



ELENCO DEI FORNITORI DI SUBAPPALTO CLASSIFICATI E ALTRI FORNITORI DI SERVIZI

Mo POGEN07/04/0

ORGANISMI DI CERTIFICAZIONE				
NOME/INDIRIZZO	QUALIFICAZIONE	N. E DATA RILASCIO CERTIFICATO ACCREDITAMENTO	ATTIVITÀ/PROVE SUBAPPALTATE	NOTE E SPECIFICHE
Istituto Parma Qualità – IPQ Via Roma n. 82/b-82/C, 43013 Langhirano (Parma)	TIPO A	Accreditato da Accredia in conformità alla Norma UNI EN 17065 (Certificato N°099B)	<ul style="list-style-type: none">• Riconoscimenti autorizzativi allevamenti e macelli• Approvvigionamento e gestione del materiale assegnato in concessione ad allevamenti e macelli• Aggiornamento e gestione delle basi anagrafiche allevamenti e macelli• Approvvigionamento, gestione e distribuzione dei supporti autocertificativi degli allevamenti e dei macelli• Gestione, coordinamento organizzativo dei servizi di controllo ordinario di allevamenti e macelli ed esecuzione• Gestione, coordinamento organizzativo dei servizi di controllo mirato di allevamenti e macelli ed esecuzione• Gestione, coordinamento organizzativo dei servizi di regolarizzazione assistita allevamenti e delle misure di controllo rinforzato di allevamenti e macelli ed esecuzione• Esecuzione del piano di controllo dei requisiti qualitativi del grasso delle cosce fresche (in macello)• Esecuzione del piano di controllo della positività del gene alotano sulla materia prima• Valutazione dei rapporti di controllo ordinario-mirato di allevamenti e macelli e apertura dei relativi fascicoli• Giunta di Appello competente per le misure di trattamento di non conformità assunte autonomamente da servizi di IPQ• Raccolta dei documenti rappresentativi degli alimenti somministrati ai suini e delle informazioni su gabbie parto, ecc.. <p><i>(<u>protocolli del 29.09.2016</u>)</i></p>	

LABORATORI DI ANALISI				
NOME/INDIRIZZO	QUALIFICAZIONE	N. E DATA RILASCIO CERTIFICATO ACCREDITAMENTO	ATTIVITÀ/PROVE SUBAPPALTATE	NOTE E SPECIFICHE (METODI)
Leochimica S.r.l. Via Viatta n. 1 33038 Zoppola di Pordenone (PN)	TIPO B	Accreditato da ACCREDIA in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO IEC 17025 (Certificato N° 0157)	<p>Analisi chimiche su alimenti per uso zootecnico <i>Residuo secco, lipidi grezzi, protidi grezzi, amido e profilo acidico, ceneri e fibra grezza.</i> <u>(convenzione del 15.02.2010 n. 100228/9-0/2010 di prot)</u></p> <p>Analisi chimiche su prodotti carnei di origine animale <i>Nitrito di sodio e potassio nitrate</i> <u>(convenzione del 01.07.2011 n. 8620/DG-7285.1 di prot)</u></p>	<p><i>Residuo secco:</i> Reg.CE 152/2009 27/01/2009 GUCE L54 26/02/2009 All III Met A <i>Oli e grassi grezzi:</i> Reg.CE 152/2009 27/01/2009 GUCE L54 26/02/2009 All III Met H Proc B <i>Proteine grezze:</i> Reg.CE 152/2009 27/01/2009 GUCE L54 26/02/2009 All III Met C <i>Fibra grezza:</i> Reg.CE 152/2009 27/01/2009 GUCE L54 26/02/2009 All III Met I <i>Ceneri:</i> AOAC 942.05 <i>Amido:</i> Reg.CE 152/2009 27/01/2009 GUCE L54 26/02/2009 All III Met L(*) <i>Acido Linoleico:</i> ACG001.U.ZO rev.1.ed.1 del 31.10.2013(*)</p> <p>- Nitrito di sodio :NTA001U.CA Rev. 8 2013 Ed. 1 - Nitrate di potassio: NIT001U.CA Rev. 8 2013 Ed. 1</p>
Istituto Zooprofilattico sperimentale delle regioni Lazio e Toscana Sede centrale Via Appia Nuova n. 1411- 00178 Roma/Capannelle	TIPO B	Accreditato da ACCREDIA in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO IEC 17025 (Certificato N° 0201 B/C/D/E/G)	<p>Prove fisiche su prodotti carnei di origine animale Contenuto in acqua, contenuto in grassi e tenerezza ("Forza di taglio") <u>(convenzione del 14.10.2013 n. 17630/DG-8280.1 di prot)</u></p>	<p>- Grasso/Umidità: AOAC 2007,04 - Resistenza al taglio, forza di taglio (compressione WB – Newton, compressione WB – KGF):POS CCR 078 INT rev. 2 2013</p>

LABORATORI DI ANALISI				
NOME/INDIRIZZO	QUALIFICAZIONE	N. E DATA RILASCIO CERTIFICATO ACCREDITAMENTO	ATTIVITÀ/PROVE SUBAPPALTATE	NOTE E SPECIFICHE (METODI)
ARA – Associazione Regionale Allevatori della Sardegna Località Palloni – 09170 Nuraxeddu (Oristano)	TIPO B	Accreditato da ACCREDIA in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO IEC 17025 [Certificato N° 0154 (S)]	Analisi chimiche su prodotti lattiero caseari Residuo secco e grasso sul secco (% grasso sulla sostanza secca) (convenzione del 29.05.2012 n. 102940/DG-7979 di prot)	<i>FIL IDF 201:2006/ISO 21543 (per residuo secco e grasso)</i>
CATAS Spa Via Antica n.24/3 33048 San Giovanni al Natisone (UD)	TIPO B	Accreditato da ACCREDIA in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO IEC 17025 [Certificato N° 00274 (A)]	Determinazione del contenuto di estrattivi di tipo resinoso ed oleoso su campioni di legno in trucioli (convenzione del 28.01.2013 2117/DG-7285.1 di prot)	<i>PTP146 REV.0 del 05/12/2013(*)</i>
ISVEA S.r.l. Via Basilicata n. 1-3 (Località Fosci) 53036 Poggibonsi (SI)	TIPO B	Accreditato da ACCREDIA in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO IEC 17025 [Certificato N° 0390]	Prove fisiche su prodotti carnei di origine animale Cloruro di sodio, grassi totali, proteine, ph e aw (offerta/contratto n.3572-00 16 -3 del 04.07.2016)	<i>ISO 1841-2:1996 (Potenziometria)</i>
				<i>UNI ISO 1443:1991 (Estrazione/gravimetria)</i>
				<i>UNI ISO 937:1991 (Volumetria Kjeldahl)</i>
				<i>ISO 2917:1999 (Potenziometria)</i>
				<i>UNI 11302:2009 met B (Punto di rugiada)</i>

ALTRI FORNITORI DI SERVIZI				
NOME/INDIRIZZO	QUALIFICAZIONE	N. E DATA RILASCIO CERT. ACCREDITAMENTO	ATTIVITÀ	NOTE E SPECIFICHE (METODI)
Laboratorio di analisi e ricerca dell'Istituto Nord Est Qualità, Via M. Ortigara n. 11 33038 Villanova di San Daniele (UD)	TIPO B	Accreditato da ACCREDIA in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO IEC 17025 (Certificato N° 0321)	Analisi chimiche su prodotti carnei di origine animale (grasso animale) : <u>Numero di iodio</u>	UNI EN ISO 661:2005 UNI EN ISO3961:2013
			Analisi chimiche su prodotti carnei di origine animale (cotti,stagionati e affumicati) : <u>Umidità</u>	MPI-C-01 2011 rev.10/UNI ISO 1442:2010 MPI-C-12 2011 rev.03/UNI ISO 1442:2010
			Analisi chimiche su prodotti carnei di origine animale (stagionati e affumicati): <u>Cloruro di sodio</u>	MPI-C-02 2011 rev.09/ISO 1841-1:1996 MPI-C-08 2011 rev.09 /ISO 1841-1:1996
			Analisi chimiche su prodotti carnei di origine animale (cotti, stagionati e affumicati): <u>Proteine</u>	MPI-C-03 2014 rev.11
			Analisi chimiche su prodotti carnei di origine animale (cotti, stagionati e affumicati): <u>Azoto, Proteine (da calcolo)</u>	ISO 1871:2009
			Analisi chimiche su prodotti carnei di origine animale (stagionati e affumicati): <u>Indice di proteolisi</u>	MPI-C-04 2011 rev.09
			Analisi chimiche su prodotti carnei di origine animale (cotti, stagionati e affumicati): <u>Grassi (grezzi)</u>	MPI-C-05 2011 rev.09/UNI ISO 1444:2010 AOAC 991.36 1996
			Analisi chimiche su prodotti carnei di origine animale (stagionati e affumicati) : <u>pH</u>	ISO 2917:1999
			Analisi chimiche su prodotti carnei di origine animale (cotti): <u>Collagene</u>	AOAC 990.26 1993
			Analisi chimiche su prodotti lattiero caseari (latte crudo): <u>Grassi</u>	ISO 1211:2010 (IDF 1:2010)
			Analisi chimiche su prodotti lattiero caseari (latte crudo): <u>Proteine</u>	MPI-C-10 2015 rev.04
			Analisi chimiche su prodotti lattiero caseari (latte crudo): <u>Azoto, Proteine (da calcolo)</u>	UNI EN ISO 8968-1 2014
			Analisi chimiche su prodotti lattiero caseari (formaggio): <u>Grassi</u>	D.M. 21/04/86 SO G.U.n° 229 02/10/86 (p.to 4)
			Analisi chimiche su prodotti lattiero caseari (formaggio): <u>Umidità</u>	MPI-C-09 2011 rev.02
			Analisi chimiche su prodotti lattiero caseari (formaggio): <u>Residuo secco totale, Umidità (da calcolo)</u>	UNI EN ISO 5534 2004

ALTRI FORNITORI DI SERVIZI				
NOME/INDIRIZZO	QUALIFICAZIONE	N. E DATA RILASCIO CERTIFICATO ACCREDITAMENTO	ATTIVITÀ	NOTE E SPECIFICHE (METODI)
Laboratorio di analisi e ricerca dell'Istituto Nord Est Qualità, Via M. Ortigara n. 11 33038 Villanova di San Daniele (UD)	TIPO B	Accreditato da ACCREDIA in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO IEC 17025 (Certificato N° 0321)	Analisi microbiologiche su prodotti carnei di origine animale (stagionati e affumicati) :<u>Conta dei Microrganismi</u>	UNI EN ISO 4833-1:2013
			Analisi microbiologiche su prodotti carnei di origine animale (stagionati e affumicati) : <u>Conta dei batteri lattici</u>	ISO 15214 :1998
			Analisi chimiche su prodotti carnei di origine animale (stagionati): <u>Attività dell'acqua (aw)</u>	ISO 21807:2004

(*) **Metodo non accreditato**

Qualificazione : Tipo A: accreditato Norma UNI CEI EN 17065 Tipo B: accreditato Norma UNI CEI EN ISO IEC 17025 Tipo C : convenzionato

Data aggiornamento: 30.09.2016 (annulla e sostituisce il precedente redatto il 25.05.2016)