

LACHIVER ALIMENTI SRL Via Taormina, 25 37138 Verona VR	Numero di accreditamento: 0403 L Sede A
	Revisione: 33 Data: 23/04/2020
	pag. 1 di 6 UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

Acque destinate al consumo umano e di balneazione

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
pH	MPI 60/C Rev.0:2020	potenziometrica	

Acque destinate al consumo umano, acque prive di particolato e/o di materia colloidale che possa interferire con la filtrazione

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Conta Clostridium perfringens (spore comprese)	UNI EN ISO 14189:2016 (escluso p.to 8.2)		

Acque destinate al consumo umano, di balneazione, sotterranee e superficiali

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Nitrato	ISO 15923-1:2013	spettrofotometrica	

Acque destinate al consumo umano, sotterranee e superficiali

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Nitrito, Cloruro, Solfato	ISO 15923-1:2013	spettrofotometrica	

Acque per consumo umano; acque di piscina; acque minerali; acque superficiali (dolci e marine); sotterranee e di falda

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Conta Pseudomonas aeruginosa	UNI EN ISO 16266:2008		

Acque per consumo umano; Acque di piscina; acque trattate (dolci e marine)

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Conta Batteri Coliformi, Conta Escherichia coli	UNI EN ISO 9308-1:2017		

Acque per consumo umano; Acque di piscina; acque trattate e di dialisi

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Conta Stafilococchi patogeni (Staphylococcus aureus)	RAPPORTI ISTISAN 2007/5 pag. 188 Met. ISS A 018A		

Acque per consumo umano; acque di sorgente; acque minerale; acque di piscina; acque superficiali (dolci e marine); di fiume; di lago

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Conta Enterococchi Intestinali	UNI EN ISO 7899-2:2003		

Acque per consumo umano; acque di sorgente; acque minerale; acque di piscina; acque superficiali (dolci e marine), di fiume, di lago, di scarico e di dialisi

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Microrganismi vitali (Conta delle colonie a 36 E 22° C)	UNI EN ISO 6222:2001		

Acque reflue anche sottoposte a trattamento

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Conta Streptococchi fecali ed Enterococchi	APAT CNR IRSA 7040C Man 29:2003		

Acque sorgive, sotterranee, superficiali (dolci e marine), destinate o da destinare al consumo umano

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Conta spore clostridi solfito riduttori	Rapporti ISTISAN 2000/14 Pag. 379		

Acque superficiali (dolci e marine), di fiume, di lago, di scarico anche sottoposte a trattamento

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Ricerca Salmonella spp	APAT CNR IRSA 7080 Man 29:2003		

LACHIVER ALIMENTI SRL Via Taormina, 25 37138 Verona VR	Numero di accreditamento: 0403 L Sede A
	Revisione: 33 Data: 23/04/2020
	pag. 2 di 6 UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

Acque superficiali, di fiume, di lago, di scarico anche sottoposte a trattamento

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Conta Coliformi fecali	APAT CNR IRSA 7020B Man 29:2003		
Conta Coliformi totali	APAT CNR IRSA 7010C Man 29:2003		
Conta Escherichia coli	APAT CNR IRSA 7030F Man 29:2003		

Alimenti

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Ceneri	RAPPORTI ISTISAN 1996/34 pag 77		
Conta Staphylococcus aureus	RAPPORTI ISTISAN 1996/35 Met 8		
Grassi	RAPPORTI ISTISAN 1996/34 pag 41		
Sostanze azotate totali, proteine (da calcolo)	RAPPORTI ISTISAN 1996/34 pag 13 (G.U. supplemento n.4 al n.86 del 10/08/1994 e G.U. supplemento al n.229 del 02/10/1986)	titrimetria	

Alimenti a base di riso e mais

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Glutine da frumento, segale e orzo (ELISA)	AOAC 2012.01 2016		

Alimenti non contenenti sostanze termolabili a 103 °C

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Umidità/Residuo secco	RAPPORTI ISTISAN 1996/34 pag 7 Met B		

Alimenti, mangimi

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Attività dell'acqua	ISO 18787:2017		
Conta anaerobi solfito riduttori, Conta spore anaerobi solfito riduttori, Conta clostridi solfito riduttori	ISO 15213:2003		
Conta Bacillus cereus presunto	UNI EN ISO 7932:2005		
Conta batteri lattici mesofili a 30°C	ISO 15214:1998		
Conta Clostridium perfringens	ISO 7937:2004		
Conta Coliformi a 30°C	ISO 4832:2006		
Conta Enterobatteriacee a 37°C	ISO 21528-2:2017/EC-1:2018		
Conta Enterococchi	APHA ED.5th 2015 CAP 10		
Conta Escherichia coli beta glucuronidasi positivo	ISO 16649-2:2001		
Conta Lieviti, Conta Muffe	AFNOR NF V 08-059:2002		
Conta Listeria monocytogenes	UNI EN ISO 11290-2:2017		
Conta Listeria monocytogenes, Conta Listeria spp	AFNOR AES 10/05-09/06		
Conta Microrganismi a 30°C	ISO 4833-1:2013		
Conta Microrganismi a 30°C	ISO 4833-2:2013/Cor.1:2014		
Conta Pseudomonas spp	MPI 49/M Rev. 3 2014		

LACHIVER ALIMENTI SRL Via Taormina, 25 37138 Verona VR	Numero di accreditamento: 0403 L Sede A		
	Revisione: 33	Data: 23/04/2020	
	pag. 3 di 6	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
Conta Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C			
	UNI EN ISO 6888-1:2018		
Ricerca Campylobacter spp, Ricerca Campylobacter jejuni			
	ISO 10272-1:2017		
Ricerca Listeria monocytogenes, Ricerca Listeria spp			
	AFNOR AES 10/03-09/00		
Ricerca Listeria Monocytogenes, Ricerca Listeria spp			
	UNI EN ISO 11290-1:2017		
Ricerca Salmonella spp			
	AFNOR BIO 12/41 - 03/17		
Alimenti, Mangimi con attività dell'acqua <= 0,95			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Conta Lieviti, Conta Muffe	ISO 21527-2:2008		
Alimenti, Mangimi con attività dell'acqua > 0,95			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Conta Lieviti, Conta Muffe	ISO 21527-1:2008		
Alimenti, mangimi, campioni della fase di produzione primaria			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Ricerca Salmonella spp	UNI EN ISO 6579-1:2017		
Aria ambiente di lavoro			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Conta microrganismi a 22°C e 37°C, Conta lieviti, conta muffe	M.U. 1962-2:2006		
Biscotti, cioccolato, gelati, prodotti della carne, prodotti per l'infanzia e prodotti di gastronomia			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Ricerca allergene latte (caseina e B-lattoglobulina)	AOAC RIDASCREEN FAST Milk n° 101501 2017	immunoenzimatica	
Campioni ambientali, acque potabili, naturali, industriali, di scarico, materiali associati quali sedimenti, depositi, incrostazioni, fanghi, biofilm e altro materiale adeso alle superfici			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Conta Legionella spp e pneumophila	ISO 19458:2006 + ISO 11731:2017		
Carcasse animali			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Conta Enterobatteriacee a 37°C	ISO 17604:2015+ISO 21528-2:2017/EC-1:2018		
Conta Microrganismi a 30°C	ISO 17604:2015+ISO 4833-2:2013/Cor.1:2014		
Conta Microrganismi a 30°C ()	ISO 17604:2015+ISO 4833-1:2013		
Ricerca Salmonella spp	ISO 17604:2015+AFNOR BIO 12/41-03/17		
Ricerca Salmonella spp ()	ISO 17604:2015+UNI EN ISO 6579-1:2017		
Carne cruda manzo			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Ricerca Escherichia Coli O157	AOAC RapidChek®Escherichia coli O157 (including H7) Test System n° 070801 2009		
Carne e derivati, prodotti dolciari e da forno, preparati gastronomici			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Glutine da frumento, segale e orzo (ELISA)	MPI 54/C Rev. 0	immunoenzimatica	

LACHIVER ALIMENTI SRL Via Taormina, 25 37138 Verona VR	Numero di accreditamento: 0403 L Sede A
	Revisione: 33 Data: 23/04/2020
	pag. 4 di 6 UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

Carne e prodotti a base di carne

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Sale come Cloruro di sodio	ISO 1841-1:1996	titrimetria	

Carne e prodotti carnei

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Nitrati	ISO 3091:1975		
Nitriti	ISO 2918:1975		
pH	ISO 2917:1999		
Umidità/Residuo secco	RAPPORTI ISTISAN 1996/34 pag 7 Met D		

Carni rosse, pollame, uova, campioni ambientali

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Ricerca Listeria spp, Ricerca Listeria monocytogenes	USDA FSIS MLG 8.11:2019 (esclusi p.ti 8.5.1c, 8.5.2c, 8.5.4 e 8.6.3)		

Carni, latte e derivati, verdure

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Ricerca Escherichia coli O157	MPI 60/M Rev. 0 2013		

Cereali da colazione, biscotti, gelati, cioccolato al latte

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Allergene arachide	AOAC RIDASCREEN FAST Peanut n° 030404 2003		

Cereali in granella, sfarinati di cereali e paste alimentari

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Umidità/Residuo secco	RAPPORTI ISTISAN 1996/34 pag 7 Met C		

Cereali, frutta a guscio e prodotti derivati, ad esclusione degli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Determinazione di Aflatossina B1 e del contenuto totale di Aflatossine B1, B2, G1 e G2	UNI EN ISO 16050:2011	cromatografia liquida (HPLC)	

Compost, ammendanti

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Ricerca Salmonella spp	APAT 3 Man. 20:2003		

Conserven vegetali

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Sale come Cloruro di sodio	DM 03/02/1989 SO GU n.168 20/07/1989 Met.33	titrimetria	

Conserven vegetali

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Anidride solforosa	DM 03/02/1989 SO GU n° 168 20/07/1989 Met 30 B		
pH	DM 03/02/1989 SO GU n° 168 20/07/1989 Met 17		

Fanghi, suoli, ammendanti

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Conta Escherichia coli	FN CEN/TR 15214-1:2006		

LACHIVER ALIMENTI SRL Via Taormina, 25 37138 Verona VR	Numero di accreditamento: 0403 L Sede A
	Revisione: 33 Data: 23/04/2020
	pag. 5 di 6 UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

Farine, prodotti di trasformazione dei cereali, semole

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Filth test	DM 12011999 SO 5 GU n° 64 18031999 All pag.17		

Formaggi, formaggio fuso, ricotta

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Sale come Cloruro di sodio	DM 21/04/1986 SO GU n.229 02/10/1986 Met.13	titrimetria	

Formaggio, formaggio fuso, ricotta

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
pH	DM 21/04/1986 GU n° 229 02/10/1986 Met 20		

Latte e derivati

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Aflatossina M1	ISO 14675:2003	immunoenzimatica	

Oli e grassi animali e vegetali

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Numero di perossidi	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL III REG UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273/5 08/10/2016 allegato	titrimetria	

Prodotti a base di carne pronti al consumo, prodotti di carne cruda, prodotti avicoli crudi, ovoprodotti

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Ricerca Salmonella spp	USDA FSIS MLG 4.10:2019 (esclusi p.ti 4.5.10 e 4.6)		

Prodotti a base di latte, prodotti e preparazioni a base di carne, prodotti dolciari e da forno

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Lattosio	MPI 25/C Rev.2 2018	spettrofotometrica	

Prodotti dolciari, da forno e caffè

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Numero di perossidi (sulla frazione lipidica)	MPI 40/C Rev.2 2018	titrimetria	

Prodotti dolciari, da forno e di gastronomia

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Ricerca allergene uovo (ovomuroidi e ovoalbumina)	MPI 41/C Rev.4 2018	immunoenzimatica	

Succhi di mela limpidi, torbidi e puree di mele

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Patulina	UNI EN 14177:2004	cromatografia liquida (HPLC)	

Superfici ambienti del settore alimentare

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Conta anaerobi solfito riduttori, Conta spore anaerobi solfito riduttori, Conta Clostridi solfito riduttori	ISO 18593:2018+ISO 15213:2003		
Conta Bacillus cereus presunto	ISO 18593:2018+UNI EN ISO 7932:2005		
Conta Coliformi a 30°C	ISO 18593:2018+ISO 4832:2006		
Conta Enterobatteriacee a 37°C	ISO 18593:2018+ISO 21528-2:2017/EC-1:2018		

LACHIVER ALIMENTI SRL Via Taormina, 25 37138 Verona VR	Numero di accreditamento: 0403 L Sede A
	Revisione: 33 Data: 23/04/2020
	pag. 6 di 6 UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

Conta Escherichia coli beta glucuronidasi positivo	ISO 18593:2018+ISO 16649-2:2001
Conta Lieviti, Conta Muffe	ISO 18593:2018+ISO 21527-2:2008
Conta Lieviti, Conta Muffe	ISO 18593:2018+ISO 21527-1:2008
Conta Listeria monocytogenes, Conta Listeria spp	ISO 18593:2018+AFNOR AES 10/05-09/06
Conta Microrganismi a 30°C	ISO 18593:2018+ISO 4833-1:2013
Conta Microrganismi a 30°C	ISO 18593:2018+ISO 4833-2:2013/Cor.1:2014
Conta Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C	ISO 18593:2018+UNI EN ISO 6888-1:2018
Conta Staphylococcus aureus	ISO 18593:2018+Rapporti ISTISAN 1996/35 Met 8
Ricerca Listeria monocytogenes, Ricerca Listeria spp	ISO 18593:2018+UNI EN ISO 11290-1:2017
Ricerca Salmonella spp	ISO 18593:2018+UNI EN ISO 6579-1:2017
Ricerca Salmonella spp	ISO 18593:2018+AFNOR BIO 12/41-03/17

tamponi da campionamento superfici ambienti del settore alimentare

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Allergene arachide	MPI 28/C Rev.1 2018	immunoenzimatica	

tamponi da campionamento superfici ambienti del settore alimentare

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Glutine da frumento, segale e orzo (ELISA)	MPI 27/C Rev. 1 2018	immunoenzimatica	
Ricerca di lattosio	MPI 29/C Rev.3 2018	spettrofotometro	

Legenda

EN: norma elaborata dal Comité Européen de Normation

ISO: International Standard Organization

UNI: Ente Nazionale Italiano di Unificazione

GU CEE: Gazzetta Ufficiale della Comunità Economica Europea

MPI metodo interno

USDA/FSIS United States Department of Agriculture/Food Safety and Inspection Service

ISTISAN: Istituto Superiore di Sanità

Il QRcode consente di accedere direttamente al sito www.accredia.it per verificare la validità dell'elenco prove e del certificato di accreditamento rilasciato al laboratorio.

L'eventuale simbolo "X" riportato nella colonna "O&I" indica che il laboratorio è accreditato anche per fornire opinioni e interpretazioni basate sui risultati delle specifiche prove contrassegnate.

L'eventuale simbolo (*) indica che è attiva una sospensione dell'accreditamento per la specifica attività riportata a fianco

