

ISTRUZIONI PER IL CAMPIONAMENTO (tali istruzioni non sono esaustive; casi particolari saranno concordati di volta in volta)

Parametro	quantità minime		tipo di contenitore	conservante		Temperatura di conservazione e trasporto °C	tempo max di conservazione gg.	
	liquidi (ml)	solidi (gr)		liquidi	solidi		liquidi	solidi
CAMPIONI AMBIENTALI								
Ammoniaca	200	200	vetro/polietilene	-	-	4 °C	7	10
Azoto totale (Kieldhal)	200	200	vetro/polietilene	-	-	4 °C	7	20
COD	200	n.a.	vetro/polietilene	H2SO4	-	4 °C	2	n.a.
BOD	1000	n.a.	vetro/polietilene	-	-	4 °C	2	n.a.
Cianuri	200	200	vetro/polietilene	NaOH	-	4 °C	7	10
Cloro attivo libero	200	n.a.	vetro/polietilene	-	-	4 °C	1	n.a.
Cloruri	200	200	vetro/polietilene	-	-	4 °C	7	15
Fluoruri	200	200	vetro/polietilene	-	-	4 °C	7	15
Nitrati	200	n.a.	vetro/polietilene	-	-	4 °C	7	15
Nitriti	200	n.a.	vetro/polietilene	-	-	4 °C	1	n.a.
Fosfati	200	n.a.	vetro/polietilene	-	-	4 °C	7	15
Solfati	200	200	vetro/polietilene	-	-	4 °C	7	15
Solfiti	200	n.a.	vetro/polietilene	EDTA	-	4 °C	7	n.a.
Solfuri	200	n.a.	vetro/polietilene	Zn Acetato	-	4 °C	7	n.a.
Metalli	200	200	polietilene	HNO3, pH<2	-	4 °C	10	20
Cromo VI	200	200	polietilene	-	-	4 °C	2	20
Mercurio	200	200	polietilene	HNO3, pH<2	-	4 °C	10	20
Oli e grassi	1000	200	vetro	H2SO4	-	4 °C	7	20
Carbonio Organico Totale	200	200	vetro/polietilene	H2SO4	-	4 °C	7	20
pH	200	200	vetro/polietilene	-	-	4 °C	1	7
Fenoli	200	200	vetro	H2SO4	-	4 °C	7	20
Fosforo totale	200	200	vetro/polietilene	H2SO4	-	4 °C	7	20
Conducibilità	200	n.a.	vetro/polietilene	-	-	4 °C	1	n.a.
Tensioattivi	1000	n.a.	vetro/polietilene	-	-	4 °C	7	n.a.
				-	-	4 °C	7	n.a.

ISTRUZIONI PER IL CAMPIONAMENTO (tali istruzioni non sono esaustive; casi particolari saranno concordati di volta in volta)

Parametro	quantità minime		tipo di contenitore	conservante		Temperatura di conservazione e trasporto	tempo max di conservazione gg.	
Idrocarburi leggeri (C<12)	200	200	vetro	-	-	4 °C	10	20
Idrocarburi pesanti (C>12)	2000	200	vetro	-	-	4 °C	10	20
Pesticidi	3000	200	vetro	-	-	4 °C	10	20
Composti semivolatili	3000	200	vetro	-	-	4 °C	10	20
Composti volatili	200	200	vetro	-	-	4 °C	7	10
Diossine e Furani	3000	500	vetro	-	-	4 °C	10	20
PCB	3000	200	vetro	-	-	4 °C	10	20
Analisi microbiologiche standard	250	200	polietilene	-	-	4 °C	2	5
Analisi microbiologiche (Acque D.Lgs. n. 31/2001 completo)	1000	n.a	polietilene	Sodiotiosolfato	-	4 °C	2	5
Analisi microbiologiche (Acque patogeni: Salmonella, Legionella)	1000	n.a	polietilene	Sodiotiosolfato	-	4 °C	2	5
Analisi microbiologiche superficiali:	1 tampone per determinazioni in conteggio (es. CBT)					4 °C	2	
	1 sponge ogni determinazione in presenza/assenza (es. Salmonella)					4 °C	2	
Analisi chimiche su superfici	1 tampone per ogni determinazione					4 °C	5	
Analisi microbiologiche aria (SAS)	1 piastra/determ.	piastra Petri con terreno di coltura				4 °C	1	
Analisi chimiche aria (per sostanze organiche vol.)	1 fialetta per determinazione					4 °C	5	
Analisi chimiche aria (per polveri e metalli)	1 filtro					4 °C	5	

ISTRUZIONI PER IL CAMPIONAMENTO (tali istruzioni non sono esaustive; casi particolari saranno concordati di volta in volta)

Parametro	quantità minime		tipo di contenitore	conservante		Temperatura di conservazione e trasporto	tempo max di conservazione gg.	
CAMPIONI ALIMENTARI								
Analisi microbiologiche								
-deperibili	200\500*	200\500*	Sacchetto o contenitore sterile/confezione integra	-	-	4 °C	2	5
-non deperibili	500	250	Sacchetto o contenitore sterile/confezione integra	-	-	n.a.	30	30
Analisi residui sostanze organiche (pestici, micotossine)			vetro/PE o carta	-	-			
-deperibili	1000	1000	vetro/PE o carta	-	-	4 °C	7	30
-non deperibili	1000	1000	vetro/PE o carta	-	-	n.a.	30	30
Analisi sostanze inorganiche (es. metalli)								
-deperibili	200	200	vetro/PE o carta	-	-	4 °C	7	30
-non deperibili	200	200	vetro/PE o carta	-	-	n.a.	30	30
ABVT (*), Ammoniaca	-	200	vetro/PE o carta	-	-	4 °C/-20 °C (se surgelati)	freschi 1 g.	
pH, AW, Umidità, SO ₂								
-deperibili	200	200	vetro/PE o carta	-	-	4 °C/-20 °C (se surgelati)	1	1
-non deperibili	200	200	vetro/PE o carta	-	-	temperatura amb.	30	30
Analisi nutrizionale completa								
-deperibili	500	500				4 °C/-20 °C (se surgelati)	scad. Riportata	scad. Riportata
-non deperibili	500	500				temperatura amb.	scad. Riportata	scad. Riportata

ISTRUZIONI PER IL CAMPIONAMENTO (tali istruzioni non sono esaustive; casi particolari saranno concordati di volta in volta)

Parametro	quantità minime		tipo di contenitore	conservante	Temperatura di conservazione e trasporto	tempo max di conservazione gg.	
Analisi microbiologica superfici							
	- 1 tampone per determinazioni in conteggio (es. CBT)				4 °C	1	1
	- 1 tampone per ogni analisi in presenza/assenza (es. Salmonella)				4 °C	1	1
Analisi chimiche su superfici	- 1 tampone per determinazione				4 °C	1	1
Prove biologia molecolare (OGM ed Allergeni)	500	500	Contenitore perfettamente sigillato		in funzione del tipo di campione	30	30
Filth test	1000	1000	Contenitore perfettamente sigillato		4 °C/temperatura ambiente	30	30

note:

^ per una sola analisi; * per 5-6 analisi

(*) solo su prodotti ittici freschi sfusi o surgelati (solitamente già confezionati in opportuni imballaggi)