Numero di iscrizione	017 CE	
Denominazione	Bio-Lat s.n.c. di Coscione Raffaele e Ferrara Beniamino	
Sede legale	Viale della Libertà n. 57 - Lusciano (CE)	
Sede operativa	Viale della Libertà n. 62/b - Lusciano (CE)	
Direttore responsabile laboratorio	Dott.ssa Nuovanno Giuseppa	
Numero di accreditamento: 0961 Revis	one: 1 Data rilascio: 15/07/2009 Data modifica: 19/06/2013 Data scadenza: 13/0	)7/20

## **ELENCO PROVE**

Materiale / Prodotto / Matrice	Denominazione della prova	Norma / Metodo	Accreditata / In Accreditamento ACCREDIA
ACQUA AD USO UMANO	CONTA ENTEROCOCCHI	ISO 7899-2:2000	ACCREDITATA
ACQUA AD USO UMANO	CONTA ESCHERICHIA COLI E BATTERI COLIFORMI	UNI EN ISO 9308-1:2002	ACCREDITATA
ACQUA AD USO UMANO	RICERCA E CONTA PSEUDOMONAS AERUGINOSA	ISO 16266:2008	ACCREDITATA
ALIMENTI AD USO UMANO	CONTA CARICA MICROBICA MESOFILA AEROBIA A 30℃	UNI EN ISO 4833:2004	ACCREDITATA
ALIMENTI AD USO UMANO	CONTA DI BATTERI COLIFORMI TOTALI A 37° C	AFNOR BRD 07/8 - 12/04	ACCREDITATA
ALIMENTI AD USO UMANO	CONTA ESCHERICHIA ß GLUCORONIDASI POSITIVO A 44℃	ISO 16649-2:2001	ACCREDITATA
ALIMENTI AD USO UMANO	CONTA ENTEROBATTERI A 37℃	SO 21528-2:2004	ACCREDITATA
ALIMENTI AD USO UMANO	CONTA MICETI (MUFFE E LIEVITI)	ISO 21527-1:2008 , ISO 21527-2:2008	ACCREDITATA
ALIMENTI AD USO UMANO	CONTA STAFILOCOCCHI COAGULASI POSITIVI (STAPHYLOCOCCUS AUREUS E ALTRE SPECIE)	UNI EN ISO 6888-1:2004 , UNI EN ISO 6888-2:2004	ACCREDITATA
ALIMENTI AD USO UMANO	RICERCA DI LISTERIA MONOCYTOGENES	UNI EN ISO 11290-1:2005	ACCREDITATA

fonte: http://burc.regione.campania.it

Materiale / Prodotto / Matrice	Denominazione della prova	Norma / Metodo	Accreditata / In Accreditamento ACCREDIA
ALIMENTI AD USO UMANO	RICERCA SALMONELLA SPP	UNI EN ISO 6579:2008 (ESCLUSO PAR 9,5,6)	ACCREDITATA
LATTE	GRASSO , LATTOSIO, PROTEINE	FIL IDF 141C:2000	ACCREDITATA
LATTE	PUNTO CRIOSCOPICO	DM 26/03/1992 GU N.90 16/04/1992 ALL 2 CAP I	ACCREDITATA
LATTE E BEVANDE A BASE DI LATTE	FOSFATASI ALCALINA	UNI EN ISO 11816-1:2006	ACCREDITATA
LATTE , FORMAGGI	CONTA PSEUDOMONAS SPP	ISO/TS 11059:2009	ACCREDITATA
LATTE , FORMAGGI	CONTA CARICA MICROBICA AEROBIA A 30°C	ISO 18593:2004 (ESCLUSO PAR 6) + UNI EN ISO 4833:2004	ACCREDITATA
LATTE , FORMAGGI	CONTA DI BATTERI COLIFORMI A 37℃	ISO 18593:2004 (ESCLUSO PAR 6) + AFNOR BRD 07/8 - 12/04	ACCREDITATA
LATTE , FORMAGGI	CONTA DI ESCHERICHIA COLI ß GLUCORONIDASI POSITIVO A 44°C	ISO 18593:2004 (ESCLUSO PAR 6) + ISO 16649-2:2001	ACCREDITATA
LATTE , FORMAGGI	CONTA MICETI (MUFFE E LIEVITI)	ISO 18593:2004 (ESCLUSO PAR 6) + ISO 21527-1:2008	ACCREDITATA
LATTE , FORMAGGI	CONTA STAFILOCOCCHI COAGULASI POSITIVI (STAPHYLOCOCCUS AUREUS E ALTRE SPECIE)	ISO 18593:2004 (ESCLUSO PAR 6) + UNI EN ISO 6888-2:2004, ISO 18593:2004 (ESCLUSO PAR 6) + UNI EN ISO 6888-1:2004	ACCREDITATA
LATTE , FORMAGGI	RICERCA DI LISTERIA MONOCYTOGENES	ISO 18593:2004 (ESCLUSO PAR 6) + UNI EN ISO 11290-1:2005	ACCREDITATA
LATTE , FORMAGGI	RICERCA SALMONELLA SPP	ISO 18593:2004 (ESCLUSO PAR 6) + UNI EN ISO 6579:2008 (ESCLUSO PAR 9,5,6)	ACCREDITATA

fonte: http://burc.regione.campania.it