

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

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): _____

Progetto: _____

Serie	Matrice (1)	Specie	N° Campioni	ID Campione	Data Campionamento	Lotto di Produzione Data di Scadenza	Codice autorizzazione Cliente
A							
B							
C							
D							
E							

CAMPIONE CON CONSERVANTE SI NO

(1) Per matrice latte specificare quando diverso da crudo (ovvero se pastorizzato o termizzato).

ANALISI SETTORE AUTOMATICO

Serie	Cod sw	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
	2	Carica Batterica (latte vaccino, ovino, caprino)	Metodo interno MI_AU_14 rev 1 del 2024	no
	6	Carica Batterica, Cellule Somatiche, Grasso, Proteine, Lattosio	v. singole prove	no
	542	Caseine e Indice caseinico (da calcolo) (latte vaccino)	ISO 9622/IDF 141:2013	no
	543	Caseine e Indice caseinico (da calcolo) (latte altre specie)*	Metodo Interno MI_AU_79 rev 0 del 2018	no
	8	Cellule somatiche	UNI EN ISO 13366-2:2007	no
	13	Grasso, Proteine, Lattosio, Residuo secco magro (GPL)	v. singole prove	no
	9	Cloruri (da calcolo)*	Metodo interno MI_AU_07 rev 0 del 2018	no
	3123	Conducibilità*	Metodo interno MI_AU_02 rev 0 del 2018	no
	10	Punto di congelamento (indice crioscopico)	UNI EN ISO 5764:2009	no
	9560	Punto di congelamento (indice crioscopico) latte bufalino	Metodo interno MI_AU_04 rev 2 del 2024	no
	11	Crioscopia IR *	Metodo Interno MI_AU_48 rev 0 del 2018	no
	5800/5801	Acetone, BHB*	Metodi interni MI_AU_09/10 rev 0 del 2021	no
	1	Acidi grassi saturi e insaturi*	Metodo interno MI_AU_13 rev 0 del 2023	no
	7254	Acidi grassi Denovo, Mixed, Preformed*	Metodo interno MI_AU_12 rev 0 del 2022	no
	18/816	Urea	ISO 9622 / IDF 141:2013	no
	1519	Sostanze inibenti (Delvotest T in piastra)	AFNOR DSM 28/02-02/12	no
	3673	Inibenti (test rapido COW SIDE II)*	Metodo interno MI_MA_37 rev 0	no
	1185	Inibenti (test rapido 4sensor)*	Metodo interno MI_MA_01 rev 1	no
	1521	Inibenti (test rapido Charm QUAD1)*	Metodo interno MI_MA_02 rev 0	no
	5038	Inibenti (test rapido TriSensor)*	Metodo interno MI_MA_01 rev R1	no

ANALISI ELISA – PCR - HPLC

Serie	Cod sw	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
	19	Aflatossina M ₁ (latte bovino, ovino, caprino) (Elisa test)	UNI EN ISO 14675:2003	no
	8115	Aflatossina M ₁ (latte bovino) (HPLC)	ISO 14501:2021	no
	5952	Diarrea virale bovina (BVD): agente eziologico	Metodo interno MI_BM_44B Rev 3 del 2022 (PCR)	no
	20	Diagnosi gravidanza su campioni CCF*F*	Metodo Interno MI_SI_90 rev 0 del 2018 (Elisa test)	no
	21	Diagnosi gravidanza *	Metodo Interno MI_SI_90 rev 0 del 2018 (Elisa test)	no
	23	Paratubercolosi : anticorpi *	Metodo Interno MI_SI_88 rev 0 del 2018 (Elisa test)	no

**Modulo Accompagnamento Campioni
SETTORE CHIMICO**

G13-M07 Rev 21 del 26/07/2024
Pagina 2 di 2

Serie	Cod sw	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
	24/3252	Acidità titolabile (su latte e formaggio) *	MI_CH_17 (latte) - DM 21/04/1986 n. 18 GU 02/10/1986	no
	25	Attività dell'acqua (Aw)	ISO 18787:2017	no
	7269	Proteine grezze (da calcolo), Azoto: SI / NO (specificare) (DUMAS su latte e derivati)	ISO 14891:2002	no
	43	Proteine grezze (da calcolo), Azoto: SI / NO (specificare) (KJELDAHL su latte e derivati)	UNI EN ISO 8968-1:2014	no
	44	Siero proteine *	Metodo Interno MI_CH_36 rev 0 del 2018	no
	27	Carboidrati *	Calcolo	no
	28	Caseine (su latte)	ISO 17997-1/IDF 29-1: 2004	no
	29	Ceneri (su formaggio)	AOAC 935.42	no
	813	Determinazione varianti Beta caseina*	Metodo interno MI_CH_101 rev 0 del 2018	no
	814	Determinazione varianti Kappa caseina*	Metodo interno MI_CH_101 rev 0 del 2018	no
	815	Determinazione varianti Beta e Kappa caseina*	Metodo interno MI_CH_101 rev 0 del 2018	no
	876	Quantificazione varianti genetiche Beta caseina*	Metodo interno MI_CH_101 rev 0 del 2018	no
	6817	Analisi della mutazione C>A nella posizione 473 del gene della beta caseina bovina	Metodo interno MI_BM_06 rev 2 del 2022 (PCR)	no
	933	Dichiarazione Etichetta Nutrizionale Reg. UE 1169/2011 (umidità, proteine, grasso, ceneri, carboidrati, Kcal, Kjoule, Acidi Grassi Saturi *e Insaturi*, cloruri*, zuccheri totali* lattosio*, galattosio*, fruttosio*, glucosio*, saccarosio*)	V. Singole prove	
	995	Valore energetico (calcolo), carboidrati (calcolo)	Vedi singole prove, con tecnica Kiehl Dahl per Proteine grezze	no
	8344	Valore energetico (calcolo), carboidrati (calcolo)	Vedi singole prove, con tecnica Dumas per Proteine grezze	no
	31	Fosfatasi (qualitativa)* NON UTILIZZARE CONSERVANTI	ISO/TS 6090 IDF/RM 082:2004	no
	3065	Attività fosfatase alcalina (metodo quantitativo) su matrice latte	ISO 22160/IDF 209:2007	no
	32	Grasso (su formaggio e formaggio fuso)	UNI EN ISO ISO 23319:2022	no
	3063	Grasso (su latte e derivati es panna, siero di latte)	ISO 23318:2022	no
	3064	Sostanze grasse totali (grasso su burro)	UNI EN ISO 17189-1:2004	no
	7637	Lattosio (per alimenti convenzionali, a contenuto ridotto di lattosio e lattosio free)	AOAC 2020.08.2021	no
	36	Residuo secco totale (materia secca su formaggio e formaggio fuso)	ISO 5534/IDF 4:2004 /Cor 1:2013	no
	37	Materia secca (su latte e panna)	ISO 6731/IDF 21:2010	no
	39	Perossidasi *	DM AT DEC. CEE 180/1991	no
	40	pH (su latte)	Metodo Interno MI_CH_08 rev 8 del 2024	no
	1156	pH (su formaggi)	DM 21/04/1986 SO GU n 229 02/10/1986 Met 20	no
	4804	Profilo proteico caseinico HPLC (su latte)*	Metodo interno MI_CH_116 rev 0 del 2020	no

FOODSCAN

Serie	Cod sw	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
	6451	Ceneri, Contenuto di sale, Grasso, Proteine, Residuo secco (da calcolo), Umidità	ISO 21543:2020	no

- CARMAGNOLA
- ROSSIGLIONE
- SANTHIA
- TORINO

SPAZIO RISERVATO SEDE PERIFERICA ARAP
Temperatura al ricevimento:°

Il Cliente accetta i metodi analitici del Laboratorio Analisi ARAP e di averne preso visione attraverso l'elenco prove Accredia e l'elenco analisi disponibili sul sito web, attraverso un contratto quadro ove presente e sottoscrivendo il modulo accompagnamento campioni anche se in revisione superata. 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 il metodo di prova lo consenta, i campioni potranno essere congelati. Non si comunicano esiti telefonicamente. 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 (<https://www.arapiemonte.it/carta-dei-servizi/>) ai paragrafi TEMPI DI EVASIONE DEL CONTRATTO e RAPPORTI DI PROVA della quale il Cliente dichiara di aver preso visione e di accettarne le specifiche.
Ai sensi dell'art. 13 del Reg. (UE) 2016/679 (di seguito, Regolamento) i dati personali che la riguardano saranno trattati da A.R.A. Piemonte (di seguito, l'Associazione), in qualità di Titolare del trattamento dei dati personali, per l'erogazione dei servizi contrattualmente richiesti. Tutti i dati sono raccolti presso l'Associazione. In caso di cessazione del contratto per qualsiasi causa avvenuta, i Suoi dati saranno cancellati, fatti salvi gli adempimenti di legge scaturenti dal contratto medesimo. In relazione ai dati conferiti Lei potrà esercitare i diritti di cui all'artt. 15 e ss. del Regolamento e quindi: l'accesso ai dati che la riguardano, la loro cancellazione, la rettifica dei dati inesatti, l'integrazione dei dati incompleti, la limitazione del trattamento nonché l'opposizione al trattamento nelle ipotesi previste dal Regolamento. Ha il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo competente. Per esercitare tali diritti potrà rivolgersi all'indirizzo email del Titolare del trattamento: privacy@arapiemonte.it.

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