



# Lista Analisi e Servizi

Legenda: ac, attività di consulenza; a, acqua; b, birra; lu, luppolo; m, mosto; mtc, malto colorante; mtri, malto di riso; mic, microbiologia; mica, microbiologia acqua; ms, gritz di mais; mt, malto d'orzo; mtri, malto di riso; or, orzo; ri, riso; tr, trebbie; vi, vino.; z, matrici generiche./ Matrix legend: ac, consultancy; a, water; b, beer; lu, hops; m, wort; mtc, coloured malt;mtri, rice malt; mic, microbiology; mica, water microbiology; ms, corn gritz; mt, barley malt; mtri, rice malt; or, barley; ri, rice; tr, spent grains; vi, wine; z, generic matrices.

codice	Denominazione Name	Metodo di analisi Method of analysis	Descrizione Description	Accreditato Accredited
ms.001	Umidità Moisture	ANALYTICA EBC 6.2.2/1997	Essiccamento in stufa Drying oven method	b
ms.002	Estratto (metodo Enzimatico) Extract (enzymatic method)	ANALYTICA EBC 6.5/2020 + ANALYTICA EBC 4.5.1/2004 + ANALYTICA EBC 6.2.2/1997 + ANALYTICA EBC 8.2.2/2004 + ANALYTICA EBC	Estrazione metodo enzimatico e misura densimetrica Enzymatic extract and densimetric	b
ms.002 a	Estratto (metodo Enzimatico) - tal quale Extract (enzymatic method)	ANALYTICA EBC 6.5/2020 + ANALYTICA EBC 4.5.1/2004 + ANALYTICA EBC 6.2.2/1997 + ANALYTICA EBC 8.2.2/2004 + ANALYTICA EBC	Estrazione metodo enzimatico e misura densimetrica Enzymatic extract and densimetric	b
ms.002 b	Estratto (metodo enzimatico) - sul secco Extract (enzymatic method)	ANALYTICA EBC 6.5/2020 + ANALYTICA EBC 4.5.1/2004 + ANALYTICA EBC 6.2.2/1997 + ANALYTICA EBC 8.2.2/2004 + ANALYTICA EBC	Estrazione metodo enzimatico e misura densimetrica Enzymatic extract and densimetric	b
ms.003	Grassi Fats	ANALYTICA EBC 6.10/1997 + ANALYTICA EBC 6.2.2/1997	Estrazione con solvente Solvent extraction method	b
ms.004	Sieving test Sieving test	MI LC3/02/2003	Methodo interno: sieving del mais, strumento Retsch AS400 ISO 3310/1 Internal method: sieving test with Retsch AS400 ISO 3310/1	..
ms.004 a	Sieving test mais, Frazione I (>1.25 mm) Sieving test, Fraction I (>1.25 mm)	MI LC3/02/2003	Methodo interno: sieving del mais, strumento Retsch AS400 ISO 3310/1 Internal method: sieving test with Retsch AS400 ISO 3310/1	..
ms.004 b	Sieving test mais, Frazione II (1.00-1.25 mm) Sieving test, Fraction II (1.00-1.25 mm)	MI LC3/02/2003	Methodo interno: sieving del mais, strumento Retsch AS400 ISO 3310/1 Internal method: sieving test with Retsch AS400 ISO 3310/1	..

codice	Denominazione Name	Metodo di analisi Method of analysis	Descrizione Description	Accreditato Accredited
ms.004 c	Sieving test mais, Frazione III (0.56-1.00 mm)  Sieving test, Fraction III (0.56-1.00 mm)	MI LC3/02/2003	Methodo interno: sieving del mais, strumento Retsch AS400 ISO 3310/1  Internal method: sieving test with Retsch AS400 ISO 3310/1	..
ms.004 d	Sieving test mais, Frazione IV (0.25-0.56 mm)  Sieving test, Fraction IV (0.25-0.56 mm)	MI LC3/02/2003	Methodo interno: sieving del mais, strumento Retsch AS400 ISO 3310/1  Internal method: sieving test with Retsch AS400 ISO 3310/1	..
ms.004 e	Sieving test mais, Frazione III+IV (0.25-1.00 mm)  Sieving test, Fractions III+IV (0.25-1.00 mm)	MI LC3/02/2003	Methodo interno: sieving del mais, strumento Retsch AS400 ISO 3310/1  Internal method: sieving test with Retsch AS400 ISO 3310/1	..
ms.004 f	Sieving test mais, Frazione V (bottom<0.25)  Sieving test, Fraction V (bottom<0.25)	MI LC3/02/2003	Methodo interno: sieving del mais, strumento Retsch AS400 ISO 3310/1  Internal method: sieving test with Retsch AS400 ISO 3310/1	..
ms.005	Tempo di saccharificazione  Saccharification rate	ANALYTICA EBC 6.3 (Par 8.1.10 + Par 8.1.11 + Par 8.1.12)/2004 + ANALYTICA EBC 6.5/2020	Saggio allo iodio  Iodometric test	<b>p</b>
ms.006	Estratto (metodo enzimatico) - tal quale  Extract (enzymatic method)	MEBAK Raw Material R-140.01.005 [2022-06]	Metodo enzimatico per il Mais  Enzymatic Method for Corn (EBC)	..
ms.007	Tenore di Umidità negli sfarinati (previa macinazione 0,2 mm)  Moisture (with milling at 0,2mm)	DM 27/5/1985 - G.U 21/06/1985, n.145	Essiccamento in stufa  Owen drying	..
ms.012	°Temperatura di gelatinizzazione  °Gelatinization temperature	MEBAK Raw Material R-100.07.283 [2016-03]	Micro-Visco-Amilografo Brabender  Micro-Visco-AmyloGraph Brabender	..
ms.013	Carotenoidi  Carotenoids	MI LD/13/2016	Metodo interno: HPLC-DAD  Internal method: HPLC-DAD	..

codice	Denominazione Name	Metodo di analisi Method of analysis	Descrizione Description	Accreditato Accredited
ms.014	Acidità dei Grassi  Fat Acidity	MI LC1/07/2020	Metodo interno 1.3.5: estrazione e titolazione con soda N/10  Internal method 1.3.5: Extraction + N/10 NaOH Titration	..

° Le analisi contrassegnate da questo simbolo sono eseguite presso laboratori esterni qualificati dal CERB e sono sotto la responsabilità del CERB./° The analyzes marked with this symbol are carried out at external laboratories qualified by CERB and are under the responsibility of CERB.

Ⓟ Prova accreditata da Accredia (L'Ente Italiano di Accreditamento), CERB: Laboratorio Accreditato n. 0754 / Accreditation by Accredia (Italian Accreditation Body), CERB: Accredited Laboratory no.

ACCREDIA, l'Ente Italiano per l'Accreditamento, concede l'Accreditamento ai laboratori che risultano conformi ai requisiti della UNI EN ISO/IEC 17025 ed alle prescrizioni dello stesso Ente. L'Accreditamento è l'attestazione di terza parte relativa ad un organismo di valutazione della conformità che comporta dimostrazione formale della sua competenza ad eseguire compiti specifici di valutazione della conformità.

ACCREDIA, the Italian Accreditation Body, grants accreditation to laboratories that comply with the requirements of UNI EN ISO / IEC 17025 and the requirements of the same body. Accreditation is the third party certification relating to a conformity assessment body that involves formal demonstration of its competence to carry out specific conformity assessment tasks.