

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate			Laboratori in subappalto ad OCQ PR	R28
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. del 19/10/16	Pag. 1 di 2

Compilata il 15/04/24

Laboratori utilizzati nelle prove di conformità da OCQ PR

Certificazione	Matrice	Scopo dell'analisi	Principio del metodo	Requisito da Piano di Controllo o da schema di certificazione	Laboratori qualificati per l'analisi
DOP Parmigiano Reggiano	Caglio	Verifica origine (vitello)	Metodica cromatografica (ISO 15163:2012 (IDF 110: 2012).	Pepsina bovina inferiore al 10% nel caglio in polvere o inferiore al 25% nel caglio liquido	LIFEANALYTICS Srl - Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 - Valsamoggia (BO)
	Cagliata, formaggio da forma intera, formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato o porzionato	Ricerca lisozima	Metodica per diffusione in piastra in presenza di cellule di <i>Micrococcus Luteus</i> (limite rilevabilità 1 ppm, metodo qualitativo +/-)	Assente	LIFEANALYTICS Srl - Via Castelfranco 17/D Loc. Bazzano 40053 - Valsamoggia (BO)
	Formaggio da forma intera	Determinazione grasso s.s.	Metodica gravimetrica	Minimo 32%	CHELAB Srl Via Fratta, 25 – 31023 Resana (TV)
	Formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato	Determinazione dimensione particelle	Metodica di setacciatura per via secca	Particelle <0,5 mm non superiori al 25%	CHELAB Srl Via Fratta, 25 – 31023 Resana (TV) Laboratori VAILATI Srl Via S. Rocco, 2 – 25020 San Paolo (BS)
		Determinazione umidità	Metodica per essiccamento in stufa	Non inferiore 25% e non superiore 35%	CHELAB Srl Via Fratta, 25 – 31023 Resana (TV)
		Determinazione aminoacidi liberi	Metodica HPLC e cromatografia a scambio ionico	Non inferiore al 15% rispetto alle proteine totali	CHELAB Srl Via Fratta, 25 – 31023 Resana (TV)
	Formaggio Parmigiano Reggiano da forma intera, grattugiato o porzionato	Determinazione Acidi Grassi Ciclopropanici	Gasromatografia con rilevatore a spettrometria di massa (GC-MS)	Acidi grassi ciclopropanici inferiori a 22mg/100g di grasso	CHELAB Srl Via Fratta, 25 – 31023 Resana (TV)
		Composizione isotopica e minerale tipica	Spettrometria di massa su rapporti isotopici (IRMS)	Composizione isotopica tipica depositata presso CFPR, OdC e MiPAAF	FONDAZIONE EDMUND MACH Via Edmund Mach, 1, 38010 – San Michele all'Adige (TN)
	Formaggio da forma intera	Analisi sensoriale	Metodica utilizzante scale quantitative	Risultato del panel non inferiore a 3,5 su una scala con valore minimo 1 e massimo 7	VENETO AGRICOLTURA Via San Gaetano, 74 - 36016 THIENE (VI)
Latte di caldaia	Determinazione del rapporto grasso/caseina nel latte di caldaia	Spettroscopia IR; Gravimetria / Titolometria	Rapporto grasso/caseina nel latte di caldaia: massimo 1,1 + 12%	A.R.A.L. - Via Kennedy, 30 26013 Crema (CR)	
DOP ABTRE	Mosto fresco	Ricerca anidride solforosa totale	Metodica titolometrica	Valori non superiori a 900 g/hl	UNIONE ITALIANA VINI Via del lavoro, 8, 37135 – Verona (VR)
Requisito "non OGM"	Mangime, materie prime	Ricerca di DNA ricombinante	PCR (Polimerase Chain Reaction)	0,9% specie-specifico nei mangimi	CHELAB Srl Via Fratta, 25 – 31023 Resana (TV)

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate			Laboratori in subappalto ad OCQ PR	R28
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. del 19/10/16	Pag. 2 di 2

Laboratori utilizzati per prove di idoneità e/o per valutazione fattori di rischio

<i>Certificazione</i>	<i>Matrice</i>	<i>Scopo dell'analisi</i>	<i>Principio del metodo</i>	<i>Requisito da Piano di Controllo o da schema di certificazione</i>	<i>Laboratori qualificati per l'analisi</i>
DOP Parmigiano Reggiano	Formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato	Analisi sensoriale	Metodica utilizzando scale quantitative	Assenza di rischio idoneità, ovvero risultato del panel non inferiore a 3,5 su una scala con valore minimo 1 e massimo 7	CRPA Piazzale Europa, 1 - Reggio Emilia (RE)
DOP ABTRE	Prodotto atto a divenire ABTRE	Densità relativa a 20° C	Metodica densimetrica	Non inferiore a 1,200 gr/ml	UNIONE ITALIANA VINI Via del lavoro, 8, 37135 – Verona (VR)
		Acidità totale in acido acetico	Metodica titolometrica	Non inferiore a 5 gradi (espressa in grammi di acido acetico per 100 ml di prodotto)	UNIONE ITALIANA VINI Via del lavoro, 8, 37135 – Verona (VR)

Qualora se ne riscontrasse la necessità, OCQ PR si riserva di individuare e qualificare laboratori non indicati nelle presenti tabelle secondo i criteri stabiliti nella “Procedura di gestione degli approvvigionamenti” (P21).