
Di seguito sono indicati i diversi settori per i quali **MultiLab** presta i suoi servizi.

1. Settore ambiente (acque, reflui)

MultiLab esegue:

la potabilità delle acque, la caratterizzazione dei rifiuti, acque di scarico ed il monitoraggio degli ambienti di lavoro (, solventi clorurati, solventi aromatici, idrocarburi polinucleari, metalli ecc.). Inoltre, le determinazioni analitiche previste dal DM del 25/10/1999 n.471 relative alla bonifica dei siti inquinati. Queste le analisi ricorrenti:

2. Settore alimenti (conserven, prodotti da forno, pasticceria, gelateria, miele)

MultiLab esegue:

Nel **settore conserviero**, la valutazione di tutti gli elementi fondamentali che concorrono a determinare la qualità di una conserva e che sono correlabili alla tipologia del frutto, al grado di maturazione e alla qualità delle materie prime impiegate e cioè: indagini microbiologiche e prove di sterilità, conteggio delle muffe, prove di stabilità di prodotto, determinazione del peso netto e peso del prodotto sgocciolato, umidità, residuo secco solubile, contenuto in grassi, proteine e carboidrati, ceneri, acidità totale e volatile, determinazione del pH, degli zuccheri riduttori e del saccarosio, .ricerca dell'anidride solforosa e di coloranti estranei quali sudan rosso I , determinazione dei metalli (cadmio, calcio, ferro, piombo, potassio, rame, sodio, stagno e zinco), determinazione di acido ascorbico, attività libera dell'acqua, cloruri totali espressi in cloruro di sodio,, nitriti e nitrati, vitamine idrosolubili e liposolubili, presenza bucce, impurità minerali, fibra grezza e valori nutrizionali del prodotto finito.

Nei **prodotti da forno e pasticceria**, oltre alle indagini già menzionate per il settore cerealicolo, la determinazione dell'attività dell'acqua risulta un parametro indispensabile al fine di individuare prodotti a bassa, intermedia o ad alta attività dell'acqua. e quindi valutare tempi e temperature di conservazione unitamente a determinazioni microbiologiche relative a carica batterica totale, Escherichia coli, Salmonella, muffe, lieviti e stafilococchi. I prodotti da forno sono per definizione, prodotti a bassa contaminazione batterica in quanto il procedimento della cottura è tale da eliminare la maggior parte dei microrganismi presenti nell'impasto, tuttavia non sono prodotti sterili in quanto possono residuare batteri sporigeni resistenti al calore, e quindi il controllo microbiologico successivo permette di verificare eventuali fenomeni di reinquinamento dovuti all'ambiente di lavoro, agli impianti non perfettamente puliti e/o all'operatore.

Nella **gelateria** controllo degli ingredienti, dei semilavorati e del prodotto finito con specifico riferimento alla determinazione del contenuto in acqua, carboidrati, grassi totali e acidi grassi, proteine, colesterolo unitamente ad indagini di tipo microbiologico (es.Carica batterica totale, Salmonella, Coliformi totali, Escherichia Coli) e valutazione nutrizionale del prodotto finito.

Queste le analisi ricorrenti:

- ANIONI (Fluoruri, Cloruri, Nitrati, Solfati, Nitriti, Fosfati)
- CATIONI (Litio, Sodio, Potassio, Calcio, Magnesio)
- PESTICIDI
- ZUCCHERI
- ATTIVITA' LIBERA DELL'ACQUA

-
- VITAMINE LIPOSOLUBILI
 - VITAMINE IDROSOLUBILI
 - ENTEROCOCCHI
 - UMIDITA'
 - METALLI
 - PH
 - PESO NETTO
 - PESO SGOCCIOLATO
 - ACIDITA'
 - SOSTANZA GRASSA
 - ACIDI GRASSI
 - RESIDUO OTTICO
 - STEROLI
 - CLORURI TOTALI
 - ANIDRIDE SOLFOROSA
 - ACIDITA' VOLATILE
 - GRADO RIFRATTOMETRICO
 - FIBRA GREZZA
 - CENERI
 - TETRACICLINE
 - IDROSSIMETILFURFURALE
 - ACIDITA LIBERA
 - INDICE DIASTASICO
 - CONDUCIBILITA'
 - SOSTANZE INSOLUBILI IN ACQUA
 - ZUCCHERI
 - UMIDITA'
 - COLIFORMI FECALI
 - COLIFORMI TOTALI
 - E. COLI
 - STAPHYLOCOCCUS AUREUS
 - SALMONELLA SPP
 - LISTERIA MONOCYTOGENES
 - CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI
 - CARICA MICROBICA TOTALE
 - TEST DI STERILITA'
 - TEST DI STABILITA'
 - LIEVITI E MUFFE

3. Settore cerealicolo e mangimi (farina, grano e orzo)

MultiLab esegue, con riferimento al settore ceralicolo, analisi chimiche e microbiologiche.

I costituenti dei cereali sono rappresentati da più sostanze, per cui l'indagine chimica è varia e prevede le seguenti determinazioni: tenore di umidità, amido, carboidrati, sostanze azotate e proteine, grassi, , sali di calcio, ferro, rame, zinco, acidità composizione acidica (ac. grassi saturi, acidi grassi trans, ac. grassi monoinsaturi e polinsaturi (omega 3)-), vitamine A, E, contenuto in fibra e ceneri, steroli. I controlli sui cereali sono mirati anche alla valutazione della qualità sana (ricerca di muffe e micotossine) unitamente alla determinazione di alcune caratteristiche merceologiche che ne permettono la definizione di una qualità tipo secondo criteri di qualità fisica (es. umidità) e qualità tecnologica (es.tenore in proteine).

Queste le analisi ricorrenti:

-
- CARICA BATTERICA TOTALE
 - LIEVITI E MUFFE
 - STAFILOCOCCUS AUREUS
 - COLIFORMI TOTALI
 - E. COLI
 - AMIDO
 - UMIDITA'
 - OCRATOSSINA A
 - AFLATOSSINE
 - CENERI
 - FIBRA GREZZA
 - PESTICIDI

4. Settore lattiero e caseario (latte e derivati)

MultiLab esegue analisi chimiche e microbiologiche su latte e derivati.

Queste le analisi ricorrenti:

- AZOTO PROTEICO
- CARICA MICROBICA MESOFILA
- STAFILOCOCCUS AUREUS
- LIEVITI E MUFFE
- COLIFORMI TOTALI
- E. COLI
- PH
- INIBENTI
- SALMONELLA SPP
- LISTERIA MONOCYTOGENES

5. Settore oleicolo (olio di oliva, olio di sansa, olive)

MultiLab esegue tutte le analisi ufficiali previste dal Reg. CE 2568/91, analisi dell'olio DOP e ricerca completa dei residui di fitofarmaci.

Queste le analisi ricorrenti:

- RESA IN OLIO
- STEROLI
- ERITRODIOLO E UVAOLO
- TRIGLICERIDI
- POLIFENOLI TOTALI
- TRIACILGLICEROLI CON ECN 42
- INDICE DI RIFRAZIONE
- CERE
- ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'UV
- ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI
- NUMERO DI PEROSSIDI
- ACIDITA'
- ALCOLI ALIFATICI
- SAGGIO DI KREISS
- PESTICIDI
- VITAMINA E

-
- TOCOFEROLI TOTALI

6. Settore ortofrutta

MultiLab esegue la ricerca completa dei residui di fitofarmaci (esteri fosforici, organoclorurati, carbammati e ditiocarbammati, diserbanti).

Queste le analisi ricorrenti:

- INSETTICIDI: FOSFORGANICI, PIRETROIDI, BENZOILUREE, CARBAMMATI, NEONICOTINODINI, CLORODERIVATI
- ACARICIDI
- DISERBANTI
- FUNGICIDI: DITIOCARBAMMATI, FENILIMMIDI, TIOFTALIMMIDI, BENZIMIDAZOLICI, PIRIMIDINE, ANALOGHI DELLE STROBILURINE, TRIAZOLI, ACILANINE, GRUPPI DIVERSI
- METALLI
- ANIONI
- GLIPHOSATE
- PH
- ZUCCHERI RIDUTTORI

7. Settore vitivinicolo

MultiLab esegue tutte le analisi ufficiali previste dagli Organismi Nazionali e Comunitari (sui vini per l'esportazione e i DOC), ricerca dell'Ocratossina e residui di fitofarmaci. Queste le analisi ricorrenti:

- GRADO RIFRATTOMETRICO
- GRADO BAUME'
- ALDEIDE ACETICA
- ZUCCHERI
- TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO
- TITOLO ALCOLOMETRICO COMPLESSIVO
- PESTICIDI
- AZOTO PRONTAMENTE ASSIMILABILE
- FECCIA
- INDICE DI FOLIN CIOCALTEU
- MASSA VOLUMICA
- OCRATOSSINA A
- PH
- ACIDO SORBICO
- CENERI
- ZUCCHERI TOTALI
- ANIONI
- ACIDITA' VOLATILE
- ANIONI (Cloruri,, Solfati)
- CATIONI (Litio, Potassio)
- ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA E TOTALE
- INTENSITA' COLORANTE
- ACIDITA' TOTALE
- DENSITA' RELATIVA
- ACIDITA' FISSA
- METANOLO

-
- ESTRATTO SECCO TOTALE
 - ESTRATTO SECCO DEDOTTI GLI ZUCCHERI

8. Rifiuti

Queste le analisi ricorrenti:

- IDROCARBURI POLINUCLEARI (IPA)
- CROMO VI
- FENOLI E CLOROFENOLI
- CIANURI
- CLOROBENZENI
- PESTICIDI
- IDROCARBURI C>12 e C<12
- METALLI
- COMPOSTI ALIFATICI CLORURATI CANCEROGENI
- COMPOSTI ALIFATICI CLORURATI NON CANCEROGENI
- COMPOSTI ALIFATICI ALOGENATI CANCEROGENI
- COMPOSTI ORGANICI AROMATICI (BTXE)
- COD
- TEST DI CESSIONE
- PUNTO D'INFIAMMABILITA'
- CLOROBENZENI
- COMPOSTI AROMATICI AZOTATI

9. Terreni

MultiLab esegue la caratterizzazione agronomica. Queste le analisi ricorrenti:

- METALLI
- GLYPHOSATE
- SAR
- AZOTO AMMONIACALE
- AZOTO NITRICO
- AZOTO TOTALE
- BORO SOLUBILE
- ANIONI
- RAPPORTO Mg/K
- SILICIO
- SOSTANZA ORGANICA
- UMIDITA'
- RAPPORTO Ca/Mg
- TESSITURA
- SOLFATI
- SCHELETRO – TERRA FINE
- ACIDITA' DI SCAMBIO
- BASI DI SCAMBIO E CAPACITA' DI SCAMBIO CATIONICO
- CSC TOTALE
- PESTICIDI
- CALCARE ATTIVO
- CALCARE TOTALE
- BASI DI SCAMBIO

-
- CLORURI
 - CONDUCIBILITA'
 - FOSFORO ASSIMILABILE
 - PH IN KCL
 - RAPPORTO C/N
 - FERRO ASSIMILABILE

10. Controlli igienico-sanitari

MultiLab esegue il *Controllo dell'aria* degli ambienti di produzione con monitoraggio della *qualità igienica dell'aria* confinata in ambienti di lavoro e *controllo igienico di superfici* ed attrezzature di lavoro in ambienti di produzione con la tecnica di bioluminescenza.

Queste le analisi ricorrenti:

- CARICA BATTERICA MESOFILA
- LIEVITI E MUFFE
- COLIFORMI TOTALI
- STAPHYLOCOCCUS AUREUS
- CONTROLLO CON PIASTRA DA CONTATTO PER LA DETERMINAZIONE DI CARICA MESOFILA, COLIFORMI TOTALI , LIEVITI E MUFFE, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, COLIFORMI TOTALI.
- CONTROLLO CON BIOLUMINOMETRO
- MONITORAGGIO QUALITA' ARIA CONFINATA

Ultima modifica

Ven, 17/12/2010 - 19:38

