

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): \_\_\_\_\_

Tecnico inviante \_\_\_\_\_ Mail \_\_\_\_\_ Progetto: \_\_\_\_\_

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

**ANALISI RICHIESTE**

**NB: VERIFICARE ELENCO UFFICIALE PROVE ACCREDITATE SUL SITO WEB**

Serie	Cod sw	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
	5572	Azoto totale, Proteine (da calcolo) (Dumas, mangimi)	ISO 16634-1:2008	no
	5575	Azoto totale, proteine (da calcolo) (Dumas, granella)	UNI EN ISO 16634-2:2016	no
	60	Ceneri	AOAC 976:13/95	si
	64	Grassi grezzi (estratto etereo)	ISO 6865:2000	no
	68	Fibra grezza	MI_CH_106 rev 0 del 2018 (semiquantitativo)	no
	880	Nitrati	EPA 6010 C:2010	si
	882	Nitriti	Metodo Interno MI_BM_41 rev 1 del 2020	no
		Macro e microelementi: minerali (specificare) _____		no
	4897	Organismi geneticamente modificati (OGM): metodo di screening	UNI EN ISO 21571:2013 Annex A3 + UNI EN ISO 21570:2013 Annex C2	no
	519	Organismi geneticamente modificati (OGM) :Soia Roundup Ready	Metodo interno MI_BM_02 rev 0 del 2018	no
	2558	OGM screening	MI_BM_41 Rev 1 2020	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)	Metodi vari	si
	89	Solfiti totali (come SO <sub>2</sub> )	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
	105	Zuccheri solubili	Metodo Interno MI_CH_108 rev 0 del 2018	no

**Modulo Accompagnamento Campioni**

**NIRS**

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

**MICOTOSSINE e AFLATOSSINE**

Serie	Cod sw	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
	521	<b>Aflatossina B1</b>	Metodo Interno MI_CH_35 rev 1 del 2021	no
	522	<b>Deossinivalenolo (DON)</b>	Metodo Interno MI_CH_50 rev o del 2018	no
	523	<b>Fumonisine</b>	Metodo Interno MI_CH_39 rev o del 2018	no
	111	<b>Ocratossina A</b>	Metodo Interno MI_CH_102 rev o del 2018	no
	112	<b>Tossina T2</b>	Metodo Interno MI_CH_60 rev o del 2018	no
	524	<b>Zearalenone</b>	Metodo Interno MI_CH_51 rev o del 2018	no
	114	<b>Aflatossine Totali (B1+B2+G1+G2)</b>	Metodo Interno MI_CH_49 rev o del 2018	no

; Sub: prova effettuata in Subappalto

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

Serie	Cod sw	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub

**SPAZIO RISERVATO SEDE PERIFERICA ARAP**

Temperatura al ricevimento: .....°

**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 sopra riportati (Regolamento UE n° 2016/679 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° 2016/679 o GDPR).

**NOME E COGNOME DEL RICHIEDENTE :** \_\_\_\_\_ **FIRMA LEGGIBILE** \_\_\_\_\_