



Laboratorio del CoRFiLaC



LAB N° 0316 L
 Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
 EA, IAF e ILAC
 Signatory of EA, IAF and ILAC
 Mutual Recognition Agreements

ELENCO ANALISI LABORATORIO

E-MQ 1-1	REVISIONE	N° 11	DATA	31.03.2020	Pagina 1 di 10
----------	-----------	-------	------	------------	----------------

<u>Campionamento Laboratorio</u>			
1.C	Latte e lattiero caseari	Preparazione campione per l'analisi microbiologica*	MET-L 001 rev 2 2014 (Rif, ISO 707:2008 IDF 50:2008)
2.C	Latte e lattiero caseari	Preparazione campione per l'analisi chimica*	MET-L 001 rev 2 2014 (Rif, ISO 707:2008 IDF 50:2008)
3.C	Alimenti zootecnici	Preparazione campione per l'analisi chimica*	MET-F 001 rev 1 2014 (Rif, ISO 6497: 2002 - Reg CE 152 27/01/2009)
4.C	Alimenti zootecnici	Preparazione aliquota campione per l'analisi chimica*	ISO 6498: 2012
<u>Laboratorio Microbiologia</u>			
1. M	Tutte le matrici alimentari	Attività dell'acqua*	ISO/TS 21807: 2004
2. M	Latte	Microrganismi psicrotrofi a 21 °C	ISO 8552: 2004 (IDF 132:2004)
3. M	Latte e prodotti lattiero caseari	Conta Coliformi totali, Conta Escherichia coli	AOAC 991,14 (1994)
4. M	Tutte le matrici alimentari	Conta Enterobatteriacee 37°C *	UNI ISO/TS 21528 - 2: 2018/EC1:2018
5. M	Latte e prodotti lattiero caseari	Conta lieviti e muffe*	ISO/TS 6611: 2004
6. M	Latte e prodotti lattiero caseari	Conta microbica totale 30°C *	UNI EN ISO 4833-1: 2013
7. M	Latte crudo vaccino	Conta microbica totale*	BacSomaticTM
8. M	Latte e prodotti lattiero caseari	Conta Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) 37°C	UNI EN ISO 6888- 1: 2018/ EC1:2019
9. M	Latte e prodotti lattiero caseari	Conta Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) 37°C	UNI EN ISO 6888-2: 2004
10. M	Latte e prodotti lattiero caseari	Ricerca Listeria monocytogenes *	UNI ISO 11290-1/17
11. M	Latte e prodotti lattiero caseari	Ricerca Salmonella spp*	UNI ISO 6579/17
12. M	Latte	Test per la diagnosi della mastite bovina (4/4) *	APHA Standard Methods for the Examination of dairy products 17th ed, 2004 cap, 5,100
13. M	Latte e prodotti lattiero caseari	Conta Coliformi Totali*	ISO 4832:2006



Laboratorio del CoRFiLaC



LAB N° 0316 L
 Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
 EA, IAF e ILAC
 Signatory of EA, IAF and ILAC
 Mutual Recognition Agreements

ELENCO ANALISI LABORATORIO

E-MQ 1-1	REVISIONE	N° 11	DATA	31.03.2020	Pagina 2 di 10
----------	-----------	-------	------	------------	----------------

14. M	Latte e prodotti lattiero caseari	Conta Escherichia coli beta-glucuronidasi-positiva*	UNI ISO16649-2 2010
15. M	Latte e prodotti lattiero caseari	Conta Batteri lattici mesofili a 30°C*	ISO/TS 15214: 1998
16. M	Latte	Streptococcus agalactiae*	MET-M 006 rev 0 2014
17. M	Latte	Antibiogramma*	MET-M 010 rev 0 2014
18. M	Latte e prodotti lattiero caseari	Conta di batteri solfito riduttori negli alimenti*	ISO 15213/2003
19. M	Latte	Ricerca Inibenti*	MET-M 011 rev 0 2014
20. M	Latte Ovino	IC bovino/IC caprino*	MET-M 013 rev 0 2014
21. M	Acqua destinata al consumo umano	Conta Escherichia coli*	UNI EN ISO 9308-1: 2002
22. M	Acqua destinata al consumo umano	Conta coliformi totali*	UNI EN ISO 9308-1: 2002
23. M	Acqua destinata al consumo umano	Conta microrganismi vitali 22°C*	UNI EN ISO 6222: 2001
24. M	Acqua destinata al consumo umano	Conta microrganismi vitali 36°C*	UNI EN ISO 6222: 2001
25. M	Acqua destinata al consumo umano	Ricerca ed enumerazione di enterococchi intestinali*	UNI EN ISO 7899-2: 2003
26. M	Superfici	Conta Coliformi totali*	ISO 18593+AOAC 991,14 (1994)
27. M	Superfici	Conta Escherichia coli*	ISO 18593+AOAC 991,14 (1994)
28. M	Superfici	Lactobacillus delbrueckii subsp, Bulgaricus*	ISO 18593+ISO 7889: 2003 (IDF 117: 2003)
29. M	Superfici	Conta Batteri lattici mesofili 30°C*	ISO/TS 15214: 1998
30. M	Superfici	Conta Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) 37 °C*	ISO 18593+ISO 18593+UNI EN ISO 6888-2: 2004
31. M	Superfici	Conta microbica totale 30°C*	ISO 18593+UNI ISO 4833-1: 2013

Laboratorio Lattiero-Caseario

N°	Matrice	Prova	Metodo
----	---------	-------	--------



Laboratorio del CoRFiLaC



LAB N° 0316 L
 Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
 EA, IAF e ILAC
 Signatory of EA, IAF and ILAC
 Mutual Recognition Agreements

ELENCO ANALISI LABORATORIO

E-MQ 1-1	REVISIONE	N° 11	DATA	31.03.2020	Pagina 3 di 10
----------	-----------	-------	------	------------	----------------

1. L	Latte	Grasso, proteine, lattosio, caseina, urea, Residuo secco*, residuo secco magro*	UNI ISO 9622:2014/ EC -1:2019 Spettrometria NIR
2. L	Prodotti lattiero caseari	Solidi Totali, Proteine, Grasso, Sale (NaCl), Proteina solubile in TCA al 12%, Proteina solubile pH 4,6, Ceneri*	NIR MET-L 033 rev, 3 2014 Spettrometria NIR
3. L	Prodotti Lattiero caseari	Umidità/Residuo Secco	APHA standard Methods for the Examination of dairy products 17 th ed, 2004 cap, 15,114
4. L	Latte	Urea	ISO 14637:2004/IDF 195:2004 Potenziometria
5. L	Latte	Urea	MET-L 005 rev 7 2020 Spettrofotometria UV- VIS
6. L	Latte	Grasso*	ISO 2446: 2008 IDF 226: 2008
7. L	Latte	Grasso	UNI EN ISO 1211: 2010 (IDF 001:2010)
8. L	Latte	Azoto non proteico (NCN) (espresso in proteina)*	UNI EN ISO 8968-4: 2016 (IDF 20-4: 2016)
9. L	Latte	Caseina*	ISO 17997-1:2004 (IDF 29-1:2004)
10. L	Latte	Cellule somatiche*	UNI EN ISO 13366-2
11. L	Latte	Cellule somatiche*	Kit rapido analisi in stalla
12. L	Latte	Acidità titolabile	DIN 10316: 2000
13. L	Latte	Acqua ossigenata*	MET-L 035 rev 1 2014
14. L	Latte	Aflatossina M1*	ISO 14675:2003 (IDF 186:2003) (Elisa)
15. L	Latte	Alcol test*	MET-L 039 rev 1 2014
16. L	Latte	Cloruri*	APHA Standard Methods for the Examination of dairy products 17 th ed, 2004 cap.15.050
17. L	Latte	Corpi chetonici*	MET-L 041 rev 1 2014
18. L	Latte	Densità*	MET-L 038 rev 1 2014



Laboratorio del CoRFiLaC



LAB N° 0316 L
 Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
 EA, IAF e ILAC
 Signatory of EA, IAF and ILAC
 Mutual Recognition Agreements

ELENCO ANALISI LABORATORIO

E-MQ 1-1	REVISIONE	N° 11	DATA	31.03.2020	Pagina 4 di 10
----------	-----------	-------	------	------------	----------------

19. L	Latte e prodotti lattiero caseari	Fosfatasi alcalina*	UNI EN ISO 11816-1:2013 FLUOROMETRICO
20. L	Latte	Fruttosil-lisina*	MET-L 034 rev 1 2014
21. L	Latte	Furosina*	D,M, 16/05/96 GU n, 3162 del 12/07/1996 HPLC
22. L	Latte	Sieroproteine solubili (su sostanza proteica) *	ISO 17997-1:2004 [IDF 29-1:2004]+ ISO 8968-1: 2001 [IDF 20-2: 2001]
23. L	Latte	Lattoperossidasi*	MET-L 036 rev 1 2014
24. L	Latte	Proteina vera*	APHA Standard Methods for the Examination of dairy products 17 th ed, 2004 cap,15,133
25. L	Latte e prodotti lattiero caseari	Calcio*	MET-L 024 rev 2 2017 COMPLESSOMETRICO
26. L	Latte e prodotti lattiero caseari	Ceneri*	APHA Standard Methods for the Examination of dairy products 17 th ed, 2004 cap,15,041
27. L	Latte Prodotti lattiero caseari	Proteine Grezze	ISO 8968-1:2014 (IDF 20-1:2014)
28. L	Latte Prodotti lattiero caseari	Proteine Grezze*	ISO 14891: 2002 (IDF 185: 2002) DUMAS
29. L	Latte e prodotti lattiero caseari	Proteine solubili pH 4,6*	MET-L 023 rev 2 2016
30. L	Latte e prodotti lattiero caseari	Proteine solubili TCA 12%*	MET-L 022 rev 2 2016
31. L	Latte e prodotti lattiero caseari	Lisozima*	ISO/TS 27105 IDF/RM 216 - HPLC
32. L	Latte e prodotti lattiero caseari	pH	MET-L 015 rev 11 2020
33. L	Prodotti lattiero caseari	Sale (NaCl)	APHA Standard Methods for the Examination of dairy products 17 th ed, 2004 cap,15,052
34. L	Prodotti lattiero caseari	Sale (NaCl) su sostanza secca (da calcolo)	APHA standard Methods for the Examination of dairy products 17 th ed, 2004 cap, 15,052 + APHA standard Methods for



Laboratorio del CoRFiLaC



LAB N° 0316 L
 Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
 EA, IAF e ILAC
 Signatory of EA, IAF and ILAC
 Mutual Recognition Agreements

ELENCO ANALISI LABORATORIO

E-MQ 1-1	REVISIONE	N° 11	DATA	31.03.2020	Pagina 5 di 10
----------	-----------	-------	------	------------	----------------

			the Examination of dairy products 17th ed, 2004 cap, 15,114
35. L	Prodotti lattiero caseari	Grasso	ISO 3433: 2008 (IDF 222:2008)
36. L	Prodotti lattiero caseari	Grasso su sostanza secca (da calcolo)	ISO 3433: 2008 + APHA standard Methods for the Examination of dairy products 17th ed, 2004 cap, 15,114
37. L	Prodotti lattiero caseari	Acidità titolabile SH*	AOAC 920,124 (2005)

Laboratorio Alimenti Zootecnici

N°	Matrice	Prova	Metodo
1. F	Alimenti zootecnici	Pretrattamento semplice del campione*	ISO 6497: 2002 - ISO 6498: 2012 - Reg CE 152 27/01/2009
2. F	Alimenti zootecnici	Sostanza secca, ceneri, proteine, NDF, ADF, ADL, proteina solubile, amido, grasso, fibra*	UNI EN ISO 12099 : 2017 Spettrometria NIR
3. F	Alimenti zootecnici	Proteine Grezze	UNI EN ISO 5983-2: 2009
4. F	Alimenti zootecnici	Proteine grezze su sostanza secca (da calcolo) *	UNI EN ISO 5983-2: 2009 + ISO 6496: 1999
5. F	Alimenti zootecnici	Proteine Grezze*	UNI EN ISO 16634-1: 2008 DUMAS
6. F	Alimenti zootecnici	Sostanza secca 103 °C*	Reg, CE 152/2009 27/01/2009 GU L54 26/02/2009 allegato III
7. F	Alimenti zootecnici	Umidità, Sostanza secca (da calcolo)	ISO 6496: 1999
8. F	Alimenti zootecnici	Grasso	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009
9. F	Alimenti zootecnici	Grasso su sostanza secca (da calcolo) *	REG CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 + ISO 6496: 1999
10. F	Alimenti zootecnici	pH*	MET-F 017 rev 6 2014
11. F	Alimenti zootecnici	Sostanza secca 60 °C*	MET-F 003 rev 6 2014
12. F	Alimenti zootecnici	Sostanza secca microonde*	MET-F 002 rev 5 2014



Laboratorio del CoRFiLaC



LAB N° 0316 L
 Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
 EA, IAF e ILAC
 Signatory of EA, IAF and ILAC
 Mutual Recognition Agreements

ELENCO ANALISI LABORATORIO

E-MQ 1-1	REVISIONE	N° 11	DATA	31.03.2020	Pagina 6 di 10
----------	-----------	-------	------	------------	----------------

13. F	Alimenti zootecnici	Ceneri*	Reg, CE 152/2009 del 27/01/2009 GU L54 del 26/02/2009 allegato III parte M
14. F	Alimenti zootecnici	Ceneri su sostanza secca*	Reg, CE 152/2009 27/01/2009 GU L54 26/02/2009 allegato III parte M+ ISO 6496: 1999
15. F	Alimenti zootecnici	Fibra insolubile in detergente neutro (NDF) *	MET-F 010 rev 5 2014
16. F	Alimenti zootecnici	Fibra insolubile in detergente acido (ADF) *	MET-F 013 rev 5 2014
17. F	Alimenti zootecnici	Lignina (ADL) *	MET-F 015 rev 5 2014
18. F	Alimenti zootecnici	Fibra insolubile in detergente neutro esente da ceneri (NDF ceneri) *	MET-F 011 rev 5 2014
19. F	Alimenti zootecnici	Azoto insolubile in detergente neutro (N-NDF) - su sostanza proteica*	MET-F 012 rev 1 2014
20. F	Alimenti zootecnici	Azoto insolubile in detergente acido (N-ADF) - su sostanza proteica*	MET-F 014 rev 1 2014
21. F	Alimenti zootecnici	Azoto non proteico (NPN) espresso in proteina - su sostanza proteica*	MET-F 008 rev 5 2014
22. F	Alimenti zootecnici	Proteina solubile (SN) - su sostanza proteica*	MET-F 009 rev 5 2014
23. F	Alimenti zootecnici	Amido* (metodo enzimatico)	MET-F 025 rev 1 2014 HPLC
24. F	Alimenti zootecnici	Ammoniaca TQ e % su N totale*	Reg, CE 152/2009 27/01/2009 GU L54 26/02/2009 allegato III parte E/II
25. F	Alimenti zootecnici	Sale (NaCl) *	APHA Standard Methods for the Examination of dairy products 17th ed, 2004 cap,15,052
26. F	Alimenti zootecnici	Analisi Dimensionale Particelle*	Penn State Particle Separator 2013
27. F	Alimenti zootecnici	Pretrattamento semplice del campione*	ISO 6497: 2002 - ISO 6498: 2012 - Reg CE 152 27/01/2009
28. F	Alimenti zootecnici	Aflatossina (B1, B2, G1, G2) *E.L.I.S.A	MET-F 018 rev 5 2014
29. F	Alimenti zootecnici	Deossinivalenolo * (DON) E.L.I.S.A	MET-F 251 rev 2 2014
30. F	Alimenti zootecnici	Ocratossina A* E.L.I.S.A	MET-F 019 rev 5 2014



Laboratorio del CoRFiLaC



LAB N° 0316 L
 Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
 EA, IAF e ILAC
 Signatory of EA, IAF and ILAC
 Mutual Recognition Agreements

ELENCO ANALISI LABORATORIO

E-MQ 1-1	REVISIONE	N° 11	DATA	31.03.2020	Pagina 7 di 10
----------	-----------	-------	------	------------	----------------

31. F	Alimenti zootecnici	Zearalenone* E.L.I.S.A	MET-F 020 rev 5 2014
<u>Laboratorio Analisi Sensoriale</u>			
N°	Matrice	Prova	Metodo
1. S	Latte e prodotti lattiero caseari	Profilo Sensoriale*	ISO 13299: 2016
2. S	Latte e prodotti lattiero caseari	Test Triangolare*	ISO 4120: 2008
3. S	Latte e prodotti lattiero caseari	Test di confronto a coppie*	UNI EN ISO 5495: 2008
4. S	Latte e prodotti lattiero caseari	Test duo-trio*	UNI EN ISO 10399: 2010
5. S	Latte e prodotti lattiero caseari	Test dell'ordinamento*	ISO 8587:2006
6. S	Panel sensoriale su formaggio a pasta filata e pressata (con profilo sensoriale già effettuato) *		
<u>Laboratorio Aromi</u>			
N°	Matrice	Prova	Metodo
1. LA	Prodotti lattiero caseari e Alimenti zootecnici	Profilo volatile (GC/MS- olfattimetria) *	MET-L-054 Rev 0 2014
2. LA	Prodotti lattiero caseari e Alimenti zootecnici	Smart Nose*	MET-L-055 Rev 0 2014
<u>Laboratorio Antiossidanti e CLA</u>			
N°	Matrice	Prova	Metodo
1. LAC	Latte e prodotti lattiero caseari	Acidi grassi*	MET-L-050 Rev 0 2014 HPLC
2. LAC	Latte e prodotti lattiero caseari	Acidi grassi Polinsaturi (PUFA) *	MET-L-051 Rev 0 2014
3. LAC	Latte e prodotti lattiero caseari	Isomeri Acido Coniugato Linoleico*	MET-L-049 Rev 0 2014 HPLC (IONI ARGENTO)
4. LAC	Latte e prodotti lattiero caseari	Vitamina E*	MET-L-052 Rev 0 2014 HPLC
5. LAC	Latte e prodotti lattiero caseari	β carotene*	MET-L-044 Rev 0
6. LAC	Latte e prodotti lattiero caseari	Colesterolo*	MET-L-053 Rev 0 HPLC
7. LAC	Latte e prodotti lattiero caseari	Grado di protezione antiossidante*	Metodo da calcolo
<u>Laboratorio Microscopia Elettronica e Confocale</u>			



Laboratorio del CoRFiLaC



LAB N° 0316 L
Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

ELENCO ANALISI LABORATORIO



E-MQ 1-1	REVISIONE	N° 11	DATA	31.03.2020	Pagina 8 di 10
----------	-----------	-------	------	------------	----------------

N°	Matrice	Prova	Metodo
1. MEC	Prodotti Lattiero caseari	Analisi della morfologia e della distribuzione della microflora batterica all'interno della matrice caseinica*	MET-MEC 001 Microscopia elettronica a scansione,
2. MEC	Superfici	Analisi del biofilm microbico*	MET-MEC 002 Microscopia elettronica a scansione e microscopia confocale laser,
3. MEC	Prodotti Lattiero caseari	Analisi di microstruttura*	MET-MEC 003 Microscopia elettronica a scansione e microscopia confocale laser,
<u>Laboratorio Biochimica delle Proteine</u>			
N°	Matrice	Prova	Metodo
1. BdP	Latte e prodotti lattiero caseari	Analisi qualitativa delle caseine *	MET-BdP 001 Urea-PAGE
2. BdP	Latte e prodotti lattiero caseari	Analisi qualitativa delle proteine solubili *	MET-BdP 002 RF-HPLC
3. BdP	Latte/Ricotta/Scotta	Analisi qualitativa delle siero proteine*	MET-BdP 003 SDS-PAGE
4. BdP	Latte e prodotti lattiero caseari	Ricerca latte proveniente da specie diverse (rilevamento frodi) *	MET-BdP 004 Test immunologico Cromatografico qualitativo
<u>Laboratorio Biologia Molecolare</u>			
N°	Matrice	Prova	Metodo
1 BM	Latte, prodotti lattiero caseari, superfici	Identificazione dei principali batteri lattici*	MET-BM 001 PCR-TTGE

* Prova non accreditata ACCREDIA

MET- : Metodo interno

Rev: Revisione

 <p>CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia *Ragusa*</p>	Laboratorio del CoRFiLaC				 <p>ACCREDIA L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO</p> <p>LAB N° 0316 L</p> <p>Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC</p> <p>Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements</p>
	ELENCO ANALISI LABORATORIO				
E-MQ 1-1	REVISIONE	N° 11	DATA	31.03.2020	Pagina 9 di 10

CONDIZIONI GENERALI

Consegna dei campioni al laboratorio

Il materiale da sottoporre ad analisi, ove non sia diversamente convenuto, viene recapitato al Laboratorio a cura del Committente o di un suo incaricato. L'omogeneità, la rappresentatività, l'imballaggio, il trasporto e la consegna del campione sono sotto responsabilità del committente.

L'analisi condotta dal Laboratorio farà sempre comunque riferimento alla situazione del campione al momento della consegna. Se il campionamento è effettuato dal Laboratorio, esso è eseguito secondo le modalità descritte nei metodi di prova del Laboratorio (MET-L 001 e MET-F 001).

Ricevimento ed accettazione

I campioni possono essere consegnati presso la nostra sede oppure inviati tramite posta o corriere. In quest'ultimo caso deve essere sempre allegata una specifica richiesta completa di tutte le informazioni necessarie per l'accettazione, prove richieste, eventuali comunicazioni ed informazioni relative al campione in esame.

Restituzione e smaltimento

Terminate le prove e convalidate dal Responsabile di Laboratorio, salvo diverse disposizioni da parte del committente concordati in forma scritta, il Laboratorio elimina la parte residua del campione di prova. L'eventuale controcampione è conservato dal Laboratorio, secondo i tempi e le modalità di conservazione, preventivamente concordati

Risultati delle prove

I risultati delle prove sono riportati sul "Rapporto di prova"; il documento è redatto su carta intestata del CoRFiLaC riportante, nell'intestazione, il logo del laboratorio ed il marchio ACCREDIA. L'accreditamento Accredia è stato concesso con numero di accreditamento 0316 per le prove riportate "nell'elenco prove" vigente disponibile presso il Laboratorio e sul sito web di Accredia.

Il Laboratorio è responsabile unicamente dei risultati analitici riferiti ai campioni oggetto di analisi, così come ricevuti. I rapporti di prova vengono emessi in unico esemplare e sono consegnati al Committente brevi manu o in alternativa, se così convenuto, possono essere inviati con corrispondenza ordinaria con addebito a carico del destinatario. Il committente può prenderne visione scaricandoli direttamente dal sito web del CoRFiLaC (all'interno di un'area riservata dello stesso) o per trasmissione telematica da parte del Laboratorio; tuttavia essi non hanno validità di documento originale, i quali devono essere ritirati presso il laboratorio. Il rilascio di eventuali duplicati in formato originale, su richiesta del Committente, costituisce prestazione accessoria, che verrà concordata su richiesta del Committente. I rapporti di prova vengono emessi in conformità alle norme generali sull'accreditamento dei laboratori e ne è vietata la duplicazione parziale senza la preventiva autorizzazione scritta.

Limitazioni all'uso del marchio ACCREDIA

Si informa che il Laboratorio di prova ha in atto una convenzione con Accredia a tutela del cliente.

L'Accreditamento è il riconoscimento formale dell'idoneità del Laboratorio a determinare le caratteristiche di un prodotto e/o materiale in base a procedure specifiche.



ACCREDIA "Sistema Nazionale per l'Accreditamento di Laboratori" è l'Ente Nazionale competente a concedere o revocare l'Accreditamento, a livello nazionale, dei Laboratori di prova. ACCREDIA concede l'Accreditamento ad un Laboratorio quando ne abbia accertato la competenza tecnica e gestionale in conformità ai requisiti previsti dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025: 2018.

Accredia è membro delle reti internazionali degli Enti di accreditamento ed è firmataria dei relativi Accordi internazionali di Mutuo Riconoscimento ILAC (ILAC MRA) che migliorano l'accettazione dei prodotti oltre i confini nazionali, riducendo gli ostacoli tecnici agli scambi. Tutto ciò promuove il commercio internazionale e permette la realizzazione dell'obiettivo del libero scambio di "accreditato una volta, accettato ovunque".

Il Marchio ACCREDIA può essere riportato dal Laboratorio sul rapporto di prova quando lo stesso contiene i risultati di prove accreditate.

Il Laboratorio non può apporre il Marchio ACCREDIA, e qualunque riferimento all'Accreditamento, sul campione di prova o su un prodotto (o parte di esso) né utilizzarlo per sottendere la certificazione di prodotto. L'apposizione del marchio ACCREDIA esclude che ACCREDIA:

- Accetti la responsabilità per il risultato della prova, o per qualunque opinione o interpretazione che ne possa derivare;

	Laboratorio del CoRFiLaC				
	ELENCO ANALISI LABORATORIO				
E-MQ 1-1	REVISIONE	N° 11	DATA	31.03.2020	LAB N° 0316 L Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements
					Pagina 10 di 10

- Dia l'approvazione ad un campione di prova o ad un prodotto.

Trattamento dei dati, privacy

I trattamenti dei dati personali relativi al committente sono effettuati dai Laboratori del Corfilac esclusivamente allo scopo di svolgere correttamente le prove o le ricerche richieste. I dati personali trattati non saranno comunicati o diffusi a terzi.

Il titolare del trattamento in oggetto è il Dott. Giorgio Carpenzano

Reclami

Il Laboratorio ha predisposto una procedura per la gestione dei Reclami ad esso indirizzati. Pertanto il Committente, quando lo ritenga opportuno, potrà avanzare reclami sull'operato del Laboratorio sia in forma verbale che scritta. Gli eventuali reclami dovranno essere indirizzati a: Responsabile del Laboratorio c/o CoRFiLaC, S.P. 25 Km 5 Ragusa Mare, 97100 Ragusa (RG) e dovranno contenere la puntuale e motivata indicazione dei rilievi e delle eccezioni.

DATA _____

Il Responsabile del Laboratorio
Dott. Mario Manenti