



# Lista Analisi CERB

codice /anno	Denominazione	unità di misura	Riferimento legislativo o altro	Descrizione	Accreditata
ff.001 /2010	Perdita all'essiccamento	%	Food Chemical Codev 5th edition Appendix IIC	Essiccamento in stufa	
ff.002 /2010	pH del filtrato a 20°C	pH	Food Chemical Codev 5th edition Appendix IIB	Estrazione + potenziometrico	
ff.003 /2010	Perdita alla calcinazione	%	Food Chemical Codev 5th edition	Essiccamento in muffola	
ff.004 /2007	°Elementi in ICP (Inductively-Coupled Plasma)	-	metodo interno LE1/08/2010	Elementi in ICP su matrice sfarinati (F310)	

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.