

|                                                                                                 |                               |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| <b>REDI S.R.L.</b><br><br>Via Argini 41<br>43037 Santa Maria del Piano - Lesignano de' Bagni PR | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |                            |
|                                                                                                 | Revisione: <b>7</b>           | Data: <b>17/01/2024</b>    |
|                                                                                                 | Sede <b>A</b>                 | pag. <b>1</b> di <b>11</b> |

## ELENCO PROVE ACCREDITATE - CON CAMPO FISSO IN CATEGORIA: 0

**Acque da torri di raffreddamento/Cooling towers waters, Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque destinate all'umidificazione dell'aria/Water intended for air humidification, Acque di piscina/Swimming pool waters, Acque di processo/Process waters, Acque di scarico/Waste waters, Acque industriali/Industrial waters, Acque naturali/Natural waters, Acque sanitarie/Domestic waters, Acque termali/Thermal Water**

| Denominazione della prova / Campi di prova                                   | Metodo di prova   | Tecnica di prova         | O&I |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------|-----|
| Legionella pneumophila/Legionella pneumophila, Legionella spp/Legionella spp | ISO/TS 12869:2019 | Biologia molecolare: PCR |     |

**Acque da torri di raffreddamento/Cooling towers waters, Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque destinate all'umidificazione dell'aria/Water intended for air humidification, Acque di piscina/Swimming pool waters, Acque di processo/Process waters, Acque di scarico/Waste waters, Acque industriali/Industrial waters, Acque naturali/Natural waters, Acque sanitarie/Domestic waters, Acque termali/Thermal Water, Biofilm/Biofilm, Sedimenti/Sediments, Supporti da campionamento superfici di ambienti umidi/Samples from surface sampling of humid environments**

| Denominazione della prova / Campi di prova                                                                                                        | Metodo di prova | Tecnica di prova                                  | O&I |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------|-----|
| Legionella spp, Legionella pneumophila (sierogruppo 1 e sierogruppi 2-14)/Legionella spp, Legionella pneumophila (serogroup 1 and serogroup 2-14) | ISO 11731:2017  | Metodo colturale + sieroagglutinazione al lattice |     |

**Acque destinate al consumo umano (1)/Drinking waters (1), Acque di fiume/River waters, Acque di lago/Lake waters, Acque di mare/Marine waters, Acque di piscina (1)/Swimming pool waters (1), Acque di processo (1)/Process waters (1), Acque di scarico anche sottoposte a trattamento/Waste waters also treated, Acque irrigue (1)/Irrigation water (1), Acque minerali naturali (1)/Natural mineral waters (1), Acque sotterranee (1)/Ground waters (1), Acque superficiali/Surface waters, Acque termali (1)/Thermal Water (1), Acque trattate (1)/Treated waters (1)**

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova                  | Tecnica di prova       | O&I |
|--------------------------------------------|----------------------------------|------------------------|-----|
| Escherichia coli/Escherichia coli          | APAT CNR IRSA 7030 F Man 29 2003 | Metodo colturale-conta |     |

**Acque destinate al consumo umano (1)/Drinking waters (1), Acque di piscina (1)/Swimming pool waters (1), Acque di scarico/Waste waters, Acque minerali naturali (1)/Natural mineral waters (1), Acque sotterranee/Ground waters, Acque superficiali/Surface waters, Rifiuti liquidi acquosi (1)/Aqueous liquid wastes (1)**

| Denominazione della prova / Campi di prova                                     | Metodo di prova                | Tecnica di prova | O&I |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------|-----|
| Conducibilità/Conductivity, Resistività (da calcolo)/Resistivity (calculation) | APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003 | Conduttimetria   |     |

**Acque destinate al consumo umano (1)/Drinking waters (1), Acque di piscina (1)/Swimming pool waters (1), Acque di processo (1)/Process waters (1), Acque di scarico/Waste waters, Acque minerali naturali (1)/Natural mineral waters (1), Acque naturali/Natural waters, Acque termali (1)/Thermal Water (1), Acque trattate (1)/Treated waters (1), Rifiuti liquidi acquosi (1)/Aqueous liquid wastes (1)**

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova                | Tecnica di prova | O&I |
|--------------------------------------------|--------------------------------|------------------|-----|
| pH/pH                                      | APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003 | Potenziometria   |     |

**Acque destinate al consumo umano/Drinking waters**

| Denominazione della prova / Campi di prova                                         | Metodo di prova | Tecnica di prova       | O&I |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|-----|
| Clostridium perfringens (spore comprese)/Clostridium perfringens (spores included) | ISO 14189:2013  | Metodo colturale-conta |     |

**Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di balneazione/Bathing waters, Acque di scarico/Waste waters, Acque minerali naturali/Natural mineral waters, Acque sotterranee/Ground waters, Acque superficiali/Surface waters**

| Denominazione della prova / Campi di prova                                                                                                                         | Metodo di prova    | Tecnica di prova         | O&I |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------|-----|
| Ammoniaca (da calcolo)/Ammonia (calculation), Azoto ammoniacale/Ammonium nitrogen, Ione ammonio (da calcolo)/Ammonium ion (calculation), Ione Ammonio/Ammonium ion | UNI ISO 23695:2023 | Spettrofotometria UV-VIS |     |

|                                                                                                 |                               |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| <b>REDI S.R.L.</b><br><br>Via Argini 41<br>43037 Santa Maria del Piano - Lesignano de' Bagni PR | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |                            |
|                                                                                                 | Revisione: <b>7</b>           | Data: <b>17/01/2024</b>    |
|                                                                                                 | Sede <b>A</b>                 | pag. <b>2</b> di <b>11</b> |

**Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di dialisi/Dialysis waters, Acque di piscina/Swimming pool waters**

| Denominazione della prova / Campi di prova                           | Metodo di prova         | Tecnica di prova | O&I |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------|-----|
| Anioni/Anions : Clorati/Chlorate, Cloriti/Chlorite, Cloruri/Chloride | UNI EN ISO 10304-4:2022 | IC               |     |

**Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di piscina (1)/Swimming pool waters (1), Acque di processo (1)/Process waters (1), Acque minerali naturali/Natural mineral waters, Acque naturali/Natural waters, Acque termali (1)/Thermal Water (1), Acque trattate/Treated waters**

| Denominazione della prova / Campi di prova                                                               | Metodo di prova      | Tecnica di prova       | O&I |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------|-----|
| Microorganismi vitali a 22°C/Microorganisms at 22°C, Microorganismi vitali a 36°C/Microorganisms at 36°C | UNI EN ISO 6222:2001 | Metodo colturale-conta |     |

**Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di piscina/Swimming pool waters**

| Denominazione della prova / Campi di prova                                | Metodo di prova        | Tecnica di prova       | O&I |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|-----|
| Batteri coliformi/Coliform bacteria, Escherichia coli/Escherichia coli    | UNI EN ISO 9308-1:2017 | Metodo colturale-conta |     |
| Enterococchi intestinali/Intestinal enterococci, Enterococchi/Enterococci | UNI EN ISO 7899-2:2003 | Metodo colturale-conta |     |

**Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di piscina/Swimming pool waters, Acque di processo (1)/Process waters (1), Acque di scarico/Waste waters, Acque minerali naturali/Natural mineral waters, Acque naturali/Natural waters, Rifiuti liquidi acquosi (1)/Aqueous liquid wastes (1)**

| Denominazione della prova / Campi di prova                                                                                                                                                                                                                                                                              | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|-----|
| Alluminio/Aluminium, Antimonio/Antimony, Argento/Silver, Arsenico/Arsenic, Bario/Barium, Berillio/Beryllium, Boro/Boron, Cadmio/Cadmium, Cobalto/Cobalt, Cromo/Chromium, Ferro/Iron, Manganese/Manganese, Molibdeno/Molybdenum, Nichel/Nickel, Piombo/Lead, Rame/Copper, Selenio/Selenium, Vanadio/Vanadium, Zinco/Zinc | EPA 6010D 2018  | ICP-OES          |     |

**Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque di piscina/Swimming pool waters, Acque minerali naturali/Natural mineral waters, Acque termali (1)/Thermal Water (1)**

| Denominazione della prova / Campi di prova    | Metodo di prova       | Tecnica di prova       | O&I |
|-----------------------------------------------|-----------------------|------------------------|-----|
| Pseudomonas aeruginosa/Pseudomonas aeruginosa | UNI EN ISO 16266:2008 | Metodo colturale-conta |     |

**Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque dolci/Fresh waters, Acque meteoriche/Rain waters, Acque minerali naturali/Natural mineral waters, Acque sotterranee/Ground waters, Acque superficiali/Surface waters**

| Denominazione della prova / Campi di prova                                                                                                   | Metodo di prova                | Tecnica di prova | O&I |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------|-----|
| Calcio/Calcium, Durezza (da calcolo)/Hardness (calculation), Ione Ammonio/Ammonium ion, Magnesio/Magnesium, Potassio/Potassium, Sodio/Sodium | APAT CNR IRSA 3030 Man 29 2003 | IC               |     |

**Acque destinate al consumo umano/Drinking waters, Acque dolci/Fresh waters, Acque minerali naturali/Natural mineral waters**

| Denominazione della prova / Campi di prova                                                                                                                                                                 | Metodo di prova                | Tecnica di prova | O&I |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------|-----|
| Anioni/Anions : Azoto nitrico (da calcolo)/Nitric nitrogen (calculation), Azoto nitroso (da calcolo)/Nitrous nitrogen (calculation), Cloruri/Chloride, Nitrati/Nitrate, Nitriti/Nitrite, Solfati/Sulphates | APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003 | IC               |     |

**Acque di piscina/Swimming pool waters**

| Denominazione della prova / Campi di prova  | Metodo di prova                                 | Tecnica di prova       | O&I |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------|-----|
| Staphylococcus aureus/Staphylococcus aureus | Rapporti ISTISAN 2013/46 pag 77 Met ISS Pi 004C | Metodo colturale-conta |     |

**Acque di processo/Process waters**

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova      | Tecnica di prova | O&I |
|--------------------------------------------|----------------------|------------------|-----|
| Lattosio/Lactose (LOQ $\geq$ 0,01%)        | MIB 13R rev. 02 2022 | Enzimatica-UV    |     |

**Acque di scarico/Waste waters, Acque dolci/Fresh waters, Rifiuti liquidi acquosi (1)/Aqueous liquid wastes (1)**

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|--------------------------------------------|-----------------|------------------|-----|
|--------------------------------------------|-----------------|------------------|-----|

|                                                                                                 |                               |                            |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|--|
| <b>REDI S.R.L.</b><br><br>Via Argini 41<br>43037 Santa Maria del Piano - Lesignano de' Bagni PR | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |                            |  |
|                                                                                                 | Revisione: <b>7</b>           | Data: <b>17/01/2024</b>    |  |
|                                                                                                 | Sede <b>A</b>                 | pag. <b>3</b> di <b>11</b> |  |

Solidi sedimentabili/Settleable solids

APAT CNR IRSA 2090 C Man 29  
2003

Gravimetria

**Acque di scarico/Waste waters, Acque sotterranee/Ground waters, Acque superficiali/Surface waters, Rifiuti liquidi acquosi (1)/Aqueous liquid wastes (1)**

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova                      | Tecnica di prova | O&I |
|--------------------------------------------|--------------------------------------|------------------|-----|
| Anioni/Anions : Cloruri/Chloride           | APAT CNR IRSA 4090 A1 Man 29<br>2003 | Titrimetria      |     |

**Additivi alimentari/ Food additives**

| Denominazione della prova / Campi di prova                                                 | Metodo di prova      | Tecnica di prova | O&I |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------|-----|
| Attività beta-amilasica/Beta-amylase activity (LOD $\geq$ 0,014 U/g; LOQ $\geq$ 0,046 U/g) | MIB 20A rev. 01 2021 | Enzimatica-UV    |     |
| Attività transglutaminasica/Transglutaminase activity (LOQ $\geq$ 0,264 U/ml)              | MIB 19A rev. 01 2021 | Enzimatica-UV    |     |

**Additivi alimentari/ Food additives, Carne/Meat, Derivati della carne/Meat products, Farine/Flours**

| Denominazione della prova / Campi di prova               | Metodo di prova       | Tecnica di prova                   | O&I |
|----------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------|-----|
| Allergene Senape/Mustard allergen (LOD $\geq$ 2,5 mg/kg) | MIB 04Ad rev. 02 2022 | Biologia molecolare: PCR-real time |     |

**Additivi alimentari/ Food additives, Carne/Meat, Derivati della carne/Meat products, Prodotti da forno/Bakery products, Prodotti vegetali/Plant products**

| Denominazione della prova / Campi di prova                | Metodo di prova      | Tecnica di prova        | O&I |
|-----------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|-----|
| Allergene Lupino/Lupin bean allergen (LOQ $\geq$ 2 mg/kg) | MIB 16A rev.03 2023  | Immunoenzimatica: ELISA |     |
| Allergene Sesamo/Sesame allergen (LOQ: 2,5 mg/kg)         | MIB 18A rev. 03 2022 | Immunoenzimatica: ELISA |     |
| Allergene Soia/Allergen Soybean (LOQ: 2,5 mg/kg)          | MIB 15A rev. 02 2022 | Immunoenzimatica: ELISA |     |

**Additivi alimentari/ Food additives, Prodotti vegetali/Plant products**

| Denominazione della prova / Campi di prova                              | Metodo di prova      | Tecnica di prova        | O&I |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|-----|
| Allergene Senape/Mustard allergen (LOD $\geq$ 0,1 mg/kg; LOQ 0,5 mg/kg) | MIB 17A rev. 01 2021 | Immunoenzimatica: ELISA |     |

**Alimenti commercialmente sterili confezionati in contenitori ermeticamente sigillati/Commercially sterile food packaged in hermetically sealed containers**

| Denominazione della prova / Campi di prova                         | Metodo di prova | Tecnica di prova           | O&I |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------|-----|
| Microorganismi vitali (stabilità)/Vital microorganisms (stability) | MFHPB 01 2021   | Metodo colturale - ricerca |     |

**Alimenti con  $aw \leq 0.95$ /Food with  $aw \leq 0.95$ , Integratori alimentari con  $aw \leq 0.95$  (1)/Food supplements with  $aw \leq 0.95$  (1), Mangimi con  $aw \leq 0.95$ /Animal feeding stuffs with  $aw \leq 0.95$**

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova  | Tecnica di prova       | O&I |
|--------------------------------------------|------------------|------------------------|-----|
| Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds               | ISO 21527-2:2008 | Metodo colturale-conta |     |

**Alimenti con  $aw > 0.95$ /Food with  $aw > 0.95$ , Mangimi con  $aw > 0.95$ /animal feeding stuffs with  $aw > 0.95$**

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova  | Tecnica di prova       | O&I |
|--------------------------------------------|------------------|------------------------|-----|
| Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds               | ISO 21527-1:2008 | Metodo colturale-conta |     |

**Alimenti privi di sostanze termolabili a 103°C/Foodstuff free from thermolabile substances at 103°C**

| Denominazione della prova / Campi di prova         | Metodo di prova                         | Tecnica di prova | O&I |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------|-----|
| Residuo secco/Dry weight content, Umidità/Moisture | Rapporti ISTISAN 1996/34 pag 7<br>Met B | Gravimetria      |     |

**Alimenti processati a caldo in contenitori sigillati ermeticamente/Heat-processed foods in hermetically sealed containers**

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|--------------------------------------------|-----------------|------------------|-----|
|--------------------------------------------|-----------------|------------------|-----|

|                                                                                                 |                               |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| <b>REDI S.R.L.</b><br><br>Via Argini 41<br>43037 Santa Maria del Piano - Lesignano de' Bagni PR | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |                            |
|                                                                                                 | Revisione: <b>7</b>           | Data: <b>17/01/2024</b>    |
|                                                                                                 | Sede <b>A</b>                 | pag. <b>4</b> di <b>11</b> |

pH/pH

ISO 11289:1993

Potenziometria

**Alimenti processati a caldo in contenitori sigillati ermeticamente/Heat-processed foods in hermetically sealed containers, Prodotti a base di carne/Meat products**

| Denominazione della prova / Campi di prova                                                                                                                      | Metodo di prova     | Tecnica di prova | O&I |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|-----|
| Sale (espresso come cloruro di sodio, calcolato dal sodio)/Salt (expressed as sodium chloride, calculation from sodium), Sodio/Sodium ( LOQ = LOD > 1000 mg/Kg) | MIC 23 rev. 00 2022 | IC               |     |

**Alimenti pronti al consumo (RTE)/Ready-to-eat food (RTE)**

| Denominazione della prova / Campi di prova                                                                                                                            | Metodo di prova                                   | Tecnica di prova           | O&I |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------|-----|
| Listeria monocytogenes (challenge test)/Listeria monocytogenes (challenge test), Listeria monocytogenes (test di durabilità)/Listeria monocytogenes (durability test) | AFSSA EU RL for Listeria monocytogens Vers 4 2021 | Metodo colturale - ricerca |     |

**Alimenti/Food**

| Denominazione della prova / Campi di prova                                                                                                                        | Metodo di prova                       | Tecnica di prova                   | O&I |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|-----|
| Acido ascorbico/Ascorbic acid, Acido citrico/Citric Acid                                                                                                          | Rapporti ISTISAN 1996/34 pag 157      | HPLC-UV-vis                        |     |
| Azoto totale/Total nitrogen, Proteine (da calcolo)/Proteins (calculation)                                                                                         | ISO 1871:2009                         | Titrimetria                        |     |
| Cadmio/Cadmium, Piombo/Lead                                                                                                                                       | FDA EAM Vers 1.1 Met 4.4 2010         | ICP-OES                            |     |
| Calcio/Calcium, Ferro/Iron, Fosforo/Phosphorus, Magnesio/Magnesium, Manganese/Manganese, Potassio/Potassium, Rame/Copper, Sodio/Sodium, Zinco/Zinc, Zolfo/Sulphur | UNI EN 13805:2014 + UNI EN 16943:2017 | ICP-OES                            |     |
| Carboidrati in miscela/Mix of Carbohydrates, Fruttosio/Fructose, Glucosio/Glucose, Maltosio/Maltose, Saccarosio/Sucrose                                           | Rapporti ISTISAN 1996/34 pag 66       | HPLC-UV-vis                        |     |
| Ceneri/Ash                                                                                                                                                        | Rapporti ISTISAN 1996/34 pag 77       | Gravimetria                        |     |
| Clostridium botulinum produttore di neurotossine di tipo A, B, E, F/Botulinum type A, B, E and F neurotoxin-producing clostridia                                  | UNI CEN ISO/TS 17919:2013             | Biologia molecolare: PCR-real time |     |
| pH/pH                                                                                                                                                             | MFHPB 03 2014                         | Potenziometria                     |     |

**Alimenti/Food - solo/only Alimenti in polvere, Conserve vegetali**

| Denominazione della prova / Campi di prova                                                                                                                               | Metodo di prova                  | Tecnica di prova | O&I |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------|-----|
| Acido acetico/Acetic acid, Acido formico/Formic acid, Acido lattico/Lactic acid, Acido malico/Malic acid, Acido propionico/Propionic acid, Acido succinico/Succinic acid | Rapporti ISTISAN 1996/34 pag 155 | HPLC-UV-vis      |     |

**Alimenti/Food - solo/only Conserve vegetali, Sfarinati, Prodotti di gastronomia**

| Denominazione della prova / Campi di prova    | Metodo di prova                 | Tecnica di prova | O&I |
|-----------------------------------------------|---------------------------------|------------------|-----|
| Sostanze grasse totali/Total fatty substances | Rapporti ISTISAN 1996/34 pag 39 | Gravimetria      |     |

**Alimenti/Food, Campioni prelevati da carcasse/Samples from carcasses, Campioni provenienti dalla fase di produzione primaria/Samples from the primary production stage, Mangimi/Animal feeding stuffs, Supporti da campionamento carcasse animali/Samples from sampling of carcasses, Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare/Samples from surface sampling of food industry environment**

| Denominazione della prova / Campi di prova   | Metodo di prova        | Tecnica di prova       | O&I |
|----------------------------------------------|------------------------|------------------------|-----|
| Microorganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C | UNI EN ISO 4833-1:2022 | Metodo colturale-conta |     |

**Alimenti/Food, Campioni prelevati da carcasse/Samples from carcasses, Mangimi/Animal feeding stuffs, Supporti da campionamento carcasse animali/Samples from sampling of carcasses, Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare/Samples from surface sampling of food industry environment**

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova  | Tecnica di prova       | O&I |
|--------------------------------------------|------------------|------------------------|-----|
| Enterobacteriaceae/Enterobacteriaceae      | ISO 21528-2:2017 | Metodo colturale-conta |     |

|                                                                                                 |                               |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| <b>REDI S.R.L.</b><br><br>Via Argini 41<br>43037 Santa Maria del Piano - Lesignano de' Bagni PR | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |                            |
|                                                                                                 | Revisione: <b>7</b>           | Data: <b>17/01/2024</b>    |
|                                                                                                 | Sede <b>A</b>                 | pag. <b>5</b> di <b>11</b> |

|                                                                          |                            |                            |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Listeria spp | ISO 11290-1:2017           | Metodo colturale - ricerca |
| Salmonella spp/Salmonella spp                                            | ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020 | Metodo colturale - ricerca |

**Alimenti/Food, Campioni provenienti dalla fase di produzione primaria/Samples from the primary production stage**

| Denominazione della prova / Campi di prova                                                       | Metodo di prova                     | Tecnica di prova                   | O&I |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|-----|
| Escherichia coli produttori di Shigatossine (STEC)/Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC) | ISO/TS 13136:2012 (escluso cap 9.5) | Biologia molecolare: PCR-real time |     |

**Alimenti/Food, Campioni provenienti dalla fase di produzione primaria/Samples from the primary production stage, Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare/Samples from surface sampling of food industry environment**

| Denominazione della prova / Campi di prova                                                                                                                   | Metodo di prova         | Tecnica di prova           | O&I |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------|-----|
| Campylobacter coli/Campylobacter coli, Campylobacter jejuni/Campylobacter jejuni, Campylobacter lari/Campylobacter lari, Campylobacter spp/Campylobacter spp | UNI EN ISO 10272-1:2023 | Metodo colturale - ricerca |     |

**Alimenti/Food, Campioni provenienti dalla fase di produzione primaria/Samples from the primary production stage, Mangimi/Animal feeding stuffs, Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare/Samples from surface sampling of food industry environment**

| Denominazione della prova / Campi di prova  | Metodo di prova        | Tecnica di prova       | O&I |
|---------------------------------------------|------------------------|------------------------|-----|
| Microrganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C | UNI EN ISO 4833-2:2022 | Metodo colturale-conta |     |

**Alimenti/Food, Mangimi/Animal feeding stuffs**

| Denominazione della prova / Campi di prova                                                                                                                                                                                                                                                             | Metodo di prova                                      | Tecnica di prova           | O&I |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------|-----|
| Attività dell'acqua (Aw)/Water activity (Aw)                                                                                                                                                                                                                                                           | ISO 18787:2017                                       | —                          |     |
| Bacillus cereus presuntivo/Presumptive Bacillus cereus                                                                                                                                                                                                                                                 | UNI EN ISO 7932:2020                                 | Metodo colturale-conta     |     |
| Batteri anaerobi solfito riduttori/Sulphite-reducing anaerobic bacteria, Clostridium spp solfito riduttori/Sulphite-reducing clostridium, Spore di anaerobi solfito riduttori/Spores of sulphite-reducing bacteria, Spore di clostridium spp solfito riduttori/Spores of sulphite-reducing clostridium | UNI EN ISO 15213-1:2023                              | Metodo colturale-conta     |     |
| Batteri lattici mesofili/Mesophilic lactic acid bacteria                                                                                                                                                                                                                                               | ISO 15214:1998                                       | Metodo colturale-conta     |     |
| Clostridium perfringens/Clostridium perfringens                                                                                                                                                                                                                                                        | ISO 7937:2004                                        | Metodo colturale-conta     |     |
| Enterococchi/Enterococci                                                                                                                                                                                                                                                                               | NMKL n 68 5th Ed 2011                                | Metodo colturale-conta     |     |
| Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase-positive Escherichia coli                                                                                                                                                                                                              | ISO 16649-2:2001                                     | Metodo colturale-conta     |     |
| Escherichia coli presuntivo/Presumptive Escherichia coli                                                                                                                                                                                                                                               | BS ISO 7251:2005                                     | MPN                        |     |
| Escherichia coli presuntivo/Presumptive Escherichia coli                                                                                                                                                                                                                                               | BS ISO 7251:2005                                     | Metodo colturale - ricerca |     |
| Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Listeria spp                                                                                                                                                                                                                               | ISO 11290-2:2017                                     | Metodo colturale-conta     |     |
| Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)                                                                                                                                                     | ISO 6888-3:2003 - escluso/except p.ti 4.2, 9.2, 10.2 | Metodo colturale - ricerca |     |

**Alimenti/Food, Mangimi/Animal feeding stuffs, Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare/Samples from surface sampling of food industry environment**

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova                               | Tecnica di prova           | O&I |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------|-----|
| Coliformi/Coliforms                        | ISO 4832:2006                                 | Metodo colturale-conta     |     |
| Coliformi/Coliforms                        | ISO 4831:2006 - escluso/except cap. 4.2 e 9.2 | Metodo colturale - ricerca |     |

|                                                                                                 |                               |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| <b>REDI S.R.L.</b><br><br>Via Argini 41<br>43037 Santa Maria del Piano - Lesignano de' Bagni PR | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |                            |
|                                                                                                 | Revisione: <b>7</b>           | Data: <b>17/01/2024</b>    |
|                                                                                                 | Sede <b>A</b>                 | pag. <b>6</b> di <b>11</b> |

|                                                                                                                                                    |                        |                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------|
| Salmonella spp/Salmonella spp                                                                                                                      | AFNOR EGS 38/01-03/15  | Biologia molecolare:<br>PCR-real time |
| Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) | UNI EN ISO 6888-2:2023 | Metodo colturale-conta                |

**Alimenti/Food, Supporti da campionamento carcasse animali/Samples from sampling of carcasses, Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare/Samples from surface sampling of food industry environment**

| Denominazione della prova / Campi di prova                               | Metodo di prova       | Tecnica di prova              | O&I |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------|-----|
| Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes                            | AFNOR BRD 07/05-09/01 | Metodo colturale-conta        |     |
| Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Listeria spp | AFNOR BRD 07/04-09/98 | Metodo colturale -<br>ricerca |     |
| Salmonella spp/Salmonella spp                                            | AFNOR BRD 07/11-12/05 | Metodo colturale -<br>ricerca |     |

**Alimenti/Food, Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare/Samples from surface sampling of food industry environment**

| Denominazione della prova / Campi di prova    | Metodo di prova       | Tecnica di prova                      | O&I |
|-----------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|-----|
| Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes | AFNOR BRD 07/10-04/05 | Biologia molecolare:<br>PCR-real time |     |
| Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes | AFNOR EGS 38/03-01/17 | Biologia molecolare:<br>PCR           |     |
| Listeria spp/Listeria spp                     | AFNOR EGS 38/02-01/17 | Biologia molecolare:<br>PCR-real time |     |
| Salmonella spp/Salmonella spp                 | AFNOR BRD 07/06-07/04 | Biologia molecolare:<br>PCR-real time |     |

**Biostimolanti/Biostimulants**

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova                                                      | Tecnica di prova              | O&I |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----|
| Enterococchi/Enterococci                   | UNI CEN/TS 17720:2022                                                | Metodo colturale-conta        |     |
| Escherichia coli/Escherichia coli          | UNI CEN/TS 17716:2022 -<br>escluso/except cap. 4.1, 5.2,8.2 e<br>9.1 | Metodo colturale-conta        |     |
| Salmonella spp/Salmonella spp              | UNI CEN/TS 17717:2022                                                | Metodo colturale -<br>ricerca |     |

**Campioni provenienti dalla fase di produzione primaria/Samples from the primary production stage, Carne avicola/Poultry meat, Carne rossa/Meat, Supporti da campionamento carcasse animali/Samples from sampling of carcasses, Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare/Samples from surface sampling of food industry environment**

| Denominazione della prova / Campi di prova                               | Metodo di prova                                                  | Tecnica di prova              | O&I |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----|
| Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Listeria spp | FSIS USDA MLG 8.13 2021 +<br>FSIS USDA MLG Appendix 2.05<br>2014 | MPN                           |     |
| Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes, Listeria spp/Listeria spp | FSIS USDA MLG 8.13 2021                                          | Metodo colturale -<br>ricerca |     |

**Carne avicola/Poultry meat, Carne rossa/Meat, Derivati della carne/Meat products, Pesce/Fish, Supporti da campionamento carcasse animali/Samples from sampling of carcasses, Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare/Samples from surface sampling of food industry environment**

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova         | Tecnica di prova              | O&I |
|--------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|-----|
| Salmonella spp/Salmonella spp              | FSIS USDA MLG 4.14 2023 | Metodo colturale -<br>ricerca |     |

|                                                                                                 |                               |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| <b>REDI S.R.L.</b><br><br>Via Argini 41<br>43037 Santa Maria del Piano - Lesignano de' Bagni PR | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |                            |
|                                                                                                 | Revisione: <b>7</b>           | Data: <b>17/01/2024</b>    |
|                                                                                                 | Sede <b>A</b>                 | pag. <b>7</b> di <b>11</b> |

**Carne/Meat, Cereali/Cereals, Conserve Vegetali/Canned vegetables, Derivati dei cereali/Cereal products, Derivati della carne/Meat products, Prodotti di gastronomia/Gastronomy products, Vegetali/Vegetables products**

| Denominazione della prova / Campi di prova                                                                                                                                                                                                                                                                           | Metodo di prova      | Tecnica di prova                   | O&I |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------|-----|
| Organismi Geneticamente Modificati (OGM)/Genetically modified organisms (GMOs) : Costrutto CTP2: CP4EPSPS/CTP2: CP4EPSPS construct, Gene NPTII/NPTII gene, Gene PAT/PAT gene, Promotore 35S/35S-promoter, Promotore FMV/FMV-promoter, Promotore NOS/NOS-promoter, Terminatore NOS/NOS Terminator (LOD $\geq$ 0,01% ) | MIB 05A rev. 02 2022 | Biologia molecolare: PCR-real time |     |

**Carne/Meat, Derivati della carne/Meat products**

| Denominazione della prova / Campi di prova                                                                                                                                                                                                                                                  | Metodo di prova                                                                                                                                     | Tecnica di prova                                | O&I |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----|
| Acqua (aggiunta)/Water (added)                                                                                                                                                                                                                                                              | ISO 1442:2023 + ISO 1871:2009 + AOAC 928.07                                                                                                         | Calcolo                                         |     |
| Acqua (aggiunta)/Water (added), Rapporto Proteine/Sostanza non grassa/Protein/Non-fat matter ratio                                                                                                                                                                                          | ISO 1871:2009 + ISO 1442:2023 + ISO 1444:1996 + Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 77                                                                     | Calcolo                                         |     |
| Anidride fosforica in eccesso (come P2O5) (da calcolo)/Excessed phosphoric anhydride (as P2O5) (calculation), Anidride fosforica naturale (da calcolo)/Natural phosphoric anhydride (calculation), Polifosfati (da calcolo)/Polyphosphates (calculation)                                    | UNI 10591:1997 + ISO 1871:2009                                                                                                                      | Calcolo: Spettrofotometria UV-VIS - Titrimetria |     |
| Anioni/Anions : Nitrati come KNO3 (da calcolo)/Nitrate as KNO3 (calculation), Nitrati come NaNO3 (da calcolo)/Nitrate as NaNO3 (calculation), Nitriti come KNO2 (da calcolo)/Nitrite as KNO2 (calculation), Nitriti come NaNO2 (da calcolo)/Nitrite as NaNO2 (calculation), Nitriti/Nitrite | UNI EN 12014-4:2005                                                                                                                                 | IC                                              |     |
| Attività dell'acqua (Aw)/Water activity (Aw)                                                                                                                                                                                                                                                | FSIS USDA MLG 3rd Edition/1998 2.4 - 2.43                                                                                                           | —                                               |     |
| Calcolo del valore energetico/Calculation of energy value, Carboidrati (da calcolo)/Carbohydrates (calculation)                                                                                                                                                                             | Rapporti ISTISAN 1996/34 pag 77 + ISO 1442:2023 + ISO 1871:2009 + ISO 1444:1996 + Reg UE 1169/2011 25/10/2011 GU UE L 304/18 22/11/2011 All I e XIV | Calcolo                                         |     |
| Cloruri (espressi come Cloruro di Sodio)/Chlorides (expressed as Sodium Chloride)                                                                                                                                                                                                           | ISO 1841-1:1996                                                                                                                                     | Titrimetria                                     |     |
| Collagene (da calcolo)/Collagen (calculation), Idrossiprolina/Hydroxyproline                                                                                                                                                                                                                | ISO 3496:1994                                                                                                                                       | Spettrofotometria UV-VIS                        |     |
| Fosforo totale/Total phosphorus                                                                                                                                                                                                                                                             | UNI 10591:1997                                                                                                                                      | Spettrofotometria UV-VIS                        |     |
| Grasso libero/Free fat                                                                                                                                                                                                                                                                      | ISO 1444:1996                                                                                                                                       | Gravimetria                                     |     |
| Grasso libero/proteine (da calcolo)/Free fat/proteins (calculation)                                                                                                                                                                                                                         | ISO 1444:1996 + ISO 1871:2009                                                                                                                       | Calcolo                                         |     |
| pH/pH                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ISO 2917:1999                                                                                                                                       | Potenziometria                                  |     |
| Pseudomonas spp presunta/Presumptive Pseudomonas spp                                                                                                                                                                                                                                        | UNI EN ISO 13720:2010                                                                                                                               | Metodo colturale-conta                          |     |
| Rapporto collagene-proteine/Ratio collagen-protein                                                                                                                                                                                                                                          | ISO 3496:1994 + ISO 1871:2009                                                                                                                       | Calcolo                                         |     |
| Rapporto Umidità/Proteine/Ratio humidity/proteins                                                                                                                                                                                                                                           | ISO 1442:2023 + ISO 1871:2009                                                                                                                       | Calcolo                                         |     |
| Sostanza secca (da calcolo)/Dry matter (calculation), Umidità/Moisture                                                                                                                                                                                                                      | ISO 1442:2023                                                                                                                                       | Gravimetria                                     |     |

**Formaggi fusi/Processed cheeses, Formaggi/Cheeses, Ricotta/Ricotta cheese**

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova | Tecnica di prova | O&I |
|--------------------------------------------|-----------------|------------------|-----|
|--------------------------------------------|-----------------|------------------|-----|

|                                                                                                 |                               |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| <b>REDI S.R.L.</b><br><br>Via Argini 41<br>43037 Santa Maria del Piano - Lesignano de' Bagni PR | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |                            |
|                                                                                                 | Revisione: <b>7</b>           | Data: <b>17/01/2024</b>    |
|                                                                                                 | Sede <b>A</b>                 | pag. <b>8</b> di <b>11</b> |

pH/pH

DM 21/04/1986 SO GU n 229  
02/10/1986 Met 20

Potenziometria

**Formaggi/Cheeses, Pesce/Fish**

| Denominazione della prova / Campi di prova  | Metodo di prova      | Tecnica di prova           | O&I |
|---------------------------------------------|----------------------|----------------------------|-----|
| Istamina/Histamine (LOQ $\geq$ 2, 5 mg/Kg ) | MIB 12A rev. 02 2023 | Immunoenzimatica:<br>ELISA |     |

**Grassi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Vegetable fats, Grassi estratti da alimenti/Extracted fat from food, Oli di origine animale/Animal oils, Oli di origine vegetale/Vegetable oils**

| Denominazione della prova / Campi di prova                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Metodo di prova                                  | Tecnica di prova | O&I |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------|-----|
| Acido alfa-linolenico (omega-3) (C18:3)/Alpha-linolenic acid (omega-3) (C18:3), Acido arachico (C20:0)/Arachidic acid (C20:0), Acido arachidonico (omega-6) (C20:4)/Arachidonic acid (omega-6) (C20:4), Acido beenico (C22:0)/Behenic acid (C22:0), Acido butirrico (C4:0)/Butyric acid (C4:0), Acido caprilico (C8:0)/Caprylic acid (C8:0), Acido caprinico (C10:0)/Caprynic acid (C10:0), Acido capronico (C6:0)/Caproic acid (C6:0), Acido cis-11-eicosatrienoico (omega-3) (C20:3)/ Cis-11-eicosatrienoic acid (omega-3) (C20:3), Acido cis-8-eicosatrienoico (omega-6) (C20:3)/Cis-8-eicosatrienoic acid (omega-6) (C20:3), Acido docosadienoico (C22:2)/Docosadienoic acid (C22:2), Acido docosaesaenoico (omega-3) (C22:6)/Docosaesaenoic acid (omega-3) (C22:6), Acido eicosadienoico (omega-6) (C20:2)/Eicosadienoic acid (omega-6) (C20:2), Acido eicosapentaenoico (omega-3) (C20:5)/Eicosapentenoic acid (omega-3) (C20:5), Acido eicosenoico (C20:1)/Eicosenoic acid (C20:1), Acido eneicosanoico (C21:0)/Heneicosanoic acid (C21:0), Acido eptadecanoico (C17:0)/Heptadecanoic acid (C17:0), Acido eptadecenoico (C17:1)/Heptadecenoic acid (C17:1), Acido erucico (C22:1)/Erucic acid (C22:1), Acido gamma-linolenico (omega-6) (C18:3)/Gamma-linolenic acid (omega-6) (C18:3), Acido laurico (C12:0)/Lauric acid (C12:0), Acido lignoceric (C24:0)/Lignoceric acid (C24:0), Acido linoleico (omega-6) (C18:2)/Linoleic acid (omega-6) (C18:2), Acido miristico (C14:0)/Myristic acid (C14:0), Acido miristoleico (C14:1)/Myristoleic acid (C14:1), Acido oleico (C18:1)/Oleic acid (C 18:1), Acido palmitico (C16:0)/Palmitic acid (C16:0), Acido palmitoleico (C16:1)/Palmitoleic acid (C16:1), Acido pentadecanoico (C15:0)/Pentadecanoic acid (C 15:0), Acido pentadecenoico (C15:1)/Pentadecanoic acid (C 15:1), Acido petroselaidico (C18:1)/Petroselaidic Acid (C18:1), Acido rumenico (C18:2)/Rumenic acid (C18:2), Acido stearico (C18:0)/Stearic acid (C18:0), Acido tetracosenoico (C24:1)/Tetracosenoic acid (C24:1), Acido trans-linoleico (C18:2)/Trans-linoleic acid (C18:2), Acido trans-oleico (C18:1)/Trans-oleic acid (C18:1), Acido tricosanoico (C23:0)/Tricosanoic acid (C23:0), Acido tridecanoico (C13:0)/Tridecanoic acid (C13:0), Acido undecanoico (C11:0)/Undecanoic acid (C11:0) | UNI EN ISO 12966-2:2017, UNI EN ISO 12966-4:2015 | GC-FID           |     |

**Latte/Milk, Additivi alimentari/ Food additives, Carne/Meat, Derivati del latte/Milk products, Derivati della carne/Meat products, Prodotti da forno/Bakery products, Prodotti di gastronomia/Gastronomy products, Prodotti vegetali/Plant products**

| Denominazione della prova / Campi di prova | Metodo di prova     | Tecnica di prova | O&I |
|--------------------------------------------|---------------------|------------------|-----|
| Lattosio/Lactose (LOQ $\geq$ 0,01% )       | MIB 13A rev.03 2022 | Enzimatica-UV    |     |

**Prodotti a base di latte/Milk-based products, Prodotti da forno/Bakery products, Prodotti di gastronomia/Gastronomy products, Prodotti vegetali/Plant products**

| Denominazione della prova / Campi di prova          | Metodo di prova       | Tecnica di prova                      | O&I |
|-----------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|-----|
| Allergene Arachide/Allergen Peanut (LOD: 2,5 mg/kg) | MIB 04Af rev. 00 2022 | Biologia molecolare:<br>PCR-real time |     |
| Allergene Mandorla/Almond allergen (LOD: 2,5 mg/kg) | MIB 04Ah rev. 00 2022 | Biologia molecolare:<br>PCR-real time |     |

|                                                                                                 |                               |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| <b>REDI S.R.L.</b><br><br>Via Argini 41<br>43037 Santa Maria del Piano - Lesignano de' Bagni PR | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |                            |
|                                                                                                 | Revisione: <b>7</b>           | Data: <b>17/01/2024</b>    |
|                                                                                                 | Sede <b>A</b>                 | pag. <b>9</b> di <b>11</b> |

Allergene Nocciola/Hazelnut allergen (LOD: 2,5 mg/kg)

MIB 04Ag rev. 00 2022

Biologia molecolare:  
PCR-real time

**Prodotti cosmetici/Cosmetic products**

| Denominazione della prova / Campi di prova                                                   | Metodo di prova                                             | Tecnica di prova                      | O&I |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----|
| Arsenico/Arsenic, Cadmio/Cadmium, Cobalto/Cobalt, Cromo/Chromium, Nichel/Nickel, Piombo/Lead | ISO/TR 17276:2014 + EPA 6010D 2018                          | ICP-OES                               |     |
| Batteri mesofili aerobi/Aerobic mesophilic bacteria                                          | UNI EN ISO 21149:2022                                       | Metodo colturale-conta-ricerca        |     |
| DNA di origine animale/Animal DNA (LOD $\geq$ 0,01 %)                                        | MIB 01C rev. 01 2022                                        | Biologia molecolare:<br>PCR-real time |     |
| Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds                                                                 | UNI EN ISO 16212:2022 - escluso/except 4.3; 9.3.2.3; 12.3.4 | Metodo colturale-conta                |     |
| Valutazione della protezione antimicrobica/Evaluation of the antimicrobial protection        | UNI EN ISO 11930:2022                                       | Metodo colturale-conta                |     |

**Prodotti da forno/Bakery products, Prodotti di gastronomia/Gastronomy products, Prodotti vegetali/Plant products**

| Denominazione della prova / Campi di prova      | Metodo di prova      | Tecnica di prova           | O&I |
|-------------------------------------------------|----------------------|----------------------------|-----|
| Allergene Uovo/Egg as allergen (LOD: 0,5 mg/kg) | MIB 22A rev. 00 2022 | Immunoenzimatica:<br>ELISA |     |

**Prodotti vegetali/Plant products**

| Denominazione della prova / Campi di prova                    | Metodo di prova       | Tecnica di prova                      | O&I |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|-----|
| Allergene Anacardo/Cashew nut allergen (LOD $\geq$ 2,5 mg/kg) | MIB 04Ae rev. 01 2022 | Biologia molecolare:<br>PCR-real time |     |

**Prosciutto cotto/Baked ham**

| Denominazione della prova / Campi di prova                                                         | Metodo di prova                                                                                                                        | Tecnica di prova | O&I |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----|
| Umidità del prodotto sgrassato/Moisture of defatted product                                        | ISO 1871:2009 + ISO 1442:2023<br>+ ISO 1444:1996 + DM<br>21/09/2005 GU n 231<br>04/10/2005 Capo I                                      | Calcolo          |     |
| Umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD)/Moisture of defatted and deadditivated product | ISO 1871:2009 + ISO 1442:2023<br>+ ISO 1444:1996 + Rapporti<br>ISTISAN 1996/34 Pag 77 + DM<br>21/09/2005 GU n 231<br>04/10/2005 Capo I | Calcolo          |     |

**Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare/Samples from surface sampling of food industry environment**

| Denominazione della prova / Campi di prova                          | Metodo di prova      | Tecnica di prova           | O&I |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------|-----|
| Allergene Lupino/Lupin bean allergen (LOD $\geq$ 1 $\mu$ g/tampone) | MIB 16T rev. 00 2023 | Immunoenzimatica:<br>ELISA |     |
| Allergene Senape/Mustard allergen (LOD $\geq$ 0,5 $\mu$ g/tampone)  | MIB 17T rev. 00 2023 | Immunoenzimatica:<br>ELISA |     |
| Allergene Sesamo/Sesame allergen (LOD $\geq$ 1 $\mu$ g/tampone)     | MIB 18T rev. 00 2023 | Immunoenzimatica:<br>ELISA |     |
| Allergene Soia/Allergen Soybean (LOD $\geq$ 0,5 $\mu$ g/tampone)    | MIB 15T rev. 00 2023 | Immunoenzimatica:<br>ELISA |     |
| Allergene Uovo/Egg as allergen (LOD $\geq$ 1 $\mu$ g/tampone)       | MIB 22T rev. 00 2023 | Immunoenzimatica:<br>ELISA |     |
| Lattosio/Lactose (LOD $\geq$ 0,1 mg /tampone)                       | MIB 13T rev.02 2022  | Enzimatica-UV              |     |

|                                                                                                 |                               |                             |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|--|
| <b>REDI S.R.L.</b><br><br>Via Argini 41<br>43037 Santa Maria del Piano - Lesignano de' Bagni PR | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |                             |  |
|                                                                                                 | Revisione: <b>7</b>           | Data: <b>17/01/2024</b>     |  |
|                                                                                                 | Sede <b>A</b>                 | pag. <b>10</b> di <b>11</b> |  |

## ELENCO PROVE ACCREDITATE - CON CAMPO FISSO IN CATEGORIA: IIII

### Aria di camere bianche ed ambienti controllati associati/Air of cleanrooms and associated controlled environments

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>                                  | <i>Metodo di prova</i>    | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&amp;I</i> |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------|----------------|
| Campionamento per parametri microbiologici/Sampling for microbiological parameters | UNI EN 17141:2021 Annex E | —                       |                |

### Carcasse animali (Supporti da campionamento)/Carcasses (Samples from sampling)

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>                                  | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&amp;I</i> |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------|----------------|
| Campionamento per parametri microbiologici/Sampling for microbiological parameters | ISO 17604:2015         | —                       |                |

### Superfici ambienti del settore alimentare (Supporti da campionamento superfici)/Surface in the food industry environment (Samples from surface sampling)

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>                                  | <i>Metodo di prova</i> | <i>Tecnica di prova</i> | <i>O&amp;I</i> |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------|----------------|
| Campionamento per parametri microbiologici/Sampling for microbiological parameters | ISO 18593:2018         | —                       |                |

|                                                                                                 |                               |                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| <b>REDI S.R.L.</b><br><br>Via Argini 41<br>43037 Santa Maria del Piano - Lesignano de' Bagni PR | UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 |                             |
|                                                                                                 | Revisione: <b>7</b>           | Data: <b>17/01/2024</b>     |
|                                                                                                 | Sede <b>A</b>                 | pag. <b>11</b> di <b>11</b> |

## ELENCO PROVE ACCREDITATE - CON CAMPO FLESSIBILE

**Acque di processo/Process waters , Alimenti/Food, Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare/Samples from surface sampling of food industry environment**

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i>                            | <i>Tecnica di prova</i>            | <i>O&amp;I</i> |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------|----------------|
| Allergeni/Allergens                               | Vedere elenco dei dettagli delle prove flessibili | Immunoenzimatica: ELISA            |                |
| Allergeni/Allergens                               | Vedere elenco dei dettagli delle prove flessibili | Biologia molecolare: PCR-real time |                |

### Alimenti/Food

| <i>Denominazione della prova / Campi di prova</i> | <i>Metodo di prova</i>                            | <i>Tecnica di prova</i>            | <i>O&amp;I</i> |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------|----------------|
| DNA di origine animale/Animal DNA                 | Vedere elenco dei dettagli delle prove flessibili | Biologia molecolare: PCR-real time |                |
| Tossine/Toxins                                    | Vedere elenco dei dettagli delle prove flessibili | Immunoenzimatica: ELISA            |                |

#### Legenda/Note

Il simbolo (1), se presente, indica: "Materiale/Prodotto/Matrice" non previsto dal metodo ma assimilabile/The symbol (1), if present, means: Material/Product/Matrix not provided for by the method but acceptable  
Per la definizione della "categoria" di prova indicata nel titolo, si veda il Regolamento Generale ACCREDIA RG-02.

Il QRcode consente di accedere direttamente al sito [www.accredia.it](http://www.accredia.it) per verificare la validità dell'elenco prove e del certificato di accreditamento rilasciato al laboratorio.

L'eventuale simbolo "X" riportato nella colonna "O&I" indica che il laboratorio è accreditato anche per fornire opinioni e interpretazioni basate sui risultati delle specifiche prove contrassegnate.

L'eventuale simbolo (\*) indica che è attiva una sospensione dell'accreditamento per la specifica attività riportata a fianco

