


	LABORATORIO DEL CONSORZIO RICERCA FILIERA LATTIERO-CASEARIA	 LAB N°0316 Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements
E-MQ 1-1	ELENCO METODI DI PROVA LABORATORIO	Pagina 1 di 9



N°	Matrice	Prova	Metodo
----	---------	-------	--------

Campionamento	Latte e lattiero caseari	Preparazione campione per l'analisi microbiologica *	MET-L 001 rev 2 2014 (Rif. ISO 707:2008 IDF 50: 2008)
	Latte e lattiero caseari	Preparazione campione per l'analisi chimica *	MET-L 001 rev 2 2014 (Rif. ISO 707:2008 IDF 50: 2008)
	Alimenti zootecnici	Preparazione campione per l'analisi chimica *	MET-F 001 rev 1 2014 (Rif. ISO 6497: 2002 - Reg CE 152 27/01/2009)
	Alimenti zootecnici	Preparazione aliquota campione per l'analisi chimica *	ISO 6498: 2012
Laboratorio di Microbiologia			
1. M	Tutte le matrici alimentari	Attività dell'acqua *	ISO/TS 21807: 2004
2. M	Latte	Conta microbica a 21 °C	ISO/TS 8552: 2004 (IDF 132:2004)
3. M	Latte e prodotti lattiero caseari	Conta di Coliformi totali, Conta degli Escherichia coli	AOAC 991.14 (1994)
4. M	Tutte le matrici alimentari	Conta di Enterobatteriacee a 37°C	UNI ISO/TS 21528 - 2: 2017
5. M	Latte e prodotti lattiero caseari	Conta lieviti e muffe *	ISO/TS 6611: 2004 (IDF 94: 2004)
6. M	Latte e prodotti lattiero caseari	Conta dei microrganismi a 30 °C	UNI EN ISO 4833-1: 2013
7. M	Latte e prodotti lattiero caseari	Conta Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37 °C.	UNI EN ISO 6888- 1: 2004
8. M	Latte e prodotti lattiero caseari	Conta Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37 °C.	UNI EN ISO 6888-2: 2004
9. M	Latte e prodotti lattiero caseari	Ricerca Listeria monocytogenes (Bax® System) *	AOAC 2003.12 (2006)
10. M	Latte e prodotti lattiero caseari	Ricerca Salmonella spp *	AOAC 2003.09 (2009) (BAX)
11. M	Latte e prodotti lattiero caseari	Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus *	ISO 7889: 2003 (IDF 117: 2003)
12. M	Latte e prodotti lattiero caseari	Streptococcus thermophilus *	ISO7889: 2003 (IDF 117: 2003)

	LABORATORIO DEL CONSORZIO RICERCA FILIERA LATTIERO-CASEARIA	 LAB N°0316 Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements
E-MQ 1-1	ELENCO METODI DI PROVA LABORATORIO	Pagina 2 di 9



N°	Matrice	Prova	Metodo
----	---------	-------	--------

13. M	Latte e prodotti lattiero caseari	Conta Batteri lattici mesofili a 30°C *	ISO/TS 15214: 1998
14. M	Latte	Staphilococchi coagulasi positivi *	MET-M 002 rev 0 2014
15. M	Latte	Streptococcus agalactiae *	MET-M 006 rev 0 2014
16. M	Latte	Test Antibiotici *	MET-M 009 rev 0 2014
17. M	Acqua	Batteri coliformi, Escherichia coli *	UNI EN ISO/TS 9308-1: 2002
18. M	Acqua	Conte microbiche a 22-36°C *	UNI EN ISO/TS 6222: 2001
19. M	Acqua	Ricerca ed enumerazione di enterococchi intestinali *	UNI EN ISO/TS 7899-2: 2003
20. M	Superfici	Conta di Coliformi totali, Conta degli Escherichia coli *	ISO 18593+AOAC 991.14 (1994)
21. M	Superfici	Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus *	ISO 18593+ISO 7889: 2003 (IDF 117: 2003)
22. M	Superfici	Streptococcus thermophilus *	ISO 18593+ISO 7889: 2003 (IDF 117: 2003)
23. M	Superfici	Conta Batteri lattici mesofili a 30°C *	ISO/TS 15214: 1998
24. M	Superfici	Ricerca Listeria monocytogenes (Bax® System) *	ISO 18593+AOAC 2003.12 (2006)
25. M	Superfici	Ricerca Salmonella spp (Bax® System) *	ISO 18593+AOAC 2003.09 (2009)
26 M	Superfici	Conta Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37 °C *	ISO 18593+ISO 18593+UNI EN ISO 6888-2: 2004
27 M	Superfici	Conta microbica totale a 30°C *	ISO 18593+UNI ISO 4833-1: 2013
28 M	Latte	Mycoplasma spp *	MET-M 009 rev 0 2014



	LABORATORIO DEL CONSORZIO RICERCA FILIERA LATTIERO-CASEARIA	 LAB N°0316 Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements
E-MQ 1-1	ELENCO METODI DI PROVA LABORATORIO	Pagina 3 di 9

N°	Matrice	Prova	Metodo
----	---------	-------	--------



Laboratorio Microscopia Elettronica e Confocale			
1. MEC	Prodotti Lattiero caseari	Analisi della morfologia e della distribuzione della microflora batterica all'interno della matrice caseinica *	Microscopia elettronica a scansione. Metodo Interno
2. MEC	Superfici	Analisi del biofilm microbico *	Microscopia elettronica a scansione e microscopia confocale laser. Metodo Interno
3. MEC	Prodotti Lattiero caseari	Analisi di microstruttura *	Microscopia elettronica a scansione e microscopia confocale laser. Metodo Interno
Laboratorio Biochimica delle Proteine			
1. BdP	Latte e prodotti lattiero caseari	Analisi qualitativa delle caseine *	Urea-PAGE
2. BdP	Latte e prodotti lattiero caseari	Analisi qualitativa delle proteine solubili *	RF-HPLC
3. BdP	Latte/Ricotta/Scotta	Analisi qualitativa delle sieroproteine *	SDS-PAGE
4. BdP	Latte e prodotti lattiero caseari	Ricerca latte proveniente da specie diverse (rilevamento frodi) *	Test immunologico Cromatografico qualitativo
Laboratorio Biologia Molecolare			
1 BM	Latte, prodotti lattiero caseari, superfici	Identificazione dei principali batteri lattici *	PCR-TTGE
Laboratorio Lattiero-Caseario			
1. L	Latte	Solidi Totali *	APHA standard Methods for the Examination of dairy products 17th ed. 2004 cap. 15.114
2. L	Latte	Urea	ISO 14637:2004/IDF 195:2004
3. L	Latte	Urea	MET-L 005 rev 6 2017

	LABORATORIO DEL CONSORZIO RICERCA FILIERA LATTIERO-CASEARIA	 LAB N°0316 Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements
E-MQ 1-1	ELENCO METODI DI PROVA LABORATORIO	Pagina 4 di 9

N°	Matrice	Prova	Metodo
4. L	Latte	Grasso (Gerber) *	ISO 2446: 2008/IDF 226: 2008
5. L	Latte	Grasso	UNI EN ISO 1211: 2010
6. L	Latte	Azoto non proteico (NCN) * (espresso in proteina)	UNI EN ISO 8968-4: 2001/IDF 20-4: 2001
7. L	Latte	Caseina *	ISO 17997-1:2004 IDF 29-1:2004
8. L	Latte	Cellule somatiche *	AOAC 978.26 (1993)
9. L	Latte	Acidità titolabile	DIN 10316: 2000
10. L	Latte	Acqua ossigenata *	MET-L 035 rev 1 2014
11. L	Latte	Aflatossina M1 *	ISO 14675:2003 (IDF 186:2003)
12. L	Latte	Aflatossina M1 *	UNI EN ISO 14501: 2007
13. L	Latte	Alcol test *	MET-L 039 rev 1 2014
14. L	Latte	Cloruri *	APHA Standard Methods for the Examination of dairy products 17 th ed. 2004 cap.15.050
15. L	Latte	Corpi chetonici *	MET-L 041 rev 1 2014
16. L	Latte	Densità *	MET-L 038 rev 1 2014
17. L	Latte	Fosfatasi alcalina *	AOAC 991.24 (1994)
18. L	Latte	Fruttosil-lisina *	MET-L 034 rev 1 2014
19. L	Latte	Furosina *	D.M. 16/05/96 GU n. 3162 del 12/07/1996
20. L	Latte	Sieroproteine solubili su sostanza proteica *	ISO 17997-1:2004 IDF 29-1:2004 + ISO 8968-2: 2001/IDF 20-2: 2001
21. L	Latte	Lattoperossidasi *	MET-L 036 rev 1 2014
22. L	Latte	Residuo secco, proteine, lattosio, grasso, residuo secco magro, punto	MET-L 032 rev 1 2014

	LABORATORIO DEL CONSORZIO RICERCA FILIERA LATTIERO-CASEARIA	 LAB N°0316 Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements
E-MQ 1-1	ELENCO METODI DI PROVA LABORATORIO	Pagina 5 di 9

N°	Matrice	Prova	Metodo
		crioscopico, MILKOSCAN *	
23. L	Latte	Siero proteine solubili * (su sostanza proteica)	ISO 17997-1:2004 IDF 29-1:2004
24. L	Latte	Proteina vera *	APHA Standard Methods for the Examination of dairy products 17 th ed. 2004 cap.15.133
25. L	Latte	Sudiciometria *	MET-L 040 rev 1 2014
26. L	Latte	Lattosio *	MET-L 010 rev 6 2014
27. L	Latte e prodotti lattiero caseari	Umidità / Residuo secco *	APHA standard Methods for the Examination of dairy products 17 th ed. 2004 cap. 15.114
28. L	Latte e prodotti lattiero caseari	Calcio *	MET-L 024 rev 6 2014
29. L	Latte e prodotti lattiero caseari	Ceneri *	APHA Standard Methods for the Examination of dairy products 17 th ed. 2004 cap.15.041
30. L	Latte Prodotti lattiero caseari	Proteine	ISO 8968-1:2014 (IDF 20:2014)
31. L	Latte Prodotti lattiero caseari	Proteine (Dumas) *	ISO 14891: 2002 (IDF 185: 2002)
32. L	Latte e prodotti lattiero caseari	Proteine solubili pH 4.6 *	MET-L 023 rev 6 2014
33. L	Latte e prodotti lattiero caseari	Proteine solubili TCA 12% *	MET-L 022 rev 6 2014
34. L	Latte e prodotti lattiero caseari	Lisozima *	ISO/TS 27105 IDF/RM 216
35. L	Latte e prodotti lattiero caseari	pH *	MET-L 015 rev 10 2017
36. L	Prodotti lattiero caseari	Cloruri *	UNI EN ISO 5943:2007
37. L	Prodotti lattiero caseari	Sale (NaCl). Metodo di titolazione potenziometrica *	UNI EN ISO 5943:2007
38. L	Prodotti lattiero caseari	Sale(NaCl)	APHA Standard Methods for the Examination of dairy products 17 th ed. 2004 cap.15.052
39. L	Prodotti lattiero caseari	Sale (NaCl) su sostanza secca (da calcolo)	APHA standard Methods for the Examination of dairy products 17 th ed. 2004 cap. 15.052 + APHA standard Methods for the

	LABORATORIO DEL CONSORZIO RICERCA FILIERA LATTIERO-CASEARIA	 LAB N°0316 Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements
E-MQ 1-1	ELENCO METODI DI PROVA LABORATORIO	Pagina 6 di 9

N°	Matrice	Prova	Metodo
----	---------	-------	--------



			Examination of dairy products 17th ed. 2004 cap. 15.114
40. L	Prodotti lattiero caseari	Umidità/Residuo secco	APHA standard Methods for the Examination of dairy products 17 th ed. 2004 cap. 15.114
41. L	Prodotti lattiero caseari	Grasso	ISO 3433: 2008
42. L	Prodotti lattiero caseari	Grasso su sostanza secca (da calcolo)	ISO 3433: 2008 + APHA standard Methods for the Examination of dairy products 17th ed. 2004 cap. 15.114
43. L	Prodotti lattiero caseari	Acidità titolabile [*]	AOAC 920.124 (2005)
44. L	Prodotti lattiero caseari	Solidi Totali, Proteine, Grasso, Sale (NaCl), Proteina solubile in TCA al 12%, Proteina solubile pH [*] 4.6, Ceneri	MET-L 033 rev. 3 2014 NIR (Near Infrared Reflectance)

Laboratorio Antiossidanti e CLA

1. LAC	Latte e prodotti lattiero caseari	Acidi grassi [*]	Metodo Interno
2. LAC	Latte e prodotti lattiero caseari	Acidi grassi Polinsaturi [*] (PUFA)	Metodo Interno
3. LAC	Latte e prodotti lattiero caseari	Acidi grassi liberi [*]	Metodo Interno
4. LAC	Latte e prodotti lattiero caseari	Isomeri Acido Coniugato [*] Linoleico	Metodo Interno
5. LAC	Latte e prodotti lattiero caseari	Vitamina E [*]	Metodo Interno
6. LAC	Latte e prodotti lattiero caseari	carotene [*]	Metodo Interno

Laboratorio Aromi

Alimenti zootecnici Prodotti lattiero caseari	Smart Nose [*]	Metodo Interno
Alimenti zootecnici Prodotti lattiero caseari	Profilo volatile (GC/MS [*] olfattimetria)	Metodo Interno



 <p>CoRFiLaC CONSORZIO FILIERA LATTIERO- CASEARIA</p>	<p>LABORATORIO DEL CONSORZIO RICERCA FILIERA LATTIERO-CASEARIA</p>	 <p>LAB N°0316 Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements</p>
E-MQ 1-1	ELENCO METODI DI PROVA LABORATORIO	Pagina 7 di 9

N°	Matrice	Prova	Metodo
----	---------	-------	--------

--	--	--	--

Laboratorio Alimenti Zootecnici

1. F	Alimenti zootecnici	pH [*]	MET-F 017 rev 1 2014
2. F	Alimenti zootecnici	Sostanza secca 60 °C [*]	MET-F 003 rev 6 2014
3. F	Alimenti zootecnici	Sostanza secca microonde [*]	MET-F 002 rev 5 2014
4. F	Alimenti zootecnici	Umidità, Sostanza secca (da calcolo)	ISO 6496: 1999
5. F	Alimenti zootecnici	Grasso	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009
6. F	Alimenti zootecnici	Grasso su sostanza secca [*] (da calcolo)	REG CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 + ISO 6496: 1999
7. F	Alimenti zootecnici	Proteine Grezze	UNI EN ISO 5983-2: 2009
8. F	Alimenti zootecnici	Proteine grezze su sostanza secca (da calcolo) [*]	UNI EN ISO 5983-2: 2009 + ISO 6496: 1999
9. F	Alimenti zootecnici	Proteine Grezze [*]	UNI EN ISO 16634-1: 2008 (Dumas)
10. F	Alimenti zootecnici	Ceneri [*]	Reg. CE 152/2009 del 27/01/2009 GU L54 del 26/02/2009 allegato III parte M
11. F	Alimenti zootecnici	Ceneri su sostanza secca [*]	Reg. CE 152/2009 del 27/01/2009 GU L54 del 26/02/2009 allegato III parte M + ISO 6496: 1999
12. F	Alimenti zootecnici	Fibra insolubile in detergente neutro (NDF) [*]	MET-F 010 rev 5 2014
13. F	Alimenti zootecnici	Fibra insolubile in detergente acido (ADF) [*]	MET-F 013 rev 5 2014



	LABORATORIO DEL CONSORZIO RICERCA FILIERA LATTIERO-CASEARIA	 LAB N°0316 Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements
E-MQ 1-1	ELENCO METODI DI PROVA LABORATORIO	Pagina 8 di 9

N°	Matrice	Prova	Metodo
----	---------	-------	--------

14. F	Alimenti zootecnici	Lignina (ADL) *	MET-F 015 rev 5 2014
15. F	Alimenti zootecnici	Fibra insolubile in detergente neutro esente da ceneri (NDF ceneri) *	MET-F 011 rev 5 2014
16. F	Alimenti zootecnici	Azoto insolubile in detergente neutro (N-NDF) - su sostanza proteica *	MET-F 012 rev 5 2014
17. F	Alimenti zootecnici	Azoto insolubile in detergente acido (N-ADF) - su sostanza proteica *	MET-F 014 rev 5 2014
18. F	Alimenti zootecnici	Azoto non proteico (NPN) espresso in proteina - su sostanza proteica *	MET-F 008 rev 5 2014
19. F	Alimenti zootecnici	Proteina solubile (SN) - su sostanza proteica *	MET-F 009 rev 5 2014
20. F	Alimenti zootecnici	Amido (HPLC) *	MET-F 025 rev 1 2014
21. F	Alimenti zootecnici	Aflatossina (B1, B2, G1, G2) E.L.I.S.A. *	MET-F 018 rev 5 2014
22. F	Alimenti zootecnici	Deossinivalenolo (DON) E.L.I.S.A. *	MET-F 251 rev 5 2014
23. F	Alimenti zootecnici	Ocratossina A E.L.I.S.A. *	MET-F 019 rev 5 2014
24. F	Alimenti zootecnici	Zearalenone E.L.I.S.A. *	MET-F 020 rev 5 2014
25. F	Alimenti zootecnici	Sostanza secca, ceneri, proteine, NDF, ADF, ADL, proteina solubile, amido, grasso, fibra. *	Met-F 200-219 rev. 3 2014 NIR (Near Infrared Reflectance)

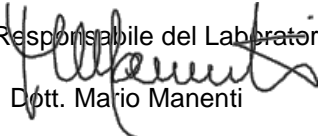
Laboratorio Analisi Sensoriale

1 S	Latte e prodotti lattiero caseari	Profilo Sensoriale *	ISO 13299: 2003
2 S	Latte e prodotti lattiero caseari	Test Triangolare *	ISO 4120: 2004
3 S	Latte e prodotti lattiero caseari	Test di confronto a coppie *	UNI EN ISO 5495: 2008
4 S	Latte e prodotti lattiero caseari	Test duo-trio *	UNI EN ISO 10399: 2010

	LABORATORIO DEL CONSORZIO RICERCA FILIERA LATTIERO-CASEARIA	 LAB N°0316 Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements
E-MQ 1-1	ELENCO METODI DI PROVA LABORATORIO	Pagina 9 di 9

N°	Matrice	Prova	Metodo
5 S	Latte e prodotti lattiero caseari	Test dell'ordinamento *	ISO 8587:2006

*
 Prova non accreditata ACCREDIA
 MET-_: Metodo interno
 Rev_Revisione

Il Responsabile del Laboratorio

 Dott. Mario Manenti