

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) 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.
- g) 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;
- h) tutti i campioni sono conservati fino all'emissione dei Rapporti di Prova.
- i) 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.

- j) La durata del contratto è di norma di un anno dalla data di sottoscrizione e si ritiene tacitamente rinnovato di anno in anno, salvo diverso accordo tra le parti.
- k) Nel caso in cui il campione non rispetti i requisiti di conformità definiti, si provvederà ad avvisare il Cliente per ricevere l'autorizzazione a procedere con l'analisi. Nel caso di mancata risposta da parte del Cliente, il laboratorio procede con l'analisi registrando nel Rapporto di Prova i parametri non conformi. Eventuali campioni pagamento latte qualità (PLQ) non idonei saranno classificati come campioni di "extra-routine", salvo richiesta di annullamento dell'analisi da parte del Cliente.

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.

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.

La documentazione relativa alla rintracciabilità dei campioni, ai dati grezzi e ai Rapporti di Prova è conservata per 10 anni.

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.

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.

Con la sottoscrizione del presente documento si intende accettato da parte del cliente l'eventuale subappalto di cui il laboratorio Concast assume la responsabilità.

In allegato alla presente si invia la Tabella 1 riportante la matrice analizzata, il metodo d'analisi, i tempi massimi di comunicazione e i relativi costi. In **grassetto** le prove oggetto di modifica rispetto alla precedente revisione del documento

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.

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.

Si precisa, altresì, che sul sito web all'indirizzo:

<http://www.concast.tn.it/Ecommerce/TrentinGrana/it/Laboratorio-Garanzie.xml?S1=003> sono disponibili nell'ultima versione aggiornata, le presenti specifiche di servizio.

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

PREPARATO DA:	VERIFICATO DA:	APPROVATO DA:	DATA 08/11/2022
RL	RQL	DIR	

TABELLA 1

Analisi	Matrice	Metodo	Tempi di Comunicazione (giorni lavorativi)	Imponibile in € (IVA esclusa)
Acidità titolabile	Latte e starter	MP 10 Rev. 1/2012*	3	5
Acidità titolabile	Latte	MP 37 Rev. 2/2018*	3	2.5
Aflatossina M1	Latte	ISO 14675:2003 (IDF 186:2003)	5	31.5
Carica batterica totale	Latte	ISO 16297:2020	5	5.0
Caseina	Latte	MP 37 Rev. 2/2018*	5	2.5
Cellule somatiche	Latte	UNI EN ISO 13366-2:2007	5	3
Clostridi AMP 6000	Latte	MP 46 Rev. 0/2019*	5	23.1
Conta Carica microbica mesofila aerobia a 30°C	Alimenti	ISO 4833-1:2022 ISO 4833-2:2022	7	15.8
Conta Carica microbica mesofila aerobia a 30°C	Campioni ambientali	ISO 4833-1:2022 ISO 4833-2:2022	7	15.8
Conta Coliformi totali	Latte, burro, cagliata e formaggi, creme a base di latte, yogurt, panna, polvere di siero	ISO 4832:2006	5	10.5
Conta Enterobatteriacee a 37°C	Campioni ambientali	UNI EN ISO 21528-2:2017	7	10.5
Conta Enterobatteriacee a 37°C	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	10.5
Conta Escherichia coli β -glucuronidasi positiva	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	10.5
Conta Muffe e lieviti	Alimenti e prodotti lattiero caseari	ISO 21527-1:2008*	7	15.8
Conta Pseudomonas spp.	Latte e derivati	ISO/TS 11059:2009 (IDF/RM 225:2009)	7	10.5
Conta Stafilococchi coagulasi positivi	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	15.8
Fosfatasi qualitativa	Latte	MP 16 Rev. 1/2012*	3	5
Fosfatasi alcalina quantitativa	Latte e bevande a base di latte	ISO 11816-1:2013 (IDF 155-1)	3	10
Grasso	Latte	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	5	2.5
Indice Attitudine Casearia (IAC)	Latte	MP 37 Rev. 2/2018*	5	2.5
Indice crioscopico	Latte	MP 37 Rev. 2/2018*	5	2.5
Lattosio	Latte	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	5	2.5
Perossidasi qualitativa	Latte	MP 16 Rev. 1/2012*	3	5
pH	Latte, siero di latte in polvere	MP 10 Rev. 1/2012*	3	2.6

TABELLA 1

Analisi	Matrice	Metodo	Tempi di Comunicazione (giorni lavorativi)	Imponibile in € (IVA esclusa)
Proteine	Latte	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	5	2.5
Proteine	Derivati liquidi del latte	ISO 9622:2013 IDF 141:2013	5	2.5
Punto crioscopico	Latte	ISO 5764:2009 (IDF 108:2009)	5	5.3
Ricerca di <i>Listeria monocytogenes</i>	Alimenti	AFNOR BIO 12/27-02/10	9	26.3
Ricerca di <i>Listeria monocytogenes</i>	Campioni ambientali	AFNOR BIO 12/27-02/10	9	26.3
Ricerca di <i>Salmonella</i> spp	Alimenti	AFNOR BIO 12/32-10/11	9	26.3
Ricerca di <i>Salmonella</i> spp	Campioni ambientali	AFNOR BIO 12/32-10/11	9	26.3
Sostanze inibenti	Latte	AOAC DelvoTest SP® NT n° 011102, 2011	5	5.3
Urea	Latte	MP 37 Rev. 2/2018*	5	2.5
Conta <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i>	yogurt	ISO 7889:2003*	5	10.5
Conta <i>Streptococcus thermophilus</i>	yogurt	ISO 7889:2003*	5	10.5

* Prove non accreditate da ACCREDIA

CONDIZIONI ECONOMICHE:

- Costo per amministrazione e gestione per singolo campione € 2,00 (IVA esclusa).
- Invio del Rapporto di Prova via posta ordinaria € 10,00.

Le presenti condizioni si intendono valide a partire dalla data di sottoscrizione e rinnovate tacitamente salvo accordi diversamente stabiliti.

Per accettazione

DATA E FIRMA