

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_M06
Rev 20 del 06/03/2025 Pag 2 di 2

NIRS

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

MICOTOSSINE e AFLATOSSINE

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

Sub: analisi subappaltata

* : prova non accreditata Accredia

**compilazione a esclusivo uso interno:
SERVIZIO DI RITIRO
(barrare se è stato richiesto)**

| SEDE | BARRARE |
|-------------|--------------------------|
| CARMAGNOLA | <input type="checkbox"/> |
| ROSSIGLIONE | <input type="checkbox"/> |
| SANTHIA | <input type="checkbox"/> |
| TORINO | <input type="checkbox"/> |

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'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.

NOME E COGNOME DEL RICHIEDENTE : _____ **FIRMA LEGGIBILE** _____