

Centro Analisi Biochimiche S.a.s. del Dott. Carmine D. Ventre Via Pitagora, n. 4 89016 – Rizziconi (RC) Tel: 0966 503236	PROCEDURE OPERATIVE TEMPERATURE DI TRASPORTO E QUANTITÀ MINIME DI CAMPIONE DA ACCETTARE	Modello: PO06/03 Foglio n°: 1 di 1 Edizione: 1 Revisione: 2 Data: 07/10/2019
--	--	---

TIPO CAMPIONE	TIPO ANALISI	CONT. STERILE	T °C TRASP.	Rif. Biblio	QUANTITÀ		T °C CONS.
					g	ml	
Paste/Farine/Cereali/ Pane/ Prod da forno	A. Micro	SI	T amb	(3)	g	100	< 40
	A. Chim	NO	T amb	(3)	g	100	< 40
Paste alimentari fresche	A. Micro	SI	≤ 4	(3)	g	100	2 – 6
	A. Chim	NO	≤ 4	(3)	g	100	2 – 6
Olio (di oliva o di semi)	A. Micro	SI	10 - 25	(4)	ml	100	< 40
	A. Chim	NO	10 - 25	(4)	ml	100	< 40
Latte e derivati	A. Micro	SI	≤ 4	(1)	ml	100	2 – 6
	A. Chim	NO	≤ 4	(1)	ml	100	2 – 6
Vino e Bevande alcoliche	A. Micro	SI	2 - 6		ml	100	< 40
	A. Chim	NO	2 - 6		ml	100	< 40
Acqua	A. Micro	SI	2 - 6	(14)	ml	1000	2 – 8
	A. Chim	NO	2 - 6	(6)	ml	1000	2 – 6
	α - β	NO/HDPE	2 - 6	(15)	ml	1000	2 – 6
	Trizio-Rn	NO/vetro	2 - 6	(15)	ml	1000	2 – 6
Prodotti della pesca freschi	A. Micro	SI	0 - 4	(2)	g	100	<-18
	A. Chim	NO	0 - 4	(2)	g	100	<-18
Alimenti surgelati	A. Micro	SI	<-18	(2)	g	100	<-18
	A. Chim	NO	<-18	(2)	g	100	<-18
Prodotti ortofrutticoli	A. Micro	SI	2 - 6	(11), (12)	g	100	2 - 6
	A. Chim	NO	2 – 6*	(11), (12)	g	100	2 - 6
Frutta e vegetali secchi	A. Micro	SI	T amb	(11), (12)	g	100	< 40
	A. Chim	NO	T amb	(11), (12)	g	100	< 40
Carne fresca e insaccati	A. Micro	SI	2 – 6	(2)	g	100	2 – 6
	A. Chim	NO	2 – 6	(2)	g	100	2 – 6
Rifiuti/Fanghi	A. Chim	NO	2 - 6	(10)	g	1000	2 – 6
Tamponi/Spugne/Piastre da Contatto	A. Micro	SI	1 - 8	(5)	pz	1	1 - 8
Terreni agricoli	A. Chim	NO	T amb	(7)	g	1000	< 40
Mangimi	A. Chim	NO	T amb	(8)	g	100	< 40
Liquidi Biologici	A. Chim	NO	2 - 6	(10)	ml	100	2 - 6
Gasolio	A.Chim.	NO	T amb	(13)	ml	100	2 - 6

(*) A seconda della tipologia del prodotto e della prova da eseguire, il Responsabile delle prove può autorizzare l'esecuzione delle analisi anche sui prodotti ortofrutticoli con temperatura di trasporto superiore a 6°C, dichiarando conforme la temperatura di trasporto.

Limiti stabiliti dalla normativa: (1) (DPR 327/80) – (2) Reg. CE 853/04 – (3) DPR 187/2001 – (4) UNI EN ISO 5555 Nota 10 – (5) ISO 18593 – (6) APAT CNR IRSA 1030 – (7) Decreto Ministeriale 13/09/1999 con succ. mod.e int. – (8) Reg. (CE) 152/2009. (9) - Qualità dell'acqua Doc. 04/04/2000 GU n° 103 05/05/2000 All. 2 ed All.3 – (10) UNI 10802/2013– (11) ISO 7218/2007 - (12) DM 23/07/2003 - (13) UNI EN ISO 3170: Liquidi petroliferi – Campionamento manuale - (14) ISO 19458 - (15) UNI EN ISO 5667

Il Direttore del Laboratorio
Dott. Biol. Carmine D. Ventre

