

**Laboratorio Controllo Qualità - Centrale del Latte della Toscana S.p.A.**

Via dell'Olmatello, 20  
50127 Firenze FI

Numero di accreditamento: **0202 L Sede A**

Revisione: **23**

Data: **14/11/2018**

pag. **1** di **1**

UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

**ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0**

**Latte Bovino Crudo**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	O&I
Cellule somatiche	UNI EN ISO 13366-2:2007	
Conta Carica Microbica mesofila aerobia (3.000 UFC/ml - 4.000.000 UFC/ml)	AB100 rev 3 2018	

**Latte Bovino Crudo, Latte trattato termicamente**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	O&I
Aflatossina M1	UNI EN ISO 14501:2008	
Grasso, Proteine, Lattosio	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)	
Inibenti	AOAC-DSM DELVOTEST SP NT /011102/2011	
Punto di congelamento	UNI EN ISO 5764:2009	

**Latte bovino crudo, latte trattato termicamente e prodotti lattiero caseari liquidi**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	O&I
Conta Carica Microbica Mesofila Aerobia a 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2013	

**Latte trattato termicamente e prodotti lattiero caseari liquidi**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	O&I
Conta Enterobatteriacee	UNI EN ISO 21528-2:2017	

*Legenda*

AB : Metodi Interni di Prova del Laboratorio  
FIL-IDF: Federation Internationale de Laiterie - International Dairy Federation  
ISO: International Organization for Standardization  
UNI: Ente Nazionale Italiano di Unificazione

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

