e ad alto contenuto d'acqua Prodotti ad alto contenuto di zuccheri e basso contenuto d'acqua Prodotti vari Bevande spiritose Succhi di frutta e di ortaggi Bibita</p> <p>Prodotti di origine animale: Latticini</p>	Determinazione del tenore in nitrati, nitriti, cloruri, bromuri	<p>Preparazione / Estrazione: Acqua</p> <p>Analisi: HPLC/CI (conduttività)</p>	Metodo interno MOC3/02

Campo fisso: Il laboratorio è riconosciuto competente per eseguire le prove rispettando rigorosamente i metodi menzionati nell'ambito dell'accreditamento. Non sono ammesse modifiche tecniche della modalità operativa.

Metalli pesanti

Campo di accreditamento N°1-1904

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

#Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche		Analisi di oligoelementi metallici e minerali e delle loro specie chimiche in prodotti alimentari destinati all'uomo o agli animali – LAB GTA 45
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO
Prodotti alimentari per uomo (di cui alimenti per lattanti e prima infanzia) e prodotti per animali	Metalli Minerali	Mineralizzazione Per via umida (digestione con microonde in sistema chiuso) Per via umida (digestione acida in sistema aperto) Analisi: ICP/MS LC-ICP/MS

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

#Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche		Analisi di oligoelementi metallici e minerali e delle loro specie chimiche in prodotti alimentari destinati all'uomo o agli animali - LAB GTA 45	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Tutti gli alimenti di origine animale o vegetale, compresi gli alimenti per l'infanzia	Arsenico, Piombo, Cadmio, Mercurio, Antimonio, Bario, Boro, Cromo, Cobalto, Rame, Stagno, Manganese, Molibdeno, Nichel, Palladio, Platino, Iridio, Litio, Rodio, Rutenio, Tallio, Vanadio	Mineralizzazione: Per via umida (digestione con microonde in sistema chiuso) Per via umida (digestione in sistema aperto) Analisi: ICP-MS	Metodo interno MOC3/85
Latticini di cui alimenti per lattanti e prima infanzia	Alluminio	Mineralizzazione: Per via umida (digestione con microonde in sistema chiuso) Per via umida (digestione acida in sistema aperto) Analisi: ICP-MS	Metodo interno MOC3/85
Bevande spiritose	Ferro	Mineralizzazione: Per via umida (digestione acida in sistema aperto) Analisi: ICP-MS	Metodo interno MOC3/85
Cereali Frutti e ortaggi Succhi di frutta e di ortaggi Piante medicinali Prodotti dell'alveare Prodotti della pesca Latticini di cui alimenti per lattanti e prima infanzia	Arsenico III, Arsenico V, monometile arsenico, dimetil Arsenico, Arsenocholine AsC, Arsenobetaina AsB	Mineralizzazione: Per via umida (digestione acida in sistema aperto) Analisi: LC-ICP/MS	Metodo interno MOC3/94
Cereali Frutti e ortaggi Bevande non alcoliche Prodotti con alto contenuto di zucchero Prodotti della pesca Prodotti lattiero caseari Spezie e condimenti Piante aromatiche e officinali	Arsenico III, Arsenico V, monometile arsenico, dimetil Arsenico, Arsenocholine AsC, Arsenobetaina AsB	Mineralizzazione: Per via umida (digestione acida in sistema aperto) Analisi: IC-ICP/MS	Metodo interno MOC3/434

<p>Prodotti della pesca Frutti e ortaggi Funghi Piante medicinali Integratori alimentari Mangimi</p>	<p>Mercurio II HgII, Metil mercurio MeHg</p>	<p>Mineralizzazione: Per via umida (digestione acida in sistema aperto)</p> <p>Analisi: LC/ICP-MS</p>	<p>Metodo interno MOC3/144</p>
<p>Alimentazione umana: Prodotti cerealicoli, Prodotti grassi, Ovoprodotti, Latticini, Prodotti a base di carne, Prodotti della pesca, Frutti e ortaggi, Prodotti dolci ed edulcoranti, Bevande analcoliche, Bevande spiritose, Spezie e condimenti, Erbe aromatiche e piante medicinali, Alimenti dietetici e particolari, Alimenti trasformati, Alimentazione per l'infanzia</p> <p>Mangimi: Materie prime, Mangimi composti, completi e complementari</p>	<p>Calcio, Magnesio, Fosforo, Potassio</p>	<p>Mineralizzazione: Per via umida (digestione in sistema aperto)</p> <p>Analisi: ICP-MS</p>	<p>Metodo Interno MOC3/152</p>

Micotossine

Campo di accreditamento N°1-1904

Campo FLEX 3

Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche		Determinazione di micotossine e ficotossine negli alimenti destinati all'uomo o agli animali - LAB GTA 21/99-1
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO
Prodotti di origine vegetale e animale Materie prime, prodotti derivati e/o trasformati	Analisi delle micotossine	Estrazione: con solvente Purificazione: Immunoaffinità SPE Analisi: UFLC/LC-MS/MS

* **Campo flessibile FLEX3:** Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche		Determinazione di micotossine e ficotossine negli alimenti destinati all'uomo o agli animali - LAB GTA 21/99-1	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Cereali Semi oleosi Frutta a guscio Frutta secca Legumi Prodotti derivati dei cereali Prodotti derivati dei semi oleosi e della frutta a guscio Prodotti derivati dei frutti: Composta, Succhi Bevande spiritose Caffè/Cacao Prodotti derivati del caffè/cacao Alimenti e bevande per bimbi Mangimi	Determinazione del tenore di ocratossina A	Estrazione: con solvente Purificazione: Immunoaffinità Analisi: LC-FLUO	Metodo interno MOC3/65
Frutta fresca e i loro prodotti, compreso alimenti per bimbi (alimenti per l'infanzia a base di frutta)	Determinazione del tenore di patulina	Estrazione/Purificazione: Solvente/SPE Analisi: LC-MS-MS	Metodo interno MOC3/37
Cereali Semi oleosi Frutta a guscio Frutta secca Legumi Prodotti derivati dei cereali Prodotti derivati dei semi oleosi e della frutta a guscio Prodotti derivati della frutta: Composta (compresi alimenti per l'infanzia) Alimenti per l'infanzia Mangimi	Determinazione del tenore di aflatossine (B1, B2, G1, G2)	Estrazione: con solvente Purificazione: Immunoaffinità Analisi: LC-FLUO con derivazione post-colonna	Metodo interno MOC3/71

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Cereali Prodotti derivati dei cereali Frutta fresca Prodotti derivati dei frutti Alimentazione per l'infanzia Mangimi: Prodotti derivati dei semi oleosi: Panelli, semi oleosi	Determinazione del tenore di: deossinivalenolo (DON), Fumonisine (B1+B2, B3), HT2 toxine, T2 toxine, Zearalenone (ZEA), Aflatossine (B1, B2, G1, G2), Ocratossina A (OTA)	Estrazione / Purificazione: Solvente / SPE Purificazione: Immunoaffinità Analisi: UFLC	Metodo interno MOC3/107
Spezie Piante essiccate Caffè e cacao e loro derivati	Determinazione del tenore di aflatossine (G2, G1, B2, B1) e in ocratossina A	Estrazione: con solvente Purificazione: Immunoaffinità Analisi: LC-MS-MS	Metodo interno MOC3/108
Latte e tutti latticini di cui alimenti per l'infanzia Prodotti lattiero caseari contenenti cereali	Determinazione del tenore di Aflatossine M1	Estrazione: con solvente Purificazione: Immunoaffinità Analisi: UFLC	Metodo interno MOC3/110
Cereali	Determinazione del tenore di Deossinivalenolo (DON)	Estrazione: con solvente Purificazione: Immunoaffinità Analisi: UFLC	Metodo interno MOC3/78
Cereali Prodotti derivati dei cereali Legumi (legumi secchi) Legumi freschi, Verdure a foglia, Mangimi, Pannello	Determinazione del tenore di Alcaloidi tropanici (atropine e scopolamine)	Estrazione: con solvente Purificazione: SPE Analisi: LC-MS-MS	Metodo interno MOC3/121
Cereali Prodotti derivati dei cereali Legumi (legumi secchi) Legumi freschi, Mangimi, Pannello Alimentazione infantile	Determinazione del tenore di Alcaloidi della Claviceps spp. (Ergot): (Ergocristine/Ergocristinine, Ergotamine/Ergotaminine, Ergocryptine/Ergocryptinine, Ergometrine/Ergometrinine, Ergosine/Ergosinin, Ergocornine/Ergocorninine)	Estrazione: con solvente Purificazione: SPE Analisi: UFLC	Metodo interno MOC3/122
Cereali	Determinazione del tenore di Zearalenone (ZEA)	Estrazione: con solvente Purificazione: SPE Analisi: UFLC	Metodo interno MOC3/60

<p>Cereali Prodotti derivati dei cereali Frutta fresca Frutta secca Frutta a guscio Prodotti derivati dei frutti Alimentazione per l'infanzia Semi oleosi Prodotti derivati dei semi oleosi e della frutta a guscio Spezie Mangimi</p>	<p>Determinazione del tenore di Alternariolo Alternariolo monometil etere Acido tenuazonico</p>	<p>Estrazione: Solida/liquida a freddo Purificazione: d-SPE Analisi: LC-MS-MS</p>	<p>Metodo interno MOC3/447</p>
--	--	--	------------------------------------

Alcaloidi

Campo di accreditamento N°1-1904

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche		Analisi dei residui di fitofarmaci e contaminanti organici negli alimenti per uso umano o animale, matrici biologiche di origine animale – LAB GTA 26/99-2	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	
Prodotti di origine vegetale Prodotti di origine animale Mangimi	Residui di contaminanti organici	Estrazione: Solido/Liquido a freddo Liquido/Liquido a freddo Solido/liquido a freddo Purificazione: Liquido-Solido (SPE) Analisi: UFLC, LC-MS/MS, GC-MS/MS Diluzione isotopica, LC-GC-FID	

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche		Analisi dei residui di fitofarmaci e contaminanti organici negli alimenti per uso umano o animale, matrici biologiche di origine animale - LAB GTA 26/99-2	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Spezie	Piperina	Preparazione/estrazione: Solido/Liquido a freddo Purificazione: SPE Analisi: LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/51
Patate	Chaconina e solanina	Preparazione/estrazione: Solido/Liquido a freddo Analisi: LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/50

Phytocontrol Laboratorio di analisi

Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche		Determinazione di micotossine e ficotossine negli alimenti destinati all'uomo o agli animali - LAB GTA 21/99-1	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	
Prodotti di origine vegetale e animale Materie prime, prodotti derivati e/o trasformati	Analisi delle micotossine	Estrazione: con solvente Purificazione: Immunoaffinità SPE Analisi: UFLC/LC-MS/MS	

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche		Determinazione di micotossine e ficotossine negli alimenti destinati all'uomo o agli animali - LAB GTA 21/99-1	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Prodotti di origine vegetale e animale: Verdure a foglia Cereali e loro derivati Erbe aromatiche e piante medicinali Integratori alimentari Spezie Prodotti dell'alveare (Miele, polline, pappa reale) Tè e infusi liquidi destinati ai lattanti e bambini nella prima infanzia	Alcaloidi pirrolizidinici: Echimidina, Echimidina-N-ossido, (Z)-Erucifolina, (Z)-Erucifolina-N-ossido, Europina, Europina-N-ossido, Eliotrina, Eliotrina-N-ossido, Eliosupina, Eliosupina N-ossido, Integerrimina, intermedina, (Intermedina-N-ossido+Indicina-N-ossido+Echinatina-N-ossido), Jacobina, Jacobina-N-ossido, Lasiocarpina, Lasiocarpina-N-ossido, (Licopsamina+Indicina+Echinatina+Rinderine), Licopsamina-N-ossido, Monocrotalina, Monocrotalina-N-ossido, (Retrorsina+Usaramina), (Retrorsina-N-ossido+Usaramina-N-ossido), Rinderina-N-ossido, Senecionina, (Senecionina-N-ossido+Integerrimina-N-ossido), Senchirchina, (Senecifillina + Spartioidina), (Senecifillina -N-ossido+ Spartioidina N-ossido), Senecivernina, Senecivernina -N-ossido, Trichodesmine	Preparazione/estrazione: Con solvente Purificazione: SPE Analisi: LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/123

Phytocontrol Laboratorio di analisi

OGM

Campo di accreditamento N°1-1904

Campo FLEX3
Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Vegetali/ Genetica molecolare		Analisi relative agli organismi geneticamente modificati - O.G.M.
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO
Materie prime Prodotti trasformati Prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	Mais Bersaglio PCR specie vegetali Bersaglio PCR di una sequenza OGM: - sequenze specifiche - sequenze eventi specifici	Omogeneizzazione / Macinazione Estrazione PCR Real-time (qualitativa e quantitativa)
Materie prime Prodotti trasformati Prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	Soia Bersaglio PCR Specie vegetali Bersaglio PCR di una sequenza OGM: - sequenze specifiche - sequenze eventi specifici	Omogeneizzazione / Macinazione Estrazione PCR Real-time (qualitativa e quantitativa)
Materie prime (sementi, semi, farine, etc.) Prodotti trasformati Prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	Colza Bersaglio PCR Specie vegetali Bersaglio PCR di una sequenza OGM: - sequenze specifiche - sequenze eventi specifici	Omogeneizzazione / Macinazione Estrazione PCR Real-time (qualitativa e quantitativa)

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Vegetali/ Genetica molecolare			Analisi relative agli organismi geneticamente modificati - O.G.M.		
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	CAMPO DI APPLICAZIONE	CAMPO DI MISURA	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico della specie vegetale: ADH	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo/ quantitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi- automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche per il Mais MON 810, GA21, NK 603 e MON 863 MOC3/103
Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM* Screening P35S	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo/ quantitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi- automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche per il Mais MON 810, NK 603 et MON 863 MOC3/103
Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM* Screening Tnos	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo/ quantitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi- automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche per il Mais, GA21, NK 603 e MON 863 MOC3/103

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	CAMPO DI APPLICAZIONE	CAMPO DI MISURA	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico MON810	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche per il Mais MON 810 MOC3/103
Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico MON863	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo/ quantitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche per il Mais MON 863 MOC3/103
Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico NK603	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo/ quantitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche per il Mais NK603 MOC3/103

Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico GA21	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche per il Mais GA21 MOC3/103
Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico Bt11	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche per il Mais Bt11 MOC3/103
Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico Mon88017	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	Qualitativo/ quantitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche per il Mais Mon88017 MOC3/103
Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico T25	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme... Validazione secondo le norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche per il Mais T25 MOC3/103

Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico TC1507	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche per il Mais TC1507 MOC3/103
Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico DAS-40278-9	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche MOC3/103
Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico DAS-59122-7	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche MOC3/103
Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico MIR162	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche MOC3/103

Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico MIR604	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche MOC3/103
Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico Mon89034	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche MOC3/103
Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico VCO-01981-5	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche MOC3/103
Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico Mon87427	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche MOC3/103

Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico Mon87403	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche MOC3/103
Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico Mon87460	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche MOC3/103
Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico Mon87411	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche MOC3/103
Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico DP-4114-3	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche MOC3/103

Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico MZHGOJG	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche MOC3/103
Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico 5307	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche MOC3/103
Specie vegetali Mais	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico MZIR098	Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche MOC3/103

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	CAMPO DI APPLICAZIONE	CAMPO DI MISURA	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Specie vegetali Soia	Bersaglio PCR specifico della specie vegetale: Lectine	Prodotti grezzi di soia (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo/ quantitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche per il Soia RRS, RRS2 MOC3/103
Specie vegetali Soia	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM* Screening P35S	Prodotti grezzi di soia (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo/ quantitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche per il Soia RRS MOC3/103
Specie vegetali Soia	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM* Screening Tnos	Prodotti grezzi di soia (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo/ quantitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche per il Soia RRS MOC3/103
Specie vegetali Soia	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico RRS	Prodotti grezzi di soia (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo/ quantitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche per il Soia RRS MOC3/103

Specie vegetali Soia	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico RRS2	Prodotti grezzi di soia (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo/ quantitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi- automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche per il Soia RRS2 MOC3/103
Specie vegetali Soia	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico FG72	Prodotti grezzi di soia (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo/ quantitativo	Prodotti grezzi di soia (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche per il Soia FG72 MOC3/103
Specie vegetali Soia	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico Mon87701	Prodotti grezzi di soia (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Prodotti grezzi di soia (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche per il Soia Mon87701 MOC3/103
Specie vegetali Soia	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico A2704- 12	Prodotti grezzi di soia (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Prodotti grezzi di soia (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche per il Soia A2704-12 MOC3/103

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	CAMPO DI APPLICAZIONE	CAMPO DI MISURA	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Specie vegetali Soia	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico DAS-81419	Prodotti grezzi di soia (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche MOC3/103
Specie vegetali Soia	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico MON87751	Prodotti grezzi di soia (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche MOC3/103
Specie vegetali Soia	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico DAS-68416-4	Prodotti grezzi di soia (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche MOC3/103
Specie vegetali Soia	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico DAS-44406-6	Prodotti grezzi di soia (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche MOC3/103

Specie vegetali Soia	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico SYHTØH2	Prodotti grezzi di soia (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi- automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche MOC3/103
Specie vegetali Soia	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico GMB151	Prodotti grezzi di soia (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi- automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche MOC3/103

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	CAMPO DI APPLICAZIONE	CAMPO DI MISURA	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Specie vegetali Colza	Colza Bersaglio PCR specifico della specie vegetale: CRUA	Prodotti grezzi di colza (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	Quantitativo /qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi- automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno MOC3/103

Specie vegetali Colza	Colza Screening P35S	Prodotti grezzi di colza (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno MOC3/103
Specie vegetali Colza	Colza Screening TNOS	Prodotti grezzi di colza (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno MOC3/103
Specie vegetali Colza	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico 73496	Prodotti grezzi di colza (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno MOC3/103
Specie vegetali Colza	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico MON88302	Prodotti grezzi di colza (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno MOC3/103

Specie vegetali Colza	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico MS1	Prodotti grezzi di colza (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi- automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno MOC3/103
Specie vegetali Colza	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico MS8	Prodotti grezzi di colza (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi- automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno MOC3/103
Specie vegetali Colza	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico RF1	Prodotti grezzi di colza (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi- automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno MOC3/103
Specie vegetali Colza	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico RF3	Prodotti grezzi di colza (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi- automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno MOC3/103

Specie vegetali Colza	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico RT/GT73	Prodotti grezzi di colza (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi- automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno MOC3/103
Specie vegetali Colza	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico T45	Prodotti grezzi di colza (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi- automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno MOC3/103
Specie vegetali Colza	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico TOPAS 19-2	Prodotti grezzi di colza (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi- automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno MOC3/103
Specie vegetali Colza	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico RF2	Prodotti grezzi di colza (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	O mogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi- automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno MOC3/103

Specie vegetali Colza	Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico Oxy-235	Prodotti grezzi di colza (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli Prodotti dolci e edulcorati Mangimi	qualitativo	O mogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi- automatica di DNA mediante biglie magnetiche Real-Time PCR	Metodo interno MOC3/103
--------------------------	--	---	-------------	--	----------------------------

Allergeni

Campo di accreditamento N°1-1904

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Allergeni / Genetica molecolare

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO
Prodotti cerealicoli Prodotti ortofruttili, Prodotti dolci ed edulcoranti Cafè, Tè e infusi Prodotti lattiero caseari Prodotti grassi Prodotti carne Bevande alcoliche e non alcoliche Spezie Alimenti trasformati Alimenti per l'infanzia Prodotti dietetici	Rilevazione della sequenza specifica del DNA bersaglio di una specie vegetali o animali (identificazione di specie o suscettibili provocare allergie) Rilevamento simplex o duplex	Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice Estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Amplificazione Real-Time PCR (metodo qualitativo)

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Allergeni / Genetica molecolare

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Prodotti cerealicoli Prodotti cerealicoli trasformati Prodotti ortofruitticoli Prodotti lattiero caseari Prodotti grassi Prodotti carne Bevande alcoliche Bevande non alcoliche Caffè, Tè e infusi Spezie Alimenti trasformati Alimenti per l'infanzia Prodotti dietetici Prodotti dolci ed edulcoranti	Sequenza bersaglio del DNA specifico di noce di acagiù : Ana o3 2S albumin	Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Amplificazione mediante Real-Time PCR (metodo qualitativo)	Metodo interno: MOC3/115 Macinazione/ Omogeneizzazione Estrazione di DNA: NucleoSpin®Plant II o NucleoMagPlant II (Macherey-Nagel) Amplificazione Real-Time PCR
Prodotti cerealicoli Prodotti cerealicoli trasformati Prodotti ortofruitticoli Prodotti lattiero caseari Prodotti grassi Prodotti carne Bevande alcoliche Bevande non alcoliche Caffè, Tè e infusi Spezie Alimenti trasformati Alimenti per l'infanzia Prodotti dietetici Prodotti dolci ed edulcoranti	Sequenza bersaglio del DNA specifico di noce : Vicilin-like seed storage protein	Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Amplificazione mediante Real-Time PCR (metodo qualitativo)	Metodo interno: MOC3/115 Macinazione/ Omogeneizzazione Estrazione di DNA: NucleoSpin®Plant II o NucleoMagPlant II (Macherey-Nagel) Amplificazione Real-Time PCR

<p>Prodotti cerealicoli Prodotti cerealicoli trasformati Prodotti ortofrutticoli Prodotti lattiero caseari Prodotti grassi Prodotti carne Bevande alcoliche Bevande non alcoliche Cafè, Tè e infusi Spezie: curcuma e paprika Alimenti trasformati Alimenti per l'infanzia Prodotti dietetici Prodotti dolci ed edulcoranti</p>	<p>Sequenza bersaglio del DNA specifico di nocciolo: Cor a 1</p>	<p>Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Amplificazione mediante Real-Time PCR (metodo qualitativo)</p>	<p>Metodo interno: MOC3/115 Macinazione/ Omogeneizzazione Estrazione di DNA: NucleoSpin®Plant II o NucleoMagPlant II (Macherey-Nagel) Amplificazione Real-Time PCR</p>
<p>Prodotti cerealicoli Prodotti cerealicoli trasformati Prodotti ortofrutticoli Prodotti grassi Bevande alcoliche Bevande non alcoliche Cafè, Tè e infusi Prodotti dolci ed edulcoranti</p>	<p>Sequenza bersaglio del DNA specifico di mandorle: prunin 1 precursor</p>	<p>Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche Amplificazione mediante Real-Time PCR (metodo qualitativo)</p>	<p>Metodo interno: MOC3/115 Macinazione/ Omogeneizzazione Estrazione di DNA: NucleoSpin®Plant II o NucleoMagPlant II (Macherey-Nagel) Amplificazione Real-Time PCR</p>
<p>Prodotti cerealicoli Prodotti cerealicoli trasformati Prodotti grassi: olio di girasole, burro Bevande alcoliche Bevande non alcoliche Cafè, Tè e infusi: tè e fiore di jasmينو Prodotti dolci ed edulcoranti</p>	<p>Sequenza bersaglio del DNA specifico di arachide: Arah 1 gene</p>	<p>Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice Amplificazione mediante Real-Time PCR (metodo qualitativo)</p>	<p>Metodo interno: MOC3/115 Macinazione/ Omogeneizzazione Estrazione di DNA: NucleoSpin®Plant II o NucleoMagPlant II (Macherey-Nagel) Amplificazione Real-Time PCR</p>
<p>Prodotti cerealicoli Prodotti cerealicoli trasformati Prodotti grassi Bevande alcoliche Bevande non alcoliche Cafè, Tè e infusi Prodotti dolci ed edulcoranti: cake e preparazione per torte</p>	<p>Sequenza bersaglio del DNA specifico di sesamo: 2S albumin</p>	<p>Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice Amplificazione mediante Real-Time PCR (metodo qualitativo)</p>	<p>Metodo interno: MOC3/115 Macinazione/ Omogeneizzazione Estrazione di DNA: NucleoSpin®Plant II o NucleoMagPlant II (Macherey-Nagel) Amplificazione Real-Time PCR</p>

<p>Prodotti cerealicoli Prodotti cerealicoli trasformati Prodotti ortofruitticoli Prodotti lattiero caseari Prodotti grassi Prodotti carne Bevande alcoliche Bevande non alcoliche Caffè, Tè e infusi Spezie Alimenti trasformati Alimenti per l'infanzia Prodotti dietetici Prodotti dolci ed edulcoranti</p>	<p>Sequenza bersaglio del DNA specifico di noce di pecan: Vicilin-like seed storage protein</p>	<p>Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice Amplificazione mediante Real-Time PCR (metodo qualitativo)</p>	<p>Metodo interno: MOC3/115 Macinazione/ Omogeneizzazione Estrazione di DNA: NucleoSpin®Plant II o NucleoMagPlant II (Macherey-Nagel) Amplificazione Real-Time PCR</p>
<p>Prodotti cerealicoli Prodotti cerealicoli trasformati Prodotti ortofruitticoli Prodotti lattiero caseari Prodotti grassi Prodotti carne Bevande alcoliche Bevande non alcoliche Caffè, Tè e infusi Alimenti trasformati Alimenti per l'infanzia Prodotti dietetici Prodotti dolci ed edulcoranti</p>	<p>Sequenza bersaglio del DNA specifico di Soia: lectine</p>	<p>Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice Amplificazione mediante Real-Time PCR (metodo qualitativo)</p>	<p>Metodo interno: MOC3/115 Macinazione/ Omogeneizzazione Estrazione di DNA: NucleoSpin®Plant II o NucleoMagPlant II (Macherey-Nagel) Amplificazione Real-Time PCR</p>
<p>Prodotti cerealicoli Prodotti cerealicoli trasformati Prodotti ortofruitticoli Prodotti grassi Bevande alcoliche Caffè, Tè e infusi Alimenti per l'infanzia Prodotti dolci ed edulcoranti</p>	<p>Sequenza bersaglio del DNA specifico di lupino: conglutin alpha mRNA</p>	<p>Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice Amplificazione mediante Real-Time PCR (metodo qualitativo)</p>	<p>Metodo interno: MOC3/115 Macinazione/ Omogeneizzazione Estrazione di DNA: NucleoSpin®Plant II o NucleoMagPlant II (Macherey-Nagel) Amplificazione Real-Time PCR</p>

Prodotti cerealicoli Prodotti cerealicoli trasformati Prodotti ortofruttilicoli Prodotti lattiero caseari Prodotti grassi Bevande alcoliche: birra e acqua di vita Bevande non alcoliche Spezie Alimenti trasformati Alimenti per l'infanzia Prodotti dolci ed edulcoranti	Sequenza bersaglio del DNA specifico di sedano : ribosomal RNA	Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice Amplificazione mediante Real-Time PCR (metodo qualitativo)	Metodo interno: MOC3/115 Macinazione/ Omogeneizzazione Estrazione di DNA: NucleoSpin®Plant II o NucleoMagPlant II (Macherey-Nagel) Amplificazione Real-Time PCR
Prodotti cerealicoli Prodotti cerealicoli trasformati Prodotti ortofruttilicoli Prodotti grassi Bevande alcoliche Bevande non alcoliche Cafè, Tè e infusi Alimenti trasformati Alimenti per l'infanzia Prodotti dolci ed edulcoranti	Sequenza bersaglio del DNA specifico di noce dal Brasil : 2S albumin (ber e1)	Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice Amplificazione mediante Real-Time PCR (metodo qualitativo)	Metodo interno: MOC3/115 Macinazione/ Omogeneizzazione Estrazione di DNA: NucleoSpin®Plant II o NucleoMagPlant II (Macherey-Nagel) Amplificazione Real-Time PCR
Prodotti cerealicoli: soia e orzo Prodotti cerealicoli trasformati Prodotti ortofruttilicoli Prodotti dolci ed edulcoranti	Sequenza bersaglio del DNA specifico di pistacchio : COR gene dehydrin	Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice Amplificazione mediante Real-Time PCR (metodo qualitativo)	Metodo interno: MOC3/115 Macinazione/ Omogeneizzazione Estrazione di DNA: NucleoSpin®Plant II o NucleoMagPlant II (Macherey-Nagel) Amplificazione Real-Time PCR
Prodotti cerealicoli Prodotti cerealicoli trasformati Prodotti ortofruttilicoli Prodotti lattiero caseari Prodotti grassi Prodotti carne Bevande alcoliche Bevande non alcoliche Cafè, Tè e infusi Spezie Alimenti trasformati Alimenti per l'infanzia Prodotti dietetici Prodotti dolci ed edulcoranti: polvere di cacao	Sequenza bersaglio del DNA specifico di noce macadamia : vicillin precursor	Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice Amplificazione mediante Real-Time PCR (metodo qualitativo)	Metodo interno: MOC3/115 Macinazione/ Omogeneizzazione Estrazione di DNA: NucleoSpin®Plant II o NucleoMagPlant II (Macherey-Nagel) Amplificazione Real-Time PCR

<p>Prodotti cerealicoli Prodotti cerealicoli trasformati Prodotti lattiero caseari Prodotti grassi Prodotti carne Bevande alcoliche Bevande non alcoliche Caffè, Tè e infusi Spezie Alimenti trasformati Alimenti per l'infanzia Prodotti dietetici</p>	<p>Sequenza bersaglio del DNA specifico di senape: MADS D (senape bianco) e reverse transcriptase from gypsy-like retroelement (senape giallo/nero)</p>	<p>Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice Amplificazione mediante Real-Time PCR (metodo qualitativo)</p>	<p>Metodo interno: MOC3/115 Macinazione/ Omogeneizzazione Estrazione di DNA: NucleoSpin®Plant II o NucleoMagPlant II (Macherey-Nagel) Amplificazione Real-Time PCR</p>
<p>Prodotti cerealicoli Prodotti cerealicoli trasformati Prodotti lattiero caseari Prodotti grassi Prodotti carne Bevande alcoliche Bevande non alcoliche Caffè, Tè e infusi Spezie Alimenti trasformati Alimenti per l'infanzia Prodotti dietetici</p>	<p>Sequenza bersaglio del DNA specifico di senape bianco: MADS D</p>	<p>Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice Amplificazione mediante Real-Time PCR (metodo qualitativo)</p>	<p>Metodo interno: MOC3/115 Macinazione/ Omogeneizzazione Estrazione di DNA: NucleoSpin®Plant II o NucleoMagPlant II (Macherey-Nagel) Amplificazione Real-Time PCR</p>
<p>Prodotti cerealicoli Prodotti cerealicoli trasformati Prodotti lattiero caseari Prodotti grassi Prodotti carne Bevande alcoliche Bevande non alcoliche Caffè, Tè e infusi Spezie Alimenti trasformati Alimenti per l'infanzia Prodotti dietetici</p>	<p>Sequenza bersaglio del DNA specifico di senape giallo /nero: reverse transcriptase from gypsy-like retroelement</p>	<p>Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice Amplificazione mediante Real-Time PCR (metodo qualitativo)</p>	<p>Metodo interno: MOC3/115 Macinazione/ Omogeneizzazione Estrazione di DNA: NucleoSpin®Plant II o NucleoMagPlant II (Macherey-Nagel) Amplificazione Real-Time PCR</p>

<p>Prodotti cerealicoli Bevande alcoliche Alimenti trasformati</p>	<p>Sequenza bersaglio del DNA specifico di molluschi non specificato dal fornitore del kit PCR</p>	<p>Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice Amplificazione mediante Real-Time PCR (metodo qualitativo)</p>	<p>Metodo interno: MOC3/115 Macinazione/ Omogeneizzazione Estrazione di DNA: NucleoSpin®Plant II o NucleoMagPlant II (Macherey-Nagel) Amplificazione Real-Time PCR</p>
<p>Prodotti cerealicoli Prodotti cerealicoli trasformati Bevande alcoliche Bevande non alcoliche Alimenti trasformati</p>	<p>Sequenza bersaglio del DNA specifico di pesce: 18S RNA</p>	<p>Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice Amplificazione mediante Real-Time PCR (metodo qualitativo)</p>	<p>Metodo interno: MOC3/115 Macinazione/ Omogeneizzazione Estrazione di DNA: NucleoSpin®Plant II o NucleoMagPlant II (Macherey-Nagel) Amplificazione Real-Time PCR</p>

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Allergeni / Immunologia		
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO
Prodotti cerealicoli Bevande spiritose e analcolica Alimenti trasformati Prodotti a base di carne Prodotti della pesca Dolciumi Latticini Spezie ed erbe aromatiche Alimenti per l'infanzia Alimenti dietetici, per diete e alimentazione specifiche Frutta secca	Rilevazione e quantificazione delle proteine allergeniche	Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione di proteine ELISA

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Allergeni / Immunologia

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
<p>Prodotti cerealicoli: Cereali per colazione Cereali, e prodotti di prima trasformazione: frumento, segale, orzo, avena, farro, riso, sorgo, quinoa, lenticchie, ceci, farina e derivati, fiocchi di cereali, tapioca, grano saraceno, lievito di birra, gomma di guar.</p> <p>Alimenti trasformati: Miscela per pasticceria Miscele per salse Pizze Pane Purea di cereali e verdure, ravioli</p> <p>Spezie ed erbe aromatiche</p> <p>Alimenti dietetici e particolari: alternative vegetali a base di soia</p>	Rilevazione e quantificazione del glutine	<p>Macinazione / Omogeneizzazione</p> <p>Estrazione di proteine</p> <p>ELISA</p>	<p>Metodo interno MOC3/119 secondo il kit fornitore: R7001 RIDASCREEN® Gliadin (R. BIOPHARM)</p>
<p>Alimenti dietetici, per diete, e alimentazione specifiche: lieviti e maltodestrina</p> <p>Alimenti trasformati: preparazione per sughi (polveri da reidratare)</p> <p>Prodotti cerealicoli: amidi</p> <p>Bevande alcoliche: birre, vini</p> <p>Latticini: formaggio</p>	Rilevazione e quantificazione del glutine	<p>Macinazione / Omogeneizzazione</p> <p>Estrazione di proteine</p> <p>ELISA</p>	<p>Metodo interno MOC3/149 Kit fornitore: R7021 RIDASCREEN® Gliadin Competitive (R. BIOPHARM)</p>

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Prodotti della pesca: Pesce fresco e in scatola Bevande spiritose: Vino	Rilevazione di istamina	Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione di proteine ELISA	Metodo interno MOC3/135 secondo il kit fornitore: R1601 RIDASCREEN® Histamin (R. BIOPHARM)
Bevande analcoliche: Bevande di mandorle Bevande di soia Succhi di frutta Prodotti cerealicoli: Cereali e prodotti di prima trasformazione Fiocchi di cereali Prodotti cerealicoli con cioccolato Dolciumi: Sorbetti e ghiacciolo Alimenti trasformati Piatti pronti a base di cereali e verdure Prodotti per l'infanzia a base di cereali e verdure Alimenti dietetici e particolari: alternative vegetali a base di soia	Rilevazione e quantificazione della caseina	Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione di proteine ELISA	Metodo interno MOC3/125 secondo il kit fornitore: R4612 RIDASCREEN®FAST Casein (R. BIOPHARM)

<p>Prodotti cerealicoli: Cereali e prodotti di prima trasformazione Fiocchi di cereali</p> <p>Alimenti trasformati: Babyfood Chili Ragù alla bolognese Zuppa</p> <p>Prodotti a base di carne: Chorizo- Braciola di maiale e prosciutto</p> <p>Latticini Formaggi</p> <p>Bevande Vino</p>	<p>Rilevazione e quantificazione delle proteine dell'uovo</p>	<p>Macinazione / Omogeneizzazione</p> <p>Estrazione di proteine</p> <p>ELISA</p>	<p>Metodo interno MOC3/125 secondo il kit fornitore: R6402 RIDASCREEN®FAST Ei/Egg Protein (R. BIOPHARM)</p>
<p>Prodotti cerealicoli (grezzi e di prima lavorazione)</p> <p>Prodotti cerealicoli trasformati</p> <p>Bevande alcoliche e analcoliche</p> <p>Alimenti trasformati</p> <p>Alimenti dietetici e particolari: alternative vegetali a base di soia</p>	<p>Rilevazione e quantificazione delle proteine totale del latte</p>	<p>Macinazione / Omogeneizzazione</p> <p>Estrazione di proteine</p> <p>ELISA</p>	<p>Metodo interno MOC3/125 secondo il kit fornitore: R4652 RIDASCREEN FAST Milk (R BIOPHARM)</p>
<p>Prodotti cerealicoli (grezzi e di prima lavorazione): Farine di mais, soia, quinoa, semola di grano</p> <p>Prodotti cerealicoli trasformati: Miscele di farine per torte, Biscotti, Pane</p> <p>Alimenti trasformati: Chili con carne, Ragù alla bolognese, Pizza, prodotti per l'infanzia</p> <p>Dolciumi: caramelle, Gelato alle nocchie, sciroppo di glucosio, Cioccolato fondente</p> <p>Alimenti dietetici e particolari: alternative vegetali a base di soia</p>	<p>Rilevazione e quantificazione della betalactoglobulin</p>	<p>Macinazione / Omogeneizzazione</p> <p>Estrazione di proteine</p> <p>ELISA</p>	<p>Metodo interno MOC3/190 secondo il kit fornitore: R4912 RIDASCREEN®FAST β-lactoglobulin (R. BIOPHARM)</p>

Prodotti cerealicoli (grezzi e di prima lavorazione) Prodotti cerealicoli trasformati Alimenti trasformati Alimenti per l'infanzia Prodotti carne Bevande analcoliche	Rilevazione e quantificazione di soia	Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione di proteine ELISA	Metodo interno MOC3/197 Kit fornitore: R7102 RIDASCREEN®FAST Soya (R. BIOPHARM)
Alimenti dietetici Alimenti per l'infanzia Alimenti trasformati	Rilevazione e quantificazione della tropomyosine	Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione di proteine ELISA	Metodo interno MOC3/125 Kit fornitore: R7312 RIDASCREEN®FAST Crustacean (R. BIOPHARM)
Prodotti cerealicoli Farina di Mais, Soia, Quinoa, Semola di Grano, Mix Pasticceria, Mini Plum, Biscotti, Madeleine Prodotti dolci Marmellata, caramelle, sciroppo di glucosio, miele Prodotti lattiero caseari Yogurt, yogurt naturale, formaggio di capra fresco Spezie ed erbe aromatiche Seme di senape, noce moscata, pepe, aglio Frutta secca Alternativa vegetale allo yogurt a base di soia	Rilevazione e quantificazione di nocchie	Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione di proteine ELISA	Metodo interno MOC3/192 Kit fornitore: R6802 RIDASCREEN Fast Hazelnut (R. BIOPHARM)

<p>Prodotti cerealicoli Farina di Mais, Soia, Quinoa, Semola di Grano, Mix Pasticceria, Mini Plum, Biscotti, Madeleine</p> <p>Prodotti dolci Marmellata, caramelle, sciroppo di glucosio, miele</p> <p>Prodotti lattiero caseari Yogurt, yogurt naturale, formaggio di capra fresco</p> <p>Spezie ed erbe aromatiche Seme di senape, noce moscata, pepe, aglio</p> <p>Frutta secca</p> <p>Alternativa vegetale allo yogurt a base di soia</p>	<p>Rilevazione e quantificazione di mandorle</p>	<p>Macinazione / Omogeneizzazione</p> <p>Estrazione di proteine</p> <p>ELISA</p>	<p>Metodo interno MOC3/191 Kit fornitore: R6901 RIDASCREEN Fast Mandel / Almond (R. BIOPHARM)</p>
<p>Prodotti cerealicoli Farina di Mais, Soia, Quinoa, Semola di Grano, Mix Pasticceria, Mini Plum, Biscotti, Madeleine</p> <p>Prodotti dolci Marmellata, caramelle, sciroppo di glucosio, miele</p> <p>Prodotti lattiero caseari Yogurt, yogurt naturale, formaggio di capra fresco</p> <p>Spezie ed erbe aromatiche Seme di senape, noce moscata, pepe, aglio</p> <p>Frutta secca</p> <p>Alternativa vegetale allo yogurt a base di soia</p>	<p>Rilevazione e quantificazione di noce</p>	<p>Macinazione / Omogeneizzazione</p> <p>Estrazione di proteine</p> <p>ELISA</p>	<p>Metodo interno MOC3/193 Kit fornitore: Walnut WAL-E01 (LIBIOS, Immunolab)</p>

<p>Prodotti cerealicoli Farina di Mais, Soia, Quinoa, Semola di Grano, Mix Pasticceria, Mini Plum, Biscotti, Madeleine</p> <p>Prodotti dolci Marmellata, caramelle, sciroppo di glucosio, miele</p> <p>Prodotti lattiero caseari Yogurt, yogurt naturale, formaggio di capra fresco</p> <p>Spezie ed erbe aromatiche Seme di senape, noce moscata, pepe, aglio</p> <p>Frutta secca</p> <p>Alternativa vegetale allo yogurt a base di soia</p>	<p>Rilevazione e quantificazione di noce macadamia</p>	<p>Macinazione / Omogeneizzazione</p> <p>Estrazione di proteine</p> <p>ELISA</p>	<p>Metodo interno MOC3/194 Kit fornitore: Macadamia Nut MAC-E01 (LIBIOS, Immunolab)</p>
<p>Prodotti cerealicoli Farina di Mais, Soia, Quinoa, Semola di Grano, Mix Pasticceria, Mini Plum, Biscotti, Madeleine</p> <p>Prodotti dolci Marmellata, caramelle, sciroppo di glucosio, miele</p> <p>Prodotti lattiero caseari Yogurt, yogurt naturale, formaggio di capra fresco</p> <p>Spezie ed erbe aromatiche Seme di senape, noce moscata, pepe, aglio</p> <p>Frutta secca</p> <p>Alternativa vegetale allo yogurt a base di soia</p>	<p>Rilevazione e quantificazione di pistacchio</p>	<p>Macinazione / Omogeneizzazione</p> <p>Estrazione di proteine</p> <p>ELISA</p>	<p>Metodo interno MOC3/195 Kit fornitore: Pistachio PIS-E01 (LIBIOS, Immunolab)</p>

<p>Prodotti cerealicoli (grezzi e di prima trasformazione): Mais, riso, quinoa, farina di teff Cereali trasformati: Mix Pasticceria, Mini Plum, Biscotti, Madeleine</p> <p>Spezie: Seme di senape, cumino, coriandolo, paprika</p> <p>Zuccheri: marmellata, caramelle tagada, sciroppo di glucosio, miele</p> <p>Prodotti lattiero caseari Yogurt, yogurt naturale, creme, formaggio di capra fresco</p> <p>Alternativa vegetale allo yogurt a base di soia</p>	<p>Rilevazione e quantificazione di lupino</p>	<p>Macinazione / Omogeneizzazione</p> <p>Estrazione di proteine</p> <p>ELISA</p>	<p>Metodo interno MOC3/590 Kit fornitore: R6102 RIDASCREEN Fast Lupine / (R-BIOPHARM)</p>
<p>Prodotti cerealicoli grezzi</p> <p>Prodotti cerealicoli trasformati</p> <p>Frutta secca</p> <p>Spezie</p> <p>Prodotti dolci</p> <p>Prodotti lattiero caseari</p> <p>Alimenti dietetici</p>	<p>Rilevazione e quantificazione di proteine di arachide</p>	<p>Macinazione / Omogeneizzazione</p> <p>Estrazione di proteine</p> <p>ELISA</p>	<p>Metodo interno MOC3/596 Kit fornitore: R6811 RIDASCREEN Fast Peanut / (R-BIOPHARM)</p>

<p>Prodotti cerealicoli (grezzi e di prima trasformazione): Mais, riso, quinoa, farina di teff</p> <p>Cereali trasformati: Mix Pasticceria, Mini Plum, Biscotti, Madeleine</p> <p>Spezie: Seme di senape, paprika, noce moscata, pepe</p> <p>Zuccheri: marmellata di latte, caramelle tagada, sciroppo di glucosio, miele</p> <p>Prodotti lattiero caseari: Yogurt al cioccolato, yogurt naturale, Yogurt al mango, formaggio di capra fresco</p> <p>Frutta secca: Noce, nocciole, arachide, noce macadamia</p>	<p>Rilevazione e quantificazione di noce di acagiù</p>	<p>Macinazione / Omogeneizzazione</p> <p>Estrazione di proteine</p> <p>ELISA</p>	<p>Metodo interno MOC3/592 Kit fornitore: R6872 RIDASCREEN Fast Cashew (RBIOPHARM)</p>
<p>Prodotti cerealicoli (grezzi e di prima trasformazione): Mais, colza, grano, farina di colza, farina di piselli spezzati, fibre di piselli spezzati, amido di piselli spezzati e proteine di piselli spezzati</p>	<p>Rilevazione e quantificazione di soia</p>	<p>Macinazione / Omogeneizzazione</p> <p>Estrazione di proteine</p> <p>ELISA</p>	<p>Metodo interno MOC3/585 Kit fornitore: NutriLinia Soy-E ELISA NC-6011/96 Novakits</p>

Contaminanti provenienti da imballaggi e materiali Campo di accreditamento N°1-1904

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche		Analisi dei residui di fitofarmaci e contaminanti organici negli alimenti per uso umano o animale, matrici biologiche di origine animale – LAB GTA 26/99-2
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO
Prodotti di origine vegetale	Residui di contaminanti organici	Estrazione: con solvente
Prodotti di origine animale		Purificazione: Liquido-Solido (SPE)
Mangimi		Analisi: UFLC, LC-MS/MS, GC-MS/MS

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche		Analisi dei residui di fitofarmaci e contaminanti organici negli alimenti per uso umano o animale, matrici biologiche di origine animale - LAB GTA 26/99-2	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Prodotti di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di acqua Prodotti acidi e ad alto contenuto d'acqua Prodotti ad alto contenuto di zuccheri e basso contenuto d'acqua Prodotti a basso contenuto d'acqua e di grassi Bevande spiritose Succhi di frutta e di ortaggi Bibita Prodotti di origine animale: Latticini di cui alimenti per lattanti e prima infanzia	Bisfenolo A	Estrazione: Solido/Liquido a freddo Purificazione: SPE Analisi: LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/62
Prodotti di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di acqua Prodotti acidi e ad alto contenuto d'acqua Prodotti grassi Prodotti ad alto contenuto di zuccheri e basso contenuto d'acqua Prodotti a basso contenuto d'acqua e di grassi Vino Succhi di frutta e di ortaggi Prodotti di origine animale: Prodotti trasformati a base di uova (pasta all'uovo, cake, crêpe)	Determinazione del tenore in oli minerali saturati (MOSH) e aromatici (MOAH)	Preparazione: Solido/liquido a freddo o Liquido / liquido a freddo Analisi: LC/GC- FID	Metodo interno MOC3/174

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Prodotti di origine vegetale: Bevande spiritose, olio	Determinazione del tenore di Ftalati e altri plastificanti: -DMP (Dimethyl phtalate) -DiBP (Di-iso-butyl phtalate) -DBP (Di-n-butyl phtalate) -BBP (Benzylbutyl phtalate) -DiPP (Di-iso-pentyl phtalate) -nPiPP (n-pentyl-iso-pentyl phthalate) -DPP (Di-n-pentyl phtalate) -DHxP (Di-n-hexyl phthalate) -DEHP (Bis(2-ethylhexyl) phtalate) -DCHP (Dicyclohexyl phtalate) -DiHPP (Di-iso-heptyl phtalate) -DnOP (Di-n-octyl phtalate) -DEHT (Bis(2-ethylhexyl) terephtalate) -DiNP (Di-iso-nonyl phtalate) -DNP (Di-n-nonyl phtalate) -DiDP (Di-iso-decyl phtalate) -DiBA (Di-iso-butyl adipate) -DBA (Di-n-butyl adipate) -DINCH (1,2-cyclohexanedicarboxylic acid, diisononyl ester) -Tributyl O-acetylcitrate - DMEP (Bis(2-methoxyethyl) phtalate) - DMiP (Dimethyl isophtalate) - DMT (Dimethyl terephtalate) - DPhP (Diphenyl phtalate) - DAP (Diallyl phtalate) - DEP (Diethyl phtalate) - TBP (tributylphosphate) - DEA (Diethyl adipate) - DEHA (Bis(2-ethylhexyl) adipate) - DVA (Divinyl adipate)	Estrazione: Liquido / liquido a freddo Analisi: GC-MS-MS	Metodo interno MOC3/133

Contaminanti neoformati

Campo di accreditamento N°1-1904

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche

Analisi dei residui di fitofarmaci e contaminanti organici negli alimenti per uso umano o animale, matrici biologiche di origine animale – LAB GTA 26/99-2

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO
Prodotti di origine vegetale Prodotti di origine animale Mangimi	Residui di fitofarmaci	Estrazione: Solido-Liquido Purificazione (se necessità): Liquido-Solido (SPE) Liquido-Solido (SPE dispersiva) Analisi: LC/MS-MS, GC/MS-MS, GC-MS

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche		Analisi dei residui di fitofarmaci e contaminanti organici negli alimenti per uso umano o animale, matrici biologiche di origine animale - LAB GTA 26/99-2	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Prodotti di origine vegetale e animale: Tè, cacao, oli vegetali, salsa di soia, proteine vegetali idrolizzate, latte per l'infanzia	3-MCPD (libero) 2-MCPD (libero) Glicidolo (libero)	Preparazione/estrazione: Solido / liquido a freddo Liquido / liquido a freddo Purificazione: Diversione Analisi: GC-MS/MS	Metodo interno MOC3/59
Yogurt, formaggio (a pasta dura e pasta molle) Prodotti lattiero-caseari grassi (burro, panna) Prodotti ricchi di olio Prodotti a basso contenuto di acqua e grassi Piante aromatiche e medicinali (eccetto fiori e foglie) Alimentazione animale (materie prime di origine vegetale e grassi) Salsa di soia Proteine vegetali idrolizzate Pasticceria e prodotti da forno Cacao e prodotti di cioccolato	3-MCPD esteri 2-MCPD esteri Glicidil esteri	Estrazione: Solido / liquido a freddo Liquido / liquido a freddo Idrolisi Diversione Purificazione: Liquido/Liquido Analisi: GC-MS/MS	Metodo interno MOC3/58

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche		Analisi dei residui di fitofarmaci e contaminanti organici negli alimenti per uso umano o animale, matrici biologiche di origine animale – LAB GTA 26/99-2
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO
Prodotti di origine vegetale Prodotti di origine animale Mangimi	Residui di contaminanti organici	Estrazione: con solvente Purificazione: Liquido-Solido (SPE) Analisi: UFLC, LC-MS/MS, GC-MS/MS

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche		Analisi dei residui di fitofarmaci e contaminanti organici negli alimenti per uso umano o animale, matrici biologiche di origine animale - LAB GTA 26/99-2	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
<p>Prodotti di origine vegetale Spezie Erbe aromatiche e piante medicinali Prodotti ad alto contenuto di zuccheri e basso tenore d'acqua Prodotti ad alto contenuto d'acqua Prodotti ad alto contenuto di grassi Prodotti acidi e ad alto contenuto d'acqua Prodotti a basso contenuto d'acqua e grassi Bevande spiritose Succhi di frutta e ortaggi Bibita</p> <p>Prodotti di origine animale: Prodotti dell'alveare Latticini Prodotti a base di carne Prodotti della pesca Grassi</p> <p>Alimentazione animale: mangimi Varie: Cacao</p>	<p><u>Idrocarburi aromatici policiclici:</u></p> <p>Benzo(a)antracene, Benzo(b)fluorantene, Benzo(a)pirene, Crisene.</p>	<p>Preparazione / Estrazione: Solido / liquido a freddo</p> <p>Purificazione: SPE</p> <p>Analisi: GC-MS/MS</p>	<p>Metodo interno MOC3/23</p>
<p>Prodotti di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di acqua e prodotti derivati, Cereali e prodotti derivati, Prodotti ad alto contenuto di zuccheri e a basso contenuto di acqua, Frutta a guscio, Succhi di frutta e di ortaggi, Vino, sidro, birra, caffè, tè</p> <p>Prodotti di origine animale: Prodotti a base di carne Prodotti della pesca Latte, yogurt</p>	<p>Determinazione del tenore di Acrilamide</p>	<p>Estrazione: Solido/Liquido a freddo</p> <p>Purificazione: SPE</p> <p>Analisi: LC-MS/MS</p>	<p>Metodo interno MOC3/129</p>

Diossine e PCB
Campo di accreditamento N°1-1904
Campo FISSO
Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche

Analisi dei residui di fitofarmaci e contaminanti organici negli alimenti per uso umano o animale, matrici biologiche di origine animale - LAB GTA 26/99-2

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Prodotti di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di olio Prodotti ad alto contenuto di acqua Prodotti acidi e ad alto contenuto d'acqua Prodotti ad alto contenuto di zuccheri e basso contenuto d'acqua Prodotti a basso contenuto d'acqua e grassi Alimentazione per l'infanzia Prodotti vari: Spezie, caffè, tè, erbe aromatiche e piante medicinali Prodotti di origine animale: Latticini (Formaggi a pasta molle e pasta dure) Ovoprodotti Prodotti a base di carne Prodotti della pesca Alimentazione per l'infanzia Mangimi: Farine d'origine animale Alimenti trasformati Materie prime d'origine vegetale Composti minerali	<u>Policloro Dibenzo-p-Diossine (PCDD):</u> 2,3,7,8-TCDD, 1,2,3,7,8-PeCDD, 1,2,3,4,7,8-HxCDD, 1,2,3,6,7,8-HxCDD, 1,2,3,7,8,9-HxCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDD, OCDD <u>Policloro Dibenzofurani (PCDF):</u> 2,3,7,8-TCDF, 1,2,3,7,8-PeCDF, 2,3,4,7,8-PeCDF, 1,2,3,4,7,8-HxCDF, 1,2,3,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,7,8,9-HxCDF, 2,3,4,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HpCDF, OCDF, <u>PCB "diossina simili":</u> PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189 <u>PCB «non diossina simili» (indicatori):</u> PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180	Estrazione: calda sotto pressione (PFE) Purificazione: SPE Analisi: GC-HRMS Diluizione isotopica	Metodo interno MOC3/130

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
<p>Prodotti di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di olio (oli vegetali)</p> <p>Bevande spiritose Succhi di frutta e di ortaggi Bibita</p> <p>Prodotti di origine animale: Latticini (latte, yogurt, prodotti molto grassi) Grassi Alimentazione per l'infanzia</p> <p>Mangimi: Grassi</p>	<p><u>Policloro Dibenzo-p-Diossine (PCDD):</u> 2,3,7,8-TCDD, 1,2,3,7,8-PeCDD, 1,2,3,4,7,8-HxCDD, 1,2,3,6,7,8-HxCDD, 1,2,3,7,8,9-HxCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDD, OCDD,</p> <p><u>Policloro Dibenzofurani (PCDF):</u> 2,3,7,8-TCDF, 1,2,3,7,8-PeCDF, 2,3,4,7,8-PeCDF, 1,2,3,4,7,8-HxCDF, 1,2,3,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,7,8,9-HxCDF, 2,3,4,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HpCDF, OCDF,</p> <p><u>PCB "diossina simili":</u> PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189</p> <p><u>PCB "non diossina simili" (indicatori):</u> PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180</p>	<p>Estrazione: Liquido-Liquido</p> <p>Purificazione: SPE</p> <p>Analisi: GC-HRMS Diluizione isotopica</p>	<p>Metodo interno MOC3/131</p>

Campo fisso: Il laboratorio è riconosciuto competente per eseguire le prove rispettando rigorosamente i metodi menzionati nell'ambito dell'accreditamento.

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche		Analisi dei residui di fitofarmaci e contaminanti organici negli alimenti per uso umano o animale, matrici biologiche di origine animale – LAB GTA 26/99-2
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO
Prodotti di origine vegetale Prodotti di origine animale Mangimi	Residui di contaminanti organici	Preparazione/estrazione: Solido / liquido a freddo con solvente Purificazione: Liquido-Solido (SPE) Analisi: UFLC-FLD, LC-MS/MS, GC-MS/MS

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

Phytocontrol Laboratorio di analisi

Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche

Analisi dei residui di fitofarmaci e contaminanti organici negli alimenti per uso umano o animale, matrici biologiche di origine animale - LAB GTA 26/99-2

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Prodotti di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di olio Alimentazione per l'infanzia Prodotti ad alto contenuto d'acqua Prodotti acidi e ad alto contenuto d'acqua Prodotti ad alto contenuto di zuccheri e basso contenuto d'acqua Prodotti a basso contenuto d'acqua e grassi Spezie Piante aromatiche e officinali Prodotti di origine animale: Latticini (Formaggi a pasta molle e pasta dure) Ovoprodotti Prodotti a base di carne Prodotti della pesca Alimentazione per l'infanzia Mangimi: Farine di origine animale Alimenti trasformati Composti minerali Materie prime d'origine vegetale	<u>Policloro Dibenzo-p-Diossine (PCDD):</u> 2,3,7,8-TCDD, 1,2,3,7,8-PeCDD, 1,2,3,4,7,8-HxCDD, 1,2,3,6,7,8-HxCDD, 1,2,3,7,8,9-HxCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDD, OCDD <u>Policloro Dibenzofurani (PCDF):</u> 2,3,7,8-TCDF, 1,2,3,7,8-PeCDF, 2,3,4,7,8-PeCDF, 1,2,3,4,7,8-HxCDF, 1,2,3,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,7,8,9-HxCDF, 2,3,4,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HpCDF, OCDF <u>PCB "diossina simili":</u> PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189 <u>PCB "non diossina simili" (indicatori):</u> PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180	Preparazione / Estrazione: Con solvente Purificazione: SPE Analisi: GC-MS/MS Diluizione isotopica	Metodo interno MOC3/180

<p>Prodotti di origine vegetale: Prodotti ad alto contenuto di olio (oli vegetali)</p> <p>Prodotti di origine animale: Latticini (latte, yogurt, gelato, prodotti molto grassi) Grassi Alimentazione per l'infanzia</p> <p>Mangimi: Grassi</p>	<p>Policloro Dibenzo-p-Diossine (PCDD): 2,3,7,8-TCDD, 1,2,3,7,8-PeCDD, 1,2,3,4,7,8-HxCDD, 1,2,3,6,7,8-HxCDD, 1,2,3,7,8,9-HxCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDD, OCDD</p> <p>Policloro Dibenzofurani (PCDF): 2,3,7,8-TCDF, 1,2,3,7,8-PeCDF, 2,3,4,7,8-PeCDF, 1,2,3,4,7,8-HxCDF, 1,2,3,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,7,8,9-HxCDF, 2,3,4,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HpCDF, OCDF</p> <p>PCB "diossina simili": PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189</p> <p>PCB "non diossina simili" (indicatori): PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180</p>	<p>Preparazione / Estrazione: Con solvente</p> <p>Purificazione: SPE</p> <p>Analisi: GC-MS/MS Diluizione isotopica</p>	<p>Metodo interno MOC3/181</p>
---	---	---	------------------------------------

Residui di farmaci veterinari

Campo di accreditamento N°1-1904

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

#Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche		Analisi di sostanze autorizzate o non autorizzate ad uso veterinario o zootecnico (farmaci veterinari) - LAB GTA 30/99-6
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO
Alimenti Matrici biologiche di origine animale	Residui di farmaci veterinari	Preparazione: Estrazione con solvente Idrolisi Derivazione Purificazione: SPE dispersiva SPE Analisi: LC-MS/MS, LC-HRMS

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

#Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche		Analisi di sostanze autorizzate o non autorizzate ad uso veterinario o zootecnico (farmaci veterinari) - LAB GTA 30/99-6	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Uovo Muscolo Latte Miele Prodotti della pesca: pesce, molluschi, crostacei	Chloramphenicol	Preparazione: Estrazione con solvente Purificazione: SPE dispersiva Analisi: LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/147
Muscolo Prodotti della pesca Uovo Latte	Metodo di screening e conferma di: 2-aminoflubendazole, Albendazole, Cambendazole, Diazinon, Ethopabate, Fenobucarb, Florfenicol, Flunixin, Halopéridol, Iprnidazole metabolite (IPZ-OH), Lévamisole, Mébendazole, Sulfaethoxy pyridazine, Sulfamethoxazole, Sulfamoxole, Sulfathiazole, Sulfisomidine, Tilmicosine, Trichlorfon, Triméthoprim, Xylazine	Preparazione: Solido/Liquido (con solvente) Liquido/Liquido (con solvente) Purificazione: Liquido/Solvente SPE Analisi: LC-HRMS, LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/146
Miele	Determinazione dei nitrofurani: AOZ, AMOZ, SEM, AHD	Preparazione: Estrazione con solvente Idrolisi Derivazione Purificazione: SPE Analisi: LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/452

#Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche

Analisi di sostanze autorizzate o non autorizzate ad uso veterinario o zootecnico (farmaci veterinari) - LAB GTA 30/99-6

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Uovo Muscolo Latte Prodotti della pesca	Determinazione dei nitrofurani: AHD (1-Aminohydantoin) AMOX (3-Amino-5-morpholinomethyl-2-oxazolidinone) AOZ (3-amino-2-oxazolidinone) SEM (Semicarbazide) DNSH (3,5-Dinitrosalicylhydrazide)	Preparazione: Estrazione con solvente Idrolisi Derivazione Purificazione: SPE Analisi: LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/459
Miel	Determinazione di: tetracicline: ossitetraciclina, 4-epiossitettraciclina, tetraciclina, 4-epitettraciclina, demeclociclina, metaciclina Chinoloni: Σ enroflossacina e ciproflossacina, Enroflossacina, ciprofloxacina, Acido Nalidissico, Acido Ossolinico, cinoxacin, Diflossacina, enoxacina, fleroxacin, Flumequina, loméfloxacin, Marboflossacina, Norflossacina, orbifloxacin, Saraflossacina, sparfloxacin, pazufloxacin, acide pipemidic, pefloxacin, nadifloxacin nitroimidazolici: idrossi-metronidazolo, dimetridazolo, metronidazolo, ipronidazolo e altre sostanze farmacologicamente attive: Lincomicina	Preparazione: Estrazione con solvente Purificazione: SPE Analisi: LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/453
Miele	Determinazione degli aminosidi: Apramycin, Dihydrostreptomycin, Kanamycin, Spectinomycin, Paromomycin, Streptomycin, Neomycin B	Preparazione: Estrazione con solvente Purificazione: SPE Analisi: LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/450

Miele	Determinazione dei Sulfamidici: dapsone, Sulfabenzamide, Sulfacetamide, Sulfaclopiridazina, Sulfaclozine, sulfachloropyrazine, Sulfadiazina, Sulfadimetossina, Sulfadimidine, Sulfadossina, Sulfaethoxypridazine, Sulfaguanidina, Sulfamerazina, Sulfameter.Sulfamethoxydiazine, Sulfametizolo, Sulfametossazolo, Sulfametossipiridazina, Sulfamonometossina, Sulfamoxolo, Sulfaphenazole, Sulfapiridina, Sulfachinossalina, Sulfasalazine, Sulfatiazolo, Sulfatroxazole, Sulfisomidine, Sulfisoxazolo, Sulfafurazole, Sulfisozole	Preparazione: Estrazione con solvente Purificazione: SPE Analisi: LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/458
Uovo Muscolo Latte Prodotti della pesca	Determinazione dei nitroimidazoli: Ronidazolo Metronidazolo Ipronidazolo Dimetridazolo Ternidazolo Secnidazolo Tinidazolo e metaboliti (2-idrossi- metronidazolo, 2-idrossi- ipronidazolo, HMMNI (2-idrossi- dimetridazolo)).	Preparazione: Estrazione con solvente Analisi: LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/456

Coloranti alimentari

Campo di accreditamento N°1-1904

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

Industria alimentare / Prodotti alimentari vari, Prodotti lattiero-caseari, Prodotti a base di carne, Prodotti del mare, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e prodotti dolcificati e addolciti / Analisi fisiche e chimiche		Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/60-61-80-118
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO
Alimentazione umana	Determinazione del tenore di coloranti	Preparazione: Estrazione con solvente Analisi: LC-MS/MS UFLC-DAD

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

Industria alimentare / Prodotti alimentari vari, Prodotti lattiero-caseari, Prodotti a base di carne, Prodotti del mare, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e prodotti dolcificati e addolciti / Analisi fisiche e chimiche		Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/60-61- 80-118	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Spezie e condimenti Alimenti trasformati Salse	Determinazione dei coloranti: Auramine, Fast garnet GBC, Oil orange SS, Para red, P-nitroaniline, Sudan blue 2, Sudan I, Sudan II, Sudan III, Sudan IV, Sudan red 7B, Sudan red G, Sudan yellow, Toluidine red, Vert de leucomalachite.	Estrazione: con solvente Analisi: LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/163
Bevande analcoliche	Determinazione dei coloranti: E101, E110, E122, E123, E124, E129, E131, E132, E133, E151	Estrazione: con solvente Analisi: UFLC-DAD	Metodo interno MOC3/161
Alimenti composti Spezie e condimenti Prodotti lattiero-caseari Prodotti a base di carne Prodotti della pesca Caffè, Tè, Tisane Bevande analcoliche	Curcuminoidi Curcumina Bis-demetossicurcumina demetossicurcumina	Estrazione: con solvente Analisi: LC-MS/MS	Metodo interno MOC3/162

Campo fisso: Il laboratorio è riconosciuto competente per eseguire le prove rispettando rigorosamente i metodi menzionati nell'ambito dell'accREDITAMENTO. Non sono ammesse modifiche tecniche della modalità operativa.

Valori nutrizionali

Campo di accreditamento N°1-1904

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Alimenti vari, Latticini, Mangimi, Grassi, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche

Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO
Alimentazione umana Mangimi	Determinazione del tenore di sodio	Preparazione: Mineralizzazione (via umida) Analisi: ICP-MS

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Alimenti vari, Latticini, Mangimi, Grassi, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche		Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Alimentazione umana: Frutti e ortaggi Alimenti trasformati Latticini Prodotti grassi Prodotti dolci ed edulcoranti Prodotti cerealicoli Ovoprodotti Prodotti a base di carne Prodotti della pesca Caffè, Tè, Infusi Bevande analcoliche Spezie e condimenti Alimenti dietetici, alimenti dietetici, diete speciali Mangimi: Alimenti trasformati, completi e complementari Materie prime	Determinazione del contenuto totale di sodio e calcolo del contenuto di sale	Preparazione: Mineralizzazione (voie humide) Analisi: ICP-MS	Metodo interno MOC3/152

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Alimenti vari, Latticini, Mangimi, Grassi, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche		
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO
Alimentazione umana	Determinazione dei componenti di carboidrati	<p>Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119</p> <p>Preparazione: Estrazione acqua</p> <p>Analisi: Cromatografia ionica / Amperometria pulsata</p>

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Alimenti vari, Latticini, Mangimi, Grassi, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche			
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Alimentazione umana: Frutti e ortaggi Alimenti trasformati Latticini Prodotti dolci ed edulcoranti Prodotti cerealicoli Alimenti dietetici	Determinazione del tenore di fruttosio, glucosio, lattosio, maltosio, saccarosio	<p>Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119</p> <p>Preparazione: Estrazione con acqua</p> <p>Analisi: Cromatografia ionica / Amperometria pulsata</p>	Metodo interno MOC3/168
Frutti e ortaggi Alimenti trasformati Prodotti cerealicoli Spezie Piante aromatiche Alimenti dietetici	Determinazione del contenuto di lattosio (traccia)	<p>Preparazione/Analisi: Estrazione con acqua Reazione enzimatica per via del glucosio</p>	Metodo interno MOC3/595

Phytocontrol Laboratorio di analisi

Valori nutrizionali

Campo di accreditamento N°1-1904

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Alimenti vari, prodotti carne, Grassi, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcorati, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche		
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO
Alimentazione umana	Estrazione del grasso per sua caratterizzazione Titolazione degli esteri metilici d'acidi grassi	<p>Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119</p> <p>Preparazione: Estrazione con solvente: n-hexane / Isopropanol 3 /2 (v/v) Metilazione</p> <p>Analisi: GC-FID</p>

* **Campo flessibile FLEX3:** Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Alimenti vari, prodotti carne, Grassi, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcorati, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche

Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Prodotti grassi Prodotti dolci ed edulcoranti Alimenti dietetici, alimenti per diete, alimentazione specifica Prodotti carne Prodotti cerealicole, escluso cereali grezzi	Estrazione del grasso per sua caratterizzazione	Estrazione con solvente: n-hexane / Isopropanol 3 /2 (v/v)	Metodo interno MOC3/160
Prodotti grassi Prodotti dolci ed edulcoranti Alimenti dietetici, alimenti per diete, alimentazione specifica Prodotti carne Prodotti cerealicole, escluso cereali grezzi	Determinazione degli esteri metilici d'acidi grassi	Preparazione: Metilazione Analisi: GC-FID	Metodo interno MOC3/160

Campo FISSO

Agroalimentari / Alimenti vari, Latticini, Prodotti a base di carne, Prodotti della pesca, Mangimi, Grassi, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche		Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/60-61-80-81-82-118-119	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Alimentazione umana: Frutti e ortaggi Alimenti dietetici, alimenti dietetici, diete speciali Alimenti trasformati Spezie e condimenti Latticini Prodotti a base di carne Prodotti della pesca Prodotti dolci ed edulcoranti Caffè, tè, infusi Prodotti cerealicoli Mangimi: Alimenti trasformati	Determinazione dell'attività dell'acqua	Igrometria (principio del punto di rugiada)	Metodo interno MOC3/155
Frutta, Frutta trasformata, gelati, Bevande non alcoliche Miele	Determinazione del contenuto di zucchero (grado Brix)	Rifrattometria	Metodo interno MOC3/169
Alimentazione umana: Alimenti dietetici, Alimenti trasformati Frutta e Ortaggi Prodotti grassi Prodotti dolci ed edulcoranti Prodotti cerealicoli Mangimi: Alimenti trasformati e materie prime	Determinazione del contenuto totale di azoto e calcolo del contenuto proteico	Metodo Dumas: Combustione O2 Rilevamento catarometrico	Metodo interno MOC3/186

Campo fisso: Il laboratorio è riconosciuto competente per eseguire le prove rispettando rigorosamente i metodi menzionati nell'ambito dell'accreditamento. Non sono ammesse modifiche tecniche della modalità operativa.

Campo FISSO

Agroalimentari / Carne, Prodotti della pesca / Analisi fisico chimiche		Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/80	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Prodotti della pesca	Determinazione del numero di perossidi	Preparazione: Filtrazione Distillazione Analisi: Determinazione titrimetrica	Metodo interno MOC3/188
Carne	Determinazione del contenuto di amido	Preparazione: Dissoluzione Idrolisi Filtrazione Analisi: Determinazione titrimetrica	Metodo interno MOC3/561
Carne	Determinazione del tenore di L(-)idrossiprolina e calcolo del contenuto di collagene	Preparazione: Dissoluzione Idrolisi acida Filtrazione Analisi: Determinazione colorimetrica	Metodo interno MOC3/189

Campo fisso: Il laboratorio è riconosciuto competente per eseguire le prove rispettando rigorosamente i metodi menzionati nell'ambito dell'accreditamento. Non sono ammesse modifiche tecniche della modalità operativa.

Campo FISSO

Agroalimentari / Grassi / Analisi fisico chimiche		Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/82	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Prodotti grassi: semi oleosi Frutta a guscio Maionese	Determinazione del numero di perossidi	Determinazione titrimetrica	Metodo interno MOC3/171

Campo fisso: Il laboratorio è riconosciuto competente per eseguire le prove rispettando rigorosamente i metodi menzionati nell'ambito dell'accreditamento. Non sono ammesse modifiche tecniche della modalità operativa.

Phytocontrol Laboratorio di analisi

Campo FLEX1

Agroalimentari / Grassi / Analisi fisico chimiche		Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/82	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Grassi d'origine animale e vegetale	Determinazione dell'indice di acidità e dell'acidità	Titrimetria	NF EN ISO 660
Prodotti a base di grassi lattiero e burro	Determinazione dell'indice di acidità e dell'acidità	Titrimetria	NF EN ISO 1740
Prodotti grassi di origine animale e vegetale	Determinazione del numero di perossidi	Titrimetria	NF ISO 3960

Campo flessibile FLEX1: Il laboratorio è riconosciuto competente per eseguire le prove in base ai metodi di riferiti e le loro successive revisioni.

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Alimenti vari, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcorati, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche		Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/60-82	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	
Alimentazione umana	Determinazione dell'indice di acidità e dell'acidità	Titrimetria	

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Alimenti vari, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcorati, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche		Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/60-82	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Prodotti grassi: semi oleosi Frutta a guscio Maionese Alimenti trasformati	Determinazione dell'indice di acidità e dell'acidità	Titrimetria	Metodo interno MOC3/172

Campo FLEX1

Agroalimentari / Prodotti lattiero caseario / Analisi fisico chimiche		Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/61	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Latte	Determinazione della sostanza grassa	Metodo gravimetrico	NF EN ISO 1211
Latte, panna e latte concentrato non zuccherato	Determinazione della sostanza secca	Essiccazione Gravimetria	NF EN ISO 6731

Campo flessibile FLEX1: Il laboratorio è riconosciuto competente per eseguire le prove in base ai metodi di riferiti e le loro successive revisioni.

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Alimenti vari, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche		Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/60-118-119	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	
Alimentazione umana	Analisi del tenore di fibre alimentare	Preparazione: Digestione enzimatica manuale e automatizzata Analisi: Gravimetria	

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Alimenti vari, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche		Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/60-118-119	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Alimenti dietetici, alimenti per diete, alimentazione specifiche Frutti e ortaggi Alimenti trasformati Prodotti dolci e edulcorati Prodotti cerealicoli Spezie e condimenti	Analisi del tenore di fibre alimentare totale	Preparazione: Digestione enzimatica automatizzata Analisi: Gravimetria	Metodo interno MOC3/165

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Mangimi/ Analisi fisico-chimiche		Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/81	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	
Alimentazione umana	Determinazione del tenore di cellulosa	Preparazione/ Analisi: Digestione a caldo Filtrazione Calcinazione Gravimetria	

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Alimenti vari, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche		Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/60-118-119	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Materie prime Alimenti composti, completi o complementari	Determinazione del tenore di cellulosa grezza	Preparazione/ Analisi: Digestione a caldo Filtrazione Calcinazione Gravimetria	Metodo interno MOC3/572

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Alimenti vari, Prodotti lattiero-caseari, Prodotti a base di carne, Frutti di mare, Alimenti per animali, Grassi e oli, Bevande (tranne acqua potabile) e prodotti zuccherati / Analisi fisico-chimica		
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO
Alimentazione umana Mangimi	Determinazione del tenore in Vitamine	Preparazione: Riduzione Saponificazione Estrazione con solvente Estrazione acida Purificazione SPE Evaporazione Analisi: LC-MS/MS

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Alimenti vari, Prodotti lattiero-caseari, Prodotti a base di carne, Frutti di mare, Alimenti per animali, Grassi e oli, Bevande (tranne acqua potabile) e prodotti zuccherati / Analisi fisico-chimica

Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/81

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
<p>Alimentazione umana: Prodotti lattiero-caseari Frutta e verdura Bevande analcoliche Alimenti dietetici, Alimenti dietetici, Alimenti speciali,</p> <p>Mangimi: Alimenti trasformati, completi o complementari</p>	Determinazione del tenore in Vitamina C	<p>Preparazione: Saponificazione Estrazione con solvente Purificazione SPE Evaporazione Analisi: LC-MS/MS</p>	Metodo interno MOC3/570
<p>Alimentazione umana: Frutti e ortaggi Prodotti lattiero-caseari Prodotti grassi</p>	Determinazione del tenore in Vitamina A	<p>Preparazione: Saponificazione Estrazione con solvente Purificazione SPE Evaporazione Analisi: LC-MS/MS</p>	Metodo interno MOC3/571
<p>Alimentazione umana: Prodotti grassi Prodotti lattiero-caseari Prodotti della pesca Frutti e ortaggi</p> <p>Mangimi: Alimenti trasformati, completi o complementari</p>	Determinazione del tenore in Vitamina E	<p>Preparazione: Saponificazione Estrazione con solvente Purificazione SPE Evaporazione Analisi: LC-MS/MS</p>	Metodo interno MOC3/571

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Alimenti vari, Latticini, Mangimi, Grassi, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche		
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO
Alimentazione umana Mangimi	Determinazione del tenore di lipidi totali	Preparazione: Idrolisi acida Idrolisi micro-onde Estrazione con solvente Estrazione a micro-onde Analisi: Gravimetria

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Alimenti vari, Latticini, Mangimi, Grassi, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche

Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Alimentazione umana: Frutti e ortaggi Alimenti trasformati Latticini Prodotti grassi, eccetto semi oleosi Prodotti dolci ed edulcoranti Prodotti cerealicoli eccetto materie prime Alimenti dietetici Spezie e condimenti Prodotti a base di carne Bevande analcoliche Mangimi: Alimenti trasformati, completi o complementari	Determinazione del tenore di lipidi totali	Preparazione: Idrolisi Estrazione con solvente Analisi: Gravimetria	Metodo interno MOC3/154
Alimentazione umana: Frutti e ortaggi Alimenti trasformati Alimenti dietetici Prodotti cerealicoli Prodotti lattiero-caseari Prodotti a base di carne/pesce Prodotti grassi Prodotti zuccherati e dolcificati Prodotti cerealicoli Bevande analcoliche Mangimi: Alimenti composti Materie prime	Determinazione del tenore di lipidi totali	Preparazione: Idrolisi micro-onde Estrazione micro-onde Analisi: Gravimetria	Metodo interno MOC3/560

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Alimenti vari, Latticini, Mangimi, Grassi, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche		Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO
Alimentazione umana Mangimi	Determinazione del tenore di azoto totale	Kjeldahl : Mineralizzazione Distillazione Titrimetria

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Alimenti vari, Latticini, Mangimi, Grassi, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche		Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Alimentazione umana: Frutti e ortaggi Alimenti trasformati Latticini Prodotti grassi Prodotti dolci ed edulcoranti Prodotti cerealicoli Alimenti dietetici Spezie e condimenti Mangimi: Alimenti trasformati, completi o complementari	Determinazione del tenore di azoto totale e calcolo del tenore in proteine	Kjeldahl : Mineralizzazione Distillazione Titrimetria	Metodo interno MOC3/153

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Alimenti vari, Latticini, Mangimi, Grassi, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche		
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO
Alimentazione umana Mangimi	Determinazione dell'umidità	Essiccazione Gravimetria
	Determinazione del tenore di ceneri	Mineralizzazione per via secca Gravimetria

Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Alimenti vari, Latticini, Mangimi, Grassi, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche

Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana e nella alimentazione animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
<p>Alimentazione umana: Frutti e ortaggi Alimenti trasformati Latticini Prodotti grassi eccetto semi oleosi Prodotti dolci ed edulcoranti Prodotti cerealicoli eccetto materie prime Alimenti dietetici Spezie e condimenti Bevande analcoliche</p> <p>Mangimi: Alimenti trasformati completi, o complementari</p>	Determinazione del tenore di sostanze secca o del tenore in acqua	Essiccazione Gravimetria	Metodo interno MOC3/150
<p>Alimentazione umana: Frutti e ortaggi Alimenti trasformati Latticini Prodotti grassi eccetto semi oleosi Prodotti dolci ed edulcoranti Prodotti cerealicoli eccetto materie prime Alimenti dietetici Spezie e condimenti Bevande analcoliche</p> <p>Mangimi: Alimenti trasformati completi, o complementari</p>	Determinazione del tenore di ceneri	Mineralizzazione per via secca Gravimetria	Metodo interno MOC3/151

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Alimenti vari, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti / Analisi fisico-chimiche		Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana- LAB GTA 25/60-118
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO
Alimentazione umana	Determinazione del tenore di solfiti	Preparazione: Metodo ottimizzato di Monier-Williams: Distillazione Estrazione solida/liquida Derivazione Purificazione: Estrazione liquida/solida (SPE) Analisi: Titrimetria LC- MS/MS

**Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.*

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Alimenti vari, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti / Analisi fisico-chimiche

Analisi fisico-chimiche per la determinazione della composizione, dei criteri qualitativi e tecnologici e l'etichettatura nutrizionale nella alimentazione umana - LAB GTA 25/60-118

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Frutti e ortaggi freschi Alimenti trasformati Bevande analcoliche	Determinazione del tenore di solfiti	Preparazione: Estrazione solida/liquida Derivazione Purificazione: Estrazione liquida/solida (SPE) Analisi: LC- MS/MS	Metodo interno MOC3/132

Norovirus e Epatite A

Campo di accreditamento N°1-904

Campo FLEX3

Campo di accreditamento generali*

Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi microbiologiche		Analisi microbiologiche dei prodotti, e ambiente agro-alimentari- LAB GTA 59
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO
Frutta e ortaggi congelati/freschi Molluschi bivalvi Campionatura superficiale con tamponi	Genoma del virus dell'Epatite A	Estrazione manuale dell'RNA virale mediante adsorbimento su silice Amplificazione mediante RT-PCR in tempo reale (metodo qualitativo)
Frutta e ortaggi congelati/freschi Molluschi bivalvi Campionatura superficiale con tamponi	Genoma di Norovirus tipo GI e GII	Estrazione manuale dell'RNA virale mediante adsorbimento su silice Amplificazione mediante RT-PCR in tempo reale (metodo qualitativo)

*Campo flessibile FLEX3: Il laboratorio è riconosciuto come competente, nell'ambito del campo di applicazione generale, ad adottare qualsiasi metodo riconosciuto e a sviluppare o implementare qualsiasi altro metodo che abbia convalidato.

Campo di accreditamento dettagliato

Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi microbiologiche		Analisi microbiologiche dei prodotti, e ambiente agro-alimentari- LAB GTA 59	
MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Frutta e ortaggi congelati/freschi Molluschi bivalvi Campionatura superficiale con tamponi	Genoma del virus dell'Epatite A	Estrazione manuale dell'RNA virale mediante adsorbimento su silice Amplificazione mediante RT-PCR in tempo reale (metodo qualitativo)	Metodo interno MOC3/199
Frutta e ortaggi congelati/freschi Molluschi bivalvi Campionatura superficiale con tamponi	Genoma di Norovirus tipo GI e GII	Estrazione manuale dell'RNA virale mediante adsorbimento su silice Amplificazione mediante RT-PCR in tempo reale (metodo qualitativo)	Metodo interno MOC3/199

Microbiologia alimentare

Campo di accreditamento N°1-6066

Campo FLEX1

Agroalimentari / Alimenti vari / Campionamento - prelievo¹

Campionamento di oggetti agr-oalimentari- LAB GTA 59

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Superfici ambienti del settore alimentare	Campionamento per parametri microbiologici	Campionamento delle superfici con piastra di contatto, tamponi, spugne e salviette	NF EN ISO 18593

¹ Il laboratorio ha soddisfatto i requisiti per il campionamento di oggetti da testare nel suo ambito di accreditamento.

Campo flessibile FLEX1: Il laboratorio è riconosciuto competente per eseguire le prove in base ai metodi di riferiti e le loro successive revisioni.

Campo FISSO

Agroalimentari / Alimenti vari / Campionamento - prelievo¹

Campionamento di oggetti agr-oalimentari- LAB GTA 59

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Superfici ambienti del settore alimentare	Campionamento per parametri microbiologici	Campionamento istantaneo	Metodo interno MOC3/91

Campo fisso: Il laboratorio è riconosciuto competente per eseguire le prove rispettando rigorosamente i metodi menzionati nell'ambito dell'accREDITAMENTO. Non sono ammesse modifiche tecniche della modalità operativa.

Microbiologia alimentare

Campo di accreditamento N°1-6066

Campo FLEX1

Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi microbiologiche

Analisi microbiologiche di prodotti, e ambiente agro-alimentari- LAB GTA 59

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Prodotti destinati al consumo umano, all'alimentazione animale e campioni ambientali	Microorganismi	Conta delle colonie a 30°C con la tecnica di semina in profondità	NF EN ISO 4833-1
Prodotti destinati al consumo umano, all'alimentazione animale e campioni ambientali	Microorganismi	Conta delle colonie a 30°C con la tecnica di semina in superficie	NF EN ISO 4833-2
Prodotti destinati al consumo umano, all'alimentazione animale e campioni ambientali del settore agro-alimentari	Enterobatteriaceae	Ricerca e numerazione mediante tecnica NPP e con pre-arricchimento a 30°C o a 37°C	NF ISO 21528-1
Prodotti destinati al consumo umano, all'alimentazione animale e campioni ambientali del settore agro-alimentari	Enterobatteriaceae	Conta delle colonie a 37°C (o 30°C)	NF ISO 21528-2
Prodotti destinati al consumo umano, all'alimentazione animale e campioni dell'ambiente di produzione	Enterobatteriaceae	Conta delle colonie a 37°C	BRD 07/24-11/13
Prodotti destinati al consumo umano, all'alimentazione animale e campioni ambientali del settore agro-alimentari	Coliformi	Ricerca e numerazione mediante tecnica NPP a 30°C (o 37°C)	NF ISO 4831
Prodotti destinati al consumo umano, all'alimentazione animale e campioni ambientali del settore agro-alimentari	Coliformi	Conta delle colonie a 30°C (o 37°C)	NF ISO 4832
Prodotti destinati al consumo umano o all'alimentazione animale	Coliformi termotolleranti	Conta delle colonie a 44°C	NF V08-060
Prodotti destinati al consumo umano o all'alimentazione animale	<i>Escherichia coli</i> - β-glucuronidase positivo	Conta delle colonie a 44°C	NF ISO 16649-2

Phytocontrol Laboratorio di analisi

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Prodotti destinati al consumo umano	Coliformi	Conta delle colonie a 37°C con terreno di coltura cromogeno RAPID <i>E.coli</i> 2	BRD 07/08-12/04
Prodotti destinati al consumo umano o all'alimentazione animale	<i>Escherichia coli</i> -β-glucuronidase positivo	Conta delle colonie a 37°C con terreno di coltura cromogeno RAPID <i>E.coli</i> 2	BRD 07/07-12/04
Prodotti destinati al consumo umano o all'alimentazione animale	Enterobacteriaceae	Conta delle colonie a 37°C con terreno di coltura cromogeno REBECCA™ + EB	AES 10/07-01/08
Prodotti destinati al consumo umano o all'alimentazione animale	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positivo	Conta delle colonie a 37°C con terreno di coltura cromogeno REBECCA™ BASE o REBECCA™+ EB	AES 10/06-01/08
Prodotti destinati al consumo umano o all'alimentazione animale	<i>Escherichia coli</i> O157	Arricchimento selettivo / Concentrazione Isolemento - Conferma	NF EN ISO 16654
Prodotti carne crudo, vegetali freschi, latte crudo, latticini a base di latte crudo e campioni ambientali del settore di produzione industriali	<i>Escherichia coli</i> O157	Ricerca mediante reazione immuno-enzimatica (ELFA) Sistema automatizzato VIDAS® UP <i>E.coli</i> O157 including H7 (VIDAS ECPT)	BIO 12/25-05/09
Prodotti destinati al consumo umano, all'alimentazione animale e campioni ambientali del settore agro-alimentari	<i>Escherichia coli</i> presunto	Ricerca e numerazione mediante tecnica NPP a 37°C e poi a 44°C	NF ISO 7251
Prodotti destinati al consumo umano o all'alimentazione animale	Stafilococchi coagulasi positivi	Conta delle colonie a 35°C o a 37°C mediante l'uso di terreno agar Baird Parker	NF EN ISO 6888-1
Prodotti destinati al consumo umano o all'alimentazione animale	Stafilococchi coagulasi positivi	Conta delle colonie in aerobica e a 35°C o 37°C mediante l'uso di terreno agar con fibrinogeno e plasma di coniglio	NF EN ISO 6888-2
Prodotti destinati al consumo umano, all'alimentazione animale e campioni ambientali del settore agro-alimentari	Stafilococchi coagulasi positivi	Ricerca e numerazione mediante tecnica NPP per i numeri bassi	NF EN ISO 6888-3

MATRICE	CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO	PRINCIPIO DEL METODO	RIFERIMENTO DEL METODO
Prodotti destinati al consumo umano	Stafilococchi coagulasi positivi	Conta delle colonie a 37°C con terreno specifico RAPID' <i>Staph</i> e conferma	Nordval n°049 Metodo certificato da Nordval
Prodotti destinati al consumo umano o all'alimentazione animale	Batteri Solfito-riduttori	Conta delle colonie a 46°C in ambiente aerobico	NF V08-061
Prodotti destinati al consumo umano, all'alimentazione animale e campioni ambientali del settore agro-alimentari	Batteri Solfito-riduttori che si sviluppano in condizione anaerobiche	Conta delle colonie a 37°C	NF ISO 15213
Prodotti destinati al consumo umano, all'alimentazione animale e campioni ambientali del settore agro-alimentari	<i>Clostridium perfringens</i>	Conta delle colonie a 37°C e conferma	NF EN ISO 7937
Prodotti destinati al consumo umano, all'alimentazione animale e campioni ambientali del settore agro-alimentari	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	Conta delle colonie a 30°C	NF EN ISO 7932
Prodotti destinati al consumo umano o all'alimentazione animale	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	Conta a 30°C con terreno di coltura cromogeno Compass® <i>Bacillus cereus</i> Agar	BKR 23/06-02/10
Prodotti destinati al consumo umano o all'alimentazione animale	Batteri lattici mesofili	Conta delle colonie a 30°C	NF ISO 15214
Carne e prodotti a base di carne	<i>Pseudomonas spp</i>	Conta delle colonie a 25°C	NF EN ISO 13720
Prodotti destinati al consumo umano o all'alimentazione animale	Lieviti e muffe	Conta delle colonie a 25°C	NF V08-059
Prodotti destinati al consumo umano o all'alimentazione animale	Lieviti e muffe	Conta delle colonie a 25°C con terreno Symphony	BKR 23/11-12/18
Prodotti destinati al consumo umano o all'alimentazione animale	Lieviti e muffe si sviluppano in terreni a bassa attività dell'acqua	Conta delle colonie a 25°C	NF V08-036
Prodotti destinati al consumo umano, all'alimentazione animale e campioni ambientali del settore agro-alimentari	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp</i>	Conta delle colonie a 37°C e conferma	NF EN ISO 11290-2
Tutti prodotti per il consumo umano o campioni ambientali	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp</i>	Conta a 37°C con terreno di coltura cromogeno ALOA COUNT™	AES 10/05-09/06

Phytocontrol Laboratorio di analisi

Prodotti destinati al consumo umano, all'alimentazione animale e campioni ambientali del settore agro-alimentari	<i>Salmonella spp. compreso Salmonella Typhi e Salmonella Paratyphi</i>	Ricerca/ Isolamento /Identificazione e conferma	NF EN ISO 6579-1
Prodotti destinati al consumo umano, all'alimentazione animale e campioni dell'ambiente di produzione	<i>Salmonella</i>	Ricerca con terreno di coltura cromogeno RAPID Salmonella	BRD 07/11-12/05
Prodotti destinati al consumo umano, all'alimentazione animale e campioni dell'ambiente di produzione (eccetto ambiente di allevamento)	<i>Salmonella spp</i>	Ricerca tramite PCR in tempo reale IQ-Check Salmonella II	BRD 07/06 – 07/04
Prodotti destinati al consumo umano o all'alimentazione animale	<i>Listeria monocytogenes et Listeria spp</i>	Ricerca/ Isolamento /Identificazione e conferma	NF EN ISO 11290-1
Prodotti destinati al consumo umano e prelievi ambientali	<i>Listeria monocytogenes e Listeria spp.</i>	Ricerca a 37°C con terreno di coltura cromogeno ALOA ONE DAY™	AES 10/03-09/00
Prodotti destinati al consumo umano, all'alimentazione animale e campioni dell'ambiente di produzione	<i>Campylobacter spp.</i>	Conta delle colonie a 41.5°C	NF EN ISO 10272-2
Prodotti e ingredienti destinati al consumo umano o all'alimentazione animale, campioni ambientali prelevati nel settore della produzione e manutenzione degli alimenti	<i>Cronobacter spp</i>	Ricerca/ Isolamento /Identificazione e conferma	NF EN ISO 22964

Campo flessibile FLEX1: Il laboratorio è riconosciuto competente per eseguire le prove in base ai metodi di riferiti e le loro successive revisioni.

Accreditation reso obbligatorio nel quadro normativo francese specificato dal testo citato in riferimento nel documento Cofrac LAB INF 99 disponibile su www.cofrac.fr.