

**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  |
| <b>Prodotti di origine vegetale</b><br><br><b>Prodotti di origine animale</b><br><br><b>Mangimi</b> | Residui di fitofarmaci              | <b>Estrazione:</b><br>Solido-Liquido a freddo<br>Idrolisi<br><br><b>Purificazione:</b><br>SPE<br>SPE dispersiva<br><br><b>Analisi:</b><br>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  |
| <b>Prodotti di origine vegetale e animale:</b><br>Prodotti ad alto contenuto di acqua,<br>Prodotti ad alto contenuto di olio,<br>Prodotti acidi e ad alto contenuto di acqua,<br>Prodotti ad alto contenuto in zuccheri e a basso contenuto di acqua,<br>Prodotti con un basso contenuto d'acqua e di grassi, Spezie, Erbe aromatiche e piante medicinali,<br>Bevande spiritose,<br>Succhi di frutta e di ortaggi | Diquat/Paraquat  | <b>Preparazione/estrazione:</b><br>Estrazione solido/liquido a freddo<br><br><b>Purificazione:</b> SPE<br><br><b>Analisi:</b> LC-MS/MS                     | Metodo interno MOC3/20  |
| <b>Prodotti non grassi di origine vegetale:</b><br>Prodotti ad alto contenuto di acqua<br>Prodotti ad alto contenuto di proteine ed amido<br>Prodotti acidi<br>Prodotti ricchi di pigmenti  | Determinazione del tenore di chlormequat, mepiquat   | <b>Estrazione:</b> con solvente<br><b>Analisi:</b> LC-MS-MS  | Metodo interno MOC3/21  |
| <b>Prodotti di origine vegetale:</b><br>Prodotti ad alto contenuto di acqua<br>Prodotti ad alto contenuto di proteine ed amido<br>Prodotti acidi<br>Prodotti ricchi di pigmenti   | Determinazione dei residui di ditiocarbammati  | <b>Preparazione/estrazione:</b><br>Idrolisi<br><br><b>Analisi:</b><br>Analisi del CS2 residuo mediante GC-MS   | Metodo interno MOC3/01  |
| <b>Prodotti di origine vegetale:</b><br>Prodotti ad alto contenuto di acqua<br>Prodotti acidi e ad alto contenuto di acqua<br>Prodotti ad alto contenuto in zuccheri e a basso contenuto di acqua,<br>Prodotti con un basso contenuto d'acqua e di grassi   | Determinazione dei residui di ditiocarbammati per categorie:<br>- Eimetilditiocarbammati<br>- Etilene-bis-ditiocarbammati<br>- Propilene-bis-ditiocarbammati | <b>Estrazione:</b><br>Solido/liquido a freddo<br><br><b>Purificazione:</b> SPE dispersive<br><br><b>Analisi:</b> LC-MS/MS                                  | Metodo interno MOC3/401 |

### Phytocontrol Laboratorio di analisi

| MATRICE  | CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO   | PRINCIPIO DEL METODO   | RIFERIMENTO DEL METODO            |
|--|---|--|-----------------------------------|
| <p><b>Prodotti di origine vegetale:</b></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><b>Organofosfati:</b> Chlorpyriphos ethyl, Isofenphos methyl, Malathion, Parathion methyl, Phosalone, Pirimiphos methyl, Tolclophos méthyl, Chlorfenvinphos, chlorpyriphos-méthyl, dichlorfenthion, ethoprofos, fenclorfos, fonofos</p> <p><b>Organoclorati:</b> 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><b>Piretroidi:</b> Bifenthrine, Cyhalothrine</p> <p><b>Azotati/varie:</b> 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><b>Bifenili policlorurati (PCB):</b> PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 118, PCB 138, PCB 153, PCB 180.</p> | <p><b>Estrazione:</b><br/>Solido/Liquido a freddo</p> <p><b>Purificazione:</b><br/>SPE</p> <p><b>Analisi:</b><br/>GC/MS-MS</p> | <p>Metodo interno<br/>MOC3/25</p> |

| MATRICE  | CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO  | PRINCIPIO DEL METODO  | RIFERIMENTO DEL METODO        |
|--|--|---|-------------------------------|
| <p><b>Prodotti di origine vegetale:</b><br/>Prodotti ad alto contenuto di olio</p> <p><b>Prodotti di origine animale:</b><br/>Latticini<br/>Prodotti a base di carne<br/>Grassi<br/>Prodotti della pesca<br/>Ovoprodotti</p> | <p><u>Analisi multiresiduale fitofarmaci</u></p> <p><b>Organofosfati:</b> Chlorfenvinphos, Chlorpyrifos ethyl, Chlorpyrifos methyl, Coumaphos Fenitrothion, Malathion, Methidathion Parathion methyl, Parathion ethyl, Phosalone, Pirimiphos methyl Ethion, Isofenphos methyl Pyridafenthion, Tolclophos methyl</p> <p><b>Organoclorati:</b><br/>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, Difenoconazole Fenarimol, Penconazole, Tebuconazole Tebufenpyrad</p> <p><b>Piretroidi:</b><br/>Bifenthrine, Cyfluthrine, Cyhalothrine Cypermethrine, Deltamethrine Fluvalinate, Tefluthrine, Tetramethrine</p> <p><b>Azotati/varie:</b><br/>Bromopropylate, Propyconazole Fludioxonil, Benalaxyl, Cyprodinil Diflufenican, Flusilasole, Mepronil Metalaxyl, Pirimicarb, Proquinazid, Prosulfocarb, Pyriproxifen</p> | <p><b>Estrazione:</b><br/>Solido/Liquido a freddo</p> <p><b>Purificazione:</b><br/>SPE dispersiva</p> <p><b>Analisi:</b> GC-MS/MS</p> | <p>Metodo interno MOC3/26</p> |

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

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

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

## Phytocontrol Laboratorio di analisi



| MATRICE  | CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO  | PRINCIPIO DEL METODO   | RIFERIMENTO DEL METODO         |
|--|--|--|--------------------------------|
| <p><b>Prodotti non grassi di origine vegetale:</b><br/>Prodotti ad alto contenuto di acqua,<br/>Prodotti acidi e ad alto contenuto di acqua,<br/>Prodotti ad alto contenuto di zuccheri e basso contenuto d'acqua<br/>Prodotti a basso contenuto d'acqua e di grassi<br/>Bevande spiritose,<br/>Succhi di frutta e di ortaggi</p>  | <p><b>Determinazione del tenore di residui polari:</b><br/>AMPA<br/>Ethephon<br/>Fosethyl-Aluminium<br/>Glufosinate<br/>Glufosinate-N-acetyl<br/>Glifosato<br/>Idrazide maleica<br/>Acido fosfonico</p>  | <p><b>Estrazione:</b><br/>Solido/Liquido a freddo<br/><b>Purificazione:</b><br/>Liquido- solido (SPE)<br/><b>Analisi:</b> LC-MS/MS</p> | <p>Metodo interno MOC3/414</p> |
| <p><b>Prodotti di origine vegetale:</b><br/>Prodotti ad alto contenuto di acqua,<br/>Prodotti acidi e ad alto contenuto di acqua,<br/>Prodotti ad alto contenuto di zuccheri e basso contenuto d'acqua<br/>Prodotti a basso contenuto d'acqua e di grassi<br/>Bevande spiritose,<br/>Succhi di frutta e di ortaggi<br/>Prodotti ad alto contenuto di olio<br/>Spezie<br/>Piante aromatiche e medicinali: Tè, Fiore e Foglie<br/><br/><b>Prodotti di origine animale:</b><br/>Prodotti carne<br/>Prodotti della pesca</p> | <p><b>Determinazione del tenore di residui polari:</b><br/>Clorati<br/>Perclorati</p>  | <p><b>Estrazione:</b><br/>Solido/Liquido a freddo<br/><b>Purificazione:</b><br/>Liquido- solido (SPE)<br/><b>Analisi:</b> LC-MS/MS</p> | <p>Metodo interno MOC3/414</p> |
| <p><b>Prodotti dell'alveare:</b><br/>Miele<br/>Pappa reale<br/>Polline<br/>Ape</p>   | <p><u>Analisi multiresiduale fitofarmaci:</u><br/>2,4 DDD, 2,4 DDE, 4,4 DDE, 4,4 DDT, Alachlor, Bromopropylate, Chlordane (cis+trans), Chlorobenzilate, Chlorpyrifos ethyl, Chlorpyrifos 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.</p> | <p><b>Estrazione:</b><br/>Solido/Liquido a freddo<br/><b>Purificazione:</b><br/>SPE dispersiva<br/><b>Analisi:</b><br/>GC-MS/MS</p>    | <p>Metodo interno MOC3/76</p>  |

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

|   |  |   |                                    |
|---|--|---|------------------------------------|
| <p><b>Prodotti di origine vegetale:</b><br/>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><b>Analisi multiresiduale fitofarmaci:</b><br/>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><b>Preparazione / Estrazione:</b><br/>Solido / liquido a freddo</p> <p><b>Purificazione:</b><br/>SPE</p> <p><b>Analisi:</b><br/>LC-MS/MS</p> | <p>Metodo interno<br/>MOC3/407</p> |
|---|--|---|------------------------------------|

|   |  |   |                                    |
|---|--|---|------------------------------------|
| <p><b>Prodotti di origine vegetale:</b><br/>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, Pinoadene, 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><b>Preparazione / Estrazione:</b><br/>Solido / liquido a freddo</p> <p><b>Purificazione:</b><br/>SPE</p> <p><b>Analisi:</b><br/>LC-MS/MS</p> | <p>Metodo interno<br/>MOC3/407</p> |
| <p><b>Piante aromatiche e officinali</b></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><b>Preparazione / Estrazione:</b><br/>Solido / liquido a freddo</p> <p><b>Purificazione:</b><br/>SPE</p> <p><b>Analisi:</b><br/>LC-MS/MS</p> | <p>Metodo interno<br/>MOC3/417</p> |

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

## 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              | <b>Estrazione:</b> Liquido / Liquido a freddo<br><br><b>Analisi:</b><br>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,<br/>Atrazine-desethyl, Carboxin,<br/>Chloridazone, Cinosulfuron<br/>Clodinafop-propargyl, Coumaphos<br/>Demeton-S-methylsulfone,<br/>Desmetryn, Dichlorobenzamide,<br/>Dimethoate<br/>Diphenamid, Disulfoton-sulfoxid,<br/>Ditalimfos, Edifenfos,<br/>Ethametsulfuron-methyl<br/>Etrimfos, Fenamiphos sulfoxide,<br/>Fensulfothion,<br/>Fenthion-sulfon,<br/>Fenthion-sulfoxide, Flurtamone,<br/>Fosthiazate<br/>Heptenophos, Imazamox,<br/>Iprobenfos, Isocarbophos<br/>Malaoxon, Metalaxyl,<br/>Norflurazon, Omethoate,<br/>Paraoxon, Phorate-oxon-sulfoxide,<br/>Phorate-sulfoxide<br/>Phosphamidon, Profenophos,<br/>Propachlor, Pyriofenone,<br/>Pyroxsulam, Quinmerac,<br/>Sulfotep, Sulfoxaflor<br/>Thiacloprid, Thifensulfuron-methyl,<br/>Thiodicarb, Vamidothion<br/>Zoxamide</p> | <p><b>Preparazione/Estrazione:</b><br/>Liquido / Liquido a freddo</p> <p><b>Analisi:</b> LC-HRMS</p> | Metodo interno<br>MOC3/408 |

|   |   |  |                                    |
|---|---|--|------------------------------------|
| <p><b>Oli essenziali di Bergamotto e Limone</b></p> | <p>Acephate, Aldicarb, Atrazine-desethyl<br/>Bispyribac, BTS 44595<br/>Chlorfenvinphos (E-Z),<br/>Chloridazone<br/>Cinosulfuron, Dichlorobenzamide<br/>Dimethoate, Diphenamid<br/>Ditalimfos, Epoxiconazole<br/>Ethametsulfuron-methyl<br/>Ethidimuron, Ethiofencarb-sulfone<br/>Fensulfotion oxon, Fensulfotion<br/>Fenthion-sulfoxide, Fenuron<br/>Flutolanil, Isazophos, Isocarbophos<br/>Mecarbam, Napropamide<br/>Omethoate, Phosmet, Sulfoxaflor<br/>Thiacloprid, Thiamethoxam<br/>Tricyclazole, Zoxamide</p> | <p><b>Preparazione/Estrazione:</b><br/>Liquido / Liquido a freddo</p> <p><b>Analisi:</b> LC-HRMS</p> | <p>Metodo interno<br/>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 | <b>Estrazione:</b><br>Liquido/liquido a freddo<br>Solido/liquido a freddo<br><br><b>Purificazione:</b><br>SPE<br><br><b>Analisi:</b><br>GC-MS/MS<br>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><b>Prodotti cosmetici finiti e materie prime per cosmetici eccetto base profumata</b><br/>(gel detergente, shampoo, sapone, deodorante non aerosol, tintura per capelli, talco, glicerina, glicole, latte idratante, linimento, crema, fondotinta, acqua micellare)</p> | <p><b>Titolazione degli allergeni:</b><br/>Citral, Geraniol, Cinnamal (Cinnamaldehyde), Hydroxycitronellal, Anise alcohol (Alcool anisique (4-methoxybenzyl alcohol), Atranol, Chloratranol</p>  | <p><b>Estrazione:</b><br/>Liquido/liquido a freddo<br/>Solido/liquido a freddo</p> <p><b>Purificazione:</b><br/>SPE</p> <p><b>Analisi:</b><br/>LC-MS/MS</p> | <p>Metodo interno<br/>MOC3/127</p> |
| <p><b>Prodotti cosmetici finiti e materie prime per cosmetici eccetto base profumata</b><br/>(gel detergente, shampoo, sapone, deodorante non aerosol, tintura per capelli, talco, glicerina, glicole, latte idratante, linimento, crema, fondotinta, acqua micellare)</p> | <p><b>Titolazione degli allergeni:</b><br/>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><b>Estrazione:</b><br/>Liquido/liquido a freddo<br/>Solido/liquido a freddo</p> <p><b>Purificazione:</b><br/>SPE</p> <p><b>Analisi:</b><br/>GC-MS/MS</p> | <p>Metodo interno<br/>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    | <b>Estrazione:</b> con solvente  |  |
| Prodotti di origine animale                              |                                     | <b>Purificazione:</b> Liquido-Solido (SPE)   |  |
| Mangimi  |                                     | <b>Analisi:</b> 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  |
| <b>Prodotti di origine vegetale:</b><br>Prodotti ad alto contenuto di acqua,<br>Prodotti acidi e ad alto contenuto di acqua,<br>Bevande spiritose,<br>Prodotti ad alto contenuto in zuccheri e a basso contenuto di acqua,<br>Prodotti a basson contenuto d'acque e grassi,<br>Succhi di frutta e di ortaggi,<br>Bibita<br><b>Prodotti di origine animale:</b><br>Latticini<br>Prodotti a base di carne<br>Prodotti della pesca | Determinazione del tenore di DDAC e BAC | <b>Preparazione/ Estrazione:</b><br>Solido / liquido a freddo<br><br><b>Analisi:</b> LC-MS-MS  | Metodo interno MOC3/145 |

### Phytocontrol Laboratorio di analisi

Campo di accreditamento dettagliato

| <b>Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche</b>  |                                     | 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><b>Prodotti di origine vegetale:</b><br/>Prodotti ad alto contenuto di olio<br/>Prodotti a basso contenuto d'acqua e di grassi (Cereali e derivati, polvere di frutta e ortaggi)<br/>Succhi di frutta e di ortaggi<br/>Bevande spiritose<br/>Prodotti ad alto contenuto di zuccheri e basso contenuto d'acqua</p> <p><b>Mangimi:</b><br/>Farine animale<br/>Mangimi composti<br/>Materie prime di origine vegetale</p> <p><b>Prodotti di origine animale:</b><br/>Latticini di cui alimenti per lattanti e prima infanzia<br/>Ovoprodotti<br/>Prodotti a base di carne<br/>Prodotti della pesca</p> | Melamina                            | <p><b>Estrazione:</b><br/>Solvente</p> <p><b>Analisi:</b><br/>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><b>Prodotti di origine vegetale:</b><br/>Prodotti ad alto contenuto di acqua (Contenuto d'acqua <math>\geq</math> 60%)<br/>Prodotti ad alto contenuto di olio<br/>Prodotti acidi e ad alto contenuto d'acqua<br/>Prodotti ad alto contenuto di zuccheri e basso contenuto d'acqua<br/>Prodotti vari<br/>Bevande spiritose<br/>Succhi di frutta e di ortaggi<br/>Bibita</p> <p><b>Prodotti di origine animale:</b><br/>Latticini</p> | Determinazione del tenore in nitrati, nitriti, cloruri, bromuri | <p><b>Preparazione / Estrazione:</b><br/>Acqua</p> <p><b>Analisi:</b><br/>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\*

| <b>#Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche</b>                                    |                                     | 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<br>Minerali                 | <b>Mineralizzazione</b><br>Per via umida (digestione con microonde in sistema chiuso)<br>Per via umida (digestione acida in sistema aperto)<br><br><b>Analisi:</b> ICP/MS<br>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

| <b>#Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche</b>  |   | Analisi di oligoelementi metallici e minerali e delle loro specie chimiche in prodotti alimentari destinati all'uomo o agli animali - LAB GTA 45                           |                               |
|---|---|--|-------------------------------|
| <b>MATRICE</b>  | <b>CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO</b>  | <b>PRINCIPIO DEL METODO</b>  | <b>RIFERIMENTO DEL METODO</b> |
| 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 | <b>Mineralizzazione:</b><br>Per via umida (digestione con microonde in sistema chiuso)<br>Per via umida (digestione in sistema aperto)<br><br><b>Analisi:</b> ICP-MS       | Metodo interno MOC3/85        |
| Latticini di cui alimenti per lattanti e prima infanzia   | Alluminio   | <b>Mineralizzazione:</b><br>Per via umida (digestione con microonde in sistema chiuso)<br>Per via umida (digestione acida in sistema aperto)<br><br><b>Analisi:</b> ICP-MS | Metodo interno MOC3/85        |
| Bevande spiritose   | Ferro   | <b>Mineralizzazione:</b><br>Per via umida (digestione acida in sistema aperto)<br><br><b>Analisi:</b> ICP-MS   | Metodo interno MOC3/85        |
| Cereali<br>Frutti e ortaggi<br>Succhi di frutta e di ortaggi<br>Piante medicinali<br>Prodotti dell'alveare<br>Prodotti della pesca<br>Latticini di cui alimenti per lattanti e prima infanzia                 | Arsenico III, Arsenico V, monometile arsenico, dimetil Arsenico, Arsenocholine AsC, Arsenobetaina AsB   | <b>Mineralizzazione:</b><br>Per via umida (digestione acida in sistema aperto)<br><br><b>Analisi:</b> LC-ICP/MS  | Metodo interno MOC3/94        |
| Cereali<br>Frutti e ortaggi<br>Bevande non alcoliche<br>Prodotti con alto contenuto di zucchero<br>Prodotti della pesca<br>Prodotti lattiero caseari<br>Spezie e condimenti<br>Piante aromatiche e officinali | Arsenico III, Arsenico V, monometile arsenico, dimetil Arsenico, Arsenocholine AsC, Arsenobetaina AsB   | <b>Mineralizzazione:</b><br>Per via umida (digestione acida in sistema aperto)<br><br><b>Analisi:</b> IC-ICP/MS  | Metodo interno MOC3/434       |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| <p>Prodotti della pesca<br/>Frutti e ortaggi<br/>Funghi<br/>Piante medicinali<br/>Integratori alimentari<br/>Mangimi</p>   | <p>Mercurio II HgII,<br/>Metil mercurio MeHg</p>      | <p><b>Mineralizzazione:</b><br/>Per via umida<br/>(digestione acida in<br/>sistema aperto)</p> <p><b>Analisi:</b> LC/ICP-MS</p> | <p>Metodo interno<br/>MOC3/144</p>        |
| <p><b>Alimentazione umana:</b><br/>Prodotti cerealicoli, Prodotti grassi,<br/>Ovoprodotti,<br/>Latticini,<br/>Prodotti a base di carne,<br/>Prodotti della pesca, Frutti e<br/>ortaggi,<br/>Prodotti dolci ed edulcoranti,<br/>Bevande analcoliche, Bevande<br/>spiritose, Spezie e condimenti,<br/>Erbe aromatiche e piante<br/>medicinali,<br/>Alimenti dietetici e particolari,<br/>Alimenti trasformati,<br/>Alimentazione per l'infanzia</p> <p><b>Mangimi:</b><br/>Materie prime,<br/>Mangimi composti, completi e<br/>complementari</p> | <p><b>Calcio, Magnesio,<br/>Fosforo, Potassio</b></p> | <p><b>Mineralizzazione:</b><br/>Per via umida (digestione in<br/>sistema aperto)</p> <p><b>Analisi:</b><br/>ICP-MS</p>          | <p>Metodo<br/>Interno</p> <p>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<br>Materie prime, prodotti derivati e/o trasformati | Analisi delle micotossine           | <b>Estrazione:</b> con solvente<br><b>Purificazione:</b> Immunoaffinità SPE<br><b>Analisi:</b> 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<br>Semi oleosi<br>Frutta a guscio<br>Frutta secca<br>Legumi<br>Prodotti derivati dei cereali<br>Prodotti derivati dei semi oleosi e della frutta a guscio<br>Prodotti derivati dei frutti:<br>Composta, Succhi<br>Bevande spiritose<br>Caffè/Cacao<br>Prodotti derivati del caffè/cacao<br>Alimenti e bevande per bimbi<br>Mangimi | Determinazione del tenore di ocratossina A                | <b>Estrazione:</b> con solvente<br><b>Purificazione:</b><br>Immunoaffinità<br><b>Analisi:</b> LC-FLUO                                      | Metodo interno<br>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                     | <b>Estrazione/Purificazione:</b><br>Solvente/SPE<br><b>Analisi:</b> LC-MS-MS   | Metodo interno<br>MOC3/37 |
| Cereali<br>Semi oleosi<br>Frutta a guscio<br>Frutta secca<br>Legumi<br>Prodotti derivati dei cereali<br>Prodotti derivati dei semi oleosi e della frutta a guscio<br>Prodotti derivati della frutta:<br>Composta (compresi alimenti per l'infanzia)<br>Alimenti per l'infanzia<br>Mangimi  | Determinazione del tenore di aflatossine (B1, B2, G1, G2) | <b>Estrazione:</b> con solvente<br><br><b>Purificazione:</b><br>Immunoaffinità<br><br><b>Analisi:</b> LC-FLUO con derivazione post-colonna | Metodo interno<br>MOC3/71 |

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

|  |  |  |                                    |
|--|--|--|------------------------------------|
| <p>Cereali<br/>Prodotti derivati dei cereali<br/>Frutta fresca<br/>Frutta secca<br/>Frutta a guscio<br/>Prodotti derivati dei frutti<br/>Alimentazione per l'infanzia<br/>Semi oleosi<br/>Prodotti derivati dei semi oleosi e della frutta a guscio<br/>Spezie<br/>Mangimi</p> | <p>Determinazione del tenore di<br/><b>Alternariolo</b><br/><b>Alternariolo monometil etere</b><br/><b>Acido tenuazonico</b></p> | <p><b>Estrazione:</b> Solida/liquida a freddo<br/><b>Purificazione:</b><br/>d-SPE<br/><b>Analisi:</b><br/>LC-MS-MS</p> | <p>Metodo interno<br/>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<br>Prodotti di origine animale<br>Mangimi | Residui di contaminanti organici    | <b>Estrazione:</b><br>Solido/Liquido a freddo<br>Liquido/Liquido a freddo<br>Solido/liquido a freddo<br><br><b>Purificazione:</b> Liquido-Solido (SPE)<br><br><b>Analisi:</b> UFLC, LC-MS/MS, GC-MS/MS<br>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                            | <b>Preparazione/estrazione:</b><br>Solido/Liquido a freddo<br><b>Purificazione:</b><br>SPE<br><b>Analisi:</b> LC-MS/MS                                     | Metodo interno MOC3/51 |
| Patate   | Chaconina e solanina                | <b>Preparazione/estrazione:</b><br>Solido/Liquido a freddo<br><b>Analisi:</b> 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<br>Materie prime, prodotti derivati e/o trasformati | Analisi delle micotossine           | <b>Estrazione:</b> con solvente<br><br><b>Purificazione:</b> Immunoaffinità SPE<br><br><b>Analisi:</b> 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     |
| <b>Prodotti di origine vegetale e animale:</b><br>Verdure a foglia<br>Cereali e loro derivati<br>Erbe aromatiche e piante medicinali<br>Integratori alimentari<br>Spezie<br>Prodotti dell'alveare (Miele, polline, pappa reale)<br>Tè e infusi liquidi destinati ai lattanti e bambini nella prima infanzia | <b>Alcaloidi pirrolizidinici:</b><br>Echimidina, Echimidina-N-ossido,<br>(Z)-Erucifolina, (Z)-Erucifolina-N-ossido,<br>Europina, Europina-N-ossido,<br>Eliotrina, Eliotrina-N-ossido,<br>Eliosupina, Eliosupina N-ossido,<br>Integerrimina, intermedina, (Intermedina-N-ossido+Indicina-N-ossido+Echinatina-N-ossido),<br>Jacobina, Jacobina-N-ossido,<br>Lasiocarpina, Lasiocarpina-N-ossido,<br>(Licopsamina+Indicina+Echinatina+Rinderine), Licopsamina-N-ossido,<br>Monocrotalina, Monocrotalina-N-ossido,<br>(Retrorsina+Usaramina), (Retrorsina-N-ossido+Usaramina-N-ossido),<br>Rinderina-N-ossido, Senecionina,<br>(Senecionina-N-ossido+Integerrimina-N-ossido),<br>Senchirchina, (Senecifillina + Spartioidina),<br>(Senecifillina -N-ossido+ Spartioidina N-ossido),<br>Senecivernina, Senecivernina -N-ossido,<br>Trichodesmine | <b>Preparazione/estrazione:</b><br>Con solvente<br><br><b>Purificazione:</b><br>SPE<br><br><b>Analisi:</b> LC-MS/MS | Metodo interno<br>MOC3/123 |

### Phytocontrol Laboratorio di analisi

OGM

Campo di accreditamento N°1-1904

### Campo FLEX3

#### Campo di accreditamento generali\*

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



| MATRICE                 | CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO  | CAMPO DI APPLICAZIONE  | CAMPO DI MISURA              | PRINCIPIO DEL METODO  | RIFERIMENTO DEL METODO  |
|-------------------------|--|--|------------------------------|---|---|
| Specie vegetali<br>Mais | Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM<br>Identificazione dell'evento specifico<br>MON810 | Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli<br>Prodotti dolci e edulcorati<br>Mangimi | qualitativo                  | Omogeneizzazione /macinazione<br>Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br>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<br><br>MOC3/103 |
| Specie vegetali<br>Mais | Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM<br>Identificazione dell'evento specifico<br>MON863 | Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli<br>Prodotti dolci e edulcorati<br>Mangimi | qualitativo/<br>quantitativo | Omogeneizzazione /macinazione<br>Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br>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<br><br>MOC3/103 |
| Specie vegetali<br>Mais | Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM<br>Identificazione dell'evento specifico<br>NK603  | Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli<br>Prodotti dolci e edulcorati<br>Mangimi | qualitativo/<br>quantitativo | Omogeneizzazione /macinazione<br>Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br>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<br><br>MOC3/103   |

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

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

|                         |   |  |             |   |  |
|-------------------------|---|--|-------------|---|--|
| Specie vegetali<br>Mais | Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM<br>Identificazione dell'evento specifico<br>MIR604      | Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli<br>Prodotti dolci e edulcorati<br>Mangimi | qualitativo | Omogeneizzazione /macinazione<br>Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br>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<br>Mais | Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM<br>Identificazione dell'evento specifico<br>Mon89034    | Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli<br>Prodotti dolci e edulcorati<br>Mangimi | qualitativo | Omogeneizzazione /macinazione<br>Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br>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<br>Mais | Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM<br>Identificazione dell'evento specifico<br>VCO-01981-5 | Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli<br>Prodotti dolci e edulcorati<br>Mangimi | qualitativo | Omogeneizzazione /macinazione<br>Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br>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<br>Mais | Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM<br>Identificazione dell'evento specifico<br>Mon87427    | Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli<br>Prodotti dolci e edulcorati<br>Mangimi | qualitativo | Omogeneizzazione /macinazione<br>Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br>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<br>Mais | Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM<br>Identificazione dell'evento specifico<br>Mon87403  | Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli<br>Prodotti dolci e edulcorati<br>Mangimi | qualitativo | Omogeneizzazione /macinazione<br>Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br>Real-Time PCR | Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche<br>MOC3/103 |
| Specie vegetali<br>Mais | Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM<br>Identificazione dell'evento specifico<br>Mon87460  | Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli<br>Prodotti dolci e edulcorati<br>Mangimi | qualitativo | Omogeneizzazione /macinazione<br>Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br>Real-Time PCR | Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche<br>MOC3/103 |
| Specie vegetali<br>Mais | Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM<br>Identificazione dell'evento specifico<br>Mon87411  | Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli<br>Prodotti dolci e edulcorati<br>Mangimi | qualitativo | Omogeneizzazione /macinazione<br>Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br>Real-Time PCR | Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche<br>MOC3/103 |
| Specie vegetali<br>Mais | Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM<br>Identificazione dell'evento specifico<br>DP-4114-3 | Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli<br>Prodotti dolci e edulcorati<br>Mangimi | qualitativo | Omogeneizzazione /macinazione<br>Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br>Real-Time PCR | Metodo interno adattato dalle norme NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 e le loro rispettive modifiche<br>MOC3/103 |

|                         |  |  |             |   |  |
|-------------------------|--|--|-------------|---|--|
| Specie vegetali<br>Mais | Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM<br>Identificazione dell'evento specifico MZHGOJG | Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli<br>Prodotti dolci e edulcorati<br>Mangimi | qualitativo | Omogeneizzazione /macinazione<br>Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br>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<br>Mais | Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM<br>Identificazione dell'evento specifico 5307    | Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli<br>Prodotti dolci e edulcorati<br>Mangimi | qualitativo | Omogeneizzazione /macinazione<br>Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br>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<br>Mais | Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM<br>Identificazione dell'evento specifico MZIR098 | Prodotti grezzi di mais (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli<br>Prodotti dolci e edulcorati<br>Mangimi | qualitativo | Omogeneizzazione /macinazione<br>Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br>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<br>Prodotti dolci e edulcorati<br>Mangimi | qualitativo/<br>quantitativo | Omogeneizzazione /macinazione<br>Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br>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<br>MOC3/103 |
| Specie vegetali Soia | Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM*<br><br>Screening P35S                       | Prodotti grezzi di soia (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli<br>Prodotti dolci e edulcorati<br>Mangimi | qualitativo/<br>quantitativo | Omogeneizzazione /macinazione<br>Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br>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<br>MOC3/103       |
| Specie vegetali Soia | Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM*<br><br>Screening Tnos                       | Prodotti grezzi di soia (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli<br>Prodotti dolci e edulcorati<br>Mangimi | qualitativo/<br>quantitativo | Omogeneizzazione /macinazione<br>Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br>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<br>MOC3/103       |
| Specie vegetali Soia | Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM<br>Identificazione dell'evento specifico RRS | Prodotti grezzi di soia (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli<br>Prodotti dolci e edulcorati<br>Mangimi | qualitativo/<br>quantitativo | Omogeneizzazione /macinazione<br>Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br>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<br>MOC3/103       |



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



| MATRICE                 | CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO   | CAMPO DI APPLICAZIONE  | CAMPO DI MISURA | PRINCIPIO DEL METODO   | RIFERIMENTO DEL METODO   |
|-------------------------|---|--|-----------------|--|--|
| Specie vegetali<br>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<br>Prodotti dolci e edulcorati<br>Mangimi | qualitativo     | Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br>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<br>Soia | Bersaglio PCR specifico di una sequenza OGM Identificazione dell'evento specifico MON87751    | Prodotti grezzi di soia (semi, grani, farina ...) Prodotti trasformati, prodotti cerealicoli<br>Prodotti dolci e edulcorati<br>Mangimi | qualitativo     | Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br>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<br>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<br>Prodotti dolci e edulcorati<br>Mangimi | qualitativo     | Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br>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<br>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<br>Prodotti dolci e edulcorati<br>Mangimi | qualitativo     | Omogeneizzazione /macinazione Estrazione manuale del DNA per adsorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br>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<br>Soia | Bersaglio PCR<br>specifico di una<br>sequenza OGM<br>Identificazione<br>dell'evento specifico<br>SYHTØH2 | Prodotti grezzi di<br>soia (semi, grani,<br>farina ...) Prodotti<br>trasformati,<br>prodotti<br>cerealicoli<br>Prodotti dolci e<br>edulcorati<br>Mangimi | qualitativo | Omogeneizzazione<br>/macinazione<br>Estrazione manuale<br>del DNA per<br>adsorbimento<br>su colonna di silice<br>o estrazione semi-<br>automatica di DNA<br>mediante biglie<br>magnetiche<br>Real-Time PCR | Metodo interno<br>adattato dalle norme<br>NF EN ISO 21569,<br>24276, 21570 et 21571<br>e le loro rispettive<br>modifiche MOC3/103 |
| Specie vegetali<br>Soia | Bersaglio PCR<br>specifico di una<br>sequenza OGM<br>Identificazione<br>dell'evento specifico<br>GMB151  | Prodotti grezzi di<br>soia (semi, grani,<br>farina ...) Prodotti<br>trasformati,<br>prodotti<br>cerealicoli<br>Prodotti dolci e<br>edulcorati<br>Mangimi | qualitativo | Omogeneizzazione<br>/macinazione<br>Estrazione manuale<br>del DNA per<br>adsorbimento<br>su colonna di silice<br>o estrazione semi-<br>automatica di DNA<br>mediante biglie<br>magnetiche<br>Real-Time PCR | Metodo interno<br>adattato dalle norme<br>NF EN ISO 21569,<br>24276, 21570 et 21571<br>e le loro rispettive<br>modifiche MOC3/103 |

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

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

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

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

|                          |  |   |             |  |                            |
|--------------------------|--|---|-------------|--|----------------------------|
| Specie vegetali<br>Colza | Bersaglio PCR<br>specifico di una<br>sequenza OGM<br>Identificazione<br>dell'evento specifico<br>Oxy-235 | Prodotti grezzi di<br>colza (semi, grani,<br>farina ...) Prodotti<br>trasformati,<br>prodotti<br>cerealicoli<br>Prodotti dolci e<br>edulcorati<br>Mangimi | qualitativo | O<br>mogeneizzazione<br>/macinazione<br>Estrazione manuale<br>del DNA per<br>adsorbimento<br>su colonna di silice<br>o estrazione semi-<br>automatica di DNA<br>mediante biglie<br>magnetiche<br>Real-Time PCR | Metodo interno<br>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  |
|--|---|---|
| <b>Prodotti cerealicoli</b><br><b>Prodotti ortofrutticoli,</b><br><b>Prodotti dolci ed edulcoranti</b><br><b>Cafè, Tè e infusi</b><br><b>Prodotti lattiero caseari</b><br><b>Prodotti grassi</b><br><b>Prodotti carne</b><br><b>Bevande alcoliche e non alcoliche</b><br><b>Spezie</b><br><b>Alimenti trasformati</b><br><b>Alimenti per l'infanzia</b><br><b>Prodotti dietetici</b> | Rilevazione della sequenza specifica del DNA bersaglio di una specie vegetali o animali (identificazione di specie o suscettibili provocare allergie)<br>Rilevamento simplex o duplex | Macinazione / Omogeneizzazione<br><br>Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice<br>Estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br><br>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  |
|--|---|--|---|
| <b>Prodotti cerealicoli</b><br><b>Prodotti cerealicoli trasformati</b><br><b>Prodotti ortofrutticoli</b><br><b>Prodotti lattiero caseari</b><br><b>Prodotti grassi</b><br><b>Prodotti carne</b><br><b>Bevande alcoliche</b><br><b>Bevande non alcoliche</b><br><b>Cafè, Tè e infusi</b><br><b>Spezie</b><br><b>Alimenti trasformati</b><br><b>Alimenti per l'infanzia</b><br><b>Prodotti dietetici</b><br><b>Prodotti dolci ed edulcoranti</b> | <p>Sequenza bersaglio del DNA specifico di <b>noce di acagiù</b>: Ana o3 2S albumin</p>       | <p>Macinazione / Omogeneizzazione<br/>           Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br/>           Amplificazione mediante Real-Time PCR<br/> <b>(metodo qualitativo)</b></p> | <p>Metodo interno:<br/>           MOC3/115<br/>           Macinazione/ Omogeneizzazione<br/>           Estrazione di DNA:<br/>           NucleoSpin®Plant II o NucleoMagPlant II (Macherey-Nagel)<br/>           Amplificazione Real-Time PCR</p> |
| <b>Prodotti cerealicoli</b><br><b>Prodotti cerealicoli trasformati</b><br><b>Prodotti ortofrutticoli</b><br><b>Prodotti lattiero caseari</b><br><b>Prodotti grassi</b><br><b>Prodotti carne</b><br><b>Bevande alcoliche</b><br><b>Bevande non alcoliche</b><br><b>Cafè, Tè e infusi</b><br><b>Spezie</b><br><b>Alimenti trasformati</b><br><b>Alimenti per l'infanzia</b><br><b>Prodotti dietetici</b><br><b>Prodotti dolci ed edulcoranti</b> | <p>Sequenza bersaglio del DNA specifico di <b>noce</b>: Vicilin-like seed storage protein</p> | <p>Macinazione / Omogeneizzazione<br/>           Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice o estrazione semi-automatica di DNA mediante biglie magnetiche<br/>           Amplificazione mediante Real-Time PCR<br/> <b>(metodo qualitativo)</b></p> | <p>Metodo interno:<br/>           MOC3/115<br/>           Macinazione/ Omogeneizzazione<br/>           Estrazione di DNA:<br/>           NucleoSpin®Plant II o NucleoMagPlant II (Macherey-Nagel)<br/>           Amplificazione Real-Time PCR</p> |



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

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

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

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p>Prodotti cerealicoli<br/>Prodotti cerealicoli trasformati<br/>Prodotti lattiero caseari<br/>Prodotti grassi<br/>Prodotti carne<br/>Bevande alcoliche<br/>Bevande non alcoliche<br/>Cafè, Tè e infusi<br/>Spezie<br/>Alimenti trasformati<br/>Alimenti per l'infanzia<br/>Prodotti dietetici</p> | <p>Sequenza bersaglio del DNA specifico di <b>senape</b>: 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<br/><b>(metodo qualitativo)</b></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<br/>Prodotti cerealicoli trasformati<br/>Prodotti lattiero caseari<br/>Prodotti grassi<br/>Prodotti carne<br/>Bevande alcoliche<br/>Bevande non alcoliche<br/>Cafè, Tè e infusi<br/>Spezie<br/>Alimenti trasformati<br/>Alimenti per l'infanzia<br/>Prodotti dietetici</p> | <p>Sequenza bersaglio del DNA specifico di <b>senape bianco</b>: MADS D</p>  | <p>Macinazione / Omogeneizzazione Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice Amplificazione mediante Real-Time PCR<br/><b>(metodo qualitativo)</b></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<br/>Prodotti cerealicoli trasformati<br/>Prodotti lattiero caseari<br/>Prodotti grassi<br/>Prodotti carne<br/>Bevande alcoliche<br/>Bevande non alcoliche<br/>Cafè, Tè e infusi<br/>Spezie<br/>Alimenti trasformati<br/>Alimenti per l'infanzia<br/>Prodotti dietetici</p> | <p>Sequenza bersaglio del DNA specifico di <b>senape giallo /nero</b>: 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<br/><b>(metodo qualitativo)</b></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><b>Prodotti cerealicoli</b><br/><b>Bevande alcoliche</b><br/><b>Alimenti trasformati</b></p>  | <p>Sequenza bersaglio del DNA specifico di <b>molluschi</b> non specificato dal fornitore del kit PCR</p> | <p>Macinazione / Omogeneizzazione<br/>Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice<br/>Amplificazione mediante Real-Time PCR<br/><b>(metodo qualitativo)</b></p> | <p>Metodo interno:<br/>MOC3/115<br/>Macinazione/ Omogeneizzazione<br/>Estrazione di DNA: NucleoSpin®Plant II o NucleoMagPlant II (Macherey-Nagel)<br/>Amplificazione Real-Time PCR</p> |
| <p><b>Prodotti cerealicoli</b><br/><b>Prodotti cerealicoli trasformati</b><br/><b>Bevande alcoliche</b><br/><b>Bevande non alcoliche</b><br/><b>Alimenti trasformati</b></p> | <p>Sequenza bersaglio del DNA specifico di <b>pesce</b>: 185 RNA</p>                                      | <p>Macinazione / Omogeneizzazione<br/>Estrazione manuale di DNA mediante assorbimento su colonna di silice<br/>Amplificazione mediante Real-Time PCR<br/><b>(metodo qualitativo)</b></p> | <p>Metodo interno:<br/>MOC3/115<br/>Macinazione/ Omogeneizzazione<br/>Estrazione di DNA: NucleoSpin®Plant II o NucleoMagPlant II (Macherey-Nagel)<br/>Amplificazione Real-Time PCR</p> |

## Campo FLEX3

### Campo di accreditamento generali\*

#### Agroalimentari / Allergeni / Immunologia

| MATRICE  | CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO                       | PRINCIPIO DEL METODO   |
|--|---|--|
| <b>Prodotti cerealicoli</b><br><b>Bevande spiritose e analcolica</b><br><b>Alimenti trasformati</b><br><b>Prodotti a base di carne</b><br><b>Prodotti della pesca</b><br><b>Dolciumi</b><br><b>Latticini</b><br><b>Spezie ed erbe aromatiche</b><br><b>Alimenti per l'infanzia</b><br><b>Alimenti dietetici, per diete e alimentazione specifiche</b><br><b>Frutta secca</b> | Rilevazione e quantificazione delle proteine allergeniche | Macinazione / Omogeneizzazione<br><br>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><b>Prodotti cerealicoli:</b><br/>Cereali per colazione<br/>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><b>Alimenti trasformati:</b><br/>Miscela per pasticceria<br/>Miscele per salse<br/>Pizze<br/>Pane<br/>Purea di cereali e verdure, ravioli</p> <p><b>Spezie ed erbe aromatiche</b></p> <p><b>Alimenti dietetici e particolari:</b><br/>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><b>Alimenti dietetici, per diete, e alimentazione specifiche:</b><br/>lieviti e maltodestrina</p> <p><b>Alimenti trasformati:</b><br/>preparazione per sughi (polveri da reidratare)</p> <p><b>Prodotti cerealicoli:</b> amidi</p> <p><b>Bevande alcoliche:</b> birre, vini</p> <p><b>Latticini:</b> formaggio</p>   | Rilevazione e quantificazione del glutine | <p>Macinazione / Omogeneizzazione</p> <p>Estrazione di proteine</p> <p>ELISA</p> | <p>Metodo interno MOC3/149<br/>Kit fornitore: R7021 RIDASCREEN® Gliadin Competitive (R. BIOPHARM)</p> |

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



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

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

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

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| <p><b>Prodotti cerealicoli</b><br/>Farina di Mais, Soia, Quinoa, Semola di Grano, Mix Pasticceria, Mini Plum, Biscotti, Madeleine</p> <p><b>Prodotti dolci</b><br/>Marmellata, caramelle, sciroppo di glucosio, miele</p> <p><b>Prodotti lattiero caseari</b><br/>Yogurt, yogurt naturale, formaggio di capra fresco</p> <p><b>Spezie ed erbe aromatiche</b><br/>Seme di senape, noce moscata, pepe, aglio</p> <p><b>Frutta secca</b></p> <p><b>Alternativa vegetale</b> 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<br/>Kit fornitore: Macadamia Nut MAC-E01 (LIBIOS, Immunolab)</p> |
| <p><b>Prodotti cerealicoli</b><br/>Farina di Mais, Soia, Quinoa, Semola di Grano, Mix Pasticceria, Mini Plum, Biscotti, Madeleine</p> <p><b>Prodotti dolci</b><br/>Marmellata, caramelle, sciroppo di glucosio, miele</p> <p><b>Prodotti lattiero caseari</b><br/>Yogurt, yogurt naturale, formaggio di capra fresco</p> <p><b>Spezie ed erbe aromatiche</b><br/>Seme di senape, noce moscata, pepe, aglio</p> <p><b>Frutta secca</b></p> <p><b>Alternativa vegetale</b> 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<br/>Kit fornitore: Pistachio PIS-E01 (LIBIOS, Immunolab)</p>     |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| <p><b>Prodotti cerealicoli</b> (grezzi e di prima trasformazione): Mais, riso, quinoa, farina di teff<br/>Cereali trasformati: Mix Pasticceria, Mini Plum, Biscotti, Madeleine</p> <p><b>Spezie:</b><br/>Seme di senape, cumino, coriandolo, paprika</p> <p><b>Zuccheri:</b><br/>marmellata, caramelle tagada, sciroppo di glucosio, miele</p> <p><b>Prodotti lattiero caseari</b><br/>Yogurt, yogurt naturale, creme, formaggio di capra fresco</p> <p><b>Alternativa vegetale</b> 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<br/>Kit fornitore: R6102<br/>RIDASCREEN Fast Lupine / (R-BIOPHARM)</p> |
| <p><b>Prodotti cerealicoli grezzi</b></p> <p><b>Prodotti cerealicoli trasformati</b></p> <p><b>Frutta secca</b></p> <p><b>Spezie</b></p> <p><b>Prodotti dolci</b></p> <p><b>Prodotti lattiero caseari</b></p> <p><b>Alimenti dietetici</b></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<br/>Kit fornitore: R6811<br/>RIDASCREEN Fast Peanut / (R-BIOPHARM)</p> |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <p><b>Prodotti cerealicoli (grezzi e di prima trasformazione):</b> Mais, riso, quinoa, farina di teff</p> <p><b>Cereali trasformati:</b><br/>Mix Pasticceria, Mini Plum, Biscotti, Madeleine</p> <p><b>Spezie:</b><br/>Seme di senape, paprika, noce moscata, pepe</p> <p><b>Zuccheri:</b><br/>marmellata di latte, caramelle tagada, sciroppo di glucosio, miele</p> <p><b>Prodotti lattiero caseari:</b><br/>Yogurt al cioccolato, yogurt naturale, Yogurt al mango, formaggio di capra fresco</p> <p><b>Frutta secca:</b><br/>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<br/>Kit fornitore: R6872 RIDASCREEN Fast Cashew (RBIOPHARM)</p>   |
| <p><b>Prodotti cerealicoli (grezzi e di prima trasformazione):</b> 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<br/>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\*

| <b>Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche</b> |  | 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 |
|---|--|--|
| <b>MATRICE</b>  | <b>CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO</b> | <b>PRINCIPIO DEL METODO</b>  |
| <b>Prodotti di origine vegetale</b>                             | Residui di contaminanti organici           | <b>Estrazione:</b> con solvente  |
| <b>Prodotti di origine animale</b>                              |  | <b>Purificazione:</b> Liquido-Solido (SPE)   |
| <b>Mangimi</b>  |  | <b>Analisi:</b> 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

| <b>Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche</b>   |  | 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  |
| <b>Prodotti di origine vegetale:</b><br>Prodotti ad alto contenuto di acqua<br>Prodotti acidi e ad alto contenuto d'acqua<br>Prodotti ad alto contenuto di zuccheri e basso contenuto d'acqua<br>Prodotti a basso contenuto d'acqua e di grassi<br>Bevande spiritose<br>Succhi di frutta e di ortaggi<br>Bibita<br><b>Prodotti di origine animale:</b><br>Latticini di cui alimenti per lattanti e prima infanzia           | Bisfenolo A  | <b>Estrazione:</b><br>Solido/Liquido a freddo<br><br><b>Purificazione:</b> SPE<br><br><b>Analisi:</b> LC-MS/MS   | Metodo interno MOC3/62  |
| <b>Prodotti di origine vegetale:</b><br>Prodotti ad alto contenuto di acqua<br>Prodotti acidi e ad alto contenuto d'acqua<br>Prodotti grassi<br>Prodotti ad alto contenuto di zuccheri e basso contenuto d'acqua<br>Prodotti a basso contenuto d'acqua e di grassi<br>Vino<br>Succhi di frutta e di ortaggi<br><br><b>Prodotti di origine animale:</b><br>Prodotti trasformati a base di uova (pasta all'uovo, cake, crêpe) | Determinazione del tenore in oli minerali saturati ( <b>MOSH</b> ) e aromatici ( <b>MOAH</b> ) | <b>Preparazione:</b><br>Solido/liquido a freddo o Liquido / liquido a freddo<br><br><b>Analisi:</b> LC/GC- FID   | Metodo interno MOC3/174 |



| MATRICE   | CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO  | PRINCIPIO DEL METODO   | RIFERIMENTO DEL METODO             |
|---|--|--|------------------------------------|
| <p><b>Prodotti di origine vegetale:</b><br/>Bevande spiritose,<br/>olio</p> | <p><b>Determinazione del tenore di Ftalati e altri plastificanti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-DMP (Dimethyl phtalate)</li> <li>-DiBP (Di-iso-butyl phtalate)</li> <li>-DBP (Di-n-butyl phtalate)</li> <li>-BBP (Benzylbutyl phtalate)</li> <li>-DiPP (Di-iso-pentyl phtalate)</li> <li>-nPiPP (n-pentyl-iso-pentyl phthalate)</li> <li>-DPP (Di-n-pentyl phtalate)</li> <li>-DHxP (Di-n-hexyl phthalate)</li> <li>-DEHP (Bis(2-ethylhexyl) phtalate)</li> <li>-DCHP (Dicyclohexyl phtalate)</li> <li>-DiHPP (Di-iso-heptyl phtalate)</li> <li>-DnOP (Di-n-octyl phtalate)</li> <li>-DEHT (Bis(2-ethylhexyl) terephtalate)</li> <li>-DiNP (Di-iso-nonyl phtalate)</li> <li>-DNP (Di-n-nonyl phtalate)</li> <li>-DiDP (Di-iso-decyl phtalate)</li> <li>-DiBA (Di-iso-butyl adipate)</li> <li>-DBA (Di-n-butyl adipate)</li> <li>-DINCH (1,2-cyclohexanedicarboxylic acid, diisononyl ester)</li> <li>-Tributyl O-acetylcitrate</li> <li>- DMEP (Bis(2-methoxyethyl) phtalate)</li> <li>- DMiP (Dimethyl isophtalate)</li> <li>- DMT (Dimethyl terephtalate)</li> <li>- DPhP (Diphenyl phthalate)</li> <li>- DAP (Diallyl phthalate)</li> <li>- DEP (Diethyl phthalate)</li> <li>- TBP (tributylphosphate)</li> <li>- DEA (Diethyl adipate)</li> <li>- DEHA (Bis(2-ethylhexyl) adipate)</li> <li>- DVA (Divinyl adipate)</li> </ul> | <p><b>Estrazione:</b><br/>Liquido / liquido a freddo</p> <p><b>Analisi:</b> GC-MS-MS</p> | <p>Metodo interno<br/>MOC3/133</p> |

Contaminanti neoformati

Campo di accreditamento N°1-1904

### Campo FLEX3

#### Campo di accreditamento generali\*

| <b>Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche</b>        |                                     | 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<br>Prodotti di origine animale<br>Mangimi | Residui di fitofarmaci              | <b>Estrazione: Solido-Liquido</b><br><br><b>Purificazione</b> (se necessità):<br>Liquido-Solido (SPE)<br>Liquido-Solido (SPE dispersiva)<br><br><b>Analisi:</b> 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    |
| <b>Prodotti di origine vegetale e animale:</b><br><br>Tè, cacao, oli vegetali, salsa di soia, proteine vegetali idrolizzate, latte per l'infanzia  | 3-MCPD (libero)<br>2-MCPD (libero)<br>Glicidolo (libero) | <b>Preparazione/estrazione:</b><br>Solido / liquido a freddo<br>Liquido / liquido a freddo<br><br><b>Purificazione:</b> Diversione<br><br><b>Analisi:</b> GC-MS/MS                      | Metodo interno<br>MOC3/59 |
| <b>Yogurt, formaggio (a pasta dura e pasta molle)</b><br><b>Prodotti lattiero-caseari grassi (burro, panna)</b><br><br><b>Prodotti ricchi di olio</b><br><b>Prodotti a basso contenuto di acqua e grassi</b><br><br><b>Piante aromatiche e medicinali (eccetto fiori e foglie)</b><br><br><b>Alimentazione animale (materie prime di origine vegetale e grassi)</b><br><br><b>Salsa di soia</b><br><b>Proteine vegetali idrolizzate</b><br><br><b>Pasticceria e prodotti da forno</b><br><b>Cacao e prodotti di cioccolato</b> | 3-MCPD esteri<br>2-MCPD esteri<br>Glicidil esteri        | <b>Estrazione:</b><br>Solido / liquido a freddo<br>Liquido / liquido a freddo<br>Idrolisi<br>Diversione<br><br><b>Purificazione:</b><br>Liquido/Liquido<br><br><b>Analisi:</b> GC-MS/MS | Metodo interno<br>MOC3/58 |

## Campo FLEX3

### Campo di accreditamento generali\*

| <b>Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche</b>        |                                     | 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<br>Prodotti di origine animale<br>Mangimi | Residui di contaminanti organici    | <b>Estrazione:</b> con solvente<br><b>Purificazione:</b> Liquido-Solido (SPE)<br><b>Analisi:</b> 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

| <b>Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche</b>  |  | 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><b>Prodotti di origine vegetale</b><br/>Spezie<br/>Erbe aromatiche e piante medicinali<br/>Prodotti ad alto contenuto di zuccheri e basso tenore d'acqua<br/>Prodotti ad alto contenuto d'acqua<br/>Prodotti ad alto contenuto di grassi<br/>Prodotti acidi e ad alto contenuto d'acqua<br/>Prodotti a basso contenuto d'acqua e grassi<br/>Bevande spiritose<br/>Suchi di frutta e ortaggi<br/>Bibita</p> <p><b>Prodotti di origine animale:</b><br/>Prodotti dell'alveare<br/>Latticini<br/>Prodotti a base di carne<br/>Prodotti della pesca<br/>Grassi</p> <p><b>Alimentazione animale:</b> mangimi<br/><b>Varie:</b> Cacao</p> | <p><u>Idrocarburi aromatici policiclici:</u></p> <p>Benzo(a)antracene,<br/>Benzo(b)fluorantene,<br/>Benzo(a)pirene,<br/>Crisene.</p> | <p><b>Preparazione / Estrazione:</b><br/>Solido / liquido a freddo</p> <p><b>Purificazione:</b> SPE</p> <p><b>Analisi:</b> GC-MS/MS</p>                    | <p>Metodo interno<br/>MOC3/23</p>  |
| <p><b>Prodotti di origine vegetale:</b><br/>Prodotti ad alto contenuto di acqua e prodotti derivati,<br/>Cereali e prodotti derivati,<br/>Prodotti ad alto contenuto di zuccheri e a basso contenuto di acqua,<br/>Frutta a guscio,<br/>Succhi di frutta e di ortaggi,<br/>Vino, sidro, birra, caffè, tè</p> <p><b>Prodotti di origine animale:</b><br/>Prodotti a base di carne<br/>Prodotti della pesca<br/>Latte, yogurt</p>  | <p>Determinazione del tenore di<br/>Acrilamide</p>   | <p><b>Estrazione:</b><br/>Solido/Liquido a freddo</p> <p><b>Purificazione:</b> SPE</p> <p><b>Analisi:</b> LC-MS/MS</p>                                     | <p>Metodo interno<br/>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     |
|--|--|---|----------------------------|
| <b>Prodotti di origine vegetale:</b><br>Prodotti ad alto contenuto di olio<br>Prodotti ad alto contenuto di acqua<br>Prodotti acidi e ad alto contenuto d'acqua<br>Prodotti ad alto contenuto di zuccheri e basso contenuto d'acqua<br>Prodotti a basso contenuto d'acqua e grassi<br>Alimentazione per l'infanzia<br>Prodotti vari: Spezie, caffè, tè, erbe aromatiche e piante medicinali<br><br><b>Prodotti di origine animale:</b><br>Latticini (Formaggi a pasta molle e pasta dure)<br>Ovoprodotti<br>Prodotti a base di carne<br>Prodotti della pesca<br>Alimentazione per l'infanzia<br><br><b>Mangimi:</b><br>Farine d'origine animale<br>Alimenti trasformati<br>Materie prime d'origine vegetale<br>Composti minerali | <u>Policloro Dibenzo-p-Diossine (PCDD):</u><br>2,3,7,8-TCDD,<br>1,2,3,7,8-PeCDD,<br>1,2,3,4,7,8-HxCDD,<br>1,2,3,6,7,8-HxCDD,<br>1,2,3,7,8,9-HxCDD,<br>1,2,3,4,6,7,8-HpCDD,<br>OCDD<br><br><u>Policloro Dibenzofurani (PCDF):</u><br>2,3,7,8-TCDF,<br>1,2,3,7,8-PeCDF,<br>2,3,4,7,8-PeCDF,<br>1,2,3,4,7,8-HxCDF,<br>1,2,3,6,7,8-HxCDF,<br>1,2,3,7,8,9-HxCDF,<br>2,3,4,6,7,8-HxCDF,<br>1,2,3,4,6,7,8-HpCDF,<br>1,2,3,4,7,8,9-HpCDF,<br>OCDF,<br><br><u>PCB "diossina simili":</u><br>PCB77, PCB81, PCB126,<br>PCB169, PCB105, PCB114,<br>PCB118, PCB123, PCB156,<br>PCB157, PCB167, PCB189<br><br><u>PCB «non diossina simili» (indicatori):</u><br>PCB28, PCB52, PCB101,<br>PCB138, PCB 153, PCB180 | <b>Estrazione:</b><br>calda sotto pressione (PFE)<br><br><b>Purificazione:</b><br>SPE<br><br><b>Analisi:</b><br>GC-HRMS<br>Diluizione isotopica | Metodo interno<br>MOC3/130 |

**Phytocontrol Laboratorio di analisi**

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

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

Residui di farmaci veterinari

Campo di accreditamento N°1-1904

### Campo FLEX3

#### Campo di accreditamento generali\*

| <b>#Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi fisico-chimiche</b> |                                     | 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   |
| <b>Alimenti</b><br><b>Matrice biologiche di origine animale</b>  | Residui di farmaci veterinari       | <b>Preparazione:</b><br>Estrazione con solvente<br>Idrolisi<br>Derivazione<br><br><b>Purificazione:</b><br>SPE dispersiva<br>SPE<br><br><b>Analisi:</b><br>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<br>Muscolo<br>Latte<br>Miele<br>Prodotti della pesca:<br>pesce, molluschi, crostacei | Chloramphenicol  | <b>Preparazione:</b><br>Estrazione con solvente<br><br><b>Purificazione:</b> SPE dispersiva<br><br><b>Analisi:</b> LC-MS/MS  | Metodo interno<br>MOC3/147 |
| Muscolo<br>Prodotti della pesca<br>Uovo<br>Latte  | <b>Metodo di screening e conferma di:</b><br>2-aminoflubendazole,<br>Albendazole,<br>Cambendazole,<br>Diazinon,<br>Ethopabate,<br>Fenobucarb,<br>Florfenicol,<br>Flunixin,<br>Halopéridol,<br>Iprnidazole metabolite (IPZ-OH),<br>Lévamisole,<br>Mébendazole,<br>Sulfaethoxyypyridazine,<br>Sulfamethoxazole,<br>Sulfamoxole,<br>Sulfathiazole,<br>Sulfisomidine,<br>Tilmicosine,<br>Trichlorfon,<br>Triméthopprime,<br>Xylazine | <b>Preparazione:</b><br>Solido/Liquido (con solvente)<br>Liquido/Liquido (con solvente)<br><br><b>Purificazione:</b><br>Liquido/Solvente SPE<br><br><b>Analisi:</b><br>LC-HRMS, LC-MS/MS | Metodo interno<br>MOC3/146 |
| Miele   | <b>Determinazione dei nitrofurani:</b><br>AOZ, AMOZ, SEM, AHD  | <b>Preparazione:</b><br>Estrazione con solvente<br>Idrolisi<br>Derivazione<br><br><b>Purificazione:</b> SPE<br><br><b>Analisi:</b> LC-MS/MS  | Metodo interno<br>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<br>Muscolo<br>Latte<br>Prodotti della pesca | <b>Determinazione dei nitrofurani:</b><br>AHD (1-Aminohydantoin)<br>AMOZ (3-Amino-5-morpholinomethyl-2-oxazolidinone)<br>AOZ (3-amino-2-oxazolidinone)<br>SEM (Semicarbazide)<br>DNSH (3,5-Dinitrosalicyhydrazide)  | <b>Preparazione:</b><br>Estrazione con solvente<br>Idrolisi<br>Derivazione<br><br><b>Purificazione:</b> SPE<br><br><b>Analisi:</b> LC-MS/MS | Metodo interno<br>MOC3/459 |
| Miel   | <b>Determinazione di:</b><br><br><b>tetracicline:</b> ossitetraciclina, 4-epiossitettraciclina, tetraciclina, 4-epitettraciclina, demeclociclina, metaciclina<br><br><b>Chinoloni:</b> $\Sigma$ 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<br><br><b>nitroimidazolici:</b> idrossi-metronidazolo, dimetridazolo, metronidazolo, ipronidazolo<br><br>e altre sostanze farmacologicamente attive:<br><b>Lincomicina</b> | <b>Preparazione:</b><br>Estrazione con solvente<br><br><b>Purificazione:</b> SPE<br><br><b>Analisi:</b> LC-MS/MS                            | Metodo interno<br>MOC3/453 |
| Miele  | <b>Determinazione degli aminosidi:</b><br>Apramycin, Dihydrostreptomycin, Kanamycin, Spectinomycin, Paromomycin, Streptomycin, Neomycin B   | <b>Preparazione:</b><br>Estrazione con solvente<br><br><b>Purificazione:</b> SPE<br><br><b>Analisi:</b> LC-MS/MS                            | Metodo interno<br>MOC3/450 |

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

Coloranti alimentari

Campo di accreditamento N°1-1904

### Campo FLEX3

#### Campo di accreditamento generali\*

| <b>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</b> |  | 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 | <b>Preparazione:</b><br>Estrazione con solvente<br><br><b>Analisi:</b><br>LC-MS/MS<br>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

| <b>Industria alimentare / Prodotti alimentari vari,<br/>           Prodotti lattiero-caseari, Prodotti a base di carne,<br/>           Prodotti del mare, Bevande (esclusa l'acqua potabile)<br/>           e prodotti dolcificati e addolciti / Analisi fisiche e<br/>           chimiche</b> |   | Analisi fisico-chimiche per la determinazione<br>della composizione, dei criteri qualitativi e<br>tecnologici e l'etichettatura nutrizionale<br>nella alimentazione umana e nella<br>alimentazione animale - LAB GTA 25/60-61-<br>80-118 |                            |
|--|---|--|----------------------------|
| MATRICE  | CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO   | PRINCIPIO DEL METODO   | RIFERIMENTO DEL METODO     |
| Spezie e condimenti<br>Alimenti trasformati<br>Salse   | <b>Determinazione dei coloranti:</b><br>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. | <b>Estrazione:</b> con solvente<br><br><b>Analisi:</b> LC-MS/MS  | Metodo interno<br>MOC3/163 |
| Bevande analcoliche  | <b>Determinazione dei coloranti:</b><br>E101, E110, E122, E123, E124, E129, E131, E132, E133, E151  | <b>Estrazione:</b> con solvente<br><br><b>Analisi:</b> UFLC-DAD  | Metodo interno<br>MOC3/161 |
| Alimenti composti<br>Spezie e condimenti<br>Prodotti lattiero-caseari<br>Prodotti a base di carne<br>Prodotti della pesca<br>Caffè, Tè, Tisane<br>Bevande analcoliche  | <b>Curcuminoidi</b><br><b>Curcumina</b><br><b>Bis-demetossicurcumina</b><br><b>demetossicurcumina</b>   | <b>Estrazione:</b> con solvente<br><br><b>Analisi:</b> LC-MS/MS  | Metodo interno<br>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<br>Mangimi | Determinazione del tenore di sodio  | <b>Preparazione:</b><br>Mineralizzazione (via umida)<br><br><b>Analisi:</b> 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

| <b>Agroalimentari / Alimenti vari, Latticini, Mangimi, Grassi, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche</b>  |  | 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  |
| <b>Alimentazione umana:</b><br>Frutti e ortaggi<br>Alimenti trasformati<br>Latticini<br>Prodotti grassi<br>Prodotti dolci ed edulcoranti<br>Prodotti cerealicoli<br><br>Ovoprodotti<br>Prodotti a base di carne<br>Prodotti della pesca<br>Caffè, Tè, Infusi<br>Bevande analcoliche<br>Spezie e condimenti<br><br>Alimenti dietetici, alimenti dietetici, diete speciali<br><br><b>Mangimi:</b><br>Alimenti trasformati, completi e complementari<br>Materie prime | Determinazione del contenuto totale di sodio e calcolo del contenuto di sale | <b>Preparazione:</b><br>Mineralizzazione (voie humide)<br><br><b>Analisi:</b> ICP-MS  | Metodo interno MOC3/152 |

## Campo FLEX3

### Campo di accreditamento generali\*

| <b>Agroalimentari / Alimenti vari, Latticini, Mangimi, Grassi, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche</b> |  |  |
|---|--|--|
| 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><b>Preparazione:</b><br/>Estrazione acqua</p> <p><b>Analisi:</b><br/>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

| <b>Agroalimentari / Alimenti vari, Latticini, Mangimi, Grassi, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche</b> |  |  |                         |
|---|--|--|-------------------------|
| MATRICE   | CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO  | PRINCIPIO DEL METODO   | RIFERIMENTO DEL METODO  |
| <b>Alimentazione umana:</b><br>Frutti e ortaggi<br>Alimenti trasformati<br>Latticini<br>Prodotti dolci ed edulcoranti<br>Prodotti cerealicoli<br>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><b>Preparazione:</b><br/>Estrazione con acqua</p> <p><b>Analisi:</b><br/>Cromatografia ionica / Amperometria pulsata</p> | Metodo interno MOC3/168 |
| Frutti e ortaggi<br>Alimenti trasformati<br>Prodotti cerealicoli<br>Spezie<br>Piante aromatiche<br>Alimenti dietetici   | Determinazione del contenuto di lattosio (traccia)                               | <p><b>Preparazione/Analisi:</b><br/>           Estrazione con acqua<br/>           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\*

| <b>Agroalimentari / Alimenti vari, prodotti carne, Grassi, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcorati, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche</b> |   |   |
|--|---|---|
| MATRICE  | CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO   | PRINCIPIO DEL METODO  |
| Alimentazione umana  | Estrazione del grasso per sua caratterizzazione<br>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><b>Preparazione:</b><br/>Estrazione con solvente:<br/>n-hexane / Isopropanol 3 /2 (v/v)<br/>Metilazione</p> <p><b>Analisi:</b> 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  |
|--|---|--|-------------------------|
| <b>Prodotti grassi</b><br><b>Prodotti dolci ed edulcoranti</b><br><br><b>Alimenti dietetici, alimenti per diete, alimentazione specifica</b><br><b>Prodotti carne</b><br><b>Prodotti cerealicole, escluso cereali grezzi</b> | Estrazione del grasso per sua caratterizzazione     | <b>Estrazione con solvente:</b><br>n-hexane / Isopropanol 3 /2 (v/v) | Metodo interno MOC3/160 |
| <b>Prodotti grassi</b><br><b>Prodotti dolci ed edulcoranti</b><br><br><b>Alimenti dietetici, alimenti per diete, alimentazione specifica</b><br><b>Prodotti carne</b><br><b>Prodotti cerealicole, escluso cereali grezzi</b> | Determinazione degli esteri metilici d'acidi grassi | <b>Preparazione:</b> Metilazione<br><br><b>Analisi:</b> GC-FID       | Metodo interno MOC3/160 |

## Campo FISSO

| <b>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</b>   |   | 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  |
| <b>Alimentazione umana:</b><br>Frutti e ortaggi<br>Alimenti dietetici, alimenti dietetici, diete speciali<br>Alimenti trasformati<br>Spezie e condimenti Latticini<br>Prodotti a base di carne<br>Prodotti della pesca<br>Prodotti dolci ed edulcoranti<br>Caffè, tè, infusi<br>Prodotti cerealicoli<br><br><b>Mangimi:</b><br>Alimenti trasformati | Determinazione dell'attività dell'acqua                                       | Igrometria (principio del punto di rugiada)  | Metodo interno MOC3/155 |
| Frutta, Frutta trasformata, gelati,<br>Bevande non alcoliche<br>Miele   | Determinazione del contenuto di zucchero (grado Brix)                         | Rifrattometria   | Metodo interno MOC3/169 |
| <b>Alimentazione umana:</b><br>Alimenti dietetici,<br>Alimenti trasformati<br>Frutta e Ortaggi<br>Prodotti grassi<br>Prodotti dolci ed edulcoranti<br>Prodotti cerealicoli<br><br><b>Mangimi:</b><br>Alimenti trasformati e materie prime   | Determinazione del contenuto totale di azoto e calcolo del contenuto proteico | Metodo Dumas:<br>Combustione O2<br>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

| <b>Agroalimentari / Carne, Prodotti della pesca /<br/>Analisi fisico chimiche</b> |  | 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   | <b>Preparazione:</b><br>Filtrazione<br>Distillazione<br><br><b>Analisi:</b><br>Determinazione titrimetrica   | Metodo interno MOC3/188 |
| Carne   | Determinazione del contenuto di amido  | <b>Preparazione:</b><br>Dissoluzione<br>Idrolisi<br>Filtrazione<br><br><b>Analisi:</b><br>Determinazione titrimetrica  | Metodo interno MOC3/561 |
| Carne   | Determinazione del tenore di L(-)idrossiprolina e calcolo del contenuto di collagene | <b>Preparazione:</b><br>Dissoluzione<br>Idrolisi acida<br>Filtrazione<br><br><b>Analisi:</b><br>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

| <b>Agroalimentari / Grassi / Analisi fisico chimiche</b>              |  | 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  |
| <b>Prodotti grassi:</b><br>semi oleosi<br>Frutta a guscio<br>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

| <b>Agroalimentari / Alimenti vari, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcorati, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche</b> |  | 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  |
| <b>Prodotti grassi:</b><br>semi oleosi<br>Frutta a guscio<br>Maionese<br><br><b>Alimenti trasformati</b>   | 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\*

| <b>Agroalimentari / Alimenti vari, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche</b> |  | 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 | <b>Preparazione:</b> Digestione enzimatica manuale e automatizzata<br><br><b>Analisi:</b> 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

| <b>Agroalimentari / Alimenti vari, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche</b>                                  |   | 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<br>Frutti e ortaggi<br>Alimenti trasformati<br>Prodotti dolci e edulcorati<br>Prodotti cerealicoli<br>Spezie e condimenti | Analisi del tenore di fibre alimentare totale | <b>Preparazione:</b><br>Digestione enzimatica automatizzata<br><br><b>Analisi:</b> 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 | <b>Preparazione/ Analisi:</b><br>Digestione a caldo<br>Filtrazione<br>Calcinazione<br>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<br>Alimenti composti, completi o complementari   | Determinazione del tenore di cellulosa grezza | <b>Preparazione/ Analisi:</b><br>Digestione a caldo<br>Filtrazione<br>Calcinazione<br>Gravimetria  | Metodo interno<br>MOC3/572 |

## Campo FLEX3

### Campo di accreditamento generali\*

| <b>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</b> |                                       |  |
|--|---------------------------------------|--|
| MATRICE  | CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO   | PRINCIPIO DEL METODO   |
| <b>Alimentazione umana<br/>Mangimi</b>   | Determinazione del tenore in Vitamine | <b>Preparazione:</b><br>Riduzione<br>Saponificazione<br>Estrazione con solvente<br>Estrazione acida<br>Purificazione SPE<br>Evaporazione<br><b>Analisi:</b><br><b>LC-MS/MS</b> |

*\*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

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

## Campo FLEX3

### Campo di accreditamento generali\*

| <b>Agroalimentari / Alimenti vari, Latticini, Mangimi, Grassi, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche</b> |  |  |
|---|--|--|
| MATRICE   | CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO        | PRINCIPIO DEL METODO   |
| <b>Alimentazione umana<br/>Mangimi</b>  | Determinazione del tenore di lipidi totali | <b>Preparazione:</b><br>Idrolisi acida<br>Idrolisi micro-onde<br>Estrazione con solvente<br>Estrazione a micro-onde<br><br><b>Analisi:</b> 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><b>Alimentazione umana:</b><br/>Frutti e ortaggi<br/>Alimenti trasformati<br/>Latticini<br/>Prodotti grassi, eccetto semi oleosi<br/>Prodotti dolci ed edulcoranti<br/>Prodotti cerealicoli eccetto materie prime</p> <p><b>Alimenti dietetici</b><br/><b>Spezie e condimenti</b><br/><b>Prodotti a base di carne</b><br/><b>Bevande analcoliche</b></p> <p><b>Mangimi:</b><br/>Alimenti trasformati, completi o complementari</p> | Determinazione del tenore di lipidi totali | <p><b>Preparazione:</b><br/>Idrolisi<br/>Estrazione con solvente</p> <p><b>Analisi:</b> Gravimetria</p>          | Metodo interno MOC3/154 |
| <p><b>Alimentazione umana:</b><br/>Frutti e ortaggi<br/>Alimenti trasformati<br/>Alimenti dietetici<br/>Prodotti cerealicoli<br/>Prodotti lattiero-caseari<br/>Prodotti a base di carne/pesce<br/>Prodotti grassi<br/>Prodotti zuccherati e dolcificati<br/>Prodotti cerealicoli<br/>Bevande analcoliche</p> <p><b>Mangimi:</b><br/>Alimenti composti<br/>Materie prime</p>   | Determinazione del tenore di lipidi totali | <p><b>Preparazione:</b><br/>Idrolisi micro-onde<br/>Estrazione micro-onde</p> <p><b>Analisi:</b> Gravimetria</p> | Metodo interno MOC3/560 |



## Campo FLEX3

### Campo di accreditamento generali\*

| <b>Agroalimentari / Alimenti vari, Latticini, Mangimi, Grassi, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche</b> |   | 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  |
| <b>Alimentazione umana</b><br><b>Mangimi</b>  | Determinazione del tenore di azoto totale | <b>Kjeldahl :</b><br>Mineralizzazione<br>Distillazione<br>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

| <b>Agroalimentari / Alimenti vari, Latticini, Mangimi, Grassi, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche</b>  |  | 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     |
| <b>Alimentazione umana:</b><br>Frutti e ortaggi<br>Alimenti trasformati<br>Latticini<br>Prodotti grassi<br>Prodotti dolci ed edulcoranti<br>Prodotti cerealicoli<br>Alimenti dietetici<br>Spezie e condimenti<br><br><b>Mangimi:</b><br>Alimenti trasformati, completi o complementari | Determinazione del tenore di azoto totale e calcolo del tenore in proteine | <b>Kjeldahl :</b><br>Mineralizzazione<br>Distillazione<br>Titrimetria   | Metodo interno<br>MOC3/153 |

## Campo FLEX3

### Campo di accreditamento generali\*

| <b>Agroalimentari / Alimenti vari, Latticini, Mangimi, Grassi, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti, Prodotti cerealicoli / Analisi fisico-chimiche</b> |                                     | 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  |
| <b>Alimentazione umana<br/>Mangimi</b>  | Determinazione dell'umidità         | Essiccazione<br>Gravimetria   |
|   | Determinazione del tenore di ceneri | Mineralizzazione per via secca<br>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     |
|--|---|---|----------------------------|
| <p><b>Alimentazione umana:</b><br/>Frutti e ortaggi<br/>Alimenti trasformati<br/>Latticini<br/>Prodotti grassi eccetto semi oleosi<br/>Prodotti dolci ed edulcoranti<br/>Prodotti cerealicoli eccetto materie prime<br/>Alimenti dietetici<br/>Spezie e condimenti<br/>Bevande analcoliche</p> <p><b>Mangimi:</b><br/>Alimenti trasformati completi, o complementari</p> | Determinazione del tenore di sostanze secca o del tenore in acqua | Essiccazione<br>Gravimetria                   | Metodo interno<br>MOC3/150 |
| <p><b>Alimentazione umana:</b><br/>Frutti e ortaggi<br/>Alimenti trasformati<br/>Latticini<br/>Prodotti grassi eccetto semi oleosi<br/>Prodotti dolci ed edulcoranti<br/>Prodotti cerealicoli eccetto materie prime<br/>Alimenti dietetici<br/>Spezie e condimenti<br/>Bevande analcoliche</p> <p><b>Mangimi:</b><br/>Alimenti trasformati completi, o complementari</p> | Determinazione del tenore di ceneri                               | Mineralizzazione per via secca<br>Gravimetria | Metodo interno<br>MOC3/151 |

## Campo FLEX3

### Campo di accreditamento generali\*

| <b>Agroalimentari / Alimenti vari, Bevande (esclusa l'acqua potabile) e Prodotti dolci ed edulcoranti / Analisi fisico-chimiche</b> |                                      | 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 | <b>Preparazione:</b><br>Metodo ottimizzato di Monier-Williams: Distillazione Estrazione solida/liquida Derivazione<br><br><b>Purificazione:</b><br>Estrazione liquida/solida (SPE)<br><br><b>Analisi:</b><br>Titrimetria<br>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<br>Alimenti trasformati<br>Bevande analcoliche | Determinazione del tenore di solfiti | <b>Preparazione:</b><br>Estrazione solida/liquida<br>Derivazione<br><b>Purificazione:</b><br>Estrazione liquida/solida (SPE)<br><b>Analisi:</b><br>LC- MS/MS | Metodo interno<br>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<br>Molluschi bivalvi<br>Campionatura superficiale con tamponi | Genoma del virus dell'Epatite A     | Estrazione manuale dell'RNA virale mediante adsorbimento su silice<br>Amplificazione mediante RT-PCR in tempo reale (metodo qualitativo) |
| Frutta e ortaggi congelati/freschi<br>Molluschi bivalvi<br>Campionatura superficiale con tamponi | Genoma di Norovirus tipo GI e GII   | Estrazione manuale dell'RNA virale mediante adsorbimento su silice<br>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

| <b>Agroalimentari / Alimenti vari / Analisi microbiologiche</b>                                  |  | Analisi microbiologiche dei prodotti, e ambiente agro-alimentari- LAB GTA 59   |                               |
|--|--|--|-------------------------------|
| <b>MATRICE</b>   | <b>CARATTERISTICO MISURATO O RICERCATO</b> | <b>PRINCIPIO DEL METODO</b>  | <b>RIFERIMENTO DEL METODO</b> |
| Frutta e ortaggi congelati/freschi<br>Molluschi bivalvi<br>Campionatura superficiale con tamponi | Genoma del virus dell'Epatite A            | Estrazione manuale dell'RNA virale mediante adsorbimento su silice<br>Amplificazione mediante RT-PCR in tempo reale (metodo qualitativo) | Metodo interno MOC3/199       |
| Frutta e ortaggi congelati/freschi<br>Molluschi bivalvi<br>Campionatura superficiale con tamponi | Genoma di Norovirus tipo GI e GII          | Estrazione manuale dell'RNA virale mediante adsorbimento su silice<br>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 - prelievo <sup>1</sup> |  | 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        |

<sup>1</sup> 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 - prelievo <sup>1</sup> |  | 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                             | Microrganismi   | 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                             | Microrganismi   | 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><br>- 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<br>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)<br>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<br>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 et 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 et 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.

# Accredитamento reso obbligatorio nel quadro normativo francese specificato dal testo citato in riferimento nel documento Cofrac LAB INF 99 disponibile su [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr).