

Gentile Cliente,

con la presente si riportano le specifiche di servizio relative all'attività analitica del Laboratorio Concast:

- a) le metodiche analitiche adottate sono codificate nel Sistema Qualità del Laboratorio e sono a disposizione per consultazione;
- b) le tecniche di campionamento sono codificate in documenti specifici (Istruzioni Operative) all'interno del Sistema Qualità del Consorzio e sono a disposizione per consultazione;
- c) il Rapporto di prova è emesso con marchio Accredia.
 - i. Il socio/cliente che desideri ricevere Rapporti di prova senza marchio Accredia deve darne notizia al laboratorio in forma scritta all'atto dell'accettazione e sottoscrizione del servizio di analisi.
 - ii. (cit. RT 08 Accredia) *si fa presente che nei casi in cui l'accreditamento è obbligatorio o quando i rapporti di prova devono essere forniti ad una terza parte, non è possibile concordare con il cliente l'esecuzione di attività come non accreditate.*
 - iii. Nel caso in cui il laboratorio non conosca a priori la destinazione/l'impiego dei rapporti di prova da parte dei propri clienti, si rammenta al cliente che, in caso di non utilizzo del marchio ACCREDIA, i RdP non sono coperti da accreditamento e non possono essere forniti a terzi.
- d) inizio e fine analisi: si veda la tabella allegata riportante i tempi di comunicazione;
- e) l'incertezza di misura per ciascun metodo di prova accreditato è a disposizione dei clienti presso il Laboratorio qualora non presente sul Rapporto di Prova Per le prove microbiologiche il laboratorio utilizza l'approccio globale secondo la ISO 19036.
- f) Rapporto di Prova: gli esiti analitici sono comunicati attraverso Rapporto di Prova. I risultati di analisi sono comunicati su supporto cartaceo e/o elettronico tramite invio email dei Rapporti di Prova. I **risultati d'analisi** si riferiscono esclusivamente al campione analizzato e non è possibile la riproduzione, anche parziale, del Rapporto di Prova senza il consenso scritto del Laboratorio. Tutti i campioni sono conservati fino all'emissione dei Rapporti di Prova. Il Rapporto di Prova, quando espressamente richiesto dal cliente, può riportare un'indicazione della rispondenza a requisiti di Legge quali, a esempio, i criteri microbiologici dei prodotti (Reg. CE 2073/05) oppure la conformità ai parametri previsti per l'autocontrollo (Reg. CE 853/04).
- g) Riservatezza: Il Laboratorio mantiene la riservatezza relativamente alle informazioni di proprietà del cliente acquisite durante l'attività analitica, salvo obblighi di legge o richieste da parte dell'autorità competente;
- h) Requisiti di idoneità dei campioni all'accettazione: il laboratorio prende in carico i campioni nel momento in cui gli stessi siano accettati nel Lims di gestione campioni. L'attività di campionamento e ritiro campioni rimane al di fuori della responsabilità del laboratorio. Tutti i campioni sono conservati fino all'emissione dei Rapporti di Prova

- i) Il laboratorio ha definito dei criteri di idoneità per i campioni pervenuti che si riportano in DV L 25 “Criteri di idoneità dei campioni”. Il documento è disponibile a richiesta degli interessati.
- I. Nel caso in cui il campione non rispetti i requisiti di conformità definiti in DV L 25, il laboratorio contatterà il cliente/socio per informarlo dello scostamento rilevato e ottenere ulteriori informazioni. Eventuali comunicazioni a mezzo email saranno allegate al foglio di accettazione del campione.
- II. Nel caso in cui il cliente/socio richieda che il campione sia comunque sottoposto a prova il laboratorio inserirà nel Rapporto di prova una dichiarazione in cui declina la responsabilità e indica quali siano i risultati che possono essere influenzati dallo scostamento (punto 7.4.3 ISO IEC 17025).
- i. Il cliente è informato ed accetta che in caso di superamento delle tempistiche massime ammesse dal momento del prelievo all'accettazione, il campione sarà dichiarato automaticamente non idoneo e sarà riportata nota esplicitiva in RdP
- ii. Per i campioni a PLQ che dovessero risultare in fase di lavorazione non idonei per una deviazione anomala degli indici di contenuto in grasso, carica batterica e/o cellule somatiche rispetto allo storico del socio conferente, è facoltà del caseificio/latteria richiedere di togliere il campione dal circuito PLQ passandolo a EXTRA.
- iii. Campioni la cui modifica di stato in fase di lavorazione dovesse precludere la possibilità di eseguire tutte le analisi richieste, saranno dichiarati non idonei ed il risultato sarà trasmesso unicamente per le analisi di cui sia stato possibile eseguire la determinazione
- j) Il laboratorio è accreditato ACCREDIA in conformità alla norma UNI EN ISO/IEC 17025. L'elenco delle prove accreditate del Laboratorio è consultabile sul sito di ACCREDIA (www.accredia.it). Il laboratorio è inoltre iscritto nel Registro dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari - D.P.P. 23 febbraio 2005, n. 1-31/Leg. Laboratorio con determinazione del dirigente n. 151 del 04/11/2009.
- k) Utilizzo della documentazione: L'accREDITAMENTO del Laboratorio non può essere utilizzato nella documentazione inerente i prodotti. L'accREDITAMENTO comporta la verifica della competenza tecnica del Laboratorio da parte di ACCREDIA nell'ambito di una specifica convenzione relativamente alle prove accreditate. Le registrazioni relative alle prove, compresi i dati grezzi e ai Rapporti di Prova è conservata per 10 anni.
- l) Subappalto: Il laboratorio eccezionalmente, in caso di impossibilità momentanea a effettuare un'analisi, può ricorrere al subappalto della stessa presso un laboratorio esterno con le seguenti modalità:
- Nel caso in cui una prova sia subappaltata a laboratori accreditati per le specifiche attività oggetto di subappalto, il laboratorio indicherà nel Rapporto di Prova riportante il marchio Accredia la

prova come accreditata, avendo cura di riportare il numero di accreditamento del laboratorio subappaltato.

- Nel caso in cui una prova sia subappaltata a laboratori non accreditati per le specifiche attività oggetto di subappalto, il laboratorio indicherà nel Rapporto di Prova riportante il marchio Accredia la prova come non accreditata.
 - Nel caso in cui il Rapporto di Prova non riporti riferimenti all'accreditamento il laboratorio indicherà in apposita nota presso quale laboratorio è stata eseguita la prova in subappalto e con quale metodica.
 - Il cliente accetta l'eventuale subappalto di cui il laboratorio Concast assume la responsabilità.
- m) La comunicazione al cliente, ivi comprese eventuali revisioni di tale specifica, avverrà a mezzo email. Salvo diversa comunicazione da parte del cliente, le informazioni presenti in codesto documento si intendono accettate valide e attive a decorrere dalla data di pubblicazione del documento sul sito ufficiale del consorzio <https://www.concast.tn.it/Ecommerce/TrentinGrana/it/Laboratorio-Garanzie.xml?S1=003> dove sono quindi disponibili le specifiche di servizio nella loro ultima revisione aggiornata e in uso.
- n) In allegato alla presente si invia la Tabella 1 riportante la matrice analizzata, il metodo d'analisi e i tempi massimi di comunicazione dei risultati.
- o) Per gli utenti non in possesso di partita iva agricola e/o la cui sede aziendale non sia collocata nell'ambito del territorio riconducibile alla denominazione di origine protetta "Grana Padano, tipologia Grana Trentino o Trentingrana", è disponibile su richiesta presso il laboratorio un listino prezzi.
- p) In **grassetto** le prove oggetto di modifica rispetto alla precedente revisione del documento
- q) A completamento del servizio, il Laboratorio è disponibile a individuare altri Laboratori accreditati in conformità alla norma 17025, per l'esecuzione di particolari determinazioni che il Laboratorio Concast non è in grado di effettuare. In tal caso il Rapporto di Prova è emesso direttamente dal laboratorio incaricato e si ritiene il Laboratorio concast sollevato da responsabilità di qualsiasi natura inerente il rapporto tra il Cliente e il laboratorio terzo.
- r) Eventuali reclami possono essere comunicati al numero di telefono del laboratorio (0461 950046) oppure via mail (laboratorio@concast.tn.it) all'attenzione del Responsabile del Laboratorio. È disponibile per consultazione la procedura di gestione dei reclami del laboratorio e il relativo modulo di registrazione.
- Ulteriori informazioni e delucidazioni circa il significato dell'accreditamento e della certificazione possono essere richieste al Responsabile Qualità del Laboratorio.
- Ci è gradita l'occasione per porgere cordiali saluti.

Il Direttore
dott. Marco Ramelli

TABELLA 1

Analisi	Matrice	Metodo	Tempi di Comunicazione (giorni lavorativi)
Acidità titolabile	Latte	MP 10 Rev. 1/2012*	3
Acidità titolabile	Latte	MP 37 Rev. 2/2018*	3
Aflatossina M1	Latte	ISO 14675:2003 (IDF 186:2003)	5
Carica batterica totale	Latte	ISO 16297:2020	5
Carica microbica mesofila aerobia a 30°C, conta	Alimenti	ISO 4833-1:2022 ISO 4833-2:2022	7
Carica microbica mesofila aerobia a 30°C, conta	Campioni ambientali	ISO 4833-1:2022 ISO 4833-2:2022	7
Caseina	Latte	MP 37 Rev. 2/2018*	5
Cellule somatiche	Latte	UNI EN ISO 13366-2:2007	5
Clostridi AMP 6000	Latte	MP 46 Rev. 0/2019*	5
Clostridi M.P.N.	Latte	MP 12 Rev. 1/2012*	10
Coliformi totali, conta	Latte, burro, cagliata e formaggi, creme a base di latte, yogurt, panna, polvere di siero	ISO 4832:2006	5
Enterobatteriacee a 37°C, conta	Campioni ambientali	UNI EN ISO 21528-2:2017	7
Enterobatteriacee a 37°C, conta	Latte di vacca, di bufala, di capra, di pecora, burro, cagliata, formaggi, creme a base di latte, yogurt, panna, polvere di siero	UNI EN ISO 21528-2:2017	7
Escherichia coli produttori di Shigatossine (STEC), ricerca metodo PCR	Latte/derivati del latte	AFNOR UNI 03/13-10/20	7
Escherichia coli β-glucuronidasi positiva, conta	Latte di vacca, di bufala, di capra, di pecora, burro, cagliata, formaggi, creme a base di latte, yogurt, panna, polvere di siero	ISO 16649-2:2001	5
Fosfatasi	Latte	MP 16 Rev. 1/2012*	3
Fosfatasi alcalina	Latte e bevande a base di latte	ISO 11816-1:2013 (IDF 155-1)	3
Grasso	Latte	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	5
IAC	Latte	MP 37 Rev. 2/2018*	5
Indice crioscopico	Latte	MP 37 Rev. 2/2018*	5
Lattosio	Latte	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	5
Listeria monocytogenes, ricerca	Alimenti/Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare	AFNOR BIO 12/27-02/10	9
Listeria monocytogenes, ricerca metodo PCR	Alimenti/Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare/solo su latte, derivati del latte e prodotti a base di latte	AFNOR UNI 03/08-11/13	5
Muffe e lieviti, conta	Alimenti e prodotti lattiero caseari	ISO 21527-1:2008*	7
Perossidasi	Latte	MP 16 Rev. 1/2012*	3
pH	Latte, siero di latte in polvere	MP 10 Rev. 1/2012*	3
Proteine	Latte	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	5
Proteine	Derivati liquidi del latte	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	5

TABELLA 1

Analisi	Matrice	Metodo	Tempi di Comunicazione (giorni lavorativi)
Pseudomonas spp., conta	Latte e derivati	ISO/TS 11059:2009 (IDF/RM 225:2009)	7
Punto crioscopico	Latte	ISO 5764:2009 (IDF 108:2009)	5
Ricerca di Listeria monocytogenes	Alimenti	AFNOR BIO 12/27-02/10	9
Salmonella spp, ricerca	Alimenti/Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare	AFNOR BIO 12/32-10/11	9
Salmonella spp, ricerca metodo PCR	Alimenti/Supporti da campionamento superfici ambienti del settore alimentare/solo su latte, derivati del latte e prodotti a base di latte	AFNOR UNI 03/07-11/13	5
Sostanze inibenti	Latte	AOAC DelvoTest SP® NT n° 011102, 2011	5
Stafilococchi coagulasi positivi, conta	Latte di vacca, di bufala, di capra, di pecora, burro, cagliata, formaggi, creme a base di latte, yogurt, panna, polvere di siero	UNI EN ISO 6888-2:2021	5
Urea	Latte	MP 37 Rev. 2/2018*	5

* Prove non accreditate da ACCREDIA