



Associazione  
Regionale  
Allevatori  
del Veneto

Sede legale: 36100 Vicenza – Viale L. da Vinci, 52  
Tel. 0444396915 – Fax 0444396919  
Laboratorio: 35136 Padova - Viale L. da Vinci, 46/1  
Tel. 0444396942  
Sito: [www.arav.it](http://www.arav.it)  
Pec: [arav@pec.arav.it](mailto:arav@pec.arav.it) Mail: [arav@arav.it](mailto: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.Ipg01a01 – Ediz. 03 del 30/04/22 - Rev. 00 del 30/04/22

Ragione sociale	<b>Associazione Regionale Allevatori del Veneto</b>	
Attività	<b>Servizi, analisi, studi nel settore Zootecnico ed Agroalimentare</b>	
Sede legale	<b>Vicenza – Viale Leonardo da Vinci, 52 Tel. 0444/396915 - Fax 0444/396919</b>	
Sede laboratorio	<b>Vicenza – Viale Leonardo da Vinci, 46/1 Tel. 0444/396942</b> Email: <a href="mailto:arav@arav.it">arav@arav.it</a> <a href="mailto:amministrazione@arav.it">amministrazione@arav.it</a> <a href="mailto:lab.chimica@arav.it">lab.chimica@arav.it</a> <a href="mailto:lab.latte@arav.it">lab.latte@arav.it</a>	
Legale rappresentante	<b>Sig. Floriano De Franceschi</b>	
Direttore	<b>Dr. Luchetta Walter</b>	<a href="mailto:direzione@arav.it">direzione@arav.it</a>
Responsabile Laboratorio	<b>Dr. Luchetta Walter</b>	<a href="mailto:direzione@arav.it">direzione@arav.it</a>
Responsabile Sistema Gestione	<b>Dr.ssa Sofia Ton</b>	<a href="mailto:ton.sofia@arav.it">ton.sofia@arav.it</a>
Responsabile C.E.D. Laboratorio	<b>Mastrotto Giuseppe</b>	<a href="mailto:mastrotto.giuseppe@arav.it">mastrotto.giuseppe@arav.it</a>

Vicenza, 30/04/2022

**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°0655L) per l'esecuzione delle prove incluse allegato del certificato di accreditamento e consultabile nel sito [www.accredia.it](http://www.accredia.it) o nel sito aziendale [www.arav.it](http://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 nei 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](http://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	Bocchettini in plastica forniti dal Laboratorio ARAV. Bianco o con idoneo conservante*	X (T° trasporto 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	Prelevare con strumenti sterili. Consegnare il prima possibile ed entro 24 ore dal prelievo.
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	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 cm <sup>2</sup> per sito per le analisi microbiologiche, almeno 400 cm <sup>2</sup> 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 batterologica	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	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 dichiarazioni di conformità dei risultati di prova ad una specifica e qualora questi non diano indicazioni, il Laboratorio non considera l'intervallo definito dall'incertezza estesa (ILAC-G8 par. 4.2.1). La dichiarazione è solo binaria ed espressa come conforme o non conforme e la conformità ad un limite di legge o di specifica viene dichiarata quando il risultato è entro tale limite, senza tenere conto dell'incertezza di misura. A questa regola decisionale corrisponde un rischio di falsa accettazione minore del 50% (ILAC-G8 par. 5.2). 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](mailto: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](http://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**

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

**Costo fornitura materiale per il prelievo**

MATRICE	Materiale	
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	
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	
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	
Servizio urgenza processamento campione	

## SETTORE LATTE – ANALISI AUTOMATIZZATE

\* Analisi non accreditate ♦ Analisi eseguita in collaborazione con laboratorio esterno

COD	Denominazione della prova	Metodo di prova	
L01	<b>Combinazione tipo Controllo Funzionale (grasso, proteine, lattosio, cellule somatiche.)</b>	GPL: ISO 9622:2013 IDF 141:2013 Cellule: ISO 13366-2/IDF 148-2:2006	
L02	Combinazione tipo Latte Qualità <b>(Grasso, proteine, *residuo secco magro, cellule somatiche, carica batterica, *punto di congelamento IR, sostanze inibenti, *urea)</b>	Vedi singole prove	
74	<b>Caseina (Infrarosso)</b>	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	
790	<b>Cellule somatiche (minimo 15 campioni)</b>	ISO 13366-2/IDF 148-2:2006	
791	<b>Carica batterica totale del latte</b>	MIP 07PP02	
795	<b>Ricerca delle sostanze inibenti</b>	AOAC Delvotest SPNT n° 011102 2011	
108	<b>Ricerca delle sostanze inibenti (Delvotest T)</b>	AFNOR DSM 28/02-02/12	
L05	*Presenza di antibiotici $\beta$ -lattamici, sulfamidici e di tetracicline nel latte.	MIP 07PP200	
794	*Punto di congelamento (Infrarosso)	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	
57	*Punto di congelamento (crioscopio)	ISO 5764:2009 IDF 108:2009	
--	*Cloruri (Infrarosso)	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	
--	*BHB (Infrarosso)	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	
796	*Urea (Infrarosso)	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	
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	KIT ELISA	
--	*Test screening ParaTBC in latte singola bovina	KIT ELISA	
--	*Teste Neospora latte	KIT ELISA	
--	*Determinazione proprietà coagulative del latte (tempo di coagulazione e consistenza del coagulo)	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	
--	*Acidi Grassi saturi e insaturi	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	

## LATTE E DERIVATI– ANALISI CHIMICHE

\* Analisi non accreditate ♦ Analisi eseguita in collaborazione con laboratorio esterno

COD	Denominazione della prova	Metodo di prova	
28	*Acidità titolabile	ASPA 1995, met. 2.3, pag. 13	
355	<b>Aflatossina M1 nel latte HPLC</b>	MIP 07pp158	
305	<b>Aflatossina M1 nel latte ELISA</b>	ISO 14675:2003 (IDF 186:2003)	

associazione regionale  
allevatori del veneto

46	*Azoto non proteico	- FIL-IDF parte IV, met.20-B:1993, pagg.99/103	
72	*Caseina (% delle prot. Totali) latte e prodotti lattiero caseari	- FIL-IDF parte IV,met.29:1964, pagg.135/137	
110	*Ceneri	IPRA 1987 met 11.3	
--	*◆Elementi minerali con fornetto di grafite o idruri cad.	IPRA 1987 met 11.8	
--	*◆ Elementi minerali in fiamma per assorbimento atomico cad.	IPRA 1987 met 11.8	
820	*Fosfatasi alcalina (test di pos. o neg.)	MIP	
825	*Perossidasi	MIP	
84	*Grasso (su formaggio e formaggio fuso)	met. Gerber ISO 1735:2004 IDF 5:2004	
86	*Grasso (latte)	FIL-IDF 1B:1983 (met. Rose-Gottlieb)	
--	*Lattosio (e galattosio)- metodo enzimatico	MIP	
20	*pH	MIP	
32	*Proteina totale	FIL-IDF 20:B 1993 IV . 5 (Kieldhal)	
15	*Residuo secco formaggi	FIL-IDF 4A:1982	
75	*Siero proteine	(Ntot-Ncaseinico-Nnon prot)*6,38	
596	*Sodio cloruro	AOAC 1995 met 935.43	

## SETTORE MICROBIOLOGIA- ALIMENTI DESTINATI USO UMANO

\* Analisi non accreditate ♦ Analisi eseguita in collaborazione con laboratorio esterno

COD	Denominazione della prova	Metodo di prova	
826	*Campylobacter spp.- ricerca	MIP 161	
803	Carica batterica totale a 30°C nel latte e derivati, carni - conta	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 nel latte e derivati, carni - conta	AFNOR 3M 01/08-06/01	
829	Enterobatteriaceae 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)	
M01	*Lieviti e muffe – conta	MPI 07pp25	
812	Listeria monocytogenes in latte e derivati, carni - 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, carni - conta	UNI EN ISO 6888-2:2021	
55	*Staphylococcus aureus – conta	MIP 07pp20	

## SETTORE MICROBIOLOGIA- SUPPORTI CAMPIONAMENTO SUPERFICI AMBIENTE SETTORE ALIMENTARE E CARCASSE

\* Analisi non accreditate ♦ Analisi eseguita in collaborazione con laboratorio esterno

COD	Denominazione della prova	Metodo di prova	
803	Carica batterica totale 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

COD	Denominazione della prova	Metodo di prova	
A01	* Acidi Grassi Volatili (ac. Acetico, ac. Propionico, ac. Iso-butyrico, ac. N-butyrico, ac. Lattico, punteggio Flieg)*	IPRA 1987, met. 15.2	
104	*ADF	IPRA 1987 met:13.2 - Modificato Ankom	
106	*ADL	IPRA 1987 met:13.2 - Modificato Ankom	
351	*Aflatossina B1 -HPLC	MIP 07pp159 rev.1 del 2007	
301	*Aflatossina B1 - ELISA	MPI 07PP180 Ed. 0 Rev. 0 del 2018	
115	*Amido	IPRA 1987, met. 9.2	
38	*Azoto ammoniacale	IPRA 1987, met. 4.4	
52	*Azoto legato all'ADF	G.U.248 del 21/10/99	
50	*Azoto legato all'NDF	G.U.248 del 21/10/99, met. VII.1	
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	IPRA 1987, met. 11.3	
111	*Ceneri insolubili in HCl	IPRA 1987,met.11.4, parte A	
596	*Cloro dei cloruri	A.O.A.C. 1995 met 943.01	
313	*Deossinivalenolo ELISA	MPI 07PP181 Ed. 0 Rev. 0 del 2018	
363	*Deossinivalenolo HPLC	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	*Fumonisinina	MPI 07PP183 Ed. 0 Rev. 0 del 2018	
140	*Grado di tostatura soia	NGD B 12-1976	
102	*NDF	(Per NDF: IPRA 1987, met 12.2)	
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)	IPRA 1987, met. 3.2	
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	IPRA 1987, met. 2.4.3	
11	*Umidità 105°C	IPRA 1987, met. 2.4.3	
13	Umidità stufa a vuoto	IPRA (met.diverso a seconda della temperat.)	
318	*Zearalenone ELISA	MPI 07PP182 Ed. 0 Rev. 0 del 2018	
120	*Zuccheri solubili totali	IPRA 1987, met. 10.2	
130	*Zuccheri riduttori	IPRA 1987, met. 10.2	

## ALIMENTI ZOOTECCNICI, FORAGGI, MANGIMI, MATERIE PRIME COMBINAZIONE DI PARAMETRI

COD	Denominazione della prova	
A02	* <b>CARTELLINO:</b> umidità, proteine grezze, grassi grezzi, fibra, ceneri, preparazione campione	
A03	* <b>CARBOIDRATI NON STRUTTURALI:</b> umidità, proteine, ceneri, grassi, NDF, preparazione campione, carboidrati non strutturali	
A04	* <b>Controllo fermentazione MAIS INSILATI:</b> Umidità, AGV, punteggio Flieg, preparazione campione	
A06	* <b>Controllo fermentazione ERBE INSILATE:</b> umidità, proteine grezze, azoto ammoniacale, AGV, punteggio Flieg	
A08	* <b>FRAZIONI PROTEICHE CORNELL:</b> Proteine grezze, azoto non proteico, azoto solubile, azoto legato all'ADF, azoto legato all'NDF	

## ALIMENTI ZOOTECCNICI, FORAGGI, MANGIMI, FECCI ANALISI NIR

COD	Denominazione della prova	Metodo di prova	
N01	* <b>MISCELE UNIFEED:</b> umidità 65°C, proteine, grassi, fibra, ceneri, NDF, ADF, ADL, amido, NSC	(MPI- NIR - esclusa umidità)	
N04	* <b>FIENI:</b> umidità 105°C, proteine, grassi, fibra, ceneri, NDF, ADF, ADL, NSC	(MPI- NIR - esclusa umidità)	
N02	* <b>INSILATI DI MAIS O TRINCIATI VERDI:</b> umidità 65°C, proteine, grassi, fibra, ceneri, NDF, ADF, ADL, amido, NSC	(MPI- NIR - esclusa umidità)	
N07	* <b>ERBE INSILATE:</b> umidità 65°C, proteine, grassi, fibra, ceneri, NDF, ADF, ADL, NSC	(MPI- NIR - esclusa umidità)	
N03	* <b>PASTONI DI MAIS:</b> umidità 65°C, proteine, grassi, ceneri, NDF, amido, NSC	(MPI- NIR - esclusa umidità)	
N10	* <b>FECCI BOVINE:</b> umidità 65°C, proteine, grassi, ceneri, NDF, ADF, ADL, amido, NSC	(MPI- NIR - esclusa umidità)	

## TERRENI, COMPOST, DETERGENTI

\*Analisi non accreditate    ♦ Analisi eseguita in collaborazione con laboratorio esterno

COD	Denominazione della prova	Metodo di prova	
205	*Acidità di scambio	S.I.S.S. 1985, sez.4.3	
40	*Azoto nitrico (nitrati N-NO <sub>3</sub> )	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	*Calcarea attivo	G.U. 248 del 21/10/1999, met. V.2	
190	*Calcarea totale (carbonati totali)	G.U. 248 del 21/10/1999, met. V.1	
200	Capacità di scambio cationico (in BaCl <sub>2</sub> )	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 fornetto di grafite o idruri cad.	IPLA 1984 met A21	
507, 502, 500	*Fosforo assimilabile/solubile/totale	S.I.S.S.1985, sez. 7.2 (per P assimilab.) IPLA 1984 per P totale in fanghi e liquami 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	
10-11	*Umidità/sost. Secca /solidi totali (per fertilizzanti)	G.U.180 del 05/08/1986(nei fertilizzanti); IPLA in fanghi e liquami	
605	*Zolfo da solfati	Unichim 1985, met. N. 686	
901	*Cloro attivo nei detergenti liquidi	UNI 24052 SET 1995	
375	*Escherichia coli O157 in compost	AFNOR 3M 01/18-05/17	

## TERRENI, COMPOST, DETERGENTI COMBINAZIONE DI PARAMETRI

COD	Denominazione della prova	
T02	*♦ <b>TIPO TERRENI COMPLETA:</b> 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.	
T03	*♦ <b>TIPO TERRENI SEMPLIFICATA:</b> pH in acqua, sostanza organica, azoto totale, C/N, potassio scambiabile, fosforo assimilabile, calcare totale e attivo.	
T04	*♦ <b>TIPO TERRENI MINIMA:</b> pH in acqua, sostanza organica, potassio scambiabile, fosforo assimilabile, calcare totale e attivo.	
T07	*♦ <b>Completa 2078:</b> 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.	
T08	*♦ <b>Semplificata 2078:</b> Sabbia, limo, argilla, pH, sostanza organica, calcare attivo, fosforo assimilabile, potassio scambiabile.	
T09	*♦ <b>Minima 2078:</b> Sostanza organica, fosforo assimilabile, potassio scambiabile.	
T06	*♦ <b>Fogliare 2078:</b> Umidità, azoto, fosforo, potassio, calcio, magnesio, zolfo, ferro, manganese, zinco, boro.	

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

\*Analisi non accreditate ♦ Analisi eseguita in collaborazione con laboratorio esterno

COD	Denominazione della prova	Metodo di prova	
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 fornetto 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°	

## ACQUE POTABILI, ACQUE PER ABBEVERATA, ACQUE IRRIGAZIONE, ACQUE DI SCARICO COMBINAZIONE DI PARAMETRI

\*Analisi non accreditate ♦ Analisi eseguita in collaborazione con laboratorio esterno

COD	Denominazione della prova	
H03	*♦ACQUE USO IRRIGUO pH, conducibilità, residuo fisso a 105°, boro, potassio, sodio, magnesio, calcio, solfati, cloruri, carbonati e bicarbonati, S.A.R., E.S.P.	
H04	*♦ACQUE USO ABBEVERATA BESTIAME pH, durezza totale, residuo fisso a 180°C, azoto nitrico, azoto nitroso, azoto ammoniacale, ossidabilità, ferro, manganese, sodio, cloruri	
H05	*CONTROLLO MINIMO C1 Colore, odore, pH, conducibilità, cloruri, cloro libero, Escherichia coli, Coliformi totali	
H06	*♦CONTROLLO NORMALE C2 Parametri del controllo C1, torbidità, calcio, azoto ammoniacale, azoto nitrico, azoto nitroso, ossidabilità, materiali in sospensione, Streptococchi fecali	
H07	*♦CONTROLLO PERIODICO C3	

associazione regionale  
allevatori del veneto

	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 37°C	
H08	*POTABILITA' MICROBIOLOGICA Carica batterica a 22°C, carica batterica a 37°C, Coliformi totali, Escherichia coli, Streptococchi fecali	
H20	*POTABILITA' MICROBIOLOGICA CON ENTEROCOCCHI Carica batterica a 22°C, carica batterica a 37°C, Escherichia coli, Enterococchi	