

Modulo Accompagnamento Campioni

ALIMENTI ZOOTECNICI, MANGIMI E FORAGGI - Analisi Chimico-fisiche e PCR

Proprietario: _____ Indirizzo: _____

CAP: _____ Comune: _____ Prov: (_____) P.I. _____ C.F. _____ Cod. ASL: _____

Cell.: _____; e-mail: _____; PEC: _____

Fatturare a (se diverso da proprietario): _____ Indirizzo: _____

CAP: _____ Comune: _____ Prov: (_____) P.I. _____ C.F. _____

CODICE UNIVOCO _____ Tecnico inviante: _____ e-mail (tecnico): _____

Progetto: _____

Serie	Matrice	N° Campioni	ID Campione	Data campionamento	Lotto di Produzione Data di Scadenza
A					
B					
C					
D					
E					

ANALISI RICHIESTE

Serie	ID	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
	46	a-NDF, a-NDFom	ISO 16472:2006	no
	47	ADF, ADFom	ISO 13906:2008	no
	48	ADL	ISO 13906:2008	no
	50	Amido	AOAC 996.11	no
	51	Ammoniaca *	Metodo Interno MI_CH_02 rev 0	no
	52	Azoto ammoniacale *(da calcolo)*	Metodo Interno MI_CH_02 rev 0	no
	53	Azoto ammoniacale su Azoto Totale (da calcolo)*	Metodo Interno MI_CH_02 rev 0	no
	55	Azoto non proteico (NPN) *	Metodo interno MI_CH_110 Rev 0 del 2018	no
	56	Azoto non proteico (NPN) su Azoto Totale (% da calcolo) *	Metodo interno MI_CH_110 Rev 0 del 2018	no
	58	Azoto totale, proteine grezze (da calcolo) (Kjeldahl)	ISO 5983-2:2009	no
	60	Ceneri	AOAC 942.05	no
	64	Grassi grezzi (estratto etereo)	ISO 6492:1999	no
	65	Falling Number *	AOAC 976:13/95	si
	68	Fibra grezza	ISO 6865:2000	no
	880	Nitrati *	MI_CH_106 rev 0 del 2018 (semiquantitativo)	no
	882	Nitriti *	MI_CH_106 rev 0 del 2018 (semiquantitativo)	no
		Macro e microelementi: minerali (specificare) _____	EPA 6010 C:2010	si
	401	OGM metodo di screening *	Metodo Interno MI_BM_54 rev 0 del 2018	no
	519	OGM : Soia Roundup Ready	UNI EN ISO 21571:2013 Annex A3 + UNI EN ISO 21570:2013 Annex C2	no
	518	OGM quantitativo: mais BT 176	UNI EN ISO 21571:2013 Annex A3 + UNI EN ISO 21570:2013 Annex C3	no
	2543	OGM qualitativa di screening + sistema integrato evento specifico soia*	Metodo interno MI_BM_01 rev 0 del 2018	no
	2558	OGM qualitativa ridotta soia*	Metodo interno MI_BM_02 rev 0 del 2018	no
	79	pH *	Metodo Interno MI_CH_08 rev 0 del 2018	no
	84	Proteina solubile (% su proteine grezze) *	Metodo Interno MI_CH_107 Rev 0 del 2018	no
	82	Profilo fermentativo (ac. acetico, iso-butirrico, lattico, N. butirrico, etanolo e propionico) *	J. Sci. Food Agric. 1984, 35 1178-1182	si
	89	Solfiti totali (come SO ₂) *	DM 03/02/1989 MET 30 A	si
	90	Umidità, sostanza secca (da calcolo)	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met A	no
	91	Urea *	Metodo Interno MI_CH_109 Rev 0 del 2018	no
	92-104	Vitamine * specificare: _____		si
	105	Zuccheri solubili *	Metodo Interno MI_CH_108 rev 0 del 2018	no

Modulo Accompagnamento Campioni

NIRS

Serie	ID	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
	106	NIRS Base *: Umidità, PG, FG, Lipidi, Ceneri, NDF, ADF, ADL, Amido	Metodo Interno MI_CH_73 rev o del 2018	no
	3614	NIRS PLUS *: NIRS Base + TFA, oligoelementi, AGV, digeribilità NDF, calcolo valori energetici	MI_CH_73 rev o del 2018+ elaborazione Dairyland	no

*: prova NON accreditata ACCREDIA; Sub: prova effettuata in Subappalto

MICOTOSSINE e AFLATOSSINE

Serie	ID	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
	521	Aflatossina B1 *	Metodo Interno MI_CH_35 rev o del 2018	no
	522	Deossinivalenolo (DON) *	Metodo Interno MI_CH_50 rev o del 2018	no
	523	Fumonisine *	Metodo Interno MI_CH_39 rev o del 2018	no
	111	Ocratossina A *	Metodo Interno MI_CH_102 rev o del 2018	no
	112	Tossina T2 *	Metodo Interno MI_CH_60 rev o del 2018	no
	524	Zearalenone *	Metodo Interno MI_CH_51 rev o del 2018	no
	114	Aflatossine Totali (B1+B2+G1+G2) *	Metodo Interno MI_CH_49 rev o del 2018	no

*: prova NON accreditata ACCREDIA; Sub: prova effettuata in Subappalto

SPAZIO PER INDICARE EVENTUALI ALTRE PROVE PREVIO ACCORDO CON LABORATORIO DA CONTATTARE PER INDICARE CORRETTAMENTE LE RICHIESTE

Serie	ID	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub

Il Cliente accetta i metodi analitici del Laboratorio Analisi ARAP e di averne preso attraverso l'elenco analisi aggiornato disponibile sul sito web oltre che sottoscrivendo il presente modulo. Modalità di prelievo e conservazione dei campioni sono descritte nella Carta dei Servizi a disposizione del Cliente. Nell'accettare i campioni, il Laboratorio ne controllerà le condizioni e se non saranno ritenuti idonei, il Laboratorio potrà rifiutare l'analisi o effettuarla riportando il riferimento agli scostamenti riscontrati sul rapporto di prova. Qualora i tempi di analisi cadano in giorni non feriali e il metodo di prova lo consenta, i campioni potranno essere congelati.

Il Cliente autorizza l'esecuzione delle prove in subappalto (vedi carta dei servizi). Il Laboratorio si assume la responsabilità per le prove effettuate in subappalto.

Il Cliente accetta i tempi di evasione del contratto : per quanto riguarda le tempistiche di analisi, la comunicazione del dato, l'invio e/o la disponibilità del Rapporto di Prova si fa riferimento alle condizioni dettagliate nella Carta dei Servizi (<http://arapiemonte.it/index.php/pagine/laboratorio-analisi/>) ai paragrafi TEMPI DI EVASIONE DEL CONTRATTO e MODALITA' DI TRASMISSIONE DEI RAPPORTI DI PROVA della quale il Cliente dichiara di aver preso visione e di accettarne le specifiche.

Il Laboratorio analisi ARAP, in qualità di Titolare del Trattamento dei dati personali e sensibili sopra riportati (Regolamento UE n° 2016/680 o GDPR), dichiara che tali dati saranno utilizzati esclusivamente per scopi inerenti il presente contratto. Inoltre, ai fini della tutela della privacy, non si comunicano esiti telefonicamente. Firmando il presente modulo si dà al Laboratorio Analisi ARAP il consenso tecnico, di natura obbligatoria, al trattamento dei dati sopra riportati (Regolamento UE n° 2016/680 o GDPR).

NOME E COGNOME DEL RICHIEDENTE : _____ **FIRMA LEGGIBILE** _____