

ALIMENTI

Parametri	Metodi	Materiale /Prodotto
Conta dei microrganismi a 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2013	Alimenti
Conta di Listeria Monocytogenes	ISO 11290-1:2017	Alimenti
Glutine da frumento, segale, orzo	AOAC 2012.01 2016	Alimenti
Sostanze Grasse Totali	Rapporti ISTISAN 1996/34 Met. B pag. 8	Alimenti
Conta di Escherichia coli glucuronidasi-positiva	UNI ISO 16649-2:2010	Alimenti e mangimi
Conta di lieviti e muffe	ISO 21527-1:2008	Alimenti e mangimi
Ricerca Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017	Alimenti e mangimi
Azoto	UNI ISO 937:1991	Carni e prodotti
Azoto e proteine grezze (da calcolo)	EN ISO 20483:2013	Cereali e legumi
Aflatossine M1	EN ISO 14675:2003	Latte bovino, caprino ecc.
Cellule somatiche	UNI EN ISO 13366-1:2008	Latte crudo
Indice crioscopico (punto di congelamento)	UNI EN ISO 5764:2009	Latte crudo o trattato termicamente
Conta Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C	UNI EN ISO 6888-2:2004	Prodotti destinati al consumo umano
Conta microrganismi a 30° C	ISO 18593:2018+UNI EN ISO 4833-1:2013	Superfici ambienti del settore alimentare (Tamponi)
Conta Escherichia coli glucuronidasi-positiva	ISO 18593:2018+ISO 16649-2:2010	Superfici ambienti del settore alimentare
Ricerca Salmonella spp.	ISO 18593:2018+ISO 6579-1:2019	Superfici ambienti del settore alimentare
Ricerca Listeria Monocytogenes	ISO 18593:2018+ISO 11290-1:2017	Superfici ambienti del settore alimentare