

Azienda USL Toscana centro Dipartimento della Prevenzione Laboratorio di Sanita' Pubblica	Repertorio delle prestazioni UFS Laboratorio Chimica Alimenti, Acque, Farmaci e Cosmetici - ALIMENTI	All 04 (MPR01 PR02)
		Ed. 1 Rev.2 del 20/03/2025
		pagina 1/4

Codice	Analisi	Matrice	TR	Metodo	A	Tecnica	Tariffa	IVA	Rif
HLCAL40	Acido erucico	Oli e grassi	20	MP A 119	S	GC/FID	150.00	22%	TP
HLCAL002	Acrilamide		20	MP A 101	S	LC/MS/MS	85.00	22%	TP
HLCAL005	Anidride solforosa	alimenti	20	UNI EN 1988-1:1998	S	Titolazione	78.00	22%	TP
HLCAL34	Caffeina	Bibite	20	MP A 111	S	HPLC/UV	65.00	22%	TP
HLCAL37	Citrinina	prodotti alimentari contenenti riso rosso	20	MP A 117	V	HPLC/FL	156.00	22%	TP
HLCAL43	Coloranti artificiali (E104, E120, E127, E128, E133, E142)	Bevande e confetteria solubile in acqua	20	MP A 116	S	LC/MS HPLC/UV	120.00	22%	TP
HLCAL008	Composti polari in olii e grassi	olii e grassi vegetali	20	UNI EN ISO 8420:2002	S	Gravimetrica	39.00	22%	TP
HLCAL42	Conservanti (E200,E202, E203, E210, E211, E212, E213)	Alimenti	20	MP A 116	S	LC/MS HPLC/UV	85.00	22%	TP
HLCAL30	Deossivalenolo (DON)	Cereali, prodotti derivati alimenti a base di cereali per lattanti e prima infanzia	20	UNI EN 15891:2010	S	HLPC-UV	235.00	22%	TP
HLCAL003	Determinazione di aflatossina B1 e della somma di aflatossina B1, B2 G1 e G2 in cerali, castagne e loro trasformazione	Cereali, castagne e loro prodotti di trasformazione	20	MP A 105	S	HPLC/FL	300.00	22%	TP
HLCAL003	Determinazione di Aflatossina B1 e della somma di aflatossina B1, B2, G1 e G2	Crema di arachidi, fichi, paprika in polvere, pistacchi	20	UNI EN 14123:2008	S	HPLC/FL	300.00	22%	TP
HLCAL020	Determinazione di Ocratossina su alimenti liquidi	Vino	20	UNI EN 14133:2009	S	HPLC/FL	156.00	22%	TP
HLCAL021	Determinazione di Ocratossina A su alimenti solidi		20	UNI EN 14132:2009	S	HPLC/FL	235.00	22%	TP
HLCAL021	Determinazione di Ocratossina A su alimenti solidi	Cereali, spezie e uve secche	20	MP A 107	S	HPLC/FL	235.00	22%	TP
HLCAL41	Edulcoranti (E950, E951, E952, E954)	Alimenti	20	MP A 116	S	LC/MS HPLC/UV	85.00	22%	TP
HLFAC17	Farmaci e stupefacenti scaduti per distruzione	prodotti farmaceutici	15	MP T 094	N	SPM	39.00	22%	TP
HLCAL38	Glyphosate	Alimenti di origine vegetale ad alto contenuto di acqua, ad alto contenuto di acidi e acqua, ad alto contenuto di proteine e/o amido e basso contenuto	20	CVUA EU-RL-SRM QuPPE vers 11 2020	S	LC/MS/MS	85.00	22%	TP

Azienda USL Toscana centro Dipartimento della Prevenzione Laboratorio di Sanita' Pubblica	Repertorio delle prestazioni UFS Laboratorio Chimica Alimenti, Acque, Farmaci e Cosmetici - ALIMENTI	All 04 (MPR01 PR02)
		Ed. 1 Rev.2 del 20/03/2025
		pagina 2/4

Codice	Analisi	Matrice	TR	Metodo	A	Tecnica	Tariffa	IVA	Rif
HLCAL33	Idrocarburi policiclici aromatici: Benzo(a)pirene, Benzo(a)antracene, Benzo(b)fluorantene, Crisene	Oli e grassi vegetali	20	MP A 112	S	HPLC/FL	62.00	22%	TP
HLCAL36	Iodio	Sale alimentare con aggiunta di iodio	20	DM 562/1995	S	Titolazione redox	26.00	22%	TP
HLCAL009	Metalli (nichel, piombo e cadmio) nel vino	vino	20	OIV-MA-AS3 44/2010	S	ICP-MS	170.00	22%	TP
HLCAL009	Metalli: nichel, arsenico, cadmio, piombo	Additivi	20	MP A 114	S	ICP MS	170.00	22%	TP
HLCAL014	Migrazione globale	Materiali destinati al contatto con alimenti	20	DM 21/03/73GU SO n°104 20/04/73 e Reg CE 10/2011 G	S	Gravimetrica	144.00	22%	TP
HLCAL016	Migrazione globale e specifica (piombo) nel vetro	Materiali destinati al contatto con alimenti	20	DM 21/03/73GU SO n°104 20/04/73 e MP A 113	S	Gravimetrica e ICP-MS	183.00	22%	TP
HLCAL018	Migrazione globale e specifica di ammine aromatiche in poliammide	Materiali destinati al contatto con alimenti	20	EURL FCM Aromatic amines ed1 2011 protocollo B e R	S	Gravimetrico e LC/MS/MS	282.00	22%	TP
HLCAL39	Migrazione globale e specifica di coloranti in liquidi simulanti	Materiali destinati al contatto con alimenti	20	DM 21/03/73GU SO n°104 20/04/73, DM 21/03/1973 GU	S	Gravimetrica e Spettrofotometria	163.00	22%	TP
HLCAL019	Migrazione globale e specifica di formaldeide in liquidi simulanti	Materiali destinati al contatto con alimenti	20	Reg CE 10/2011 GU CE L 12/1 15/01/2011 e UNI CEN/T	S	Gravimetrica e Spettrofotometria	163.00	22%	TP
HLCAL29	Migrazione globale e specifica Melammina e Formaldeide in simulante B su resine melamminiche	Materiali destinati al contatto con alimenti (resine melamminiche)	20	Reg CE 10/2011 GU CE L 12/1 15/01/2011 e MP A 115	S	Gravimetrica e LC/MS	282.00	22%	TP

Azienda USL Toscana centro Dipartimento della Prevenzione Laboratorio di Sanita' Pubblica	Repertorio delle prestazioni UFS Laboratorio Chimica Alimenti, Acque, Farmaci e Cosmetici - ALIMENTI	All 04 (MPR01 PR02)
		Ed. 1 Rev.2 del 20/03/2025
		pagina 3/4

Codice	Analisi	Matrice	TR	Metodo	A	Tecnica	Tariffa	IVA	Rif
HLCAL015	Migrazione globale e specifica Nichel, Cromo e Manganese in acciaio inox	Materiali destinati al contatto con alimenti	20	MP A 113 +dm21/03/73 GU SO N°104 20/04/73	S	ICP-MS	261.00	22%	TP
HLCAL028	Migrazione specifica (Pb e Cd) ceramica	ceramica	20	D.M. 4/4/1985 G.U. n.98 del 26/4/85 e MP A 113	S	ICP-MS	183.00	22%	TP
HLCAL009	Nichel, piombo e cadmio	alimenti di origine vegetale	20	MP A 118	S	ICP-MS	170.00	22%	TP
HLCAL35	Nitrati	Verdure a foglia	20	UNI EN 12014-2:201 8	S	Cromatografi a ionica	65.00	22%	TP
HLCAL022	Patulina	Alimenti	20	MP A 108	S	LC/MS/MS	156.00	22%	TP
HLCAL023	Residui di fitosanitari (principi attivi accreditati)	Spezie ed erbe a basso contenuto di acqua	20	UNI EN 15662:2018	S	LC/MS/MS	244.00	22%	TP
HLCAL023	Residui di fitosanitari (principi attivi accreditati)	Alimenti di origine vegetale ad alto contenuto di acqua, ad alto contenuto di acidi e acqua, ad alto contenuto di proteine e/o amido e basso contenuto	20	UNI EN 15662:2018	S	LC/MS/MS	244.00	22%	TP
HLCAL023	Residui di fitosanitari (principi attivi accreditati)	Alimenti ad alto contenuto di zucchero e basso contenuto di acqua	20	UNI EN 15662:2018	S	LC/MS/MS	244.00	22%	TP
HLCAL023	Residui di fitosanitari (principi attivi accreditati)	Oli e semi oleosi	20	UNI EN 15662:2018	S	LC/MS/MS	244.00	22%	TP
HLCAL023	Residui di fitosanitari (principi attivi accreditati)	Vino	20	UNI EN 15662:2018	S	LC/MS/MS	244.00	22%	TP
HLCAL31	Zearalenone (ZEN)	Alimenti per bambini a base di mais, farina di orzo, farina di mais, polenta, farina di frumento e alimenti a base di cereali destinati a lattanti e p	20	UNI EN 15850:2010	S	HPLC/FL	235.00	22%	TP

Azienda USL Toscana centro Dipartimento della Prevenzione Laboratorio di Sanita' Pubblica	Repertorio delle prestazioni UFS Laboratorio Chimica Alimenti, Acque, Farmaci e Cosmetici - ALIMENTI	All 04 (MPR01 PR02)
		Ed. 1 Rev.2 del 20/03/2025
		pagina 4/4

Codice	Analisi	Matrice	TR	Metodo	A	Tecnica	Tariffa	IVA	Rif
HLCAL32	Zearalenone (ZEN) in OLIO	Olii di origine vegetale	20	UNI EN 16924:2017	S	HPLC /FL	156.00	22%	TP

Legenda

A = esame accreditato: S = sì; N = no; V = vedi metodo; TR = Tempo di Risposta; Rif = tariffario di riferimento: TP = Tariffario della Prevenzione; GC-FID = gascromatografia con rivelatore ad ionizzazione di fiamma; GC-MS = gascromatografia con rivelatore di massa; LC-MS = cromatografia liquida con rivelatore di massa; HPLC/UV = cromatografia liquida ultravioletta; HPLC/FL = cromatografia liquida fluorimetria; LC-MS-MS = cromatografia liquida con rivelatore di massa (triplo quadrupolo); ICP-MS = spettrometria di massa a plasma accoppiato induttivamente.

Note

Il laboratorio è accreditato dall'Ente Italiano di Accreditamento ACCREDIA, che attesta la sua conformità ai requisiti della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 ed agli altri documenti prescrittivi ACCREDIA. L'accreditamento assicura che i laboratori di prova e taratura abbiano tutti i requisiti richiesti dalle norme per svolgere attività di valutazione della conformità. L'accreditamento è l'attestazione, da parte di un Ente che agisce quale garante super partes, della competenza e imparzialità del laboratorio per le attività di prova e taratura. L'accreditamento dei laboratori conferisce ai certificati di conformità e di taratura, ai rapporti di prova e di ispezione rilasciati sul mercato, un alto grado di affidabilità in termini di qualità e sicurezza delle matrici sottoposte a verifica, e ne garantisce il riconoscimento sui mercati internazionali. L'accreditamento, inoltre, attesta la conformità del Sistema di Gestione e la competenza tecnica nell'eseguire le prove accreditate, il cui elenco aggiornato è consultabile sul sito Accredia https://services.accredia.it/accredia_labsearch.jsp?ID_LINK=1734&area=310&numeroaccr=00579&classificat ion=A&isRestricted=false&dipartimento=L e sul sito AUSL Toscana centro <https://www.uslcentro.toscana.it/index.php/laboratorio-di-sanita-pubblica>. I tariffari di riferimento, adottati dalla data di deliberazione sono validi fino a nuova deliberazione. Le tariffe vengono aggiornate annualmente sulla base degli indici ISTAT.

Una volta effettuata l'analisi, l'aliquota di prova (o eventualmente una subaliquota) viene conservata fino alla refertazione del risultato analitico e poi smaltita.

Le aliquote in custodia presso il laboratorio (destinate rispettivamente ad analisi di revisione, autorità giudiziaria, produttore) seguiranno tempi di conservazione diversi a seconda dell'esito analitico della prova.

Le registrazioni analitiche sono conservate per 4 (quattro) anni.

I tempi di risposta (TR) presenti in tabella sono riferiti a giorni lavorativi dal momento di consegna dei campioni e possono essere variati in base ad accordi specifici presi dal cliente con il Laboratorio.

Dopo la firma del rapporto di prova il sistema di refertazione ne permette l'invio all'indirizzo e-mail comunicato dal cliente. Nel sistema è possibile inserire due indirizzi e-mail per ogni richiedente. Il sistema non può effettuare invii a indirizzi di posta certificata.

In alternativa possono essere inviati per posta all'indirizzo indicato nel verbale o ritirate direttamente in Laboratorio.

Il Laboratorio esprime giudizi di conformità applicando le regole decisionali previste da regolamenti o documenti normativi. In assenza tali riferimenti la regola decisionale applicata è indicata nell'allegato 5 (MPR01 PR02) "Regola decisionale per la valutazione della conformità", disponibile come allegato nella stessa pagina web