



## **LA CARTA DEI SERVIZI DEL LABORATORIO INTEGRATO MULTIDISCIPLINARE**



### Indice del documento

#### **1. Chi siamo e cosa facciamo**

1.1. Persone di riferimento e recapiti

#### **2. Valori Guida**

#### **3. Perché una Carta dei Servizi**

#### **4. Servizi al pubblico**

4.1. Come raggiungerci

4.2. Orario di apertura

4.3. Accettazione campioni

4.4. Modalità di raccolta e conferimento campioni

4.5. Pagamento servizi

#### **5. Informazione sui servizi offerti**

5.1. Nutrizione e alimentazione degli animali

5.2. Nutrizione e alimentazione degli animali d'affezione

5.3. Qualità reologica, chimica e sensoriale delle produzioni animali

5.4. Sicurezza alimentare:

5.4.1. Microecologia degli alimenti per l'uomo

5.4.2. Autenticazione degli alimenti

#### **6. Informazioni generali**

6.1. Condizioni generali del contratto

6.2. Riservatezza

6.3. Informazioni di ritorno dei clienti

6.4. Imparzialità

6.5. Chiarezza



## 1. CHI SIAMO E COSA FACCIAMO

Il Dipartimento di Medicina Animale, Produzioni e Salute (MAPS) nasce nel 2012 dall'unione di docenti e personale tecnico amministrativo provenienti dai Dipartimenti di Scienze Cliniche Veterinarie, Scienze Sperimentali Veterinarie, Scienze Animali, e Sanità Pubblica Patologia Comparata ed Igiene Veterinaria.

Il Dipartimento viene fondato guardando alle prospettive di innovazione tecnologica e formativa dei settori scientifico-disciplinari facenti capo ai curricula di Medicina Veterinaria e di Agraria.

Il Dipartimento MAPS opera entro il Campus di Agripolis (Legnaro, Padova) con l'obiettivo di valorizzare, con attività formative e di ricerca, gli aspetti professionalizzanti del medico veterinario e di quanti operano con elevati livelli di specializzazione nell'ambito degli animali d'affezione e delle produzioni animali. Il Dipartimento si è costituito con due ampi ambiti tematici di pari peso e dignità.

Il primo è caratterizzato dalle discipline della clinica veterinaria, il secondo riunisce le competenze relative alle produzioni animali, al benessere degli animali da reddito, all'allevamento ed alla relazione con gli animali da compagnia, nonché le differenti aree che hanno come fine didattico e di ricerca la tutela della salute pubblica attraverso il controllo delle malattie diffuse degli animali, delle zoonosi e la salvaguardia dell'igiene e della sicurezza delle produzioni alimentari di origine animale.

Il Laboratorio Integrato Multidisciplinare nasce per promuovere lo sviluppo dei processi presenti nelle filiere agroalimentari e in quelle riguardanti il Petfood mediante servizi, consulenza e formazione nel rispetto del benessere animale e a tutela del consumatore.

### 1.1. Persone di riferimento e recapiti

#### Laboratorio Integrato Multidisciplinare

- Laboratori "Chimico-NIRS-XRF" / "Qualità degli Alimenti"

Responsabile Scientifico: Prof.ssa Antonella Dalle Zotte

Responsabile Tecnico: Dott. Sandro Tenti

- Laboratori "Microecologia degli alimenti per l'uomo" / "Autenticazione degli Alimenti"

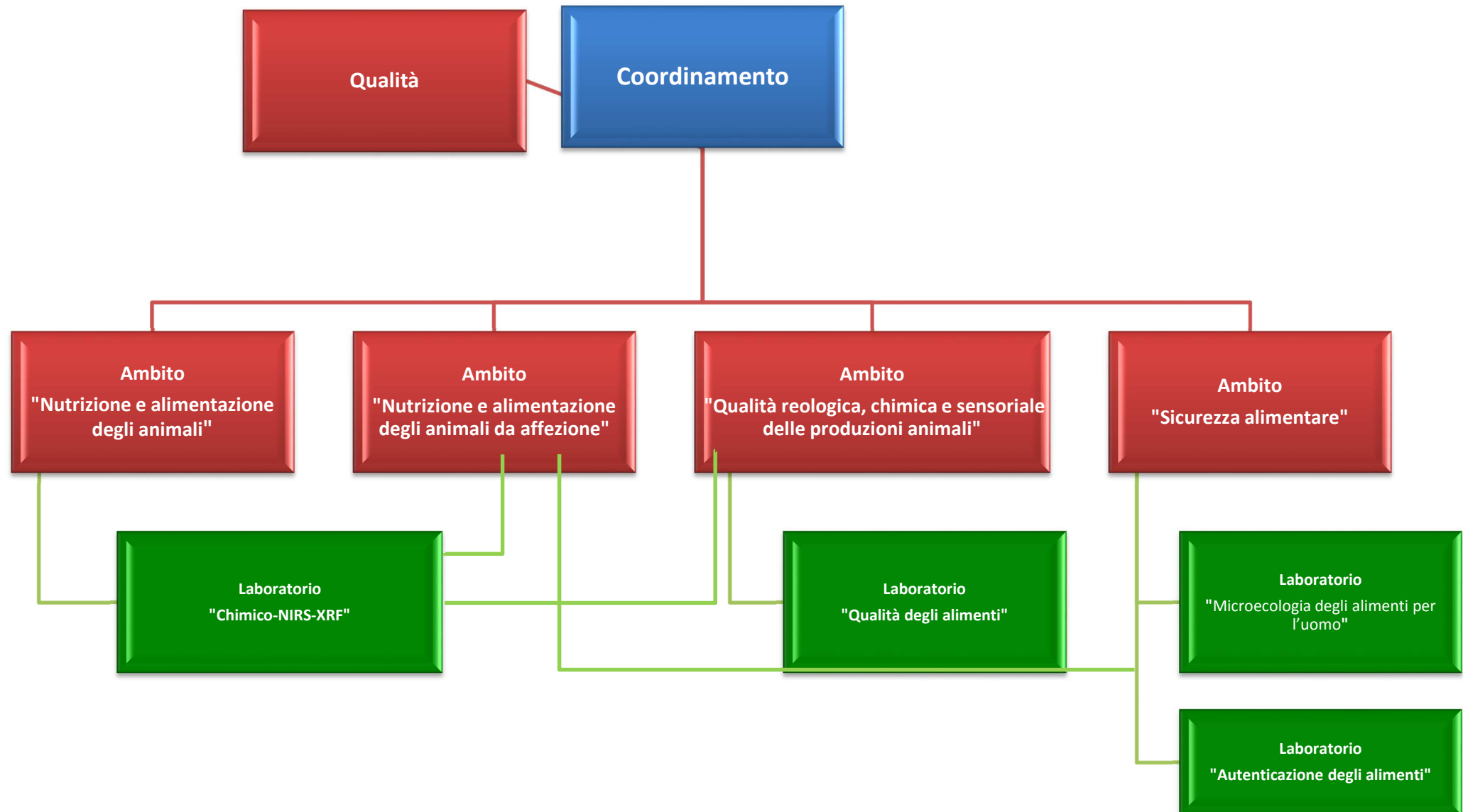
Responsabile Scientifico: Prof. Valerio Giaccone

Responsabile Tecnico: Dott. Riccardo Miotti Scapin

e-mail di laboratorio: [laboratorio.integrato.maps@unipd.it](mailto:laboratorio.integrato.maps@unipd.it)



## ORGANIGRAMMA DEL LABORATORIO





## 2. VALORI GUIDA

Il Laboratorio Integrato Multidisciplinare si impegna:

- ↻ A fornire a produttori, commercianti, consumatori e ricercatori un **servizio qualificato di analisi e consulenza** sulle merci e sui prodotti
- ↻ Al raggiungimento e al mantenimento di una **buona pratica professionale** per la qualità delle prove offerte ai clienti
- ↻ A migliorare continuamente l'efficacia del sistema di gestione fornendo una garanzia particolare sulla **qualità delle prove**
- ↻ A offrire un servizio che garantisca un **livello tecnico sempre aggiornato** e costantemente controllato
- ↻ Ad affiancare al servizio analitico una sempre più ampia **offerta di consulenza**
- ↻ A proseguire la **ricerca** per il miglioramento dei servizi
- ↻ A perseguire la pluralità dei servizi seguendo una procedura di costante **"empatia"** nei confronti dell'utenza
- ↻ Ad impostare e riferire la propria attività secondo i criteri vigenti per l'accreditamento (**norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025**).

## 3. PERCHÉ UNA CARTA DEI SERVIZI

- ↻ La Carta dei Servizi è un documento che sancisce principi e regole di comportamento per l'erogazione di servizi all'utenza definendo i criteri di qualità e gli aspetti tecnico-operativi-gestionali che hanno una particolare importanza nella realizzazione del processo lavorativo necessario alla fornitura del servizio.
- ↻ La carta dei servizi è, quindi, uno strumento informativo e di comunicazione con i portatori d'interesse attraverso il quale il laboratorio promuove la collaborazione per un miglioramento continuo del servizio stesso. Il cliente, infatti, non è solo un utilizzatore del servizio di analisi, ma, fondamentalmente, è un protagonista del servizio stesso e, in quanto tale, contribuisce alla sua qualità nel tempo.
- ↻ La qualità del servizio del laboratorio dipende in modo significativo dal contributo e dal comportamento del cliente che svolge un ruolo attivo, in quanto i comportamenti individuali (chiarezza nelle richieste, il rispetto delle regole comportamentali e contrattuali) contribuiscono in modo estremamente significativo alla qualità del processo lavorativo e di conseguenza del servizio erogato.

#### 4. SERVIZI AL PUBBLICO

Il Laboratorio Integrato Multidisciplinare garantisce:

- ✓ che siano fornite spiegazioni chiare sulle corrette modalità di prelievo e di trasporto dei campioni finalizzate a non influenzare l'esito delle prove
- ✓ che la ricezione e la conservazione dei campioni da sottoporre a prova avvenga senza procurare alterazioni ai campioni
- ✓ che siano chiaramente definiti, documentati e comprensibili i **requisiti del contratto** per l'esecuzione delle prove, incluse le metodiche analitiche, le tariffe e le tempistiche
- ✓ che il laboratorio abbia le competenze e le risorse per soddisfare i requisiti suddetti
- ✓ che le prove siano eseguite, secondo i criteri e le procedure stabiliti, da personale qualificato e che i risultati di prova siano affidabili
- ✓ che, nel caso di prove non usuali, venga mantenuto un **costante contatto** con il cliente per essere certi di soddisfare i suoi requisiti
- ✓ che la **trasmissione dei dati analitici** avvenga secondo le modalità richieste dal cliente stesso in modo da ottimizzare i tempi di ricevimento
- ✓ che i rapporti di prova siano conservati e a disposizione per almeno 5 anni

##### 4.1. Come raggiungerci

Il laboratorio è a Legnaro, in Viale dell'Università, 16. Il laboratorio si trova presso il Campus Universitario di Agripolis ed è facilmente raggiungibile con mezzi privati e pubblici del servizio urbano.

In macchina dalla tangenziale:





#### **4.2. Orario di apertura**

Si garantisce un servizio di apertura al pubblico dal lunedì al venerdì nell'orario 8.30-13.00 e 14.30-16.30.

#### **4.3. Accettazione**

I campioni inviati al laboratorio devono essere accompagnati da un modulo (scaricabile all'indirizzo: <http://www.maps.unipd.it/servizi/laboratori/>) contenente almeno i seguenti dati:

- ✓ identificazione dello stabilimento
- ✓ descrizione del campione
- ✓ indicazione degli accertamenti richiesti
- ✓ indicazione dell'addetto al campionamento
- ✓ data del campionamento
- ✓ richiesta di restituzione del campione

L'accettazione si attua tramite la compilazione della modulistica, che include l'attestazione di rischio, disponibile sul sito o direttamente presso il servizio accettazione, dove possono essere trovate le istruzioni complete per la richiesta di analisi.

Non è prevista la restituzione dei campioni al cliente dopo l'esecuzione delle prove, salvo espressa richiesta scritta da parte dello stesso.

#### **4.4. Modalità di raccolta e conferimento campioni**

Le modalità di raccolta sono riportate nell'allegato annesso.

#### **4.5. Pagamento dei servizi**

Il prezzo delle prestazioni, al netto di IVA ed eventuali contributi di legge, è quello indicato nel "Tariffario delle prestazioni a pagamento" pubblicato online: <http://www.maps.unipd.it/servizi/laboratori/>.

Il pagamento degli esami richiesti si effettua dopo l'emissione dell'avviso di fattura. È inoltre possibile la stipula di contratti, che prevedono sconti proporzionali alla numerosità dei campioni conferiti.

### **5. INFORMAZIONI SUI SERVIZI OFFERTI**



I servizi offerti si riferiscono ai seguenti ambiti di attività:

- 5.1. Nutrizione e alimentazione degli animali**
- 5.2. Nutrizione e alimentazione degli animali d'affezione**
- 5.3. Qualità reologica, chimica e sensoriale delle produzioni animali**
- 5.4. Sicurezza alimentare:**
  - 5.4.1. Microecologia degli alimenti per l'uomo**
  - 5.4.2. Autenticazione degli alimenti**

Negli allegati seguenti sono riportate le **Note Tecniche relative agli Ambiti di attività**, mentre le analisi offerte e le tariffe di ciascun settore sono riportate online:

<http://www.maps.unipd.it/servizi/laboratori/>.

Su esplicita richiesta dell'interessato, possono essere richieste analisi non eseguite da questo laboratorio. Tali analisi saranno eseguite presso laboratori esterni, sia Universitari che privati. Al fine di assicurare un ulteriore servizio al cliente il Laboratorio Integrato Multidisciplinare si farà carico di accettare il campione, di registrare, eventualmente aliquotare, trasferire, rendicontare e restituire al cliente il rapporto di prova del laboratorio che ha eseguito l'analisi.

## **6. INFORMAZIONI GENERALI**

### **6.1. Condizioni generali del contratto**

Una volta terminato il ciclo delle prove da effettuare, i campioni sottoposti a prova e conservati in laboratorio, verranno smaltiti 2 giorni dopo la data di emissione del rapporto di prova (nel caso di prodotti deperibili), oppure 7 giorni dopo la data di emissione del rapporto di prova (nel caso di prodotti secchi), salvo particolari accordi intercorsi in forma scritta con il Responsabile del Laboratorio o suo delegato. Qualora il campione sottoposto a prova sia stato prelevato dal Cliente, le responsabilità sul campionamento/prelievo, le condizioni di trasporto, il tipo di imballaggio sono a carico del Cliente stesso.

I rapporti di prova relativi alle analisi effettuate verranno redatti su carta intestata e firmati dal referente tecnico competente e dal responsabile scientifico del laboratorio interessato. I Rapporti di Prova e tutti i dati, le registrazioni e i documenti collegati oggetto della presente offerta saranno conservati in versione informatizzata per la durata di 5 anni, in modo tale da permettere la rintracciabilità delle informazioni relative alle singole attività. I rapporti di prova possono essere



riemessi solo per la correzione di errori e per l'inclusione di dati omessi non disponibili al momento della prova.

## **6.2. Riservatezza**

Il Laboratorio Multidisciplinare Integrato nello svolgimento della propria attività, tratta i dati con garanzia di sicurezza e riservatezza e con impegno a non diffonderli o comunicarli a terzi estranei (D.Lgs. 196/2003 e successive modifiche).

## **6.3. Informazioni di ritorno dei clienti**

Il Laboratorio Integrato Multidisciplinare raccoglie e legge attentamente tutti i reclami ricevuti dai clienti e si impegna a rispondere entro 30 giorni. I reclami offrono un'occasione preziosa per dialogare e rispondere meglio alle aspettative e alle esigenze dei clienti.

Il Laboratorio Integrato Multidisciplinare pone la massima attenzione all'ascolto dei suggerimenti dei clienti, delle idee sui cambiamenti o delle innovazioni da apportare per migliorare i servizi. Si impegna inoltre a raccogliere sistematicamente informazioni di ritorno tramite questionari.

## **6.4. Imparzialità**

Il Laboratorio Integrato Multidisciplinare garantisce l'imparzialità nell'erogazione dei servizi analitici e formativi, e uguaglianza del diritto all'accesso ai servizi.

## **6.5. Chiarezza**

Il Laboratorio Integrato Multidisciplinare si impegna a fornire la massima chiarezza nella spiegazione dei risultati delle analisi e delle ricerche, in modo che i clienti possano trarre dal rapporto di prova tutte le informazioni utili per il loro lavoro.

Il Laboratorio Integrato Multidisciplinare garantisce ai Clienti il diritto di richiedere ed ottenere tutte le informazioni che li riguardano e, su richiesta, di assistere alle prove.





## **NOTE TECNICHE RELATIVE AGLI AMBITI “NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI E DEGLI ANIMALI D’AFFEZIONE”**

### **Laboratorio Chimico-NIRS-XRF**

Nella scheda seguente si riportano esclusivamente informazioni relative alla metodica NIRS, mentre la descrizione delle analisi prettamente chimiche è elencata nel Tariffario disponibile on line <http://www.maps.unipd.it/servizi/laboratori/>.

<b>Cos'è il metodo NIRS (Near InfraRed)?</b> E' un metodo di analisi degli alimenti che sfrutta le radiazioni emesse nel vicino infrarosso per determinarne la composizione.
<b>Posso analizzare qualsiasi alimento con il NIRS?</b> La possibilità di effettuare questo tipo di analisi è subordinata all'elaborazione di un'equazione di predizione tipica di ogni matrice. L'elenco delle matrici analizzabili è disponibile sul tariffario, o può essere richiesto direttamente al laboratorio.
<b>Posso affittare curve di calibrazione NIRS?</b> E' possibile, in base alle richieste del cliente, predisporre specifiche curve di calibrazione, derivanti da una banca dati, iniziata nel 1994, e di proprietà dell'Università di Padova.
<b>Che risultati fornisce?</b> In base alla matrice sono state elaborate equazioni che forniscono i parametri bromatologici più richiesti dal punto di vista nutrizionale (ad es. proteine, grassi, fibra, NDF, ADF, ADL, amido), e i parametri dietetici, quali acidi grassi, colesterolo, aminoacidi.
<b>Perché chiedere un'analisi NIRS?</b> Perché i tempi di analisi sono molto ridotti (2 giorni per alimenti che non richiedono preparativa, 5 per gli altri), e perché il costo è decisamente inferiore rispetto a quello dei metodi tradizionali.
<b>Un'analisi NIRS è affidabile?</b> Le equazioni disponibili presso il nostro laboratorio sono frutto di anni di esperienza, di un'enorme quantità di dati utilizzati per affinare i risultati, in costante e continuo sviluppo per mantenerle sempre aggiornate. Le performance del metodo di calibrazione (numerosità campionaria, R <sup>2</sup> ed errore standard di calibrazione) periodicamente aggiornate sono riportate all'indirizzo: <a href="http://www.maps.unipd.it/servizi/laboratori/">http://www.maps.unipd.it/servizi/laboratori/</a>
<b>Quanto tempo occorre per avere i risultati?</b> I tempi di risposta dipendono dal tipo di matrice consegnata (ad es. gli alimenti umidi devono essere essiccati in stufa per almeno 48 ore) e dalle analisi richieste. Alla consegna, potete chiedere al laboratorio, i tempi di risposta previsti per il vostro campione.
<b>Come posso avere i risultati dal laboratorio?</b> Al momento della consegna dei campioni, sul modulo richiesta analisi si può scegliere tra le seguenti modalità: <ul style="list-style-type: none"><li>• Ritiro presso il laboratorio</li><li>• E-mail</li></ul>



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA

MAPS

**LABORATORIO INTEGRATO MULTIDISCIPLINARE**



## **NOTE TECNICHE RELATIVE ALL'AMBITO "QUALITÀ REOLOGICA, CHIMICA E SENSORIALE DELLE PRODUZIONI ANIMALI"**

### **Laboratorio Qualità degli Alimenti**

#### **Cosa s'intende per Qualità degli Alimenti?**

La qualità è definita come "l'insieme delle proprietà e caratteristiche di un prodotto o servizio che gli conferiscono l'attitudine a soddisfare bisogni espressi o impliciti" (norma UNI EN ISO 8402). In ambito alimentare, la qualità reologica è data dalle proprietà strutturali di un alimento, quella chimico/nutrizionale è data dalla sua capacità nutritiva (contenuto in proteine, lipidi, etc..), mentre quella sensoriale è data dalla valutazione delle sue caratteristiche sensoriali (aspetto, aroma, consistenza, etc..).

#### **Posso analizzare qualsiasi alimento di origine animale?**

Sì, il nostro laboratorio è attrezzato per analizzare le caratteristiche reologiche ed il profilo sensoriale di qualsiasi alimento (carne fresca o conservata di qualunque specie allevata, prodotti ittici, uova, formaggi,...) derivato dalle produzioni animali. Il nostro laboratorio, inoltre, è dotato delle attrezzature necessarie per poter condurre delle prove di *shelf-life*, di cottura e di confezionamento dei prodotti di origine animale.

#### **Che risultati fornisce?**

I risultati permettono di conoscere le caratteristiche reologiche (pH, colore, capacità di ritenzione idrica, consistenza o *texture*), e sensoriali (*panel*/addestrato) di qualunque prodotto di origine animale.

#### **Perché chiedere un'analisi reologica o sensoriale?**

Per avere informazioni sicure, affidabili e scientificamente validate in merito alla qualità globale e alla conservabilità dei prodotti di origine animale.

#### **Un'analisi del laboratorio Qualità degli Alimenti è affidabile?**

Le procedure di prova attuate nel nostro laboratorio seguono degli standard scientifici riconosciuti a livello Internazionale e sono oggetto di continua verifica di affidabilità attraverso prove di ripetibilità e riproducibilità. Inoltre, la formazione continua degli operatori permette un aggiornamento costante delle competenze specifiche.

#### **Quanto tempo occorre per avere i risultati?**

I tempi di risposta dipendono dal tipo e dalla quantità (numero di campioni) di analisi richieste. Una volta scelta la tipologia di analisi ed il numero di campioni che rispondono alle esigenze del Cliente, il laboratorio stimerà e comunicherà i tempi necessari per la consegna dei risultati.

#### **Come posso avere i risultati dal laboratorio?**

Al momento della consegna dei campioni, sul modulo richiesta analisi si può scegliere tra le seguenti modalità:

- Ritiro presso il laboratorio
- E-mail



## NOTE TECNICHE RELATIVE ALL'AMBITO "SICUREZZA ALIMENTARE"

### **Laboratorio Microecologia degli Alimenti per l'uomo**

#### **Cos'è la Microecologia degli alimenti per l'uomo**

È una disciplina scientifica che studia i rapporti che vi sono tra la matrice "alimento per l'uomo" e tutti i microrganismi che vi sono contenuti (sulla superficie e/o in profondità).

#### **Posso analizzare qualsiasi alimento nel laboratorio di microecologia?**

Sì; il nostro laboratorio è attrezzato adeguatamente per svolgere qualunque determinazione analitica in merito a batteri, lieviti e muffe presenti negli alimenti. Possiamo svolgere la determinazione qualitativa e/o quantitativa di agenti patogeni di malattia alimentare, di microrganismi SSO (alteranti per gli alimenti) e dei fermenti lattici agenti di fermentazioni virtuose negli alimenti. Possiamo anche effettuare l'identificazione di specie microbica con un sofisticato sistema di identificazione biochimica. Il nostro laboratorio è anche in grado di progettare e mettere in atto **prove di durabilità commerciale degli alimenti** (*storage test*) e di **contaminazione volontaria** di microrganismi patogeni (*challenge test*).

#### **Che risultati fornisce?**

Possiamo individuare e/o quantificare, negli alimenti per l'uomo, la presenza di microrganismi patogeni o alteranti o anche utili. Possiamo determinare con prove obiettive la shelf life degli alimenti per l'uomo e studiare la dinamica di popolazione di microrganismi patogeni nelle varie matrici alimentari. Possiamo anche identificare con precisione la specie di un determinato microrganismo, su base biochimica.

#### **Perché chiedere un'analisi di microecologia degli alimenti?**

Per determinare la presenza di microrganismi patogeni o alteranti negli alimenti, o per stimare con metodi scientifici all'avanguardia la vita commerciale di un prodotto alimentare o la dinamica di popolazione di un agente microbico patogeno in un determinato alimento per l'uomo.

#### **Un'analisi del laboratorio di microecologia è affidabile?**

Le procedure di prova attuate nel nostro laboratorio ricalcano le norme ISO che sono previste come procedura di prova ufficiale per l'analisi degli alimenti.

#### **Quanto tempo occorre per avere i risultati?**

I tempi di risposta dipendono dal tipo di matrice consegnata e dal tipo di determinazione analitica richiesta. In genere i risultati di prova sono dati nel giro di 48 ore dalla consegna dei campioni da analizzare. In alcuni casi (quando è richiesta una identificazione di specie microbica) si può arrivare a 5 giorni lavorativi.

#### **Come posso avere i risultati dal laboratorio?**

Al momento della consegna dei campioni, sul modulo richiesta analisi si può scegliere tra le seguenti modalità:

- Ritiro presso il laboratorio
- E-mail



## **NOTE TECNICHE RELATIVE ALL'AMBITO "SICUREZZA ALIMENTARE"**

### ***Laboratorio Autenticazione degli Alimenti***

<p><b>Cos'è autenticazione degli alimenti?</b></p> <p>È la valutazione delle specie animali che compongono un alimento con una metodica di microarray (rilevazione di 19 diverse specie animali in modo univoco) basata sul DNA, con una sensibilità dello 0,1%</p>
<p><b>Posso analizzare qualsiasi alimento per l'autenticazione degli alimenti?</b></p> <p>Sì; il nostro laboratorio è attrezzato adeguatamente per identificare la specie del DNA contenuto in ogni alimento, in base al tipo di lavorazione che l'alimento ha subito la resa e l'accuratezza del test possono variare.</p>
<p><b>Che risultati fornisce?</b></p> <p>Il risultato fornito sono le specie animali di cui è presente il DNA nell'alimento, il test ha una sensibilità dello 0,1% sulla matrice. Il risultato è relativo alla presenza delle seguenti specie animali: asino, cavallo, suino, bovino, bufalo, pollo, tacchino, oca, anatra, pesce, capra, pecora, cane, gatto, topo, ratto, coniglio e lepre.</p>
<p><b>Perché chiedere un'analisi di autenticazione degli alimenti?</b></p> <p>Per determinare le specie animali che sono presenti all'interno dell'alimento, per valutare la veridicità di quanto dichiarato in etichetta, per il controllo di contaminazioni incrociate in fase di produzione, per la valutazione della composizione senza proteine animali.</p>
<p><b>Un'analisi del laboratorio di autenticazione degli alimenti è affidabile?</b></p> <p>Le procedure di prova attuate nel nostro laboratorio ricalcano una procedura di prova in uso presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana per la determinazione delle specie negli alimenti.</p>
<p><b>Quanto tempo occorre per avere i risultati?</b></p> <p>I tempi di risposta dipendono dal tipo di matrice consegnata. In genere i risultati di prova sono dati nel giro di 48 ore dalla consegna dei campioni da analizzare. In caso di richiesta di una ulteriore conferma o di una matrice particolarmente complessa da analizzare si può arrivare a quattro giorni lavorativi.</p>
<p><b>Come posso avere i risultati dal laboratorio?</b></p> <p>Al momento della consegna dei campioni, sul modulo richiesta analisi si può scegliere tra le seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ritiro presso il laboratorio</li><li>• E-mail</li></ul>



## Modalità di raccolta e conferimento campioni

MATRICE	QUANTITA'	CONTENITORE	CONSERVAZIONE
Foraggi insilati	600 g	Sacchetto in plastica pulito	+ 4 °C / + 8 °C Congelato
Razione per bovini	600 g	Sacchetto in plastica pulito	+ 4 °C / + 8 °C Congelato
Granelle	300 g	Sacchetto in plastica pulito	Temperatura ambiente
Foraggi affienati e mangimi	300 g	Sacchetto in plastica pulito	Temperatura ambiente
Carne Pesce	Prodotti confezionati, salvo accordi con il laboratorio	Sacchetto in plastica pulito, sottovuoto	+ 2 °C / + 2 °C Congelato
Formaggio	Prodotti confezionati salvo altri accordi con il laboratorio	Sacchetto in plastica pulito, sottovuoto	+ 4 °C Congelato
Uova	Prodotti confezionati salvo accordi con il laboratorio	Contenitore di cartone	+ 4 °C Congelato
Latte per aflatossine M1 metodo HPLC	150 ml	Bocchettino senza conservante	+ 4 °C / 8°C
Reflui zootecnici	1000 ml	Contenitore in plastica pulito	Congelato - + 4 °C
Petfood	100 gr	Sacchetto in plastica pulito	+ 4 °C / + 8 °C Congelato