



Centro
Agrochimico
Regionale

Carta dei servizi



INTRODUZIONE	2
ORGANIZZAZIONE	2
INCARICHI E RICONOSCIMENTI	3
ATTIVITÀ DI SERVIZIO	5
PERSONALE	7
TABELLE CONTROLLI ANALITICI.....	8
ACQUA POTABILE, IRRIGUA E REFLUA	8
ALIMENTI: CARNE E PRODOTTI CARNEI	11
ALIMENTI ZOOTECNICI.....	12
CEREALI, GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI	13
COMPOST-DIGESTATO	16
CONCIME.....	17
LATTE	18
MICROBIOLOGIA - ACQUA.....	19
MICROBIOLOGIA - ALIMENTI.....	19
MICROBIOLOGIA - SUPERFICI.....	20
MICROBIOLOGIA - TERRENO E DIGESTATO	21
OLI ESSENZIALI	22
OLI VEGETALI.....	23
PRODOTTI DELL'ALVEARE: MIELE.....	24
PRODOTTI DELL'ALVEARE: CERA	25
PRODOTTI DELL'ALVEARE: GELATINA REALE	25
PRODOTTI DELL'ALVEARE: POLLINE	25
TARTUFI E PRODOTTI A BASE DI TARTUFO	26
TERRENO	27
VEGETALI E DERIVATI (ortofrutta, legumi, foglie, semi oleaginosi, succhi di frutta, etc.).....	30
CONSEGNA CAMPIONI	34
PRIVACY	34

INTRODUZIONE

La **Carta dei Servizi** costituisce un impegno del laboratorio del Centro Agrochimico Regionale dell'ASSAM volto al soddisfacimento dei bisogni dei cittadini-utenti relativi al servizio offerto. In essa sono contenute tutte le informazioni riguardanti i servizi e le prestazioni offerte al cliente, le modalità di accesso, gli standard di qualità.

Gli **obiettivi** della Carta dei Servizi sono:

- Informare e comunicare:
il laboratorio presenta gli obiettivi, l'organizzazione della struttura ed i servizi offerti.
- Migliorare l'assistenza:
il cliente informato è soggetto attivo nella valutazione dei servizi, nel proponimento di nuove azioni e/o di aggiustamento di servizi in essere, al fine di divenire un utile fattore di stimolo nell'ottica del costante miglioramento degli standard di qualità.

ORGANIZZAZIONE

Il Laboratorio del Centro Agrochimico Regionale fa parte dell'A.S.S.A.M. (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche - L.R. n. 9/97 e s.m.i.), braccio operativo della Regione, operando a sostegno dei comparti agricolo, zootecnico, agroalimentare ed agroambientale.

Il laboratorio si compone di tre settori, Agro-ambientale, Produzioni Animali e Apicoltura differenziati sostanzialmente per il tipo di matrici e di attività svolte. È di pertinenza del primo settore tutto ciò che riguarda l'agricoltura sia in termini ambientali che in termini di prodotti alimentari, effettuando analisi chimico-fisiche e determinazioni di contaminanti su acque, terreni, prodotti ortofrutticoli e derivati; il settore Produzioni

Animali invece si occupa principalmente di campioni di latte e derivati e di prodotti carnei e trasformati, effettuando analisi chimico-fisiche e batteriologiche; il settore Apicoltura, che oltre alle analisi chimico-fisiche, palinologiche e sensoriali, si occupa della promozione del settore apistico organizzando corsi professionali, convegni ed il Premio Qualità del Miele Marchigiano.

INCARICHI E RICONOSCIMENTI

Provvede allo svolgimento delle funzioni previste dall'art 7 della L.R. n°37/99, riguardanti l'attività dei servizi di **miglioramento genetico e funzionale degli allevamenti da latte**.

Con riferimento alla L.R. 33/2012, "**Disposizioni regionali in materia di Apicoltura**", il Centro Agrochimico Regionale, con la collaborazione di altri centri operativi dell'ASSAM, svolge le seguenti attività:

- a) consulenza e assistenza tecnica;
- b) analisi chimiche, fisiche, sensoriali e melissopalinochimiche del miele e dei prodotti dell'alveare sul territorio regionale;
- c) diffusione di conoscenze scientifiche e indagini sulla qualità del miele e dei prodotti dell'alveare;
- d) realizzazione di pubblicazioni scientifiche di settore;
- e) aggiornamento tecnico degli apicoltori;
- f) promozione del miele marchigiano e dei prodotti dell'alveare.

È **accreditato** ACCREDIA (n° di accreditamento 1239) secondo la norma UNI CEI EN/ISO 17025 per prove chimico-fisiche, microbiologiche e microscopiche su latte, miele ed altri alimenti ad uso umano e zootecnico e per prove microbiologiche ambientali.

È **iscritto all'elenco regionale** (n° di iscrizione 30) dei laboratori che

effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le imprese alimentari.

È **iscritto all'elenco nazionale** riconosciuto da parte del Ministero delle Politiche Agricole dei laboratori autorizzati al rilascio dei certificati di analisi ufficiali nel settore oleicolo.

Cos'è l'ACCREDITAMENTO?

“...L'accreditamento attesta il livello di qualità del lavoro di un Laboratorio di prova, verificando la conformità del suo sistema di gestione e delle sue competenze a requisiti normativi internazionalmente riconosciuti, nonché alle prescrizioni legislative obbligatorie...”

L'accreditamento garantisce quindi che il laboratorio operi grazie ad una struttura organizzativa, a procedure e ad obiettivi coerenti con quanto descritto nella norma di riferimento UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 e con quanto richiesto da ACCREDIA, ente unico di accreditamento in Italia.

L'accreditamento attesta inoltre che il personale sia culturalmente, tecnicamente e professionalmente qualificato, anche attraverso verifiche tecniche e requisiti di imparzialità, indipendenza e riservatezza.

ATTIVITÀ DI SERVIZIO

- *CONTROLLI ANALITICI (vedi tabella*)*

- analisi chimico-fisiche

- di miele e prodotti dell'alveare;

- di terreni;

- di acque;

- di cereali e derivati;

- di oli vegetali e grassi;

- di latte e derivati;

- su prodotti alimentari ad uso umano e zootecnico;

- di oli essenziali estratti da piante officinali;

- analisi microbiologiche su acqua, alimenti e superfici;

- analisi palinologiche su prodotti dell'alveare;

- ricerca di contaminanti (agrofarmaci, micotossine, metalli pesanti, ecc.) su matrici alimentari ed ambientali;

Il laboratorio effettua dette analisi anche ai fini

- dell'autocontrollo su richiesta del cliente e secondo specifico dispositivo
- della caratterizzazione dei parametri merceologici delle produzioni tipiche (es. analisi melissopalinologiche su miele, analisi chimica e sensoriale su differenti matrici come miele, olio di oliva, formaggi, vino, pane, salumi, ecc.. in collaborazione con il laboratorio di analisi sensoriale dell'A.S.S.A.M.).

- *ATTIVITÀ DI RICERCA E SPERIMENTAZIONE*

Partecipa a progetti di ricerca, finanziati con fondi pubblici e privati, per

migliorare le attività informative a supporto della rete di assistenza tecnica per le aziende agricole e zootecniche e per le istituzioni pubbliche e private.

- ***DIVULGAZIONE***

I risultati ottenuti dalle attività di tipo analitico e sperimentale sono divulgati attraverso:

- pubblicazioni,
- articoli su riviste scientifiche e specializzate,
- convegni e seminari,
- incontri tecnici,
- assistenza presso le aziende, ecc.

Vengono inoltre organizzati corsi di tipo professionale e tecnico ed il **Premio Qualità del Miele Marchigiano**, dei quali vengono resi disponibili i dettagli sul sito dell'ASSAM in occasione della loro effettuazione.

- ***ASSISTENZA***

Il personale è disponibile per l'assistenza al cliente in fase di individuazione dei parametri di interesse o richiesti per legge ed in fase di interpretazione dei risultati ottenuti anche in riferimento alla normativa vigente.

Vengono inoltre forniti servizi di assistenza tecnica e consulenza alle aziende operanti nel settore alimentare per la redazione, l'implementazione e la verifica dei manuali di autocontrollo aziendali (HACCP) finalizzati alla gestione delle problematiche igienico-sanitarie

in ottemperanza al Reg (CE) N. 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari e al Reg (CE) N. 178/02 tracciabilità e rintracciabilità.

PERSONALE

A garantire l'efficacia delle molteplici attività, il personale del laboratorio, professionalmente diversificato, mantiene il suo stato di qualifica attraverso occasioni di formazione ed aggiornamento ed attraverso la partecipazione a confronti interlaboratorio nazionali ed internazionali.

A **tutela del cliente**, il laboratorio nell'ambito della gestione in qualità dei servizi offerti,

- provvede ad una verifica delle suddette attività attraverso visite ispettive sia interne sia da parte dell'ente di accreditamento, cui seguono, ove e quando necessario, la rilevazione di situazioni non conformi ed il trattamento delle stesse con azioni correttive o preventive;
- valuta tutte le informazioni di ritorno da parte del cliente, siano esse osservazioni, reclami, suggerimenti o questionari di gradimento, dando seguito, se il caso, alle opportune azioni previste;
- definisce indicatori e criteri di valutazione degli stessi che permettano di misurare lo stato della qualità del sistema e ove critico di procedere ad interventi di miglioramento, se possibile andando incontro alle esigenze del cliente;
- si rende disponibile a visite concordate con il cliente che ne faccia richiesta, assicurando contestualmente l'anonimato dei campioni e relative analisi di altri clienti.

TABELLE CONTROLLI ANALITICI

ACQUA POTABILE, IRRIGUA E REFLUA

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
pH	unità pH	APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003	
Conducibilità elettrica	µS/cm	APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003	
Residuo secco a 180°C	mg/L	APAT CNR IRSA 2090 A Man 29 2003	
Alcalinità (da carbonati e bicarbonati, espresso come HCO ₃ ⁻)	mg/L	APAT CNR IRSA 2010 B Man 29 2003	
Bicarbonati	mg/L	APAT CNR IRSA 2010 B Man 29 2003	
Carbonati	mg/L	APAT CNR IRSA 2010 B Man 29 2003	
Durezza (da calcio e magnesio)	°F	APAT CNR IRSA 2040 A Man 29 2003	
Solidi sospesi	mg/L	APAT CNR IRSA 2090 B Man 29 2003	
Calcio	mg/L	APAT CNR IRSA 3030 Man 29 2003 escluso ione ammonio	
Magnesio	mg/L	APAT CNR IRSA 3030 Man 29 2003 escluso ione ammonio	
Sodio	mg/L	APAT CNR IRSA 3030 Man 29 2003 escluso ione ammonio	
Potassio	mg/L	APAT CNR IRSA 3030 Man 29 2003 escluso ione ammonio	
Ammonio	mg/L	Metodo Interno kit colorimetrico Hach-Lange	
Solfati	mg/L	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003 escluso ione nitrito	
Cloruri	mg/L	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003 escluso ione nitrito	
Fluoruri	mg/L	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003 escluso ione nitrito	
Nitrati	mg/L	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003 escluso ione nitrito	
Nitriti	mg/L	Metodo Interno kit colorimetrico Hach-Lange	

**ACQUA POTABILE, IRRIGUA E REFLUA**

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Ortofosfati	mg/L	Metodo Interno kit colorimetrico Hach-Lange	
Fosforo totale	mg/L	Metodo Interno kit colorimetrico Hach-Lange	
Azoto totale	mg/L	Metodo Interno kit colorimetrico Hach-Lange	
Azoto totale Kjeldahl (TKN)	mg/L	APAT CNR IRSA 5030 Man 29 2003	
Sodio	mg/L	Metodo Interno ICP	
Potassio	mg/L	Metodo Interno ICP	
Calcio	mg/L	Metodo Interno ICP	
Magnesio	mg/L	Metodo Interno ICP	
Cromo	µg/L	Metodo Interno ICP	
Cadmio	µg/L	Metodo Interno ICP	
Piombo	µg/L	Metodo Interno ICP	
Rame	mg/L	Metodo Interno ICP	
Zinco	µg/L	Metodo Interno ICP	
Nichel	µg/L	Metodo Interno ICP	
Ferro	µg/L	Metodo Interno ICP	
Manganese	µg/L	Metodo Interno ICP	
Alluminio	µg/L	Metodo Interno ICP	
Boro	µg/L	Metodo Interno ICP	
COD	mg/L O ₂	Metodo Interno kit colorimetrico Hach-Lange	
COD dopo 1 ora di sedimentazione a pH 7	mg/L O ₂	Metodo Interno kit colorimetrico Hach-Lange	
S.A.R. (da calcio, magnesio e sodio)	-	D.M. 23/03/2000 Suppl. Ord. GU n. 87 13/04/2000	
Ossidabilità	mg/L O ₂	PP017 Rapporti ISTISAN 2007/31 pag 97 Metodo ISS.BEB.027.Rev.00	
Tensioattivi totali (da t. anionici, cationici, non ionici)	mg/L	Somma dei T. anionici, cationici e non ionici	
Tensioattivi anionici	mg/L	Metodo interno kit colorimetrico	
Tensioattivi cationici	mg/L	Metodo interno kit colorimetrico	
Tensioattivi non ionici	mg/L	Metodo interno kit colorimetrico	

**ACQUA POTABILE, IRRIGUA E REFLUA**

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Ossigeno disciolto	mg/L	Metodo interno kit colorimetrico	
Anidride carbonica	mg/L	Metodo interno kit colorimetrico	
Silice	mg/L	Metodo interno kit colorimetrico	

**ALIMENTI: CARNE E PRODOTTI CARNEI**

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
pH	unità pH	ISO 2917:1999	
Umidità (acqua)	g/100g	UNI ISO 1442:2010	
Proteine grezze	g/100g	UNI ISO 937:1991	
Lipidi grezzi	g/100g	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.39	
Rapporto acqua/proteine	-	Calcolo	
Rapporto lipidi/proteine	-	Calcolo	

**ALIMENTI ZOOTECNICI**

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Umidità	%	Reg.CE 152/2009 del 27/01/09- Metodo A	Si
Ceneri grezze	% s.s.	Reg.CE 152/2009 del 27/01/09- Metodo M	
Proteina grezza	% s.s.	Reg.CE 152/2009 del 27/01/09- Metodo C	
Sostanza grassa	% s.s.	Reg.CE 152/2009 del 27/01/09- Metodo H	
Cellulosa grezza	% s.s.	Reg.CE 152/2009 del 27/01/09- Metodo I	
Cadmio	mg/Kg	Metodo interno ICP	
Cromo	mg/Kg	Metodo interno ICP	
Nichel	mg/Kg	Metodo interno ICP	
Piombo	mg/Kg	Metodo interno ICP	
Rame	mg/Kg	Metodo interno ICP	
Zinco	mg/Kg	Metodo interno ICP	
Aflatossine B1, B2, G1, G2	µg/Kg	Metodo interno HPLC	
Deossinivalenolo	µg/Kg	Metodo interno HPLC	
Ocratossina A	µg/Kg	Metodo interno HPLC	
Zearalenone	µg/Kg	Metodo interno HPLC	
ADF-fibre al det. acido	% s.s.	Metodo interno Van Soest	
ADL-lignina al det. acido	% s.s.	Metodo interno Van Soest	
NDF-fibre al det. neutro	% s.s.	Metodo interno Van Soest	

**CEREALI, GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI**

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Umidità	%	UNI EN ISO 712: 2010	Si
Umidità su granella	%	Metodo interno GAC	
Umidità su macinato	%	Metodo interno Termobilancia	
Umidità su mais	%	UNI EN ISO 6540:2010	
Proteina grezza	% s.s.	UNI EN ISO 20483:2014	
Ceneri	% s.s.	UNI EN ISO 2171:2010	Si
Grassi	% s.s.	D.M. 23/07/94 SO GU n. 186 del 10/08/94, pag. 15	
Contenuto proteico su granella	% s.s.	Metodo interno Infratec	
Contenuto in glutine su granella	% s.s.	Metodo interno Infratec	
Peso 1000 semi	g	UNI EN ISO 520:2011	
Peso ettolitrico	Kg/hL	UNI EN ISO 7971-3:2009	
Hardness	-	Metodo interno Infraalyzer 260	
Semi striminziti	%	Metodo interno per conteggio	
Semi bianconati	%	Metodo interno per conteggio	
Semi spezzati	%	Metodo interno per conteggio	
Semi germinati	%	Metodo interno per conteggio	
Semi volpati	%	Metodo interno per conteggio	
Semi fusariati	%	Metodo interno per conteggio	
Semi slavati	%	Metodo interno per conteggio	
Impurità	%	Metodo interno per conteggio	
Contenuto proteico su sfarinati	% s.s.	Metodo interno Infratec	
Indice di glutine su sfarinati	-	I.C.C. n. 155-158	
Glutine secco su sfarinati	% s.s.	UNI EN ISO 21415-4:2007	

**CEREALI, GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI**

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Colore (indice di giallo)	-	Metodo interno colorimetrico	
Alveogramma di Chopin su sfarinati	W, P/L	UNI EN ISO 27971:2008	
Amilogramma su sfarinati (viscosità massima)	UA	UNI 10872:2000	
Indice di caduta su sfarinati	sec.	UNI EN ISO 3093:2010	
Farinogramma Brabender su sfarinati (assorbimento di acqua, consistenza, sviluppo, stabilità, grado di rammollimento (10 min dall'inizio), grado di rammollimento (12 min dopo il massimo), numero di qualità farinografica)	-	UNI EN ISO 5530-1:2015	
Cadmio sol. in mix solfo-nitrica	(Cd) mg/Kg	Metodo interno ICP	
Cromo sol. in mix solfo- nitrica	(Cr) mg/Kg	Metodo interno ICP	
Nichel sol. in mix solfo-nitrica	(Ni) mg/Kg	Metodo interno ICP	
Piombo sol. in mix solfo-nitrica	(Pb) mg/Kg	Metodo interno ICP	
Rame sol. in mix solfo-nitrica	(Cu) mg/Kg	Metodo interno ICP	

**CEREALI, GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI**

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Zinco sol. in mix solfo-nitrica	(Zn) mg/Kg	Metodo interno ICP	
Aflatossine B1, B2, G1, G2	µg/Kg	Metodo interno HPLC	
Deossinivalenolo	µg/Kg	Metodo interno HPLC	
Ocratossina A	µg/Kg	Metodo interno HPLC	
Zearalenone	µg/Kg	Metodo interno HPLC	

**COMPOST-DIGESTATO**

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Umidità	%	Regione Piemonte Metodi di analisi dei compost 1998 Met C 2.	
Solidi totali (da umidità)	%	Regione Piemonte Metodi di analisi dei compost 1998 Met C 2.	
Solidi volatili	% s.s.	Regione Piemonte Metodi di analisi dei compost 1998 Met C 4.	
Azoto totale	% s.s.	Regione Piemonte Metodi di analisi dei compost 1998 Met C 7.3.	
Azoto nitrico	mg/Kg s.s.	Regione Piemonte Metodi di analisi dei compost 1998 Met C 7.1.	
Azoto nitroso	mg/Kg s.s.	Regione Piemonte Metodi di analisi dei compost 1998 Met C 7.1.	
Azoto ammoniacale	% s.s.	Regione Piemonte Metodi di analisi dei compost 1998 Met C 7.2.	
Fosforo totale	% s.s.	EPA 3050B 1996 + EPA 6010C 2007	
Piombo totale	mg/Kg s.s.	EPA 3050B 1996 + EPA 6010C 2007	
Cadmio totale	mg/Kg s.s.	EPA 3050B 1996 + EPA 6010C 2007	
Nichel totale	mg/Kg s.s.	EPA 3050B 1996 + EPA 6010C 2007	
Zinco totale	mg/Kg s.s.	EPA 3050B 1996 + EPA 6010C 2007	
Rame totale	mg/Kg s.s.	EPA 3050B 1996 + EPA 6010C 2007	
Mercurio totale	mg/Kg s.s.	EPA 3050B 1996 + EPA 6010C 2007	

**CONCIME**

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Umidità	%	Metodo interno gravimetrico	
Sostanza secca (da umidità)	%	Metodo interno gravimetrico	
Azoto	% s.s.	Metodo interno Kjeldahl	
Fosforo totale	% s.s.	EPA 3050B 1996 + EPA 6010C 2007	
Potassio	% s.s..	EPA 3050B 1996 + EPA 6010C 2007	

**LATTE**

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Grasso	%	ISO 9622/IDF 141:2013	Si
Proteine	%	ISO 9622/IDF 141:2013	Si
Lattosio	%	ISO 9622/IDF 141:2013	Si
Urea	mg/100 mL	Metodo interno FT-IR	
Caseine	%	Metodo interno FT-IR	
Residuo secco magro (RSM)	%	Metodo interno FT-IR	
Carica Batterica Totale	UFC x 1000/mL	Metodo interno BSC	Si
pH	unità pH	Metodo interno potenziometrico	
		Metodo interno FT-IR	
Cellule somatiche	Cellule x 1000/mL	UNI EN ISO 13366-2:2007	Si
Indice crioscopico (IC) - percentuale acqua aggiunta	°C - %	Metodo interno Crioscopio	
		Metodo interno FT-IR	
Ricerca sostanze inibenti	presenza/assenza	Metodo interno	
Aflatossina M1	ng/Kg	Metodo interno Elisa	
		ISO 14501:2007	Si
Fosfatasi alcalina	presenza/assenza	Metodo interno colorimetrico	
Ricerca latte bovino in latte ovino	presenza/assenza	Metodo interno immunocromatografico	
Ricerca latte caprino in latte ovino	presenza/assenza	Metodo interno immunocromatografico	

**MICROBIOLOGIA - ACQUA**

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Carica batterica a 22°C	UFC/mL	UNI EN ISO 6222:2001	
Carica batterica a 37°C	UFC/mL	UNI EN ISO 6222:2001	
Conta Coliformi totali	UFC/100mL	UNI EN ISO 9308-1:2014	
Conta Enterococchi	UFC/100mL	UNI EN ISO 7899-2:2003	
Conta Escherichia coli	UFC/100mL	UNI EN ISO 9308-1:2014	
Ricerca Listeria monocytogenes	presenza/assenza	Metodo Interno	
Ricerca Salmonella spp.	presenza/assenza	Rapporti ISTISAN 2007/05, pag. 105 Metodo ISS A 011C Rev. 00	

MICROBIOLOGIA - ALIMENTI

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Conta Coliformi totali	UFC/g o UFC/mL	AFNOR 3M-01/2-09/89 A	
Conta Enterobatteri	UFC/g o UFC/mL	AFNOR 3M-01/6-09/97	Si
Conta Escherichia coli	UFC/g o UFC/mL	AFNOR 3M-01/08-06/01	Si
Conta Microrganismi a 30°C	UFC/g o UFC/mL	AFNOR 3M-01/1-09/89	Si
	UFC/g o UFC/mL	UNI EN ISO 4833-1:2013	
Conta Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g o UFC/mL	UNI EN ISO 6888-2:2004	Si
Ricerca Escherichia coli O157	presenza/assenza	Metodo interno	
Ricerca Listeria monocytogenes	presenza/assenza	AFNOR UNI-03/04-04/05	Si

**MICROBIOLOGIA - ALIMENTI**

Ricerca Salmonella spp.	presenza/assenza	UNI EN ISO 6579:2008	Si
		AFNOR UNI-03/04-04/05	
Conta Batteri lattici a 30°C	UFC/g	ISO 15214:1998	
Conta Muffe e Lieviti	UFC/g	AFNOR 3M-01/13-07/14	

MICROBIOLOGIA - SUPERFICI

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Tamponi di superficie/Conta Microrganismi a 30°C	UFC/cm ²	ISO 18593:2004 (esclusi §6 e §7) + AFNOR 3M-01/1- 09/89	Si
Tamponi di superficie/Conta Enterobatteri	UFC/cm ²	ISO 18593:2004 (esclusi §6 e §7) + AFNOR 3M-01/6- 09/97	Si
Tamponi di superficie/Ricerca Listeria monocytogenes	presenza/assenza	ISO 18593:2004 (esclusi §6 e §7) + AFNOR UNI-03/04- 04/05	
Tamponi di superficie/ Ricerca Salmonella spp.	presenza/assenza	ISO 18593:2004 (esclusi §6 e §7) + UNI EN ISO 6579:2008	
Tamponi su carcasse/Conta Microrganismi a 30°C	UFC/100 cm ²	ISO 17604:2003 (solo ANNEX B) + AFNOR 3M-01/1- 09/89	
Tamponi su carcasse/Conta Enterobatteri	UFC/100 cm ²	ISO 17604:2003 (solo ANNEX B) + AFNOR 3M-01/6- 09/97	
Dipslide/Conta Microrganismi a 30°C	UFC/cm ²	Metodo interno	
Dipslide/Conta Enterobatteri	UFC/cm ²	Metodo interno	

**MICROBIOLOGIA - SUPERFICI**

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Dipslide/Muffe e Lieviti	UFC/cm ²	Metodo interno	

MICROBIOLOGIA – TERRENO E DIGESTATO

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Conta Escherichia coli	UFC/g s.s.	Rapporti Istisan 2002/3	
Conta Coliformi fecali	UFC/g s.s.	Rapporti Istisan 2002/3	
Ricerca di Salmonella spp.	presenza/assenza	APAT 20/2003 - Cap. 3 pag.27	
Uova di Elminti	n°/100 g	APAT 20/2003 - Cap. 1	

**OLI ESSENZIALI**

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Profilo gascromatografico dell'essenza di lavanda	%	Metodo interno GC/MS	
Profilo gascromatografico dell'essenza di lavandino	%	Metodo interno GC/MS	
Profilo gascromatografico dell'essenza di rosmarino	%	Metodo interno GC/MS	
Profilo gascromatografico dell'essenza di menta	%	Metodo interno GC/MS	
Profilo gascromatografico dell'essenza di salvia	%	Metodo interno GC/MS	
Profilo gascromatografico dell'essenza di timo	%	Metodo interno GC/MS	

OLI VEGETALI

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Acidità libera/oli d'oliva	g ac. oleico/100g	Reg. CEE 2568/91 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All II Reg. CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L161 22/06/2007	Si
Numero perossidi/oli d'oliva	meq O ₂ /Kg	Reg. CEE 2568/91 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All III	Si
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto (deltaK - K ₂₃₂ - K ₂₇₀)/oli d'oliva	-	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg. UE 299/2013 26/03/2013 GU UE L90/52 28/03/2013 All I	Si
Composizione acilica	-	Reg. CEE 2568/91 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All II Reg. CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L161 22/06/2007	
Ac. Miristico	%		
Ac. Palmitico	%		
Ac. Palmitoleico	%		
Ac. Eptadecanoico	%		
Ac. Eptadecenoico	%		
Ac. Stearico	%		
Ac. Oleico	%		
Ac. Linoleico	%		
Ac. Linolenico	%		
Ac. Eicosanoico	%		
Ac. Eicosenoico	%		
Ac. Beenico	%		
Ac. Lignocerico	%		
Polifenoli totali	mg/Kg	Metodo interno spettrofotometrico	
Biofenoli	mg/Kg	COI/T.20/Doc. n. 29 2009	
Ricerca di residui di Dimetoato/Ometoato	mg/Kg	Metodo interno GC/MS	
Ricerca di residui di Imidacloprid	mg/Kg	Metodo interno HPLC	

**PRODOTTI DELL'ALVEARE: MIELE**

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Contenuto in acqua	%	D.M.25/07/2003 G.U.n.185 del 11/08/2003, pag. 30	Si
Conducibilità elettrica	mS/cm	D.M.25/07/2003 G.U.n.185 del 11/08/2003, pag. 38	Si
pH, Acidità Libera, Lattoni, Acidità Totale	unità pH, meq/Kg	D.M.25/07/2003 GU n. 185 del 11/08/2003, pag. 42	Si
Indice diastatico	U.D./g	D.M.25/07/2003 G.U.n.185 del 11/08/2003, pag. 47	
	U.D./g	Metodo Interno Amylazyme	
Idrossimetilfurfurale	mg/Kg	D.M.25/07/2003 G.U.n.185 del 11/08/2003, pag. 51	Si
Colore	mmPFUND	Metodo interno colorimetrico	
Sostanze insolubili in acqua	%	D.M.25/07/2003 G.U.n.185 del 11/08/2003, pag. 35	
Tetracicline	presenza/assenza	Metodo interno kit enzimatico tetrasensor	
Acaricidi: Coumaphos, Chlorfenvinphos	mg/Kg	Metodo interno GC/MS	Si
Agrofarmaci: Malation, Clorpirifos, Bromopropilato, lambda- Cialotrina, Permetrina, tau-Fluvalinate, Deltametrina	mg/Kg	Metodo interno GC/MS	
Metalli pesanti: Cadmio, Cromo, Nichel, Piombo, Rame	mg/Kg	Metodo interno ICP	
Analisi melissopalnologica	-	UNI 11299:2008	Si
Analisi sensoriale	-	Metodo interno sensoriale	

**PRODOTTI DELL'ALVEARE: CERA**

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Coumaphos	mg/kg	Metodo interno GC/MS	
Chlorfenvinphos	mg/kg	Metodo interno GC/MS	
tau-Fluvalinate	mg/kg	Metodo interno GC/MS	

PRODOTTI DELL'ALVEARE: GELATINA REALE

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Analisi palinologica - Identificazione dell'origine geografica	-	Metodo interno microscopico	
Contenuto proteico	%	Metodo interno Kjeldahl	
Umidità	%	Metodo interno gravimetrico	
Ceneri	%	Metodo interno gravimetrico	
pH e Acidità libera		Metodo interno	

PRODOTTI DELL'ALVEARE: POLLINE

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Analisi palinologica - Identificazione dell'origine botanica e geografica	-	Metodo interno microscopico	
Umidità	%	Metodo interno termobilancia	
Contenuto proteico	%	Metodo interno Kjeldahl	

**TARTUFI E PRODOTTI A BASE DI TARTUFO**

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Analisi sensoriale (olfattiva e visiva/morfologica)	-	Metodo interno sensoriale	
Analisi sporale	-	Metodo interno microscopico	
Identificazione delle specie di tartufo commercializzabili	-	Analisi sensoriale, analisi sporale e valutazione complessiva	
Identificazione delle specie di tartufo non commercializzabili	-	Analisi sensoriale, analisi sporale e valutazione complessiva	
Identificazione delle specie contenute in prodotti a base di tartufo	-	Metodo interno microscopico	

**TERRENO**

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
pH	unità pH	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - III.1	
pH in KCl	unità pH	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - III.1	
Conducibilità elettrica	dS/m	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - IV.1	
Tessitura a 3 frazioni (sabbia, limo, argilla)	g/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - II.5	
Tessitura a 5 frazioni (sabbia fine, sabbia molto fine, sabbia grossa, limo, argilla)	g/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - II.5	
Calcare totale	g/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - V.1	
Calcare attivo	g/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - V.2	
Carbonio organico	g/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - VII.3	
Sostanza organica (da carbonio organico)	g/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - VII.3, VII.3.6	
Carbonio organico totale	g/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - VII.2	
Carbonio estraibile totale	g/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - VIII.1	
Carbonio di ac. umici e fulvici	g/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - VIII.1	
Fosforo assimilabile	mg/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - XV.3	
Anidride fosforica (da fosforo assimilabile)	mg/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - XV.3	
Azoto totale	g/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - XIV.2 + XIV.3 mod. D.M. 25/03/2002 GU n. 84 del 10/04/2002	
Fosforo totale	%	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - XI.1	

**TERRENO**

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Azoto ammoniacale (comprensivo di umidità)	mg/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - XIV.4	
Azoto nitrico	mg/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - XIV.4	
Azoto minerale (da azoto ammoniacale e nitrico)	mg/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - XIV.4	
Potassio scambiabile	mg/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - XIII.2, XIII.2.6	
Magnesio scambiabile	mg/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - XIII.2, XIII.2.6	
Sodio scambiabile	mg/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - XIII.2, XIII.2.6	
Calcio scambiabile	mg/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - XIII.2, XIII.2.6	
Capacità di scambio cationico	meq/100g	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - XIII.2	
Ferro assimilabile	mg/Kg	D.M. 11/05/92 GU n. 121 del 25/05/1992 - Metodo n. 37	
Manganese assimilabile	mg/Kg	D.M. 11/05/92 GU n. 121 del 25/05/1992 - Metodo n. 37	
Zinco assimilabile	mg/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - XII.1	
Rame assimilabile	mg/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - XII.1	
Boro solubile	mg/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - XVII.2	
Cadmio in acqua regia	mg/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - XI.1	
Cromo in acqua regia	mg/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - XI.1	
Rame in acqua regia	mg/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - XI.1	
Manganese in acqua regia	mg/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - XI.1	
Mercurio in acqua regia	mg/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - XI.1	
Nichel in acqua regia	mg/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - XI.1	

**TERRENO**

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Piombo in acqua regia	mg/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - XI.1	
Zinco in acqua regia	mg/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - XI.1	
Umidità	%	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - II.2	
Capacità idrica di campo (a 0,33 atm)	%	D.M. 01/08/97 SO n. 173 GU n. 204 del 02/09/97 - 3	
Punto di appassimento (a 15 atm)	%	D.M. 01/08/97 SO n. 173 GU n. 204 del 02/09/97 - 3	
Respirazione basale	ppm	Metodo interno biochimico	
Biomassa microbica	ppm	Metodo interno biochimico	
Densità apparente	g/cm ³	Min. Politiche Agricole – Metodi di analisi fisica del suolo	
Scheletro	g/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - II.1	
Pietre	g/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - II.3	
Sassi	g/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - II.3	
Ghiaia	g/Kg	D.M. 13/09/99 GU SO n. 248 del 21/10/1999 - II.3	
C/N	-	Calcolo	
Mg/K	-	Calcolo	
ESP	-	Calcolo	
Ca/Mg	-	Calcolo	
Ca/K	-	Calcolo	

**VEGETALI E DERIVATI (ortofrutta, legumi, foglie, semi oleaginosi,
succhi di frutta, etc.)**

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Umidità legumi	%	ISO 24557:2009	
Umidità semi oleaginosi	%	UNI 22028:1992	
Azoto	% s.s.	Metodo interno Kjeldahl	
Proteina grezza legumi	% s.s.	UNI EN ISO 20483:2014	
Ocratossina A nel vino	µg/Kg	Metodo interno HPLC	
Boro (diagnostica fogliare)	mg/Kg	Metodo interno ICP	
Fosforo (diagnostica fogliare)	%	Metodo interno ICP	
Potassio (diagnostica fogliare)	%	Metodo interno ICP	
Calcio (diagnostica fogliare)	%	Metodo interno ICP	
Magnesio (diagnostica fogliare)	%	Metodo interno ICP	
Sodio (diagnostica fogliare)	%	Metodo interno ICP	
Ferro (diagnostica fogliare)	mg/Kg	Metodo interno ICP	
Manganese (diagnostica fogliare)	mg/Kg	Metodo interno ICP	
Rame (diagnostica fogliare)	mg/Kg	Metodo interno ICP	
Zinco (diagnostica fogliare)	mg/Kg	Metodo interno ICP	
Cadmio	mg/Kg	Metodo interno ICP	
Cromo	mg/Kg	Metodo interno ICP	
Nichel	mg/Kg	Metodo interno ICP	
Piombo	mg/Kg	Metodo interno ICP	
Rame	mg/Kg	Metodo interno ICP	
Zinco	mg/Kg	Metodo interno ICP	

**VEGETALI E DERIVATI (ortofrutta, legumi, foglie, semi oleaginosi, succhi di frutta, etc.)**

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Agrofarmaci su ortofrutta e derivati: Acetamiprid Acrinatrina Bifentrin Bitertanolo Bupirimate Captano Ciflutrin Cipermetrina Ciproconazolo Ciprodinil Clorpirifos Clorpirifos metile Deltametrina Difenoconazolo Dimetoato Etofenprox Etossazolo Fenexamide Fenitrothion Fenpiroximate Flonicamide Fludioxonil Fosmet Kresoxim metile lambda-Cialotrina Metossifenozone Penconazolo Piraclostrobina Piridaben Pirimetanil Pirimicarb Piriproxifen Quinoxifen tau-Fluvalinate Tebuconazolo Tebufenpirad Tetraconazolo Triflossistrobina	mg/kg	Metodo interno GC/MS	

**VEGETALI E DERIVATI (ortofrutta, legumi, foglie, semi oleaginosi,
succhi di frutta, etc.)**

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Agrofarmaci su orto- frutta e derivati Boscalid Clofentezine Clorantraniliprole Clotianidin Diflubenzuron Ditianon Flufenoxuron Imidacloprid Indoxacarb Lufenuron Tebufenozide Teflubenzuron Tiacloprid Tiametoxam	mg/kg	Metodo interno HPLC	



Per richieste di analisi qui non riportate, in accordo con il cliente, il laboratorio si riserva la possibilità di valutarne l'effettuazione e/o di ricorrere al subappalto delle prove a laboratori qualificati.

Si effettuano preventivi personalizzati in base alle esigenze del cliente.

È possibile la stipula di convenzioni per lavori o progetti programmati e di una certa entità.

In base al tipo di analisi, alla quantità di parametri da determinare e alla quantità di campioni da analizzare la consegna dei risultati avviene entro 10 giorni lavorativi, salvo diversi accordi con il cliente.

CONSEGNA CAMPIONI

L'ufficio accettazione è aperto al pubblico dal lunedì al giovedì dalle ore 8,00 alle ore 13,00 e dalle 14,30 alle 16,00; il venerdì dalle ore 8,00 alle ore 13,00. E' comunque possibile consegnare i campioni in orari diversi previo appuntamento. La consegna dei campioni può avvenire anche tramite corriere o per posta.

In accordo con il personale tecnico addetto, è previsto un servizio di ritiro campioni.

Sul sito (www.assam.marche.it) sono disponibili il **modulo consegna campioni** e le **istruzioni** per prelievo e consegna campioni, in cui si riportano brevemente le indicazioni, desunte da norme o da pubblicazioni di riferimento, essenziali per un corretto campionamento e per garantire la conservazione e la rappresentatività dell'aliquota campionaria, al fine di mantenerne le caratteristiche originali.

Su richiesta del cliente, il laboratorio mette a disposizione i documenti suddetti.

PRIVACY

In base alla normativa vigente (D.Lgs. 196/2003) il laboratorio è tenuto al rispetto della privacy dei clienti in modo che tutti i dati e le informazioni acquisite siano trattate con la massima riservatezza.



Centro Agrochimico Regionale

Via Roncaglia, 20

60035 Jesi (AN)

Tel: 071 8081; 0731 53033

Fax: 0731 221084; 071 808421

Indirizzi e-mail:

laborjesi@assam.marche.it;

labprodanimali@assam.marche.it

Sito web:

www.assam.marche.it

Agosto 2015