

**Raccolta quotidiana di campioni in recapiti organizzati,
con possibilità di concordare modalità personalizzate**

Recapiti Sedi Territoriali

BERGAMO – Tel. 035-675088
bergamo@aral.lom.it

BRESCIA – Tel. 030-2273011
brescia@aral.lom.it

CASALPUSTERLENGO (LO) – Tel. 0377-
272099 casale@aral.lom.it

CREMONA (CR) – Tel. 0372-419311
cremona@aral.lom.it

ERBA (CO)– Tel. 031-610982
erba@aral.lom.it

MANTOVA– Tel. 0376-2471
mantova@aral.lom.it

PAVIA – Tel. 0382-423555 -
pavia@aral.lom.it

SONDRIO – Tel. 0342-513900
sondrio@aral.lom.it

VARESE – Tel. 0332-893636
varese@aral.lom.it

Per ricevere i
risultati delle
d'analisi via
e-mail, sms o sito
web contattare i
Laboratori

Coordinatore generale

Laboratorio:
Andrea Ferla
a.ferla@aral.lom.it

Responsabile
Laboratorio:
Nicoletta Rizzi
labagro@aral.lom.it

Responsabile
Settore Latte:
Diego Vairani
lablatte@aral.lom.it



ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI DELLA LOMBARDIA

Via Kennedy, 30 - 26013 Crema (CR)
Centralino 0373-89701 - Fax 0373.81582



**Associazione Regionale
Allevatori della Lombardia**

**NOTE TECNICHE CAMPIONI
PER LABORATORI ARAL**

Revisione Gennaio 2020

A cura dei laboratori latte e agroalimentare

Laboratorio accreditato ACCREDIA n. 0518L
L'elenco delle prove accreditate può essere richiesto
al laboratorio o consultato al sito www.accredia.it.

Laboratorio iscritto ai sensi del DGR 266/2010
(n. 030019304001) nel registro della Regione
Lombardia dei laboratori che effettuano analisi
nell'ambito delle procedure di autocontrollo
delle industrie alimentari.

| INDICE | pag |
|---|-----|
| LABORATORIO LATTE: ANALISI LATTE QUALITA' | 3 |
| LABORATORIO LATTE: ANALISI MICROBIOLOGICHE | 5 |
| ANALISI LABORATORIO AGROALIMENTARE | 8 |
| INFORMAZIONI GENERALI | 11 |



IL LABORATORIO CONSERVA I CAMPIONI SINQ ALL'E-
MISSIONE DEL RAPPORTO DI PROVA.
NON È PREVISTA LA RESTITUZIONE DEI
CAMPIONI AL CLIENTE DOPO L'ESECUZIONE
DELLE PROVE, SALVO ESPRESSA RICHIESTA SCRITTA
DA PARTE DELLO STESSO.
LE REGISTRAZIONI DELLE PROVE
EFFETTUATE SONO CONSERVATE PER UN PERIODO
DI 4 ANNI.

ORARI ACCETTAZIONE CAMPIONI **LABORATORIO LATTE:**

DA LUNEDI A GIOVEDI:
DALLE ORE 8.00 ALLE ORE 19.00
IL VENERDI
DALLE ORE 8.00 ALLE ORE 16.00

LABORATORIO AGROALIMENTARE
DA LUNEDI A VENERDI:
DALLE ORE 8.30 ALLE ORE 16.30

SU RICHIESTA IL LABORATORIO SI RENDE
DISPONIBILE TRAMITE IL PROPRIO PERSONALE
TECNICO AD EFFETTUARE IL CAMPIONAMENTO
PRESSO IL CLIENTE.

CONSERVAZIONE DEL CAMPIONE

Una volta prelevato, nei casi definiti deve essere immediatamente **refrigerato ad una temperatura tra +4°C/+8°C** in frigorifero o borsa termica sino al momento della consegna al Laboratorio.

La consegna dei campioni di latte per la determinazione dell'aflatossina M₁ (metodo immunoenzimatico e HPLC) e dei campioni di acqua deve avvenire entro il più breve tempo possibile e non oltre le 36 h dal campionamento.

Il laboratorio accetta esclusivamente campioni che rispondono ai criteri sopra definiti: campioni che presentano evidente deterioramento biologico non sono accettati.

I tempi di risposta sono subordinati alla variabilità delle matrici e delle prove che possono essere richieste.

Per maggiori informazioni rivolgersi al Laboratorio Agroalimentare.

CONGELAMENTO DEL CAMPIONE

ARAL accetta campioni congelati esclusivamente previo accordo con il Laboratorio.

MODULISTICA

Ricordarsi sempre di identificare correttamente i campioni tramite il documento dedicati.

Richiesta analisi laboratorio agroalimentare

LABORATORIO LATTE: analisi latte qualità

PRENOTAZIONE DELLE PROVE

E' importante concordare preventivamente con il laboratorio LATTE l'invio di campioni destinati alle prove LATTE QUALITA'.

Si richiede la prenotazione delle seguenti prove:

- **Determinazione sporigeni**
- **Conta dei coliformi**

Non si effettua la prova **conta dei coliformi** nei giorni di venerdì e comunque nei giorni precedenti una festività infra-settimanale.

Il Laboratorio emette di norma il risultato delle prove entro 24 ore dalla consegna dei campioni, ad eccezione dei seguenti casi:

| | |
|----------------------------------|-----------------|
| Determinazione sporigeni: | 6 giorni |
| Conta dei coliformi: | 24 ore |

CONTENITORI

E' importante che per il campionamento siano utilizzati esclusivamente i contenitori forniti da ARAL. Per la fornitura rivolgersi direttamente al Laboratorio Latte - Settore LATTE QUALITA'.

Nel caso in cui il campionamento sia effettuato con **contenitore sterile con conservante**, si richiede per l'esecuzione delle seguenti prove un prelievo doppio:

- **Determinazione inibenti:** utilizzare contenitore Eppendorf;
- **Sporigeni, Coliformi, Stafilococchi coagulasi positivi e Crioscopia:** utilizzare contenitore sterile senza conservante.

CAMPIONAMENTO

| PROVA | CONTENITORE | CONSERVANTE | ΔT* |
|---|-------------|-------------|------|
| CARICA BATTERICA MESOFILA TOTALE | STERILE | SI | 36 H |
| CARICA BATTERICA MESOFILA TOTALE | STERILE | NO | 24 H |
| INIBENTI | STERILE | NO | 24 H |
| SPORIGENI | STERILE | NO | 24 H |
| CRIOSCOPIA | STERILE | NO | 24 H |
| CONTA DEI COLIFORMI | STERILE | NO | 24 H |
| GRASSO PROTEINE LATTOSIO | NON STERILE | SI | 5 GG |
| GRASSO PROTEINE LATTOSIO | NON STERILE | NO | 24 H |
| UREA ^ | NON STERILE | SI | 5 GG |
| UREA ^ | NON STERILE | NO | 24 H |
| ACIDITA' - pH | NON STERILE | NO | 24 H |
| *: TEMPO MASSIMO DI CONSERVAZIONE DEL CAMPIONE A +4°C/+8°C. ^: I PRELIEVI DI UREA POSSONO ESSERE CONSEGNATI, CON O SENZA CONSERVANTE, ANCHE A -20°C. | | | |

MODULISTICA

Ricordarsi sempre di identificare correttamente i campioni tramite i documenti dedicati.

Richiesta analisi laboratorio latte

Richiesta analisi laboratorio latte - caseifici

| MATRICE | QUANTITA' | CONTENITORE | CONSERVAZ. |
|--|-----------|------------------------------------|----------------------|
| LATTE PER AFLATOSSINA M ₁ METODO IMMUNOENZIMATICO | 10 ml | BOCCHETTINO CONSENTITO CONSERVANTE | +4°C/+8°C |
| LATTE PER AFLATOSSINA M ₁ METODO HPLC | 150 ml | BOCCHETTINO SENZA CONSERVANTE | +4°C/+8°C |
| MANGIMI E MATERIE PRIME A BASSA UMIDITA' | 300 g | SACCHETTO IN PLASTICA PULITO | TEMPERATURA AMBIENTE |
| FORAGGI AFFIENATI | 300 g | SACCHETTO IN PLASTICA PULITO | TEMPERATURA AMBIENTE |
| FORAGGI INSILATI | 600 g | SACCHETTO IN PLASTICA PULITO | +4°C/+8°C |
| TERRENI E COMPOST | 600 g | SACCHETTO IN PLASTICA PULITO | TEMPERATURA AMBIENTE |
| FERTILIZZANTI MINERALI | 200 g | SACCHETTO IN PLASTICA PULITO | TEMPERATURA AMBIENTE |
| ACQUE O REFLUI | 1-2 LITRI | BOTTIGLIA IN PLASTICA PULITA | +4°C/+8°C |
| ACQUE POTABILI MINERALI | 1 LITRO | BOTTIGLIA IN PLASTICA PULITA | +4°C/+8°C |
| LIQUIDI BIOLOGICI | 10 ml | BOTTIGLIA IN PLASTICA PULITA | +4°C/+8°C |
| FORMAGGI | 200 g | SACCHETTO PER ALIMENTI PULITO | +4°C/+8°C |
| SIERO DI LATTE | 200 ml | BOCCHETTINI IN PLASTICA PULITI | +4°C/+8°C |

ANALISI LABORATORIO AGROALIMENTARE

Un corretto campionamento è presupposto fondamentale per la determinazione e l'accuratezza del dato analitico emesso.

Tutti i campionamento devono essere eseguiti garantendo quanto più possibile l'omogeneità e la rappresentatività del campione.

Per le specifiche tecniche riguardanti le corrette modalità esecutive si fa riferimento alle indicazioni riportate nei seguenti documenti:

- Direttiva 98/53/CE 14 luglio 98 - Metodi per il prelievo di campioni e metodi di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di taluni contaminanti nei prodotti alimentari;
- FIL IDF 50 C:1995 - Guida al campionamento
- G.U. 87 13 aprile 2000 - Approvazione dei metodi ufficiali di analisi delle acque per uso agricolo e zootecnico;
- G.U. 248 21 ottobre 1999 - Approvazione dei metodi ufficiali di analisi chimica del suolo.
- REG CE 401/2006 del 23/02/06 - Metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari
- REG CE 178/2010 del 2/03/10 - Modifiche e integrazioni del REG CE 401/2006

CAMPIONAMENTO

Attenersi alle seguenti modalità per le caratteristiche dei campioni da consegnare al Laboratorio:

LABORATORIO LATTE: analisi microbiologiche

L'analisi microbiologica sulle matrici lattiero-casearie può essere eseguita allo scopo di:

- valutare la salubrità della matrice garantendo l'assenza di germi patogeni e/o la presenza di germi indicatori di igiene entro i limiti indicati dalla normativa cogente.
- monitorare il processo di produzione-trasformazione lattiero-casearia mediante un controllo esteso, oltre che al prodotto finito, anche agli intermedi di lavorazione con l'identificazione delle tappe produttive più esposte a contaminazione.

PRENOTAZIONE DELLE PROVE

Si consiglia la prenotazione delle prove da concordare con il Laboratorio per le varie matrici conferite (ad es. acqua).

Nel giorno di venerdì e comunque nel giorno precedente una festività infrasettimanale non si effettuano le seguenti prove:

- **Coliformi**
- **Stafilococchi coagulasi positivi**

CAMPIONAMENTO

Per ottenere un risultato analitico affidabile il campionamento deve essere eseguito in modo adeguato poiché dalla valutazione microbiologica del campione in prova deriva il giudizio estendibile anche al lotto di produzione dal quale è stato campionato.

Il campionamento deve essere effettuato, in modo tale da evitare contaminazioni di origine esterna. A tale scopo si consiglia di:

- lavarsi sempre bene le mani e utilizzare guanti monouso,
- utilizzare utensili sterili o accuratamente puliti e disinfettati.

| PROVA - MATRICE | CONTENITORE | QUANTITA' | ΔT |
|--|------------------------------------|--|---|
| PROVE QUANTITATIVE (ad es. COLIFORMI E STAF. C. P.) LATTE E DERIVATI LIQUIDI/ SEMILIQUIDI (ad es. SIERO, PANNA, LATTICELLO, YOGURT) | STERILE | Latte 65 ml Derivati 100 ml | 24 H * |
| PROVA CARICA MICROBICA A 30°C LATTE E DERIVATI LIQUIDI/ SEMILIQUIDI | STERILE | Latte almeno 65 ml Derivati almeno 100 ml | CONSEGNA GIORNO DEL PRELIEVO |
| PROVE QUALITATIVE (ad es. SALMONELLA, LISTERIA) LATTE E DERIVATI LIQUIDI/ SEMILIQUIDI | STERILE | Per ogni parametro almeno 50 ml | 48 H * |
| LATTE-ESAME BATTERIOLOGICO | BOCCETTINO e/o FIALA STERILE | Circa 10 ml | 24 H * |
| FORMAGGI | SACCHETTO ALIMENTI PULITO | Almeno 100 g | - |
| MANGIMI | SACCHETTO PULITO | Almeno 500 g | - |
| ACQUA | STERILE | Almeno 500 ml | 24 H ^ |
| * SI INTENDE TEMPO MASSIMO DI PRELIEVO E CONSEGNA AL LABORATORIO. LA CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEVE ESSERE EFFETTUATA A +4°C/+8°C IN FRIGORIFERO O BORSA TERMICA. | | | |
| ^ SI INTENDE TEMPO MASSIMO PRELIEVO-INIZIO ANALISI. SONO ACCETTATE DEROGHE SINO A 48 H. | | | |

CONGELAMENTO DEL CAMPIONE

ARAL accetta campioni congelati esclusivamente previo accordo con il Laboratorio.

CONTENITORI

Il laboratorio fornisce i seguenti contenitori per effettuare il campionamento:

LATTE E DERIVATI LIQUIDI O SEMILIQUIDI: boccettini di varia capacità (10 - 65 - 100 ml),

ACQUA: contenitori sterili da 500 ml.

Per la fornitura rivolgersi direttamente al Laboratorio Latte - Settore LATTE QUALITA'.

Per le specifiche tecniche fare riferimento alle indicazioni riportate nei seguenti documenti:

- D.M. n. 67 del 26/3/92 allegato I sez II (G.U. 16/4/92, n. 90);
- accordo interprofessionale per la determinazione del prezzo del latte alla stalla e relative prescrizioni tecniche ed organizzative.

Potete richiedere al Laboratorio Latte le specifiche normative citate.

MODULISTICA

Ricordarsi sempre di identificare correttamente i campioni tramite i documenti dedicati.

MATRICE LATTE

Richiesta analisi laboratorio latte

Richiesta analisi laboratorio latte - caseifici

ALTRE MATRICI

Richiesta analisi laboratorio agroalimentare