



Lista Analisi CERB

codice /anno	Denominazione	unità di misura	Riferimento legislativo o altro	Descrizione	Accreditata
b.001 a /2005	Estratto Originale	OE %Pp	ANALYTICA EBC 9.4 / 2004 + ANALYTICA EBC 9.2.1 / 2008	Densimetrico con distillazione	✓
b.001 b /2013	Estratto Originale	OE %Pv	ANALYTICA EBC 9.4 / 2004 + ANALYTICA EBC 9.2.1 / 2008	Densimetrico con distillazione	
b.002 a /2005	Peso specifico del tal quale	SG	ANALYTICA EBC 9.4 / 2004 + ANALYTICA EBC 9.2.1 / 2008	Densimetrico con distillazione	
b.002 b /2013	Densità del tal quale	g/cm3	ANALYTICA EBC 9.4 / 2004 + ANALYTICA EBC 9.2.1 / 2008	Densimetrico con distillazione	
b.003 /2005	Estratto Apparente	EA %P	ANALYTICA EBC 9.4 / 2004 + ANALYTICA EBC 9.2.1 / 2008	Densimetrico con distillazione	✓
b.004 a /2005	Estratto Reale	g/100g	ANALYTICA EBC 9.4 / 2004 + ANALYTICA EBC 9.2.1 / 2008	Densimetrico con distillazione	✓
b.004 b /2005	Estratto Reale	g/100ml	ANALYTICA EBC 9.4 / 2004 + ANALYTICA EBC 9.2.1 / 2008	Densimetrico con distillazione	
b.005a /2005	Alcool (per distillazione) in massa	Alc %(m/m)	ANALYTICA EBC 9.2.1 / 2008	Distillazione	✓
b.005b /2005	Alcool (per distillazione) in volume	Alc %(V/V)	ANALYTICA EBC 9.2.1 / 2008	Distillazione	✓
b.006 /2010	Alcool per indice di rifrazione	Alc %(V/V)	metodo interno IP/04/2007	Densimetrico con Indice di rifrazione	
b.007 a /2010	Attenuazione apparente (ADF)	%	MEBAK Wort and Beer - Meth 2.8.4 / 2013	Densimetrico con distillazione	✓
b.007 b /2010	Attenuazione reale (RDF)	%	ANALYTICA EBC 9.5 / 2007	Densimetrico con distillazione	✓
b.008 /2009	Etanolo: metodo enzimatico	% v/v	ANALYTICA EBC 9.3 / 1997	Boheringer-Mannheim	
b.009 /2005	Colore della birra: Metodo spettrofotometrico (IM)	U-EBC	ANALYTICA EBC 9.6 / 2000	Spettrofotometrico	✓
b.010 /2005	pH a 20°C	pH	ANALYTICA EBC 9.35 / 2004	Elettrochimico	
b.011 /2005	Amaro (IM)	BU	ANALYTICA EBC 9.8 / 2004	Spettrofotometrico dopo estrazione con solvente	✓
b.012 /2016	Azoto coagulabile	mg/l	metodo interno LC1/02/2007	Metodo Kjeldhal prima e dopo bollitura normalizzato a densità nota	

Legenda matrici: a, acqua; b, birra; ff, farina fossile; lu, luppolo; m, mosto; mc, malto colorante; mic, microbiologia; mica, microbiologia acqua; ms, gritz di mais; mt, malto d'orzo; mtri, malto di riso; or, orzo; ri, riso; tr, trebbie; vi, vino.; z= zuccheri su matrici generiche.

° Le analisi contrassegnate da questo simbolo sono eseguite presso laboratori esterni qualificati dal CERB e sono sotto la responsabilità del CERB

Prova accreditata da Accredia (L'Ente Italiano di Accreditamento), CERB: Laboratorio Accreditato n. 0754

ACCREDIA, l'Ente Italiano per l'Accreditamento, concede l'Accreditamento ai laboratori che risultano conformi ai requisiti della UNI EN ISO/IEC 17025 ed alle prescrizioni dello stesso Ente. L'Accreditamento è l'attestazione di terza parte relativa ad un organismo di valutazione della conformità che comporta dimostrazione formale della sua competenza ad eseguire compiti specifici di valutazione della conformità.

codice /anno	Denominazione	unità di misura	Riferimento legislativo o altro	Descrizione	Accreditata
b.013 /2005	Profilo zuccherino HPLC	-	metodo interno LD/01/2001	HPLC-ELSD (Evaporative Light Scattering Detector)	
b.014 a /2007	°Calcio	mg/l	metodo interno LE1/04/2007	Assorbimento atomico	
b.014 b /2014	°Sodio	mg/l	metodo interno LE1/04/2007	Assorbimento atomico	
b.014 c /2007	°Zinco	mg/l	IRSA CNR APAT 3020	ICP-OES	
b.015 /2016	Esteri a alcoli superiori	µg/l	metodo interno LD/08/2012	SPME - GC/MS	
b.016 /2006	Ioni cloruro	mg/l	ANALYTICA EBC 9.21 / 1997	Metodo conduttimetrico	
b.017 /2012	Acidità totale	ml NaOH N/10	DM 21/9/1970 - G.U. 28/04/1971, n.105	metodo multi-parametro	
b.018 /2012	Acidità volatile	ml NaOH N/10	DM 21/9/1970 - G.U. 28/04/1971, n.105	metodo multi-parametro	
b.019 /2005	Anidride solforosa	mg/l	DM 21/9/1970 - G.U. 28/04/1971, n.105	metodo multi-parametro	✓
b.021 /2005	Azoto totale	mg/l	ANALYTICA EBC 9.9.1 / 2000	Metodo Kjeldahl	
b.022 /2012	Ceneri	g/100ml	DM 21/9/1970 - G.U. 28/04/1971, n.105	metodo multi-parametro	
b.023 /2012	Iodio-Test spettrofotometrico		MEBAK Wort and Beer - Meth 2.3 / 2013	Iodine test spettrofotometrico	
b.024 /2013	°Glutine	mg/kg	AOAC Veratox Gliadin R5 Test 061201 2012 (p.d. R5 ELISA competitive)	Metodo ELISA	
b.025 /2006	Viscosità	mPa*s	ANALYTICA EBC 9.38 / 1997	Viscosimetro capillare in vetro (IM)	
b.026 /2013	Metanolo	ml/100ml	metodo interno LD/09/2013	SPME - GC/MS	
b.027 /2006	Stabilità Schiuma tramite Nibem-T	secondi	ANALYTICA EBC 9.42 / 2004	Metodo con misuratore NIBEM-T	✓
b.028 /2013	Estratto fermentabile	g/100ml	MEBAK Wort and Beer - Meth 2.10.3.3 / 2013	Estratto fermentabile	
b.029 /2013	°Valore Energetico	kJ/100ml	DLgs n.77 16/02/1993 - G.U. 24/03/1993, n.69	Carboidrati e valore energetico	
b.030 /2014	Valore Energetico		MEBAK Wort and Beer - Meth 2.10.1 / 2013	Valore Enegetico o valore calorico	

Legenda matrici: a, acqua; b, birra; ff, farina fossile; lu, luppolo; m, mosto; mc, malto colorante; mic, microbiologia; mica, microbiologia acqua; ms, gritz di mais; mt, malto d'orzo; mtri, malto di riso; or, orzo; ri, riso; tr, trebbie; vi, vino.; z= zuccheri su matrici generiche.

° Le analisi contrassegnate da questo simbolo sono eseguite presso laboratori esterni qualificati dal CERB e sono sotto la responsabilità del CERB

Prova accreditata da Accredia (L'Ente Italiano di Accreditamento), CERB: Laboratorio Accreditato n. 0754

ACCREDIA, l'Ente Italiano per l'Accreditamento, concede l'Accreditamento ai laboratori che risultano conformi ai requisiti della UNI EN ISO/IEC 17025 ed alle prescrizioni dello stesso Ente. L'Accreditamento è l'attestazione di terza parte relativa ad un organismo di valutazione della conformità che comporta dimostrazione formale della sua competenza ad eseguire compiti specifici di valutazione della conformità.

codice /anno	Denominazione	unità di misura	Riferimento legislativo o altro	Descrizione	Accreditata
b.031 /2010	Estratto secco totale	g/l	metodo interno LC1/03/2010	Essiccazione e pesata	
b.033 /2016	Composti volatili		metodo interno LD/11/2016	Analisi GC-MS	
b.035 /2005	Azoto amminico libero (FAN)	mg/l	ANALYTICA EBC 9.10 / 2000	Spettrofotometrico (IM)	
b.038 /2007	Torbidità	U-EBC	metodo interno IP/05/2007	Nefelometro	
b.039 /2012	Mixed-Linkage Beta-Glucan Assay Procedure	% s.s.	Metodo McClearly	KIT Megazyme	
b.040 /2010	Ossigeno disciolto	µg/l	metodo interno IP/07/2010	Metodo ottico	
b.041 /2010	Anidride carbonica: metodo per pressione	g/l	ANALYTICA EBC 9.28.3 / 1997	Metodo per pressione	
b.042 /2008	DMS, dimetilsolfuro (libero)	µg/l	metodo interno LD/03/2008	MS - GC/MS	
b.043 /2011	Diacetile e 2,3-Pentandione (VdK)	µg/l	metodo interno LD/08/2012	SPME - GC/MS	
b.044 /2010	Polifenoli totali	mg/l	ANALYTICA EBC 9.11 / 2002	Metodo spettrofotometrico	
b.045 /2010	Polifenoli flavonoidi	mg/l	ANALYTICA EBC 9.12 / 2002	Metodo spettrofotometrico	
b.047 /2011	DMS e altri composti volatili bassobollenti	-	ANALYTICA EBC 9.39 / 2000	MS-GC-FID	
b.048 /2012	°Multiresiduale	mg/kg	UNI EN 15662:2009	GC-MS e/o LC-MS/MS dopo estrazione/separazione e SPE dispersiva	
b.049 /2012	°Metalli: Cd, Pb	µg/l	Rapporti ISITISAN 2007/31 pag285 Met. ISS.DAA.007.rev0	Metalli Cadmio, Piombo	
b.050 /2012	°Aflatossine: B1, B2, G1, G2, somma	µg/l	ISO 16050:2004	Aflatossine birra con HPLC	
b.051 /2012	°Ocratossina A	µg/l	MIT012U.AB Rev1 2014 Ed.1	OTA su birra	
b.052 /2012	°Zearalenone	µg/l	AOAC 985.18 I988	Zearalenone birra HPLC	
b.053 /2012	°Deossinivalenolo	µg/l	UNI EN 15791:2009	DON birra HPLC	
b.054 /2012	°Fumonisine (somma di B1 e B2)	µg/l	UNI EN 14352:2005	Fumonisine birra HPLC	

Legenda matrici: a, acqua; b, birra; ff, farina fossile; lu, luppolo; m, mosto; mc, malto colorante; mic, microbiologia; mica, microbiologia acqua; ms, gritz di mais; mt, malto d'orzo; mtri, malto di riso; or, orzo; ri, riso; tr, trebbie; vi, vino.; z= zuccheri su matrici generiche.

° Le analisi contrassegnate da questo simbolo sono eseguite presso laboratori esterni qualificati dal CERB e sono sotto la responsabilità del CERB

Prova accreditata da Accredia (L'Ente Italiano di Accreditamento), CERB: Laboratorio Accreditato n. 0754

ACCREDIA, l'Ente Italiano per l'Accreditamento, concede l'Accreditamento ai laboratori che risultano conformi ai requisiti della UNI EN ISO/IEC 17025 ed alle prescrizioni dello stesso Ente. L'Accreditamento è l'attestazione di terza parte relativa ad un organismo di valutazione della conformità che comporta dimostrazione formale della sua competenza ad eseguire compiti specifici di valutazione della conformità.

codice /anno	Denominazione	unità di misura	Riferimento legislativo o altro	Descrizione	Accreditata
b.055 /2013	Lisozima		metodo interno LC1/05/2013	Ridascreen FAST Lysozym	
b.056 /2013	°OGM		metodo interno	metodo interno	
b.057 /2013	°Ftalati		metodo interno LE5/09/2013	Ftalati	
b.058 /2013	°Metalli: As, Fe, Cu, Pb, Sn, Zn		UNI EN 13804:2002+UNI EN 13805:2002 + EPA6010C 2007 (+ UNI EN 15763:2010 per Pb)	metodi multiparametro	
b.500 /2013	Analisi sensoriale: analisi a punteggio e descrizione		ANALYTICA EBC 13.10 / 1997	Panel test	
b.501 /2012	Analisi sensoriale: confronto a coppie (IM)		ANALYTICA EBC 13.6 / 1997	Panel test	
b.502 /2012	Analisi sensoriale: test triangolare		ANALYTICA EBC 13.7 / 2007	Panel test	
b.503 /2014	Valutazione organolettica		metodo interno LS/01/2014	Esame organolettico per l'idoneità del prodotto	

Legenda matrici: a, acqua; b, birra; ff, farina fossile; lu, luppolo; m, mosto; mc, malto colorante; mic, microbiologia; mica, microbiologia acqua; ms, gritz di mais; mt, malto d'orzo; mtri, malto di riso; or, orzo; ri, riso; tr, trebbie; vi, vino.; z= zuccheri su matrici generiche.

° Le analisi contrassegnate da questo simbolo sono eseguite presso laboratori esterni qualificati dal CERB e sono sotto la responsabilità del CERB

Prova accreditata da Accredia (L'Ente Italiano di Accreditamento), CERB: Laboratorio Accreditato n. 0754

ACCREDIA, l'Ente Italiano per l'Accreditamento, concede l'Accreditamento ai laboratori che risultano conformi ai requisiti della UNI EN ISO/IEC 17025 ed alle prescrizioni dello stesso Ente. L'Accreditamento è l'attestazione di terza parte relativa ad un organismo di valutazione della conformità che comporta dimostrazione formale della sua competenza ad eseguire compiti specifici di valutazione della conformità.