

**LATTE e DERIVATI – analisi con metodo AUTOMATICO, CHIMICO, ELISA, PCR**

Proprietario: \_\_\_\_\_ Indirizzo: \_\_\_\_\_

CAP: \_\_\_\_\_ Comune: \_\_\_\_\_ Prov: (\_\_\_\_\_) P.I. \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_ Cod. ASL: \_\_\_\_\_

Cell.: \_\_\_\_\_; e-mail: \_\_\_\_\_; PEC: \_\_\_\_\_

Tecnico inviante: \_\_\_\_\_ e-mail (tecnico): \_\_\_\_\_

Fatturare a (se diverso da proprietario): \_\_\_\_\_

Progetto: \_\_\_\_\_

| Serie | Matrice (1) | Specie | N° Campioni | ID Campione | Data Campionamento | Lotto di Produzione<br>Data di Scadenza | Codice autorizzazione Cliente |
|-------|-------------|--------|-------------|-------------|--------------------|---|-------------------------------|
| A     |             |        |             |             |                    |   |                               |
| B     |             |        |             |             |                    |   |                               |
| C     |             |        |             |             |                    |   |                               |
| D     |             |        |             |             |                    |   |                               |
| E     |             |        |             |             |                    |   |                               |

CAMPIONE CON CONSERVANTE  SI  NO

(1) Per matrice latte specificare quando diverso da crudo (ovvero se pastorizzato o termizzato).

**ANALISI SETTORE AUTOMATICO**

| Serie | Cod sw    | Denominazione della Prova                                       | Metodo di Prova                           | Sub |
|-------|-----------|---|---|-----|
|       | 2         | Carica Batterica (latte vaccino, ovino, caprino)                | Metodo interno MI_AU_14 rev 1 del 2024    | no  |
|       | 6         | Carica Batterica, Cellule Somatiche, Grasso, Proteine, Lattosio | v. singole prove                          | no  |
|       | 542       | Caseine e Indice caseinico (da calcolo) (latte vaccino)         | ISO 9622/IDF 141:2013                     | no  |
|       | 543       | Caseine e Indice caseinico (da calcolo) (latte altre specie)*   | Metodo Interno MI_AU_79 rev 0 del 2018    | no  |
|       | 8         | Cellule somatiche   | UNI EN ISO 13366-2:2007                   | no  |
|       | 13        | Grasso, Proteine, Lattosio, Residuo secco magro (GPL)           | v. singole prove                          | no  |
|       | 9         | Cloruri (da calcolo)*   | Metodo interno MI_AU_07 rev 0 del 2018    | no  |
|       | 3123      | Conducibilità*  | Metodo interno MI_AU_02 rev 0 del 2018    | no  |
|       | 10        | Punto di congelamento (indice crioscopico)                      | UNI EN ISO 5764:2009                      | no  |
|       | 9560      | Punto di congelamento (indice crioscopico) latte bufalino       | Metodo interno MI_AU_04 rev 2 del 2024    | no  |
|       | 11        | Crioscopia IR *   | Metodo Interno MI_AU_48 rev 0 del 2018    | no  |
|       | 5800/5801 | Acetone, BHB*   | Metodi interni MI_AU_09/10 rev 0 del 2021 | no  |
|       | 1         | Acidi grassi saturi e insaturi*                                 | Metodo interno MI_AU_13 rev 0 del 2023    | no  |
|       | 7254      | Acidi grassi Denovo, Mixed, Preformed*                          | Metodo interno MI_AU_12 rev 0 del 2022    | no  |
|       | 18/816    | Urea  | ISO 9622 / IDF 141:2013                   | no  |
|       | 1519      | Sostanze inibenti: Antibiotici (Delvotest T in piastra)         | AFNOR DSM 28/02-02/12                     | no  |
|       | 3673      | Inibenti (test rapido COW SIDE II)*                             | Metodo interno MI_MA_37 rev 0             | no  |
|       | 1185      | Inibenti (test rapido 4sensor)*                                 | Metodo interno MI_MA_01 rev 1             | no  |
|       | 1521      | Inibenti (test rapido Charm QUAD1)*                             | Metodo interno MI_MA_02 rev 0             | no  |
|       | 5038      | Inibenti (test rapido TriSensor)*                               | Metodo interno MI_MA_01 rev R1            | no  |

**ANALISI ELISA – PCR - HPLC**

| Serie | Cod sw | Denominazione della Prova  | Metodo di Prova                                     | Sub |
|-------|--------|--|---|-----|
|       | 19     | Aflatossina M <sub>1</sub> (latte bovino, ovino, caprino) (Elisa test) | UNI EN ISO 14675:2003                               | no  |
|       | 8115   | Aflatossina M <sub>1</sub> (latte bovino) (HPLC)                       | ISO 14501:2021                                      | no  |
|       | 5952   | Diarrea virale bovina (BVD): agente eziologico                         | Metodo interno MI_BM_44B Rev 3 del 2022 (PCR)       | no  |
|       | 20     | Diagnosi gravidanza su campioni CCF*F*                                 | Metodo Interno MI_SI_90 rev 0 del 2018 (Elisa test) | no  |
|       | 21     | Diagnosi gravidanza *  | Metodo Interno MI_SI_90 rev 0 del 2018 (Elisa test) | no  |
|       | 23     | Paratubercolosi : anticorpi *  | Metodo Interno MI_SI_88 rev 0 del 2018 (Elisa test) | no  |

Modulo Accompagnamento Campioni  
SETTORE CHIMICO

G13-M07 Rev 22 del 28/10/2024  
Pagina 2 di 2

| Serie | Cod sw  | Denominazione della Prova  | Metodo di Prova  | Sub |
|-------|---------|--|--|-----|
|       | 24/3252 | Acidità titolabile (su latte e formaggio) *  | MI_CH_17 (latte) - DM 21/04/1986 n. 18 GU 02/10/1986           | no  |
|       | 25      | Attività dell'acqua (Aw)   | ISO 18787:2017   | no  |
|       | 7269    | Proteine grezze (da calcolo), Azoto: SI / NO (specificare) (DUMAS su latte e derivati)   | ISO 14891:2002   | no  |
|       | 43      | Proteine grezze (da calcolo), Azoto: SI / NO (specificare) (KJELDAHL su latte e derivati)  | UNI EN ISO 8968-1:2014   | no  |
|       | 44      | Siero proteine *   | Metodo Interno MI_CH_36 rev 0 del 2018                         | no  |
|       | 27      | Carboidrati *  | Calcolo  | no  |
|       | 28      | Caseine (su latte)   | ISO 17997-1/IDF 29-1: 2004                                     | no  |
|       | 29      | Ceneri (su formaggio)  | AOAC 935.42  | no  |
|       | 813     | Determinazione varianti Beta caseina*  | Metodo interno MI_CH_101 rev 0 del 2018                        | no  |
|       | 814     | Determinazione varianti Kappa caseina*   | Metodo interno MI_CH_101 rev 0 del 2018                        | no  |
|       | 815     | Determinazione varianti Beta e Kappa caseina*  | Metodo interno MI_CH_101 rev 0 del 2018                        | no  |
|       | 876     | Quantificazione varianti genetiche Beta caseina*   | Metodo interno MI_CH_101 rev 0 del 2018                        | no  |
|       | 6817    | Analisi della mutazione C>A nella posizione 473 del gene della beta caseina bovina   | Metodo interno MI_BM_06 rev 2 del 2022 (PCR)                   | no  |
|       | 933     | Dichiarazione Etichetta Nutrizionale Reg. UE 1169/2011 (umidità, proteine, grasso, ceneri, carboidrati, Kcal, Kjoule, Acidi Grassi Saturi *e Insaturi*, cloruri*, zuccheri totali* lattosio*, galattosio*, fruttosio*, glucosio*, saccarosio*) | V. Singole prove   |     |
|       | 995     | Valore energetico (calcolo), carboidrati (calcolo)   | Vedi singole prove, con tecnica Kiehl Dahl per Proteine grezze | no  |
|       | 8344    | Valore energetico (calcolo), carboidrati (calcolo)   | Vedi singole prove, con tecnica Dumas per Proteine grezze      | no  |
|       | 31      | Fosfatasi (qualitativa)* NON UTILIZZARE CONSERVANTI  | ISO/TS 6090 IDF/RM 082:2004                                    | no  |
|       | 9790    | Attività fosfatase alcalina (metodo quantitativo) su matrice latte   | Metodo interno MI_CH_139 Rev 0 del 2024                        | no  |
|       | 32      | Grasso (su formaggio e formaggio fuso)   | UNI EN ISO ISO 23319:2022                                      | no  |
|       | 3063    | Grasso (su latte e derivati es panna, siero di latte)  | ISO 23318:2022   | no  |
|       | 3064    | Sostanze grasse totali (grasso su burro)   | UNI EN ISO 17189-1:2004  | no  |
|       | 7637    | Lattosio (per alimenti convenzionali, a contenuto ridotto di lattosio e lattosio free)   | AOAC 2020.08.2021  | no  |
|       | 36      | Residuo secco totale (materia secca su formaggio e formaggio fuso)   | ISO 5534/IDF 4:2004 /Cor 1:2013                                | no  |
|       | 37      | Materia secca (su latte e panna)   | ISO 6731/IDF 21:2010   | no  |
|       | 39      | Perossidasi *  | DM AT DEC. CEE 180/1991  | no  |
|       | 40      | pH (su latte)  | Metodo Interno MI_CH_08 rev 8 del 2024                         | no  |
|       | 1156    | pH (su formaggi)   | DM 21/04/1986 SO GU n 229 02/10/1986 Met 20                    | no  |
|       | 4804    | Profilo proteico caseinico HPLC (su latte)*  | Metodo interno MI_CH_116 rev 0 del 2020                        | no  |

FOODSCAN

| Serie | Cod sw | Denominazione della Prova  | Metodo di Prova | Sub |
|-------|--------|--|-----------------|-----|
|       | 6451   | Ceneri, Contenuto di sale, Grasso, Proteine, Residuo secco (da calcolo), Umidità | ISO 21543:2020  | no  |

- CARMAGNOLA
- ROSSIGLIONE
- SANTHIA
- TORINO

SPAZIO RISERVATO SEDE PERIFERICA ARAP

Temperatura al ricevimento: .....°

Il Cliente accetta i metodi analitici del Laboratorio Analisi ARAP e di averne preso visione attraverso l'elenco prove Accredia e l'elenco analisi disponibili sul sito web, attraverso un contratto quadro ove presente e sottoscrivendo il modulo accompagnamento campioni anche se in revisione superata. Modalità di prelievo e conservazione dei campioni sono descritte nella Carta dei Servizi a disposizione del Cliente. Nell'accettare i campioni, il Laboratorio ne controllerà le condizioni e se non saranno ritenuti idonei, il Laboratorio potrà rifiutare l'analisi o effettuarla riportando il riferimento agli scostamenti riscontrati sul rapporto di prova. Qualora i tempi di analisi cadano in giorni non feriali il metodo di prova lo consenta, i campioni potranno essere congelati. Non si comunicano esiti telefonicamente. Il Cliente autorizza l'esecuzione delle prove in subappalto (vedi carta dei servizi). Il Laboratorio si assume la responsabilità per le prove effettuate in subappalto. Il Cliente accetta i tempi di evasione del contratto : per quanto riguarda le tempistiche di analisi, la comunicazione del dato, l'invio e/o la disponibilità del Rapporto di Prova si fa riferimento alle condizioni dettagliate nella Carta dei Servizi (<https://www.arapiemonte.it/carta-dei-servizi/>) ai paragrafi TEMPI DI EVASIONE DEL CONTRATTO e RAPPORTI DI PROVA della quale il Cliente dichiara di aver preso visione e di accettarne le specifiche. Ai sensi dell'art. 13 del Reg. (UE) 2016/679 (di seguito, Regolamento) i dati personali che la riguardano saranno trattati da A.R.A. Piemonte (di seguito, l'Associazione), in qualità di Titolare del trattamento dei dati personali, per l'erogazione dei servizi contrattualmente richiesti. Tutti i dati sono raccolti presso l'Associazione. In caso di cessazione del contratto per qualsiasi causa avvenuta, i Suoi dati saranno cancellati, fatti salvi gli adempimenti di legge scaturenti dal contratto medesimo. In relazione ai dati conferiti Lei potrà esercitare i diritti di cui all'art. 15 e ss. del Regolamento e quindi: l'accesso ai dati che la riguardano, la loro cancellazione, la rettifica dei dati inesatti, l'integrazione dei dati incompleti, la limitazione del trattamento nonché l'opposizione al trattamento nelle ipotesi previste dal Regolamento. Ha il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo competente. Per esercitare tali diritti potrà rivolgersi all'indirizzo email del Titolare del trattamento: [privacy@arapiemonte.it](mailto:privacy@arapiemonte.it).

NOME E COGNOME DEL RICHIEDENTE : \_\_\_\_\_ FIRMA LEGGIBILE \_\_\_\_\_

SPAZIO RISERVATO AL LABORATORIO ANALISI ARAP DA COMPILARE SOLO PER CAMPIONI EP CONSEGNATI DAL CLIENTE IN LABORATORIO.

Pervenuto in Laboratorio il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_; Contenitore sterile SI NO; Temperatura al ricevimento: .....°C Conforme SI NO

Firma operatore: \_\_\_\_\_

Verifica campioni secondo quanto previsto dal Sistema Qualità del laboratorio e sintetizzato nella Carta dei Servizi