

Tariffario minimo per identificazione e controllo di merci di origine biologica

N.B. - Per tutte le voci non specificatamente previste nella presente lettera si fa riferimento esplicito alle tariffe vigenti presso i laboratori di igiene provinciali e comunali; presso gli istituti di cui al decreto ministeriale 2 febbraio 1968, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 132 del 25 Maggio 1968; presso i laboratori chimici compartimentali delle dogane.

1) Identificazione e controlli di merci di origine biologica:

ALCOOL:

v. Bevande
Alcoliche

ALIMENTI

a)

Determinazione del valore calorico e del contenuto percentuale in proteine, carboidrati, grassi, vitamine e sali minerali L. 70.000

b) Ricerche sullo stato di conservazione:

- ricerche a carico di protidi, glucidi, lipidi, vitamine, sali minerali e coloranti, per stabilirne l'integrità o la degradazione:
per ciascun elemento L. 70.000
- controllo di presenza di microrganismi dannosi e non (batteri, funghi, lieviti, muffe, etc.):
per ciascuna ricerca L. 22.000
- ricerca su eventuali prodotti di degradazione dei principi nutritivi:
ciascuna L. 15.000
- altre determinazioni idonee a stabilire lo stato di conservazione dell'alimento sotto il profilo chimico biologico ed alimentare (preconcordato)

c) Microbiologia su sostanze alimentari e bevande:

- esame microscopico L. 7.000
- esame colturale per le seguenti ricerche:
 - 1) carica batterica L. 9.000
 - 2) coliformi totali L. 15.000
 - 3) coliformi fecali L. 15.000
 - 4) coliformi totali + fecali L. 26.000
 - 5) enterococchi L. 15.000
 - 6) miceti L. 15.000
 - 7) clostridi sulfitoriduttori L. 18.000
 - 8) esame colturale per ricerca di germini patogeni (per specie) L. 15.000
 - 9) prove di sterilità (autoclavi) L. 44.000

AMIDI E FECOLE:

v. Farine

BARBABIETOLE DA ZUCCHERO E FORAGGIO

- grado saccarimetrico con polarimetro L. 29.000

- proteine totali	L. 29.000
- sostanze grasse	L. 22.000
- cellulosa	L. 22.000

BEVANDE ALCOLICHE

(mosti, vino, vinacce, aceto, birra, sidro, liquori, alcool)

a) determinazioni analitiche singole:

- peso specifico:	
- acidità totale	L. 6.000
- acidità fissa	L. 9.000
- acidità volatile corretta	L. 7.000
- estratto secco (per via diretta)	L. 9.000
- ceneri	L. 6.000
- acidi minerali liberi e altre sostanze	L. 15.000
- sostanze coloranti estranee comuni	L. 12,000
- intensità colorante	L. 12.000
- esame microscopico: antifermentativi, ricerche specifiche con metodo ufficiale	L.22.000

b) determinazione analitica unica comprendente:

- esame organolettico, peso specifico, grado alcolico, estratto secco, grado saccarimetrico, grado di fermentazione, ceneri, acidità, anidride solforosa ed esame microscopico	L. 70.000
--	-----------

e) esame della composizione media del campione di vino, in millesimili, comprendente le determinazioni di:

- acqua, alcool etilico, alcool metilico, acidi fissi (tartarico, malico, citrico, etc.), acido acetico, zuccheri secchi, zuccheri dolci, pectina, tannino; essenze naturali, sostanze minerali, enzimi (invertasi-ossidasi), gas disciolti, anidride carbonica, acido solfidrico; gessatura, coloranti artificiali (vinalite), coloranti naturali (mirtillo, sambuco, etc.), edulcoranti (saccarina, dulcina), acido borico, acido salicilico, acido benzoico, glicerina, fluoruri, allume; onorario complessivo	L. 300.000
---	------------

BEVANDE ANALCOLICHE

- (acque gassate, bevande alla cola, succhi di frutta, di agrumi e di ortaggi) estratto secco	L. 9.000
- ricerca del caramello	L. 29.000
- determinazione degli zuccheri totali(come invertito)	L. 29.000
- determinazione del saccarosio	L. 29.000
- determinazione degli zuccheri riducenti (Fehling)	L. 15.000
- ricerca coloranti sintetici (ciascuno):	
1. zuccheri riducenti infermentescibili	L. 60.000
2. raffinosio e trisaccaridi (TLC)	L. 44.000
3. ceneri solfatate	L. 29.000

- ricerca degli acidi minerali liberi	L. 6.000
- ricerca delle sostanze antifermentative (ciascuna)	L. 18.000
- ricerca dei metalli pesanti (ciascuno)	L. 20.000
- ricerca degli aminoacidi (con ninidrina)(quantitativa)	L. 21.000
- determinazione dell'indice di formolo	L. 12.000
- determinazione dell'affidride solforosa	L. 14.000
- dosaggio acido benzoico quantitativo	L. 31.000
- ricerca coloranti	L. 23.000
- ricerca delle tracce di alcool (jodoformio)	L. 31.000
- separazione aminoacidi	L. 100.000
- acido ascorbico (quantitativa)	L. 9.000
- acidità totale	L. 15.000
- acido tartarico	L. 9.000
- grado Brix	L. 4.000
- sostanze minerali (per singolo componente)	L. 15.000
- attività pectinesterasica	L. 10.000
- prova di fermentazione	L. 10.000
- contenuto di essenza	L. 10.000
- polpe	L. 4.000
- colore	L. 6.000
- torbidezza	L. 6.000

citrato di calcio:

- analisi completa	L. 22.000
- ricerca e determinazione della caffeina	L. 15.000
- determinazione della percentuale in acqua dei succhi di frutta, di agrumi e di ortaggi	L. 7.000
- altre determinazioni ed analisi:	v. voci corrispondenti.

BIRRA

v. Bevande Alcoliche

BISCOTTI

v. Pane

BURRO

Ricerche sulla purezza:

- determinazione dell'acqua	L. 7.000
- ricerca e determinazione sali minerali	L. 15.000
- ricerca e determinazione, acido borico	L. 15.000
- ricerca dell'acido salicilico	L. 15.000
- ricerca olio di cocco	L. 15.000
- ricerca olio di delfino	L. 15.000
- ricerca olio di sego	L. 15.000
- ricerca olio di cotone	L. 15.000
- ricerca della margarina	L. 15.000
- carotene	L. 23.000
- ricerca e determinazione degli antiossidanti	(v.additivi)

- altre determinazioni ed analisi v. Latte

CACAO E CIOCCOLATO

- dosaggio dell'umidità L. 7.000
- dosaggio dell'insaponificabile L. 12.000
- dosaggio della sostanza grassa totale L. 15.000
- dosaggio delle sostanze grasse provenienti dal latte L. 9.000
- determinazione dell'acidità L. 7.000
- dosaggio delle ceneri L. 12.000
- determinazione dell'alcalinità delle ceneri L. 12.000
- ricerca degli zuccheri:**
- dosaggio del saccarosio L. 15.000
- dosaggio degli zuccheri riduttori L. 15.000
- dosaggio del lattosio in presenza di altri zuccheri riduttori L. 15.000
- ricerca sostanze sofisticanti L. 22.000
- ricerca additivi v. Additivi
- altre determinazioni ed analisi v. Conserve Alimentari e Grassi

CAFFE'

- a) crudo e tostato, in chicchi o macinato** L. 7.000
- ceneri L. 12.000
- estratto acquoso L. 9.000
- caffeina L. 15.000
- ricerca sostanze sofisticanti (preconcordato)
- ricerca residui di solventi (preconcordato)
- ricerca olio di vasellina L. 15.000
- esame microscopico L. 7.000
- b) infuso di caffè:**
- tannino L. 15.000
- sostanze aromatiche (preconcordato)
- sodio L. 7.000
- potassio L. 7.000
- caffeina L. 15.000
- vitamina PP L. 15.000
- trigonellina L. 15.000
- acido acetico L. 15.000
- acido foriffico L. 7.000
- acidi fenolici (acido elorogenico, etc.) L. 12.000
- altre determinazioni ed analisi (preconcordato)

CARBONE - TORBE - LIGNITI:

- fusibilità delle ceneri L. 29.000
- coke L. 22.000
- zolfo L. 29.000
- fosforo L. 29.000
- potere calorico superficiale L. 37.000
- determinazione della pece L. 22.000
- determinazione sostanze volatili L. 22.000

- indice di rigonfiamento L. 18.000
- determinazione del C, H, N, O, e calcolo del potere calorifico (preconcordato)
- altre determinazioni ed analisi (preconcordato)

CARNI ALIMENTARI

(Fresche, preparate, conservate)

- ispezione stato di conservazione L. 3.000
- esame organolettico L. 3.000
- identificazione e determinazione percentuale delle specie indicate (preconcordato)
- determinazione dello stato dell'alimento: fresco, congelato o surgelato (preconcordato)
- determinazione del grasso totale L. 12.000
- contenuto in proteine L. 13.000
- determinazione estratto secco totale L. 12.000
- determinazione dei clorimi totali L. 9.000
- determinazione acidità totale e volatile L. 15.000
- determinazione degli zuccheri invertiti L. 15.000
- determinazione degli zuccheri totali L. 15.000
- determinazione delle ceneri L. 12.000
- ricerca dell'ammoniaca L. 7.000
- determinazione dell'azoto L. 15.000
- ricerca fecole e farine L. 4.000
- ricerca latte in polvere L. 18.000
- ricerca fosfati L. 22.000
- ricerca qualitativa polifosfati L. 18.000
- ricerca coloranti estranei L. 22.000
- ricerca dei metalli (Sn, Pb, Cu, Zn) ciascuno L. 10.000
- ricerca nitrati (NO₂-) e nitriti (NO₃-) ciascuno L. 7.000
- altre determinazioni ed analisi: v. Alimenti
- per la carne ed il pesce conservato v anche: Conserve e Alimentari e Lettera d), n 4

CERE:

v. grassi

CEREALI

- determinazione corpi estranei L. 12.000
- peso specifico con bilancia ufficiale L. 7.000
- determinazione dell'umidità L. 7.000
- determinazione delle ceneri L. 12.000
- determinazione dei grassi, sostanze azotate e cellulosa, ciascuna L. 15.000
- determinazione dell'acidità L. 15.000
- identificazione parassiti e muffe: v. Lettera d), n. 4

CIOCCOLATA:

v. cacao

COLORANTI:

v. additivi

CONSERVANTI:

v. additivi

**CONSERVE ALIMENTARI
(animali, vegetali, condimenti):**

- determinazione colore	L. 7.000
- conta frammenti pomodoro guasto	L. 4.000
- conta frammenti insetti e vermi	L. 13.000
- determinazione pelli, parti guaste e polpa in pomodori pelati (compreso peso sgocciolato)	L. 7.000
- ricerca polpe estranee	L. 7.000
- ricerca metil-cellulosa	L. 7.000
- impurità minerali	L. 6.000
- determinazione sostanze insolubili	L. 5.000
- caratteristiche di qualità in frutta od ortaggi conservati	L. 4.000
- esame di piselli in scatola per l'identificazione della reidratazione	L. 29.000
- grado tenderometrico	L. 4.000
- indice di Kertes	L. 3.000
- determinazione sostanze insolubili in alcool	L. 7.000
- determinazione della frutta in pezzi nelle confetture	L. 5.000
- indice di formolo	L. 6.000
- fluidità (Lamb e Lewis)	L. 4.000
- determinazione olii essenziali	L. 7.000
- determinazione del potere gelificante di una pectina	L. 7.000
- determinazione sostanze pectiche	L. 13.000
- determinazione ossimetilfurfurolo	L. 13.000
- determinazione acetilmetilcarbinolo	L. 7.000
- determinazione tannini	L. 7.000
- saggio imbrunimento aceto (tannini pirogallolo)	L. 7.000
- attività della pectinesterasi	L. 9.000
- attività pectolitica	L. 9.000
- saggio perossidasi	L. 9.000
- stabilità maionese e salse (centrif)	L. 4.000
- determinazione del muscolo rosso, tessuti di scatto e gelatina nella carne in scatola	L. 4.000
- lattosio, metodo AOAC (Benedict)	L. 13.000
- lattosio (metodo enzimatico spettrofot)	L. 15.000
- zuccheri riduttori espressi come glucosio (metodo Benedict)	L. 7.000
- zuccheri idrolizzabili espressi come saccarosio (metodo Benedict)	L. 8.000
- zuccheri idrolizzabili espressi come saccarosio (metodo enzimatico spettrofot)	L. 16.000
- determinazione citrati	L. 9.000
- determinazione idrossiprolina	L. 16.000
- cascina totale (metodo colorimetrico)	L. 16.000
- ceseinato sodico (metodo enzimatico)	L. 16.000
- acido glutammico	L. 16.000
- polifosfati aggiunti	L. 12.000

- nitrosopigmenti	L. 9.000
- polvere d'ossa	L. 9.000
- creatina	L. 7.000
- acido ghitammico (dalla alcalinità delle ceneri)	L. 7.000
- altre determinazioni	(preconcordate)

PROFUMERIE, COSMETICI, DENTIFRICI,

PRODOTTI PER L'IGIENE PERSONALE

ED ESSENZE AGRUMARIE

1 Emulsioni:

- prove idonee a saggiare la resistenza delle emulsioni a batteri, lieviti, muffe e funghi	L. 117.000
- ricerche di vitamine, ormoni, estratti vegetali ed animali	L. 147.000
- altre ricerche	(preconcordate)

2 Prodotti in polvere:

- esame della sterilità, ricerca antisettici	(preconcordate)
--	-----------------

3 Lozioni:

- esame della sterilità, ricerca antisettici, determinazioni varie	(preconcordate)
--	-----------------

4 Tinture e prodotti per capelli:

- esame della sterilità, ricerca antisettici, determinazioni varie	(preconcordate)
--	-----------------

5 Rossetti per labbra:

- controlli di attività batteriostatica, batteriologica, battericida, prove chimico -biologiche	L. 147.000
---	------------

6 Determinazione e prove varie sui dentifrici:

- ricerca degli umettanti, dei sali minerali, degli antisettici e battericidi, prove chimico-biologiche e controlli di di attività batteriostatica, batteriologica e battericida	L. 147.000
--	------------

7

- Prodotti cosmetici coloranti per capelli, labbra ed unghie	L. 440.000
--	------------

CREMA:

v. Latte e dolciumi

CREME ED EMULSIONI PER LA PELLE

v. Cosmetici e Saponi

DETERSIVI:

v. Saponi

DOLCIUMI

- determinazione del saccarosio e zucchero invertito	v.zucchero
- ricerca saccarina e dulcina	L. 12.000

- determinazione saccarina e dulcina L. 22.000
- ricerca essenze sintetiche (preconcordata)
- ricerca tossicologica (preconcordata)

DROGHE ALIMENTARI

- esame chimico e microscopico per accertarne la purezza (a vacanza)
- determinazione dei principi attivi e delle essenze (a vacanza)
- altre determinazioni ed analisi (preconcordate)

EDULCORANTI

- sostanza secca rifrattometrica L. 10.000
- zuccheri totali L. 18.000
- zuccheri riducenti L. 15.000
- zuccheri riducenti infermentescibili L. 29.000
- raffinoso e trisaccaridi (TLC) L. 22.000
- ceneri solfatate L. 15.000
- saccarina:
 - analisi quantitativa L. 30.000
 - analisi qualitativa L. 20.000

ESTRATTI DI CARNE

v. Conserve Alimentari

FARINE, SEMOLE, PASTE ALIMENTARI, AMIDI, FECOLE, CRUSCHE

- esame batteriologico secondo normative vigenti L. 47.000
- determinazione dell'umidità L. 8.000
- determinazione dell'amido L. 12.000
- determinazione della fibra grezza (Wende) L. 9.000
- determinazione delle ceneri L. 9.000
- impurità L. 12.000
- determinazione del glutine L. 7.000
- granulometria L. 9.000
- indice di Berliner L. 9.000
- indice di maltosio L. 9.000
- potere diastatico (Pollak) L. 18.000
- ricerca glucosidasi L. 15.000
- ricerca sudiciume o parassiti animali e vegetali (a vacanza)
- altre determinazioni ed analisi (preconcordate)

FARINA DI CARNE:

v. Foraggi, oltre a voce corrispondente

FARINA DI PESCE:

v. Foraggi, oltre a voce corrispondente

FARINE LATTEE:

v. Foraggi, oltre a voce corrispondente

FORAGGI, MANGIMI, PANNELLI

- aflatossina	L. 22.000
- aminoacidi	L. 22.000
- amido	L. 12.000
- attività ureasica (pH metro o altri metodi)	L. 9.000
- azoto ureico	L. 15.000
- carbonato di calcio	L. 9.000
- carotene	L. 15.000
- carotene e xantofilla	L. 23.000
- cloruro sodico	L. 9.000
- essenza di senape (metodo argentimetrico)	L. 15.000
- fibra grezza (Wende)	L. 13.000
- gossipolo	L. 29.000
- numero di perossidi	L. 12.000
- polifosfati	L. 18.000
- protidi digeribili	L. 18.000
- protidi solubili	L. 12.000
- solubilità (polvere di latte)	L. 12.000
- sorbitolo	L. 15.000
- urea	L. 15.000
- Vo (farina estrazione colze)	L. 15.000
- vitamine, antibiotici, ormoni, etc	[v. lettera e]
- corrisp. Xantofilla	L. 18.000
- altre determinazioni o ricerche non elencate	(preconcordate)

FORMAGGI E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

v. Latte

FRUTTA SECCA

- coloranti e conservanti	(v. Additivi)
- altre determinazioni e analisi	(preconcordate)

GELATI:

v. Latte, Dolciumi, Additivi.

GLUCOSIO:

v. Edulcoranti e Zucchero.

GRASSI, OLII, SANSE, CERE**a) olii e grassi vegetali e animali:**

- acidi grassi totali	L. 12.000
- acidi grassi puri	L. 15.000
- acidi grassi ossidati	L. 14.000
- acidi resinici	L. 12.000
- acido palmitico in posizione 2 nei trigliceridi	L. 44.000
- caratteristiche organolettiche	L. 6.000
- colore (Fac o Lovibond)	L. 12.000
- composizione degli acidi grassi	L. 22.000
- composizione degli steroli	L. 44.000
- determinazione acido elaidinico	L. 44.000
- eritrodiole negli olii derivanti dalle olive	(v.comp.steroli)
- gliceridi solidi	L. 15.000
- grado di rancidità (Kreiss o altri saggi) ognuno	L. 6.000
- impurità	L. 9.000
- indice di Bomer	L. 18.000
- indice di Bellier	L. 9.000
- insaponificabile (compreso ac. grassi puri)	L. 15.000
- misura del colore negli olii di semi, secondo prescrizione di legge	L. 9.000
- numeri acidi volatili sol. e insol. indice Kirchner:	
- cadauno	L. 9.000
- numero di perossidi	L. 9.000
- numero di saponificazione	L. 9.000
- punto di solidificazione degli acidi grassi secondo Dalican (titolo)	L. 15.000
- prova di decolorazione	L. 18.000
- ricerca olio di sansa:	
1 metodo Bellier-Carocci Buzi	L. 9.000
2 metodo Vizer modif	L. 18.000
- ricerca olio di sesamo	L. 6.000
- ricerca dei saponi negli olii rettificati	L. 7.000
- ricerca degli idrocarburi di origine minerale	L. 7.000
- sostanze coloranti aggiunte(ricerche generiche ed eventuali identificazioni)	L. 7.000
- tocoferoli	L. 37.000
- tracce di solventi o di pesticidi o di metalli	L. 37.000

b) semi oleosi e sanse:

- umidità	L. 6.000
- impurità	L. 12.000
- contenuto di olio	L. 12.000

c) olio di oliva:

- determinazione dell'umidità	L. 7.000
- peso specifico	L. 7.000
- grado refrattometrico	L. 7.000
- esame alla luce di Wood	L. 7.000

- esame refrattometrico degli olii di arachide, di cotone, di sesamo, ciascuno L. 7.000
- determinazione dell'intorbidimento (Bellier) L. 9.000
- ricerca dell'olio di estrazione nell'olio di oliva di pressione L. 9.000
- d)** composizione percentuale degli acidi componenti gli olii vegetali commestibili (ac. oleico, ac. linoleico, ac. palmitico, ac. stearico ed altri acidi) e determinazione dell'acidità totale (preconcordato)
- e) cere:**
 - esame per la genuinità (preconcordato)
 - determinazione delle materie estranee (resina, paraffina, stearina, ceresina, etc.) (preconcordato)
 - altre determinazioni (preconcordate)

LATTE, CREMA DI LATTE, LATTE CONDENSATO E IN POLVERE E FORAGGI

- esame batteriologico secondo il DM 11 ottobre 1978 e successive modificazioni:
 - a) latte in polvere L. 60.000
 - b) latte a lunga conservazione (sterilizzato) L. 40.000
 - c) latte a media conservazione (UHT) L. 40.000
 - d) latte pastorizzato L. 30.000
- determinazione della materia grassa con butirrometro Gerber (nel latte) L. 4.000
- determinazione della materia grassa con butirrometro (in crema burro, formaggio) L. 9.000
- caseina con metodo Steinegger L. 4.000
- calcolo della materia secca totale L. 1.500
- crioscopia L. 10.000
- determinazione del sedimento L. 3.000
- prove biochimiche di agglutinazione, di fermentazione, etc. L. 4.000
- determinazione dell'indice di Reichert-Meisse wollny L. 10.000
- determinazione, dell'indice di Polenske L. 10.000
- cloruro di sodio (nei formaggi) L. 7.000
- sudiciometria L. 4.000
- determinazione amminoacidi L. 4.000
- determinazione proteine L. 7.000
- determinazione lattosio 7.000
- controllo della composizione del latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana secondo i metodi ufficiali di analisi di cui alle norme vigenti (preconcordato)
- determinazione peso specifico L. 7.000
- determinazione ceneri e loro alcalinità L. 9.000,
- determinazione della densità del latte e del siero L. 9.000
- acidità L. 7.000
- azoto totale L. 10.000
- determinazione del saccarosio L. 15.000
- determinazione zuccheri aggiunti L. 15.000
- esame microscopico L. 7.000
- per la determinazione e le analisi della parte grassa v. Grassi altre determinazioni ed analisi (preconcordate)

LAGNAMI

- umidità percentuale L. 5.000
- calcolo potere calorico (preconcordato)
- identificazione parassiti L. 15.000
- altre determinazioni ed analisi (preconcordate)

LIGNITE

v. Carbone

LEGUMINOSE

v. Cereali e Grassi (semi oleosi)

LIQUORI

v. Bevande Alcoliche

LIEVITI E MALTO

(estratto)

- potere diastatico (Pollak) L. 18.000

Mangimi:

v. Foraggi

MARGARINA E SURROGATI DEL BURRO

- determinazione dell'acqua L. 7.000
- determinazione percentuale dei grassi animali componenti (balena, aringa, foca, etc.) ciascuno L. 15.000
- determinazione percentuale dei grassi vegetali componenti (arachide, girasole, soia, etc.) ciascuno L. 15.000
- ricerca degli emulsionanti (lecitina di soia, monogliceri di) L. 15.000
- ricerca degli antiossidanti (butil-idrossiamisol, butilidrossi-toluolo) L. 22.000
- carotene L. 15.000
- aromi artificiali L. 10.000
- vitamine aggiunte L. 18.000
- altre determinazioni ed analisi v. Grassi

MARMELLATE, CONFETTURE GELATINE, CANDITI

v. Conserve Alimentari, Dolciumi, Edulcoranti, Zucchero

MELASSA

v. Zucchero

MOSTI

v. Bevande Alcoliche

MIELE

- esame organolettico (sapore, odore, etc.)	L. 7.000
- ricerca di materie organiche ed inorganiche estranee (muffe, insetti o loro part, covate, sabbia, etc.)	L. 15.000
- determinazione dell'origine (nettare o melata)	L. 22.000
- determinazione degli zuccheri riduttori espressi come zuccheri invertiti	L. 15.000
- determinazione percentuale dell'acqua	L. 7.000
- determinazione del saccarosio	L. 15.000
- ricerca delle sostanze insolubili in acqua	L. 7.000
- determinazione delle ceneri	L. 9.000
- determinazione dell'acidità	L. 7.000
- indice diastatico (Schade)	L. 18.000
- tenore di idrossimetilfurfurale(11MF)	L. 22.000
- controllo della presenza, attività e tenore degli enzimi naturali	(preconcordato)
- vitamine	L. 18.000
- acidi grassi polinsaturi essenziali	L. 18.000
- altre determinazioni ed analisi	(preconcordate)

OLEINE

v. Essenze Agrumarie

OLIO DI OLIVA E DI SAMI

v. Grassi

PANE BISCOTTI E DALTRI PRODOTTI DA FORNO

- esame punto di cottura	L. 15.000
- determinazione dell'umidità percentuale	L. 7.000
- identificazione delle farine e semole	L. 15.000
- cloruro sodico	L. 12.000
- determinazione acidità	L. 7.000
- determinazione delle ceneri	L. 9.000
- determinazione umidità detratti i cloruri	L. 12.000
- determinazione ceneri detratti i cloruri	L. 12.000
- determinazione della cellulosa	L. 15.000
- determinazione azoto totale	L. 15.000
- identificazione dei grassi e loro componenti	(preconcordata)
- ricerca e dosaggio dell'acido ascorbico, dell'acido sorbico, dell'acido tartarico, ciascuno	L. 9.000
- ricerca betacarotene e lecitina	L. 23.000

- ricerca sbiancanti (perossido di azoto, persolfato di ammonio, perborato di sodio, perossido di benzoile, bromato e solfato di rame) ciascuno L. 3.000
- altre determinazioni ed analisi (preconcordate)

PASTE ALIMENTARI

v. Farine

PESCE , CROSTACEI, MOLLUSCHI

v. Carne Alimentare

PIANTE OFFICINALI

- identificazione del genere, della famiglia e della specie L. 15.000
- controllo del prodotto fresco L. 12.000
- controllo del prodotto essiccato L. 12.000
- ricerca e determinazione dei principi attivi:
 - alcaloidi (atropina, codeina, colchicina, ergotamina, papaverina, etc.) ciascuno L. 15.000
 - glucosidi (anatrachinoni, ferifiglicosidi, glicosidi flavonici, etc.) L. 15.000
 - saponine L. 9.000
 - olii essenziali (terpeni e composti) L. 9.000
 - resine L. 7.000
 - sostanze amare L. 7.000
 - tannini L. 12.000
 - mucillagini (polisaccaridi) L. 15.000
 - acidi organici(malico, citrico, ossalico, tartarico, etc.) ciascuno L. 15.000
 - sali minerali, ciascuno L. 12.000
 - vitamine L. 18.000

PROFUMI

v. Cosmetici

RICERCA ADDITIVI

- Identificazione antimicrobici L. 22.000
- Identificazione antiossidanti L. 22.000
- Identificazione addensanti e gelificanti L. 22.000
- Identificazione aromatizzanti artificiali L. 22.000
- Identificazione coloranti per colorazione della massa, della superficie e relativi diluenti L. 22.000
- Identificazione conservanti ad effetto secondario L. 22.000
- Identificazione sostanze per trattamento di superficie L. 22.000
- Ricerca dei conservanti L. 22.000
- Ricerca degli antifermentativi L. 22.000

RICERCA ANTIPARASSITARI ED ANTICRITTOGRAMMICI v.

Pesticidi e lett. e), n1

RICERCA PESTICIDI

- Determinazione dei residui negli alimenti, nel terreno, acqua ed altri materiali L. 18.000
- Altre determinazioni ed analisi (v.lett.e) n. 1)

RIFIUTI

1) Rifiuti solidi:

- a) campionamento (preconcordato)
- b) esame delle varie funzioni:
 - 1. determinazione umidità, del potere calorico superiore e calcolo del potere calorico inferiore (per ciascuna frazione) L. 103.000
 - 2. determinazione dei principali costituenti (C, N, K,Mg, sostanze organiche) (per ciascuna frazione) L. 147.000

2) Acque da scarico:

- esame fanghi (v. anal. acque)
- valutazione efficienza impianti di depurazione (preconcordato)
- prelievo di campioni di acqua di scarico L. 15.000
- preparazione del campione per analisi L. 15.000

RISO E PULA DI RISO

v. Cereali e Farine

SABBIE

v. Materiali Refrattari ed Adsorbenti

SACCAROSIO

v. Zucchero

SAPONI , GLICERINE, EMULSIONATI

- acidi grassi totali e in saponificato (nei saponi) L. 18.000
- alcali totali ed alcali liberi (nei saponi) cadauno L. 9.000
- analisi complete delle glicerine (ceneri, residuo organico, glicerolo) L. 29.000
- glicerolo L. 15.000
- ricerca delle resine L. 6.000
- residuo organico a 160° L. 7.000
- ricerca e determinazione coadiuvanti nei saponi L. 7.000

SCIROPPI E FRUTTA SCIROPATA

v. Marmellate

SEMOLE v. Farine

SEMI OLEOSI E SANSE v. Grassi

SPEZIE v. Droghe Alimentari

SPIRITI v. Bevande Alcoliche

SUCCHI VEGETALI v. Bevande analcoliche e conserve alimentari

TENSIOATTIVI v. Saponi

TERRENI E FERTILIZZANTI

- acqua libera L. 9.000
- finezza L. 9.000
- humus L. 13.000
- terra fine L. 7.000
- scheletro L. 7.000
- calcare solubile attivo L. 18.000
- titolo degli elementi fertilizzanti (preconcordato)
- altre determinazioni (preconcordate)

THE

- determinazione dell'umidità L. 7.000
- determinazione della teina L. 15.000
- determinazione dell'adenina L. 15.000
- estratto acquoso L. 9.000
- ricerca sostanze sofisticanti (preconcordata)
- ricerca coloranti (v.Additivi)
- ricerca residui da solventi L. 4.000

TORBE v. Carbone

UOVA

- esame batteriologico secondo normative vigenti:
 - a) uova sgusciate L. 40.000
 - b) uova pastorizzate in polvere L. 48.000
- saggio di freschezza su uova intere L. 3.000
- ricerca di sostanze nocive adsorbite (a vacanza)
- altre determinazioni ed analisi (v. Alimenti)

VINI E VINACCI

v. Bevande alcoliche

ZUCCHERO

(greggio, bianco, melassa)

- zuccheri riducenti L. 15.000
- colore in soluzione L. 22.000
- tipo di colore L. 7.000
- determinazioni enzimatiche, cadauna L. 22.000
- altre determinazioni (preconcordate)