



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= zuccheri su 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	<input checked="" type="checkbox"/>
ms.002	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	<input checked="" type="checkbox"/>
ms.002 a	Estratto (metodo enzimatico) - tal quale Extract (enzymatic method)	MEBAK Raw Material R-140.01.005 [2016-03]	Metodo enzimatico per il Mais Enzymatic Method for Corn (EBC)	<input type="checkbox"/>
ms.003	Grassi Fats	ANALYTICA EBC 6.10/1997 + ANALYTICA EBC 6.2.2/1997	Estrazione con solvente Solvent extraction method	<input checked="" type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>

codice	Denominazione Name	Metodo di analisi Method of analysis	Descrizione Description	Accreditato Accredited
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	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>
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	<input checked="" type="checkbox"/>
ms.006	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	<input checked="" type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>
ms.012	°Temperatura di gelatinizzazione °Gelatinization temperature	MEBAK Raw Material R-100.07.283 [2016-03]	Micro-Visco-Amilografo Brabender Micro-Visco-AmyloGraph Brabender	<input type="checkbox"/>
ms.013	Carotenoidi Carotenoids	MI LD/13/2016	Metodo interno: HPLC-DAD Internal method: HPLC-DAD	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>

codice	Denominazione	Metodo di analisi	Descrizione	Accreditato
	Name	Method of analysis	Description	Accredited

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 n

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 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.