



**Associazione Regionale Allevatori del Veneto**

**Ente giuridico di diritto privato**



LAB N°0655

## **LISTINO ARAV**

*07pg07a01 – Ediz. 01 del 01/07/2014 - Rev. 10 del 01/11/2018 - in vigore dal 10/12/2018*

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 laboratori	<b>Padova - Corso Australia 67/a Tel. 0444/396942 – Fax 0444/396955</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. Adriano Toffoli</b>	<a href="mailto:direzione@arav.it">direzione@arav.it</a>
Responsabile Laboratorio	<b>Dr.ssa Sofia Ton</b>	<a href="mailto:ton.sofia@arav.it">ton.sofia@arav.it</a>
Responsabile Qualità	<b>P.a Vinicio Barbieri</b>	<a href="mailto:barbieri.vinicio@arav.it">barbieri.vinicio@arav.it</a>
Responsabile C.E.D.	<b>Dr. Paolo Fent</b>	<a href="mailto:paolo.fent@arav.it">paolo.fent@arav.it</a>

**Padova, 10/12/2018**

**Il Direttore  
Dr. Adriano Toffoli**

---



## PRESENTAZIONE

### ❖ SERVIZI OFFERTI:

Analisi di materie prime e prodotti agro-industriali come latte, formaggi, salumi, alimenti zootecnici ♦ Prelievo e ritiro di campioni in azienda ♦ Calcolo del prezzo del latte differenziato ♦ Predisposizione di piani di utilizzazione dei reflui ♦ Analisi foraggi e terreni ♦ Analisi e consulenze per Autocontrollo igienico (HACCP) ♦ Consulenze per implementazioni sistemi Qualità ISO 9001 ♦ Consulenze per implementazioni sistemi Qualità per Filiera ♦ Produzione ed assistenza software di gestione dati analisi per caseifici ed allevamenti.

### ❖ SISTEMA QUALITA' E AUTORIZZAZIONI REGIONALI E MINISTERIALI:

- 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).

### ❖ PREZZI:

- 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.*

### ❖ 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. Riportiamo di seguito le quantità minime di campione da consegnare per le diverse matrici:

MATRICE	QUANTITA' MINIMA	CONTENITORE	CONSERVAZIONE REFRIGERATA
Latte per controlli automatizzati	50 ml	Bocchettini in plastica forniti dal Laboratorio ARAV	X
Latte per analisi microbiologiche	200ml	Bocchettino STERILE	X
Latte per analisi aflatossina M1	200ml	Barattolo pulito	X
Alimenti uso umana (formaggi, yogurt, carne)	200g	Confezione, sacchetto per alimenti o sacchetto sterile	X
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	X

### 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 maggiori informazioni è possibile consultare il Laboratorio.

Quando nelle acque sono richieste sia analisi chimiche che batteriologiche è preferibile consegnare due aliquote.

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

### ❖ 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.



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.

❖ **CONSERVAZIONE DELLE REGISTRAZIONI DELLE PROVE EFFETTUATE**

La registrazione delle prove effettuate (fogli di lavoro) e i rapporti di prova saranno conservati presso il Laboratorio per almeno 4 anni.

❖ **MODALITA' INVIO 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 consegna massima dei risultati sono indicativamente:

- 15 giorni lavorativi dalla data di consegna di campioni per analisi microbiologiche
- 20 giorni lavorativi dalla data di consegna di campioni per analisi chimiche

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.

❖ **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 - LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI**  
**ACCREDITATO ACCREDIA -N° 0655L.**

**Accreditamento:** *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.*

<b>ORARIO DI RICEVIMENTO DEI CAMPIONI</b> (salvo accordi particolari presi con il personale del Laboratorio)
<b>DA LUNEDI A VENERDI: ore 8.30- 13.30 / 14.30 – 17.30</b>
<b>Giorno di chiusura: sabato - domenica</b>



❖ Costo fornitura materiale per il prelievo

MATRICE	Materiale	
Latte	Provette con o senza conservante (anche con etichetta automatica)	
Latte, siero, salamoia	Bocchette 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 prelievo e trasporto campione

Attività	
Prelievo campione a cura personale tecnico ARAV	
Costo viaggio (a/r) con consegna campione presso Laboratorio ARAV	

**Latte e derivati** (metodiche automatizzate)

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



COD	DETERMINAZIONE		METODO DI PROVA
L02	Combinazione tipo Latte Qualità ( <b>grasso, proteine, *residuo secco magro, cellule somatiche, carica batterica, *punto di congelamento, sostanze inibenti, *urea</b> )		ISO 9622:2013 IDF 141:2013 ISO 13366-2/IDF 148-2:2006 MIP 07PP02 Ed. 4 Rev. 0 del 2017, AOAC Delvotest SPNT n° 011102 2011
791	<b>Carica batterica totale del latte</b>		MIP 07PP02 Ed. 4 Rev. 0 del 2017
L01	<b>Combinazione tipo Controllo Funzionale (grasso, proteine, lattosio, cellule som.)</b>		ISO 9622:2013 IDF 141:2013 ISO 13366-2/IDF 148-2:2006
790	<b>Cellule somatiche</b> (minimo 15 campioni)		ISO 13366-2/IDF 148-2:2006
795	<b>Ricerca delle sostanze inibenti</b>		AOAC Delvotest SPNT n° 011102 2011
798	*Punto di congelamento		ISO 9622:2013 IDF 141:2013
74	*Caseina		ISO 9622:2013 IDF 141:2013
	*Cloruri		ISO 9622:2013 IDF 141:2013
	*BHB		ISO 9622:2013 IDF 141:2013
796	*Urea		ISO 9622:2013 IDF 141:2013
797	*Spore di Clostridi Butirrici		IMPEDOMETRICO
7	*Test di gravidanza in latte singola bovina		KIT ELISA
	*Test screening ParaTBC in latte singola bovina		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 (metodiche manuali)

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

COD	DETERMINAZIONE		METODO DI PROVA
28	*Acidità titolabile		ASPA 1995, met. 2.3, pag. 13
355	<b>Aflatossina M1 nel latte</b>		MIP 07pp158
305	<b>Aflatossina M1 nel latte ELISA</b>		ISO 14675:2003 (IDF 186:2003)
46	*Azoto non proteico		- FIL-IDF parte IV, met.20-B:1993, pagg.99/103
72	*Caseina (% delle prot. Totali)		- 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.)		KIT LACTOGNOST
825	*Perossidasi		KIT ROTHENFUSSER
84	*Grasso		met. Gerber
86	*Grasso		FIL-IDF 1B:1983 (met. Rose-Gottlieb)
20	*pH		---
32	*Proteina totale		FIL-IDF 20:B 1993 IV . 5 (Kjeldhal)



15	*Residuo secco		FIL-IDF 4A:1982
75	*Siero proteine		(Ntot-Ncaseinico-Nnon prot)*6,38
596	*Sodio cloruro		AOAC 1995 met 935.43

### Analisi microbiologiche

su alimenti, latte e derivati, carni, acque, reflui

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

COD	DETERMINAZIONE	METODO DI PROVA
<b>803</b>	<b>Carica batterica totale a 30°C nel latte e derivati, carni</b>	AFNOR 3M 01/1-09/89
802	*Carica batterica 22°C in acque	
804	*Carica batterica 37°C in acque	
10	*Coliformi totali in acque	AFNOR 3M 01/2 - 09/89 A
<b>805</b>	<b>Coliformi totali nel latte e derivati, carni</b>	AFNOR 3M 01/2-09/89 A
<b>807</b>	<b>Escherichia coli nel latte e derivati, carni</b>	AFNOR 3M 01/08-06/01
811	*Enterococchi in acque	I.S.S. Metodi analitici ufficiali
375	*Escherichia Coli O157	AFNOR 3M 01/18-05/17
M01	*Lieviti e muffe	---
<b>812</b>	<b>Ricerca di Listeria monocytogenes in latte e derivati, carni</b>	AFNOR 3M 01/15-09/16
<b>809</b>	<b>Ricerca di Salmonella spp. in latte e derivati, carni</b>	AFNOR 3M 01/16-11/16
<b>810</b>	<b>Conta di Stafilococchi coagulasi positivi in latte e derivati, carni</b>	UNI EN ISO 6888- 2:2004
808	*Streptococchi fecali	
826	*Ricerca di Campylobacter spp.	MIP 161
<b>829</b>	<b>Enterobacteriaceae in latte e derivati, carni</b>	AFNOR 3M 01/06 – 09/97

### Analisi microbiologiche sulle SUPERFICI

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

COD	DETERMINAZIONE	METODO DI PROVA
<b>803</b>	<b>Carica batterica totale a 30°C</b>	AFNOR 3M 01/1-09/89
<b>805</b>	<b>Coliformi totali</b>	AFNOR 3M 01/2-09/89 A
<b>807</b>	<b>Escherichia coli</b>	AFNOR 3M 01/08-06/01
M01	*Lieviti e muffe	---
812	*Ricerca di Listeria monocytogenes	AFNOR 3M 01/15-09/16
809	*Ricerca di Salmonella spp.	AFNOR 3M 01/16-11/16
<b>829</b>	<b>Enterobacteriaceae</b>	AFNOR 3M 01/06 – 09/97



## Alimenti zootecnici

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

COD	DETERMINAZIONE	METODO DI PROVA
A01	* Acidi Grassi Volatili (ac. Acetico, ac. Propionico, ac. Iso-butirrico, ac. N-butirrico, 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)	Cromatografia ionica
42	*Azoto nitroso (nitriti)	Cromatografia ionica
46	*Azoto non proteico (met. Cornell)	A.F.S.T. 57(1996) 347-358
36	*Azoto totale (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	*Fumonisina	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 zootenici (combinazione di parametri)

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

### Alimenti zootecnici con metodica NIR (foraggi freschi, affienati, insilati, miscele unifeed)

COD	DETERMINAZIONE	METODO DI PROVA
N01	*MISCELE UNIFEED: umidità 65°C, proteine, grassi, fibra, ceneri, NDF, amido, NSC	(NIR - esclusa umidità)
N04	*FIENI: umidità 105°C, proteine, grassi, fibra, ceneri, NDF, NSC	(NIR - esclusa umidità)
N02	*INSILATI DI MAIS O TRINCIATI VERDI: umidità 65°C, prot., grassi, fibra, ceneri, NDF, amido, NSC	(NIR - esclusa umidità)
N07	*ERBE INSILATE: umidità 65°C, proteine, grassi, fibra, ceneri, NDF, NSC	(NIR - esclusa umidità)
N03	*PASTONI DI MAIS: umidità 65°C, proteine, grassi, ceneri, NDF, amido, NSC	(NIR - esclusa umidità)

### Terreni, Composti organici, Fertilizzanti, Detergenti

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

COD	DETERMINAZIONE	METODO DI PROVA
205	*Acidità di scambio	S.I.S.S. 1985, sez.4.3
40	*Azoto nitrico (nitrati N-NO3)	Da Soil Science Plant Analysis, 6 (1), 71-80, 1975
42	*Azoto nitroso (nitriti) fanghi e liquami	Da Soil Science Plant Analysis, 6 (1), 71-80, 1975
36	*Azoto totale (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 BaCl2)	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	G.U. 248 del 21/10/1999, met. XIII.5



	fiamma con assorbimento atomico cad.		
	*♦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, Composti organici, Fertilizzanti**  
(combinazione di parametri)

COD	DETERMINAZIONE	
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.	

**Terreni e Foglie**  
(combinazione di parametri)

COD	DETERMINAZIONE	
-----	----------------	--



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 irrigazione, Acque di scarico

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

COD	DETERMINAZIONE	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	*Torbidity	IRSA vol 2°

### Acque potabili o per irrigazione

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



<b>COD</b>	<b>DETERMINAZIONE</b>	
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 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	