



Associazione
Regionale
Allevatori
del Veneto

Sede legale: 36100 Vicenza – Viale L. da Vinci, 52
Tel. 0444396915 – Fax 0444396919
Laboratorio: 36100 Vicenza - Viale L. da Vinci, 46/1
Tel. 0444396942
Sito: www.arav.it
Pec: arav@pec.arav.it Mail: arav@arav.it

Codice Fiscale
80006340287
-
Partita I.V.A.
01420770289

Ente con personalità giuridica di diritto privato decreto Regione Veneto n.17 del 20.04.2000

LISTINO ARAV

07.1pg01a01 – Ediz. 04 del 30/01/23 - Rev. 05 del 04/04/2025

Ragione sociale	Associazione Regionale Allevatori del Veneto	
Attività	Servizi, analisi, studi nel settore Zootecnico ed Agroalimentare	
Sede legale	Vicenza – Viale Leonardo da Vinci, 52 Tel. 0444/396915 - Fax 0444/396919	
Sede laboratorio	Vicenza – Viale Leonardo da Vinci, 46/E Tel. 0444/396942 Email: arav@arav.it amministrazione@arav.it lab.chimica@arav.it lab.latte@arav.it	
Legale rappresentante	Sig. Floriano De Franceschi	
Direttore	Dr. Luchetta Walter	direzione@arav.it
Responsabile Laboratorio	Dr. Luchetta Walter	direzione@arav.it
Coordinatore del Laboratorio	D.ssa Federica Carraro	carraro.federica@arav.it
Responsabile Sistema Gestione	D.ssa Federica Carraro	carraro.federica@arav.it
Responsabile C.E.D. Laboratorio	Mastrotto Giuseppe	mastrotto.giuseppe@arav.it

Vicenza, 04/04/2025

Il Direttore
Dr. Luchetta Walter

Parte 1- Descrizione dei Servizi

PRESENTAZIONE

❖ SERVIZI OFFERTI:

Il Laboratorio ARAV è composto da tre macro settori: Latte, Chimica Agraria e Microbiologia ed effettua analisi di materie prime e prodotti agro-industriali come latte, formaggi, salumi, alimenti zootecnici. Effettua anche analisi di foraggi e terreni.

ARAV ha attivo un servizio prelievo e ritiro di campioni in azienda a cura di personale tecnico esterno al Laboratorio dislocato nelle varie provincie del Veneto.

Oltre alle analisi, ARAV offre i seguenti servizi: calcolo del prezzo del latte differenziato, predisposizione di piani Autocontrollo igienico sanitario basati sul metodo HACCP, consulenza per implementazioni sistemi Qualità, produzione ed assistenza software di gestione dati analisi per caseifici ed allevamenti.

Il Laboratorio ARAV è aperto ai Clienti interessati a visitarlo. In tal caso la visita dovrà essere concordata con il Responsabile del Laboratorio che provvederà a pianificare l'incontro e a fornire gli elementi necessari per la sicurezza dei visitatori.

❖ SISTEMA QUALITA' E AUTORIZZAZIONI REGIONALI E MINISTERIALI:

L'Accreditamento è il riconoscimento formale della conformità di un laboratorio di prova alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 rilasciato da un organismo di accreditamento (ACCREDIA) per l'Italia, che opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011.

L'accreditamento è basato sulla verifica della competenza tecnica del laboratorio ad effettuare specifiche prove o determinati tipi di prova e sulla valutazione del sistema qualità del laboratorio.

- Laboratorio ARAV è accreditato da ACCREDIA (n°00545 Testing) per l'esecuzione delle prove incluse allegato del certificato di accreditamento e consultabile nel sito www.accredia.it o nel sito aziendale www.arav.it.
- Il laboratorio ARAV è iscritto nell'elenco regionale dei laboratori non annessi alle imprese alimentari che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le imprese alimentari (iscrizione n° 2).

❖ INFORMAZIONI SU OFFERTE E CONTRATTI:

Il Laboratorio ARAV può formulare offerte specifiche in base alle esigenze del Cliente. La sottoscrizione dell'offerta viene considerata come convenzione tra le parti interessate. Nel caso in cui il Cliente richieda servizi/analisi aggiuntivi all'offerta inizialmente stipulata, sarà creata una nuova offerta o le analisi saranno concordate con il Cliente di volta in volta con applicazione del listino relativo.

Il Laboratorio ARAV ha individuato i metodi di prova più idonei alle prove richieste e questi sono riportati nel Rapporti di Prova emessi. Nel caso in cui il Laboratorio ARAV modifichi un metodo di prova o sia necessario comunicare ai Clienti altre informazioni relative ai contratti, saranno comunicate tali aggiornamenti nella sezione "News del Laboratorio" del sito www.arav.it.

Si specifica che:

- Il presente listino espone le tariffe (IVA ESCLUSA) riservate ai clienti del laboratorio per consegna di campioni singoli.
- Ai soli Soci ARAV si applica una QUOTA scontata per la quasi totalità delle analisi eccettuate le analisi eseguite in collaborazione con laboratori esterni per le quali saranno applicate le tariffe anche ai soci.
- Per convenzioni con Clienti saranno applicati sconti in base al fatturato annuo

❖ SUBAPPALTO DELLE PROVE

Se il laboratorio, per ragioni eccezionali, dovesse subappaltare delle prove, il Cliente sarà informato preventivamente e procederà solo se ottenuto consenso scritto. Anche in fase di riesame del contratto il Cliente è informato di eventuali analisi effettuate in subappalto.

Il laboratorio ARAV manterrà nei confronti dei Clienti le responsabilità formale delle prove appaltate. La competenza del laboratorio subappaltato nell'esecuzione delle prove è verificata dal Laboratorio ARAV che affida a laboratori accreditati e dal Laboratorio ARAV qualificati per la prova. Sui rapporti di prova sarà riportata l'indicazione che la prova è stata eseguita in subappalto.

❖ RESPONSABILITA' DEL LABORATORIO

Il Laboratorio è responsabile della gestione e mantenimento del campione da sottoporre a prova dal momento in cui il campione viene consegnato dal Cliente presso la sede del Laboratorio e viene da quest'ultimo accettato. Il Laboratorio declina ogni responsabilità in merito ad errori del prelievo e conservazione dei campioni consegnati. Per indicazioni in merito al campionamento si vedano i paragrafi successivi. Nel caso in cui i campioni presentino scostamenti dalle specifiche di accettazione (o normativa cogente) il Cliente sarà tempestivamente informato (mail, telefono). Qualora il Cliente comunque richieda di procedere con le prove, il laboratorio potrà effettuare le analisi purché questi scostamenti non influenzino la validità dei risultati. Il laboratorio riporterà nel Rapporto di Prova gli scostamenti registrati in fase di accettazione.

❖ INDICAZIONI PER IL PRELIEVO E LA CONSEGNA DEI CAMPIONI

Il prelievo del campione è una fase fondamentale che precede qualsiasi determinazione analitica; è necessario quindi realizzarla nel modo più corretto possibile affinché il materiale che giunge in laboratorio sia una "copia rappresentativa" della partita da cui proviene. Esistono a riguardo, a seconda dei prodotti e delle finalità per cui vengono effettuate le analisi, disposizioni ufficiali o norme di buon campionamento che il Laboratorio è in grado di fornire. Il Cliente è responsabile del rispetto dei tempi fra il prelievo e la consegna. Riportiamo di seguito le quantità minime di campione da consegnare per diverse matrici:

MATRICE	QUANTITA' MINIMA	CONTENITORE	CONSERVAZIONE REFRIGERATA	NOTE
Latte per controlli automatizzati	50 ml	Boccettini in plastica forniti dal Laboratorio ARAV. Bianco o con idoneo conservante*	X (T° tra 1-6°C)	Verificare idoneità conservante eventualmente utilizzato. Per grasso, proteina, lattosio, caseina, cellule (tecnica di prova Spettrofotometria IR): consegna entro 5 giorni se con conservante o 24 ore senza conservante. Per carica batterica (tecnica di prova Fluoro-optometria): consegna entro 24 ore se senza conservante o 48 ore se con conservante.
Latte per analisi microbiologiche	200ml	Barattolo STERILE, senza conservante.	X (T° tra 1-6°C)	Prelevare con strumenti sterili. Consegnare il prima possibile ed entro 24 ore dal prelievo.

associazione regionale
allevatori del veneto

Latte per analisi aflatossina M1	500ml	Barattolo pulito, senza conservante.	X	Consegnare il prima possibile ed entro 24 ore dal prelievo.
Alimenti uso umana analisi microbiologiche (es. formaggi, yogurt, carne).	200g	Confezione, sacchetto per alimenti o sacchetto sterile. <i>Per analisi chimiche prelevare aliquota a parte.</i>	X (Prodotti alimentari deteriorabili T° tra 1-6°C)	Prelevare con strumenti sterili. Le matrici stabili per analisi microbiologiche devono essere consegnate entro 24 ore se deperibili e 48 ore dal prelievo se matrici stabili.
Supporti campionamento superfici e carcasse (tamponi o spugnette)	1 tampone/spugnetta per parametro	Tampone con terreno liquido di trasporto o spugnetta pre-umidificata.	X (T° trasporto tra 1-8°C;	Consegnare il prima possibile ed entro 24 ore dal prelievo. Per le carcasse campionare un'area di almeno 100 cm2 per sito per le analisi microbiologiche, almeno 400 cm2 per Salmonella spp. (Si veda Reg. CE 2073/2005 + 1441/2007). Comunicare al laboratorio l'area campionata.
Foraggi	1,5kg	Sacchetto plastica pulito		
Mangimi e materie prime a bassa umidità	1kg	Sacchetto plastica pulito		
Terreni e compost	2kg	Sacchetto plastica pulito		
Acque o reflui per analisi chimica	1 litro	Bottiglia plastica pulita		
Acque per analisi batteriologica	1 litro	Bottiglia plastica sterile (<i>confrontarsi con il Laboratorio per l'utilizzo del contenitore idoneo in base alla tipologia di acqua campionata</i>)	X (T° tra 2-8°C)	Consegnare il prima possibile ed entro 24 ore dal prelievo.

***Il laboratorio è a disposizione per fornire idonei contenitori e qualsiasi chiarimento in merito al prelievo.**

N.B. I campioni destinati ad analisi microbiologica devono essere prelevati utilizzando attrezzature sterilizzate, essere riposti in contenitori sterili e conservati ad una temperatura da 0 a +4°C per un tempo massimo di conservazione di 12-24 h dal prelievo. Per analisi microbiologiche in 5 unità campionarie, prelevare 5 aliquote di campione.

❖ **MODALITA' E TEMPI EVASIONE ESITI**

I risultati delle analisi saranno comunicati tramite invio di Rapporti di Prova nelle modalità concordate con il Cliente. Il Laboratorio può anche inviare esiti tramite certificati semplificati/tabulati/schedine/sms in base alla tipologia di analisi e alle richieste del Cliente.

I tempi di evasione minimi e o massimi per tipologia di analisi dalla presa in carico dei campioni sono i seguenti:

- Analisi latte automatizzate: 1 giorno lavorativo
- Analisi microbiologiche: 15 giorni lavorativi
- Analisi chimica tradizionale: 15-20 giorni lavorativi

I tempi di evasione possono subire delle variazioni in funzione della tipologia di matrice e analisi, di eventuali esigenze di conferma del dato. Qualora insorgessero problematiche nella esecuzione di particolari tipologie di prove, o analisi date in subappalto, queste saranno comunicate tempestivamente al Cliente. Eventuale servizio di urgenza potrà generare un sovrapprezzo dell'analisi.

❖ CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Circa la conservazione dei campioni analizzati si precisa che nel caso di prodotti deperibili (latte, formaggi, salumi) la conservazione sarà limitata alla giornata d'analisi o fino alla data di emissione del certificato, ad eccezione per i campioni completamente utilizzati per le prove.

I campioni macinati di alimenti zootecnici non deperibili sono conservati per un periodo di almeno un mese dalla data di consegna, salvo diversi accordi da specificare alla consegna. Le aliquote di campioni di alimenti non macinati, non deperibili, sono conservate per un periodo di almeno 15 giorni dalla data di consegna, salvo diversi accordi da specificare alla consegna.

I campioni non deperibili quali terreni, composti organici, fertilizzanti, foglie, acque potabili, acque per irrigazione, acque di scarico sono conservati per un periodo di almeno un mese dalla data di consegna, salvo diversi accordi da specificare alla consegna. Un'aliquota dei campioni da inviare ai laboratori esterni subappaltato è conservata per un periodo di almeno un mese dalla data di consegna al laboratorio subappaltato, salvo diversi accordi da specificare alla consegna. Qualora il Cliente desideri un periodo di conservazione superiore a quanto precedentemente indicato, il Laboratorio ARAV dovrà ricevere comunicazione preventiva per la corretta gestione del campione e della relativa riserva.

❖ CONSERVAZIONE DELLE REGISTRAZIONI DELLE PROVE EFFETTUATE

I moduli di consegna campioni, la registrazione delle prove effettuate (fogli di lavoro, stampe da strumenti) e i rapporti di prova saranno conservati presso il Laboratorio per almeno 4 anni. Nel caso in cui il Cliente necessiti di maggiori tempi di conservazione delle registrazioni questo deve essere formalmente richiesto in sede di riesame del contratto.

❖ GIUDIZI DI CONFORMITA'

Qualora il Cliente richieda un giudizio di conformità dell'esito analitico, il Laboratorio ARAV segue quanto previsto dai documenti di riferimento nel formulare tali dichiarazioni. In mancanza di Norme o Regolamenti che definiscono come tenere conto dell'incertezza o in mancanza di una specifica richiesta del Cliente, il Laboratorio esprime giudizi di conformità basandosi esclusivamente sul confronto del valore misurato con il suo limite di riferimento, non considerando l'incertezza di misura: il livello di rischio di una dichiarazione errata (falsa conformità/non conformità) corrisponde al < 50% (ILAC-G8/2019 par 5.2). La dichiarazione è solo binaria ed espressa come conforme o non conforme. Se il Cliente desidera che nei certificati sia espresso un giudizio di conformità con regola decisionale diversa da quanto adottato dal Laboratorio, la regola decisionale può essere dettata dal Cliente stesso solo se non sono presenti per tale parametro riferimenti normativi e dovrà essere da lui comunicata in sede di stipulazione del contratto o con una sua revisione.

❖ SPECIFICHE IN MERITO AI RAPPORTI DI PROVA

I risultati contenuti nei Rapporti di Prova emessi dal Laboratorio ARAV si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova, consegnato dal richiedente in confezione libera. Il Laboratorio ARAV è responsabile delle informazioni su di esso riportate ad eccezione di quelle fornite dal Cliente stesso alla consegna. Eventuali condizioni inidonee del campione che ne possano influenzare la validità dei risultati, saranno riportate nel Rapporto di Prova ed in tal caso il Laboratorio declina la responsabilità per scostamenti nei risultati.

Il Laboratorio ARAV potrà rimettere rapporti di prova in caso di correzione di errori di battitura e/o inserimento da parte del laboratorio e quindi di informazioni già presenti nel momento in cui il campione è

stato consegnato e sottoposto a prova. Eventuali richieste di nuova emissione dei certificati da parte del Cliente per errori ad esso imputabili potranno essere eseguite a seguito di richiesta scritta (preferibilmente tramite PEC all'indirizzo arav@pec.arav.it) nella quale, sotto la sua responsabilità, dichiara il motivo della variazione delle informazioni riportate su rapporto emesso. Quando è necessario modificare, correggere o emettere nuovamente un rapporto già emesso, ogni informazione modificata sarà identificata e, ove appropriato, sarà inserito nel Rapporto di Prova il motivo della modifica.

Il Rapporto di prova non può essere riprodotto, se non integralmente, senza l'autorizzazione scritta del Laboratorio.

❖ RECLAMI

Il reclamo è considerato strumento essenziale per il miglioramento continuo. I clienti sono pertanto invitati a segnalare, richiedere, proporre periodicamente le loro esigenze ed osservazioni. ARAV esaminerà il reclamo individuando gli aspetti correlati alle attività del laboratorio, e darà riscontro al Cliente sullo stato di avanzamento della gestione. Infatti, una volta ricevuto il reclamo, questo verrà analizzato descrivendone fatti che hanno portato alla generazione dell'insoddisfazione da parte del Cliente, persone coinvolte, investimenti necessari e tempistiche di risoluzione. Le attività di miglioramento che saranno attuate e i risultati ottenuti saranno condivisi con il Cliente.

❖ TRATTAMENTO DATI PERSONALI E PROPRIETA' DEL DATO ANALITICO

Per qualsiasi informativa in merito al trattamento dati il Cliente può consultare sito ARAV www.arav.it alla sezione Privacy.

I risultati di analisi sono di proprietà del Cliente che consegna i campioni e richiede le analisi. Il Laboratorio ARAV è tenuto a fornire i risultati esclusivamente al committente. Eventuali soggetti o enti ad esso collegati che desiderano entrare in possesso dei certificati, dovranno richiederne copia al Cliente che ha commissionato le richieste. Il Laboratorio ARAV potrà fornire i risultati solo in presenza di **autorizzazione scritta da parte del Cliente**, nei limiti previsti dalla legge. Lo stesso è da ritenersi valido per la richiesta di un ente terzo di informazioni del Cliente relative al contratto in essere con il Laboratorio.

Parte 2- Elenco analisi e listino prezzi

ORARIO DI RICEVIMENTO DEI CAMPIONI (salvo accordi particolari presi con il personale del Laboratorio)
DA LUNEDI A VENERDI: ore 8.30– 17.30 SABATO: ore 8.00-12.00
Giorno di chiusura: domenica

Costo fornitura materiale per il prelievo

MATRICE	Materiale	TARIFFA (IVA esclusa) Euro
Latte	Provette con o senza conservante (anche con etichetta automatica)	
Latte, siero, salamoia	Boccette sterili per analisi microbiologiche	
Latte, siero, salamoia	Barattoli non sterili	
Formaggi, salumi, alimenti per analisi microbiologiche	Sacchetti sterili	
Superfici	Tamponi per analisi	
Superfici	Spugnette per analisi con acqua sterile a parte	
Acqua (per analisi microbiologiche)	Barattolo sterile da 1L	
Acqua (per analisi microbiologiche)	Barattolo sterile da ½ L	
Alimenti zootecnici	Sacchetti per alimenti	
Attività prelievo campione presso aziende alimentari	Camice monouso, calzari, copricapo	

Costo ritiro e trasporto campione a cura di personale esterno al Laboratorio

Attività	TARIFFA (IVA esclusa) Euro
Prelievo o Ritiro campione a cura personale tecnico ARAV	
Costo viaggio (a/r) con consegna campione presso Laboratorio ARAV	

Costo servizio urgenza (attività da concordare in sede di consegna campione)

Attività	TARIFFA (IVA esclusa) Euro
Servizio urgenza processamento campione	

SETTORE LATTE – ANALISI AUTOMATIZZATE

* Analisi non accreditate ♦ Analisi eseguita in collaborazione con laboratorio esterno b Prezzo bloccato

COD	Denominazione della prova	Metodo di prova	Tariffa (IVA esclusa)
89	Grasso	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	
69	Proteine	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	
97	Lattosio	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	
79	*Residuo Secco Magro	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	
74	Caseina (Infrarosso)	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	
790	Cellule somatiche	ISO 13366-2/IDF 148-2:2006	
791	Carica batterica totale del latte	MIP 07PP02	
794	*Punto di congelamento (Infrarosso)	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	
57	Punto di congelamento (crioscopio)	ISO 5764:2009 IDF 108:2009	
796	*Urea (Infrarosso)	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	
796	*Urea (Foodlab)	MPI 07pp203 Ed. 0 Rev. 0 del 2022	
795	Ricerca delle sostanze inibenti : antibiotici	AOAC Delvotest SPNT n° 011102 2011	
108	Ricerca delle sostanze inibenti : antibiotici (Delvotest T)	AFNOR DSM 28/02-02/12	
L05	*Presenza di antibiotici b- lattamici, sulfamidici e di tetracicline nel latte.	MIP 07PP200	
797	*Spore di Clostridi Butirrici	MPI 07PP196 Ed. 0 Rev. 0 del 2020 - SYLAB Limite 88 MPN	
7	*Test di gravidanza in latte singola bovina	MPI-KIT ELISA	
6	*Cloruri (Infrarosso)	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	
8	*BHB (Beta-idrossibutirrato) -Infrarosso	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	
105	*Tempo di coagulazione (R)	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	
136	Consistenza del coagulo (a30)	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	
137	*Tempo di rassodamento del coagulo (K20)	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	
63	*Acidi grassi latte (SFA)	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	
64	*Acidi grassi latte (MUFA)	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	
66	*Acidi grassi latte (PUFA)	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	
138	*Test screening ParaTBC in latte singola bovina	MPI-KIT ELISA	
139	*Test Neospora latte	MPI-KIT ELISA	

PACCHETTI ANALITICI DEL LATTE

* Analisi non accreditate ♦ Analisi eseguita in collaborazione con laboratorio esterno b Prezzo bloccato

COD PACCHETTO ANALITICO	Denominazione della prova	Metodo di prova	Tariffa (IVA esclusa)
L01	Combinazione tipo Controllo Funzionale (grasso, proteine, lattosio, cellule somatiche.)	Vedi singole prove	
L02 base	Combinazione tipo Latte Qualità (Grasso, proteine, *residuo secco magro, cellule somatiche, carica batterica, sostanze inibenti, *urea)	Vedi singole prove	
L03	Combinazione tipo Controllo Funzionale con urea (grasso, proteine, lattosio, cellule somatiche, *urea IR.)	Vedi singole prove	
L03U	Combinazione tipo Controllo Funzionale con urea (grasso, proteine, lattosio, cellule somatiche, *urea Foodlab.)	Vedi singole prove	
L11	Combinazione tipo Controllo Funzionale con caseina (grasso, proteine, lattosio, cellule somatiche, caseina.)	Vedi singole prove	

LATTE E DERIVATI- ANALISI CHIMICHE

* Analisi non accreditate ♦ Analisi eseguita in collaborazione con laboratorio esterno b Prezzo bloccato

COD	Denominazione della prova	Metodo di prova	Tariffa (IVA esclusa)
28	*Acidità titolabile	ASPA 1995, met. 2.3, pag. 13	
355	Aflatossina M1 nel latte HPLC	MIP 07pp158	
305	Aflatossina M1 nel latte ELISA	ISO 14675:2003 (IDF 186:2003)	
820	*Fosfatasi alcalina (test di pos. o neg.)	MIP	
825	*Perossidasi	MIP	
47	*Lattosio- metodo enzimatico	MIP	
20	*pH	MIP	
109	*pH infrarosso	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	
75	*Siero proteine	(Ntot-Ncaseinico-Nnon prot)*6,38	

COLOSTRO – ANALISI COMPOSIZIONE NIR, XRF

* Analisi non accreditate ♦ Analisi eseguita in collaborazione con laboratorio esterno b Prezzo bloccato

COD	Denominazione della prova	Metodo di prova	Tariffa (IVA esclusa)
COL01	♦*Composizione minerale (calcio, fosforo, magnesio, potassio, sodio, zolfo)	MIP 07pp300 del 2023 XRF	
COL02	♦*Composizione chimica (Grasso, Proteine, Umidità, Sostanza Secca , Ceneri) + IgG IgT	MIP 07pp301 del 2023 IR	
COL03	♦*Composizione chimica e minerale + IgG IgT	MIP 07pp301 del 2023 IR MIP 07pp300 del 2023 XRF	

FORMAGGI- ANALISI COMPOSIZIONE NIR

* Analisi non accreditate ♦ Analisi eseguita in collaborazione con laboratorio esterno b Prezzo bloccato

COD	Denominazione della prova	Metodo di prova	Tariffa (IVA esclusa)
128	Grasso	ISO 21543:2020	
131	Proteine	ISO 21543:2020	
129	Umidità	ISO 21543:2020	
127	Contenuto di sale	ISO 21543:2020	
15	*Residuo secco formaggi	ISO 21543:2020	

PACCHETTO ANALITICO FORMAGGI- COMPOSIZIONE NIR

COD PACCHETTO ANALITICO	Denominazione della prova	Metodo di prova	Tariffa (IVA esclusa)
A14	Grasso, Proteine, Umidità, Contenuto di sale	ISO 21543:2020	

SETTORE MICROBIOLOGIA- ALIMENTI DESTINATI USO UMANO

* Analisi non accreditate ♦ Analisi eseguita in collaborazione con laboratorio esterno b Prezzo bloccato			
COD	Denominazione della prova	Metodo di prova	Tariffa (IVA esclusa)
826	*Campylobacter spp.- ricerca	MIP 161	
803	Microorganismi aerobi mesofili a 30°C - conta - nel latte e derivati, carni	AFNOR 3M 01/1-09/89	
805	Coliformi totali nel latte e derivati, carni - conta	AFNOR 3M 01/2-09/89 A	
807	Escherichia coli a 42° nel latte e derivati, carne - conta	AFNOR 3M 01/08-06/01	
829	Enterobatteriacee in latte e derivati, carni - conta	AFNOR 3M 01/06 – 09/97	
375	*Escherichia Coli O157 – ricerca	AFNOR 3M 01/18-05/17	
116	*Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC) – ricerca	AOAC 3M Molecular Detection Assay 2- STEC Gene Screen (stx and eae) Visual n 071902 2020	
31	Fermenti lattici vivi nello yogurt (Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus e Streptococcus thermophilus) – conta	ISO 7889:2003 (IDF 117:2003)	
812	Listeria monocytogenes in latte e derivati, carne - ricerca	AFNOR 3M 01/15-09/16	
33	Pseudomonas spp –conta	MPI 07pp26	
809	Salmonella spp. in latte e derivati, carni - ricerca	AFNOR 3M 01/16-11/16	
810	Stafilococchi coagulasi positivi in latte e derivati, carne - conta	UNI EN ISO 6888-2:2023	
55	*Staphylococcus aureus coagulasi positivo– conta	MIP 07pp20	
133	Coliformi totali nel latte e derivati, conta	ISO 4832:2006	
133	Coliformi totali nel latte e derivati, conta	ISO 4832:2006	
M01	*Lieviti e muffe – conta	MPI 07pp25	

MICROBIOLOGIA -PACCHETTI ANALITICI LATTE CRUDO

* Analisi non accreditate ♦ Analisi eseguita in collaborazione con laboratorio esterno b Prezzo bloccato			
COD PACCHETTO ANALITICO	Denominazione della prova	Metodo di prova	Tariffa (IVA esclusa)
L20	Salmonella, Stafilococchi coagulasi positivi, Listeria monocytogenes, *Campylobacter spp	Vedi singole prove	
L-21-STECC	Salmonella, Stafilococchi coagulasi positivi, Listeria monocytogenes, *Campylobacter spp, *Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STECC)	Vedi singole prove	
L-22	Salmonella, Stafilococchi coagulasi positivi, Listeria monocytogenes, *Campylobacter spp, Aflatossina M1 - e.l.i.s.a.	Vedi singole prove	
L-23	Salmonella, Stafilococchi coagulasi positivi, Listeria monocytogenes, *Campylobacter spp, Aflatossina M1 - HPLC	Vedi singole prove	
L-24-STECC	Salmonella, Stafilococchi coagulasi positivi, Listeria monocytogenes, *Campylobacter spp, *Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STECC), Aflatossina M1 - e.l.i.s.a.	Vedi singole prove	
L-25-STECC	Salmonella, Stafilococchi coagulasi positivi, Listeria monocytogenes, *Campylobacter spp, *Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STECC), Aflatossina M1 - HPLC	Vedi singole prove	

MICROBIOLOGIA -PACCHETTI ANALITICI FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

COD PACCHETTO ANALITICO	Denominazione della prova	Metodo di prova	Tariffa (IVA esclusa)
FORM/A	Salmonella, Stafilococchi coagulasi positivi, Listeria monocytogenes, E.coli	Vedi singole prove	
FORM/B	Stafilococchi coagulasi positivi, Listeria monocytogenes, E.coli	Vedi singole prove	
GEL/A	Salmonella, Listeria monocytogenes, Enterobacteriaceae	Vedi singole prove	

MICROBIOLOGIA -PACCHETTI ANALITICI CARNE E SALUMI

COD PACCHETTO ANALITICO	Denominazione della prova	Metodo di prova	Tariffa (IVA esclusa)
SAL/A	Salmonella, Listeria monocytogenes, E.coli	Vedi singole prove	

SETTORE MICROBIOLOGIA- SUPPORTI CAMPIONAMENTO SUPERFICI AMBIENTE SETTORE ALIMENTARE E CARCASSE

* Analisi non accreditate ♦ Analisi eseguita in collaborazione con laboratorio esterno b Prezzo bloccato			
COD	Denominazione della prova	Metodo di prova	Tariffa (IVA esclusa) Euro
803	Microrganismi aerobi mesofili a 30°C - conta	AFNOR 3M 01/1-09/89	
805	Coliformi totali -conta	AFNOR 3M 01/2-09/89 A	
829	Enterobatteriaceae -conta	AFNOR 3M 01/06-09/97	
807	Escherichia coli -conta	AFNOR 3M 01/08-06/01	
M01	*Lieviti e muffe -conta	MPI 07pp25	
812	Listeria monocytogenes -ricerca	AFNOR 3M 01/15-09/16	
809	Salmonella spp. -ricerca	AFNOR 3M 01/16-11/16	

ALIMENTI ZOOTECNICI, FORAGGI, MANGIMI, MATERIE PRIME

* Analisi non accreditate ♦ Analisi eseguita in collaborazione con laboratorio esterno b Prezzo bloccato			
COD	Denominazione della prova	Metodo di prova	Tariffa (IVA esclusa)
A01	* Acidi Grassi Volatili (ac. Acetico, ac. Propionico, ac. Iso-butyrico, ac. N-butyrico, ac. Lattico, punteggio Flieg)*	IPRA 1987, met. 15.2	
102	*NDF	(Per NDF: IPRA 1987, met 12.2)	
104	*ADF	IPRA 1987 met:13.2 - Modificato Ankom	
106	*ADL	IPRA 1987 met:13.2 - Modificato Ankom	
351	*Aflatossina B1 -HPLC	MIP 07pp159	
301	*Aflatossina B1 - ELISA	MPI 07PP180	
115	*Amido	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met L	
38	*Azoto ammoniacale	IPRA 1987, met. 4.4	
40	*Azoto nitrico (nitrati)	MPI-Cromatografia ionica	
42	*Azoto nitroso (nitriti)	MPI-Cromatografia ionica	
46	*Azoto non proteico (met. Cornell)	A.F.S.T. 57(1996) 347-358	
36	*Azoto totale (Kjeldhal)	MPI- Kjeldhal	
110	*Ceneri grezze	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met M	
111	*Ceneri insolubili in HCl	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met N	
313	*Deossinivalenolo ELISA	MPI 07PP181	
363	*Deossinivalenolo HPLC	MPI HPLC	
	*♦ Elementi minerali in fiamma per assorbimento atomico cad.	IPRA 1987 met. 11.8	

100	*Fibra grezza	IPRA 1987 met:7.2 - modificato Ankom	
310	*Fumonisina ELISA	MPI 07PP183 Ed. 0 Rev. 0 del 2018	
140	*Grado di tostatura soia	NGD B 12-1976	
90	*Numero di perossidi	- Man. dei met. di analisi delle vitam., 1976, parte III, pag 307-NGD	
20	*pH	IPRA 1987, met. 18	
32	*Proteine grezze (Kjeldhal)	Reg CE 152/2009 27/01/09 GU CE L54 26/02/2009 All III Met C	
92	*Reazione di Kreiss	Man. dei met. di analisi delle vitamine, 1976, parte III, pag. 308	
80	*Sostanze grasse grezze	IPRA 1987, met. 8.2	
82	*Sostanze grasse grezze con idrolisi	IPRA 1987, met. 8.2	
10	*Umidità 65°C	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met A	
11	*Umidità 105°C	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met A	
13	Umidità stufa a vuoto	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met A cap. 4.2.3	
318	*Zearalenone ELISA	MPI 07PP182	
120	*Zuccheri solubili totali	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met N	

ALIMENTI ZOOTECNICI, FORAGGI, MANGIMI, MATERIE PRIME PACCHETTI ANALITICI

* Analisi non accreditate ♦ Analisi eseguita in collaborazione con laboratorio esterno b Prezzo bloccato

COD	Denominazione della prova	Metodo di prova	Tariffa (IVA esclusa) Euro
A02	*CARTELLINO: umidità, proteine grezze, grassi grezzi, fibra, ceneri, preparazione campione	Vedi singole prove	
A03	*CARBOIDRATI NON STRUTTURALI: umidità, proteine, ceneri, grassi, NDF, preparazione campione, carboidrati non strutturali	Vedi singole prove	
A04	*Controllo fermentazione MAIS INSILATI: Umidità, AGV, punteggio Flieg, preparazione campione	Vedi singole prove	

A06	*Controllo fermentazione ERBE INSILATE: umidità, proteine grezze, azoto ammoniacale, AGV, punteggio Flieg	Vedi singole prove	
A08	*FRAZIONI PROTEICHE CORNELL: Proteine grezze, azoto non proteico, azoto solubile, azoto legato all'ADF, azoto legato all'NDF	Vedi singole prove	

ALIMENTI ZOOTECNICI, FORAGGI, MANGIMI, FECI PACCHETTI ANALITICI NIR

* Analisi non accreditate ♦ Analisi eseguita in collaborazione con laboratorio esterno b Prezzo bloccato

COD	Denominazione della prova	Metodo di prova	Tariffa (IVA esclusa) Euro
N01	*MISCELE UNIFEED: umidità 65°C, proteine, grassi, fibra, ceneri, NDF, ADF, ADL, amido, NSC	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met A; MPI Infrarosso	
N04	*FIENI: umidità 105°C, proteine, grassi, fibra, ceneri, NDF, ADF, ADL, NSC	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met A; MPI Infrarosso	
N02	*INSILATI DI MAIS O TRINCIATI VERDI: umidità 65°C, proteine, grassi, fibra, ceneri, NDF, ADF, ADL, amido, NSC	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met A; MPI Infrarosso	
N07	*ERBE INSILATE: umidità 65°C, proteine, grassi, fibra, ceneri, NDF, ADF, ADL, NSC	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met A; MPI Infrarosso	
N03	*PASTONI DI MAIS: umidità 65°C, proteine, grassi, ceneri, NDF, amido, NSC	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met A; MPI Infrarosso	
N10	*FECI BOVINE: umidità 65°C, proteine, grassi, ceneri, NDF, ADF, ADL, amido, NSC	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met A; MPI Infrarosso	

TERRENI, COMPOST

*Analisi non accreditate ♦ Analisi eseguita in collaborazione con laboratorio esterno b Prezzo bloccato

COD	Denominazione della prova	Metodo di prova	Tariffa (IVA esclusa) Euro
205	*Acidità di scambio	S.I.S.S. 1985, sez.4.3	
40	*Azoto nitrico (nitrati N-NO ₃)	Da <i>Soil Science Plant Analysis</i> , 6 (1), 71-80, 1975	
42	*Azoto nitroso (nitriti) fanghi e liquami	Da <i>Soil Science Plant Analysis</i> , 6 (1), 71-80, 1975	
36	*Azoto totale (Kjeldhal)	-MPI- Kjeldhal	
192	*Calcare attivo	G.U. 248 del 21/10/1999, met. V.2	
190	*Calcare totale (carbonati totali)	G.U. 248 del 21/10/1999, met. V.1	
200	Capacità di scambio cationico (in BaCl ₂)	G.U. 248 del 21/10/1999, met. XIII.2	
195	*Carbonio organico	G.U. 248 del 21/10/99, met. VII.I.	
598	*Cloruri solubili	Unichim 1985, met. N. 685	
26	*Conducibilità (r = 1:2)	G.U. 248 del 21/10/99, met. IV.1	
25	*Conducibilità (r = 1:2) /salinità liquami	IPLA 1984, met. A11	
	*♦Elementi minerali totali, scambiabili o solubili in fiamma con assorbimento atomico cad.	G.U. 248 del 21/10/1999, met. XIII.5	
	*♦Elementi minerali totali, scambiabili o solubili in microtracce con fornello di grafite o idruri cad.	IPLA 1984 met A21	
507	*Fosforo assimilabile/solubile/totale	S.I.S.S.1985, sez. 7.2 (per P assimilab.)	
502		IPLA 1984 per P totale in fanghi e liquami	
500		GU 180 del 05/08/1986, met. 3.1.6, per terreni	
20	*pH	IPLA, met. A7 in fanghi e liq.; G.U. 248 del 21/10/1999, met.III.1 nei terreni	
21	*pH in KCl	IPLA, met. A7 in fanghi e liq.; G.U. 248 del 21/10/1999, met.III.1 nei terreni	
196	*Sostanze organiche	Walkey e Black	
T12	*Tessitura (Sabbia, Limo, Argilla)	G.U. 121 del 25/05/1992, met.6	
605	*Zolfo da solfati	Unichim 1985, met. N. 686	
375	*Escherichia coli O157 in compost	AFNOR 3M 01/18-05/17	

TERRENI, COMPOST, DETERGENTI PACCHETTI ANALITICI

* Analisi non accreditate ♦ Analisi eseguita in collaborazione con laboratorio esterno b Prezzo bloccato

COD	Denominazione della prova	Metodo di prova	Tariffa (IVA esclusa) Euro
T02	* ♦ TIPO TERRENI COMPLETA: pH in acqua, sabbia, limo, argilla, conducibilità elettrica (r=1:2), carbonati totali e calcare attivo, sostanza organica, azoto totale, C/N, fosforo assimilabile, calcio, magnesio, potassio e sodio scambiabili, acidità di scambio (se terreno insaturo), E.S.P., CSC calcolata, Ca/Mg, Mg/K.	Vedi singole prove	
T03	* ♦ TIPO TERRENI SEMPLIFICATA: pH in acqua, sostanza organica, azoto totale, C/N, potassio scambiabile, fosforo assimilabile, calcare totale e attivo.	Vedi singole prove	
T04	* ♦ TIPO TERRENI MINIMA: pH in acqua, sostanza organica, potassio scambiabile, fosforo assimilabile, calcare totale e attivo.	Vedi singole prove	
T07	* ♦ Completa 2078: PH in acqua, sabbia, limo, argilla, conducibilità elettrica (r=1:2), carbonati totali e calcare attivo, sostanza organica, azoto totale, C/N, fosforo assimilabile, calcio, magnesio, potassio e sodio scambiabili, acidità di scambio (se terreno insaturo), E.S.P., zinco, rame, ferro, manganese assimilabile, boro solubile, CSC calcolata, Ca/Mg, Mg/K.	Vedi singole prove	
T08	* ♦ Semplificata 2078: Sabbia, limo, argilla, pH, sostanza organica, calcare attivo, fosforo assimilabile, potassio scambiabile.	Vedi singole prove	
T09	* ♦ Minima 2078: Sostanza organica, fosforo assimilabile, potassio scambiabile.	Vedi singole prove	
T06	* ♦ Fogliare 2078: Umidità, azoto, fosforo, potassio, calcio, magnesio, zolfo, ferro, manganese, zinco, boro.	Vedi singole prove	

ACQUE POTABILI, ACQUE PER ABBEVERATA, ACQUE IRRIGAZIONE, ACQUE DI SCARICO

* Analisi non accreditate ♦ Analisi eseguita in collaborazione con laboratorio esterno b Prezzo bloccato			
COD	Denominazione della prova	Metodo di prova	Tariffa (IVA esclusa) Euro
29	*Alcalinità	IRSA 1979, Vol. I, parte II, met.B	
38	*Azoto ammoniacale	IPRA 1987, met. 4.4 (con elettrodo specifico)	
40	*Azoto nitrico (nitrati)	Cromatografia ionica	
42	*Azoto nitroso (nitriti)	Cromatografia ionica	
36	*Azoto totale	IPLA 1984 – A 13	
233	*Bicarbonati	IRSA 1979 met B	
232	*Carbonati	IRSA, quad.11, vol.I,parte II, metodo B	
597	*Cloro residuo libero	---	
595	*Cloruri	L'analyse de l'eau-J.Rodier, p.194	
247	*Colore	IRSA vol 1° parte 2°	
25	*Conducibilità	L'analyse de l'eau-J.Rodier, pagg.57/61	
230	*Durezza totale	L'analyse de l'eau-J.Rodier, pagg.245/246	
	*♦Elementi minerali in micro tracce con fornello di grafite o idruri cad.	IRSA vol 2° parte 2°	
	*♦Elementi minerali in fiamma per assorbimento atomico cad.	IRSA vol 2° parte 2°	
220	*Materiali in sospensione	IRSA 1979, vol. II, parte II	
222	*Materiali sedimentabili in 2 ore	IRSA vol 2° parte 2°	
250	*Odore	IRSA vol 2° parte 2°	
235	*Ossidabilità	L'analyse de l'eau-J.Rodier,pp 171/172	
20	*pH	IRSA 1979, n.11, vol.II, parte II	
18	*Residuo secco a 180°C	IRSA 1979, vol. II, parte II	
17	*Residuo secco a 105°C	IRSA 1979, vol. II, parte II	
252	*Salinità	L'analyse de l'eau-J.Rodier,pp 57	
228	*Torbidità	IRSA vol 2°	
51	Microrganismi vitali a 22°C	UNI EN ISO 6222:2001	
121	Microrganismi vitali a 36°C	UNI EN ISO 6222:2001	
122	Coliformi totali	ISO 9308-1:2014	
123	Escherichia coli	ISO 9308-1:2014	
124	Enterococchi	UNI EN ISO 7899-2:2003	

ACQUE POTABILI, ACQUE PER ABBEVERATA, ACQUE IRRIGAZIONE,

PACCHETTI ANALITICI

* Analisi non accreditate ♦ Analisi eseguita in collaborazione con laboratorio esterno b Prezzo bloccato			
COD	Denominazione della prova	Metodo di prova	Tariffa (IVA esclusa) Euro
H03	*♦ ACQUE USO IRRIGUO pH, conducibilità, residuo fisso a 105°C, boro, potassio, sodio, magnesio, calcio, solfati, cloruri, carbonati e bicarbonati, S.A.R., E.S.P.	Vedi singole prove	
H04	*♦ ACQUE USO ABBEVERATA BESTIAME pH, durezza totale, residuo fisso a 180°C, azoto nitrico, azoto nitroso, azoto ammoniacale, ossidabilità, ferro, manganese, sodio, cloruri	Vedi singole prove	
H05	*CONTROLLO MINIMO C1 Colore, odore, pH, conducibilità, cloruri, cloro libero, Escherichia coli, Coliformi totali	Vedi singole prove	
H06	*♦ CONTROLLO NORMALE C2 Parametri del controllo C1, torbidità, calcio, azoto ammoniacale, azoto nitrico, azoto nitroso, ossidabilità, materiali in sospensione, Enterococchi	Vedi singole prove	
H07	*♦ CONTROLLO PERIODICO C3 Parametri del controllo C1 e C2, durezza totale, residuo fisso a 105°C, solfati, ferro, fosforo, cadmio, cromo, piombo, Carica batterica a 22°C e a 36°C	Vedi singole prove	
H08	POTABILITA' MICROBIOLOGICA Carica batterica a 22°C, carica batterica a 36°C, Coliformi totali, Escherichia coli, Enterococchi	Vedi singole prove	
H09	*♦ ACQUA POZZO COMPLETA Ph, residuo fisso a 180°C, azoto nitrico, azoto nitroso, durezza totale, Escherichia coli, Enterococchi, Carica batterica a 22°C, carica batterica a 36°C.	Vedi singole prove	
H10	*♦ ACQUA POZZO SEMPLIFICATA Ph, residuo fisso a 180°C, azoto nitrico, azoto nitroso, Escherichia coli, Enterococchi.	Vedi singole prove	
H20	*POTABILITA' MICROBIOLOGICA CON ENTEROCOCCHI Carica batterica a 22°C, carica batterica a 36°C, Escherichia coli, Enterococchi	Vedi singole prove	

