



Associazione Regionale Allevatori del Piemonte
Laboratorio di Analisi
Modulo Accompagnamento Campioni

G13-M07
Rev 7 del 18.07.2019
Pagina 1 di 2

LATTE e DERIVATI – analisi con metodo AUTOMATICO, CHIMICO, ELISA

Proprietario: _____ Indirizzo: _____

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

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

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

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

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

CODICE UNIVOCO _____ Progetto: _____

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

CAMPIONE CON CONSERVANTE SI NO

ANALISI RICHIESTE

SETTORE AUTOMATICO

Serie	ID	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
	1	Acidi grassi saturi e insaturi (profilo) *	Metodo Interno	no
	2/3	Carica Batterica (latte vaccino ovino e caprino/altre specie*)	UNI EN ISO 16297:2014	no
	4/5	Caseina (latte vaccino/altre specie*)	ISO 9622/IDF 141:2013	no
	6	Carica Batterica, Cellule Somatiche, Grasso, Proteine, Lattosio	v. singole prove	no
	8	Cellule somatiche	UNI EN ISO 13366-2:2007	no
	9	Cloruri *	Metodo Interno, calcolo	no
	3/2/3	Conducibilità*	Metodo interno MI_AU_02 rev o del 2018	no
	10	Punto di congelamento (indice crioscopico)	UNI EN ISO 5764:2009	no
	11	Crioscopia IR *	Metodo Interno MI_AU_48 rev o del 2018	no
	12	Grasso	ISO 9622 / IDF 141:2013	no
	13	Grasso, Proteine, Lattosio (GPL)	v. singole prove	no
	14	Indice Caseinico *	Calcolo	no
	34	Inibenti	AOAC Delvotest SP NT n° 011102 2014	no
	15	Lattosio	ISO 9622 / IDF 141:2013	no
	16	Proteine	ISO 9622 / IDF 141:2013	no
	17	Residuo secco magro *	Calcolo	no
	18/816	Urea (latte vaccino/latte altre specie*)	ISO 9622 / IDF 141:2013	no

*: prova NON accreditata ACCREDIA

ELISA

Serie	ID	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
	19/347	Aflatossina M ₁ (latte vaccino- latte altre specie*)	UNI EN ISO 14675:2003 (IDF 186:2003)	no
	20	Diagnosi gravidanza eseguita sui campioni CC.FF. *	Metodo Interno MI_SI_90 rev o del 2018	no
	21	Diagnosi gravidanza *	Metodo Interno MI_SI_90 rev o del 2018	no
	22	Paratubercolosi eseguita sui campioni CC.FF. *	Metodo Interno MI_SI_88 rev o del 2018	no
	23	Paratubercolosi *	Metodo Interno MI_SI_88 rev o del 2018	no

*: prova NON accreditata ACCREDIA;



Modulo Accompagnamento Campioni

SETTORE CHIMICO

Serie	ID	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
	3252	Acidità titolabile (su latte e derivati) *	DM 21/04/1986 n. 18 GU 02/10/1986	no
	25	Acqua libera (aw) *	ISO 21807:2004	no
	26	Azoto solubile *	DM 21/04/1986 n. 18 GU 02/10/1986	no
	27	Carboidrati *	Calcolo	no
	28	Caseina (su latte)	ISO 17996-1/FIL IDF 29-1, 2004	no
	29	Ceneri (su formaggio)	AOAC 935.42	no
	813	Determinazione varianti Beta caseina*	Metodo interno MI_CH_101 rev o del 2018	no
	814	Determinazione varianti Kappa caseina*	Metodo interno MI_CH_101 rev o del 2018	no
	815	Determinazione varianti Beta e Kappa caseina*	Metodo interno MI_CH_101 rev o del 2018	no
	876	Quantificazione varianti genetiche Beta caseina*	Metodo interno MI_CH_101 rev o del 2018	no
	30	Dichiarazione Etichetta Nutrizionale Reg. UE 1169/2011* (umidità, proteine, grasso, ceneri, carboidrati, Kcal, Kjoule, Acidi Grassi Saturi e Insaturi, cloruri, zuccheri totali)	V. Singole prove	no
	31	Fosfatasi (qualitativa)*	ISO/TS 6090 IDF/RM 082:2004	no
	3065	Fosfatasi alcalina (quantitativa)	ISO 22160/IDF 209:2007	no
	32	Grasso (su formaggio e formaggio fuso)	ISO 1735/IDF 005B:2004	no
	33	Grasso (su latte)	ISO 1211/IDF 001:2010	no
	999	Grasso (su panna)	ISO 2450/IDF 16:2008	no
	3063	Grasso (su siero di latte)	ISO 7808/IDF 22:2008	no
	3064	Grasso (su burro)	ISO 17189:2003	no
	35	Lattosio (e galattosio) *	Metodo Interno (Enzimatico)	si
	36	Materia secca (su formaggio e formaggio fuso)	ISO 5534/IDF 04:2004	no
	37	Materia secca (su latte e panna)	ISO 6731/IDF 021:2010	no
	38	Macro e Micro elementi *: specificare _____	EPA 6010 C: 2010	si
	39	Perossidasi *	DM AT DEC. CEE 180/1991	no
	40	pH *	Metodo Interno MI_CH_08 rev o del 2018	no
	42	PCB e PCB Diossina simili (alta risoluzione) *	Met. C: EPA 1613 B 1994/Met. D: Reg. CEE 1881/2006 19/12/06 GUCE L. 364 20/12/06	si
	43	Proteine grezze (su latte e prodotti lattiero caseari)	ISO 8968-1/IDF 20-1:2014)	no
	44	Siero proteine *	Metodo Interno MI_CH_36 rev o del 2018	no

FOODSCAN

Serie	ID	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
	45	Grasso, Proteine grezze su sostanza secca (da calcolo)	Metodo interno MI_CH_01 rev o del 2017	no
		Salì, Umidità *	Metodo Interno	no

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

NOTA: PER INFORMAZIONI SU ANALISI NON IN ELENCO CONTATTARE IL LABORATORIO

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 _____

SPAZIO RISERVATO AL LABORATORIO ANALISI ARAP DA COMPILARE SOLO PER CAMPIONI EP CONSEGNATI DAL CLIENTE IN LABORATORIO.

Pervenuto in Laboratorio il ____/____/____; Contenitore sterile SI NO; Temperatura al ricevimento:°C Conforme SI NO

Firma operatore: _____

Verifica campioni secondo quanto previsto dal Sistema Qualità del laboratorio e sintetizzato nella Carta dei Servizi