

Modulo Accompagnamento Campioni

**ALIMENTI ZOOTECNICI, MANGIMI E FORAGGI - Analisi Chimico-fisiche e PCR**

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

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

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

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

Tecnico inviante \_\_\_\_\_ Mail \_\_\_\_\_ Progetto: \_\_\_\_\_

Serie	Matrice	N° Campioni	ID Campione	Data campionamento	Lotto di Produzione Data di Scadenza	Codice autorizzazione Cliente
A						
B						
C						
D						
E						

**ANALISI RICHIESTE**

Serie	Cod sw	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
	46	a-NDFom, a-NDF	ISO 16472:2006	no
	459	ADF	ISO 13906:2008	no
	48	ADL	ISO 13906:2008	no
	7831	Acido lattico	Metodo interno MI_CH_128 rev 1 del 2023	no
	50	Amido	AOAC 996.11 2005	no
	51/52	Ammoniaca*, Azoto ammoniacale (da calcolo) *	Metodo Interno MI_CH_02 rev 0	no
	91	Urea *	Metodo Interno MI_CH_109 Rev 0 del 2018	no
	52	Azoto ammoniacale *(da calcolo)	Metodo Interno MI_CH_02 rev 0	no
	53	Azoto ammoniacale su Azoto Totale* (da calcolo)	Metodo Interno MI_CH_02 rev 0	no
	56	Azoto non proteico (NPN) su Azoto Totale * (% da calcolo)	Metodo interno MI_CH_110 Rev 0 del 2018	no
	735	Azoto totale, Proteine grezze (da calcolo), Azoto tot SI/NO (specificare) (Kjeldahl)	ISO 5983-2:2009	no
	5772	Proteine grezze (da calcolo) Azoto tot SI/NO (specificare) (Dumas, mangimi)	ISO 16634-1:2008	no
	5775	Azoto totale, Proteine grezze (da calcolo) (Dumas, cereali legumi)	UNI EN ISO 16634-2:2016	no
	60	Ceneri grezze	AOAC 942.05 1943	no
	64	Grassi	ISO 6492:1999	no
	68	Fibra grezza	ISO 6865:2000	no
		Macro e microelementi: specificare: _____		si
	882	Nitrati */Nitriti*	Metodo interno MI_CH_105/106 del 2018 (semiquantitativo)	no
	79	pH	Metodo Interno MI_CH_08 rev 8 del 2024	no
	84	Proteina solubile * (% su proteine grezze)	Metodo Interno MI_CH_107 Rev 0 del 2018	no
	7607	Profilo fermentativo AGV + alcoli* (lattico, acetico, propionico, isobutirrico, butirrico, isovalerico, propandiole, etanolo, 1-propandiole)	Metodo interno MI_CH_124 rev 0 del 2022	no
	478	Umidità, sostanza secca (da calcolo)	Reg CE 152/2009 All III Met A + Reg UE 771/2024 All III Met A	no
	105	Zuccheri solubili *	Metodo Interno MI_CH_108 rev 0 del 2018	no

Modulo Accompagnamento Campioni

G13\_Mo6  
Rev 19 del 18/11/2024 2 di 2

**NIRS**

Serie	Cod sw	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
	362/366	<b>NIRS Base</b> Umidità, PG, FG, Lipidi, Ceneri, NDF, ADF, ADL, Amido	Metodo Interno MI_CH_73 rev 0 del 2018	no
	3614	<b>NIRS PLUS</b> NIRS Base + TFA, oligoelementi, AGV, digeribilità NDF, calcolo valori energetici	MI_CH_73 rev 0 del 2018+ elaborazione Dairyland	no
	6758	<b>Potere metanigeno (da calcolo)</b>	Metodo Interno MI_CH_129 rev 0 del 2022	no

**MICOTOSSINE e AFLATOSSINE**

Serie	Cod sw	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
	9692	<b>Aflatossina B1 (ELISA)</b>	Metodo Interno MI_CH_137 rev 0 del 2024	no
	521	<b>Aflatossina B1 (ELISA)*</b> <i>matrici diverse da farine insilati mangimi</i>	Metodo interno MI_CH_35 rev 3 del 2024	no
	7946	<b>Aflatossina B1 (HPLC)</b>	Metodo interno MI_CH_131 rev 2 del 2024	no
	114	<b>Aflatossine totali (ELISA)*</b>	Metodo interno MI_CH_49 rev 1 del 2024	no
	7946+8362	<b>Aflatossine B1+ B2*, G1*, G2* (HPLC)</b>	Metodi interni MI_CH_131 rev 2 del 2024 + MI_CH_132 rev 2 del 2024	no
	522	<b>Deossivalenolo (DON) *</b>	Metodo Interno MI_CH_50 (Elisa test) rev 1 del 2024	no
	523	<b>Fumonisine *</b>	Metodo Interno MI_CH_39 (Elisa test) rev 1 del 2024	no
	9786	<b>Ocratossina A *</b>	Metodo Interno MI_CH_102 (Elisa test) rev 0 del 2018	no
	9721	<b>Tossina T2 *</b>	Metodo Interno MI_CH_60 (Elisa test) rev 1 del 2024	no
	524	<b>Zearalenone *</b>	Metodo Interno MI_CH_51 (Elisa test) rev 1 del 2024	no

Sub: analisi subappaltata

\* : prova non accreditata Accredia

SEDE	BARRARE
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 presente modulo 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 e 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'artt. 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 \_\_\_\_\_