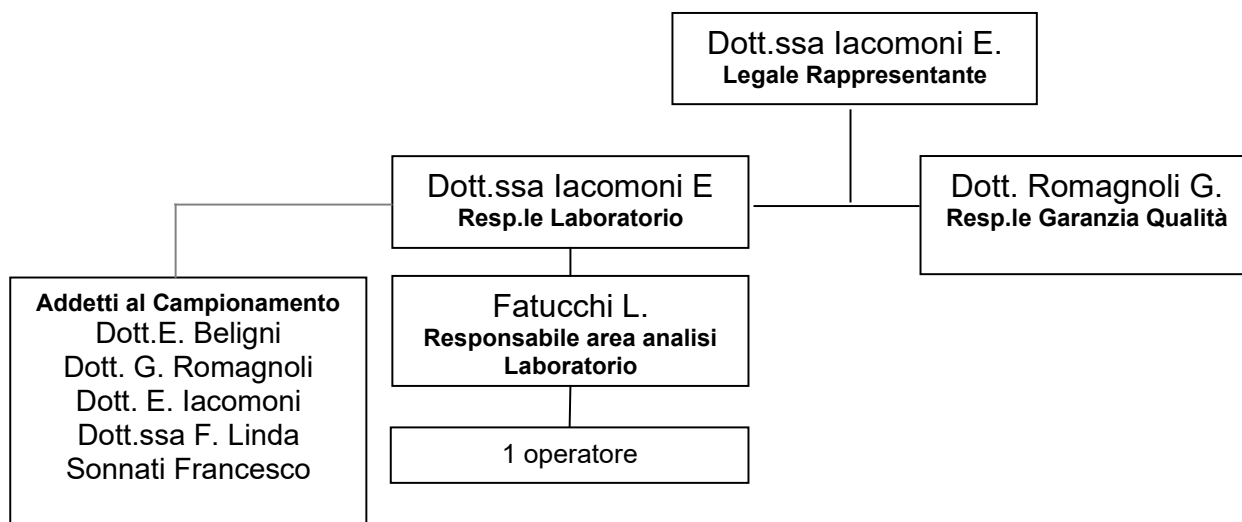


CARTA DEI SERVIZI

1. ORGANIGRAMMA



2. COLLABORATORI

Dott.ssa Pedone R. Biologo – Project manager – standard di certificazione food – consulenza alle aziende e formazione

Dott. F Sonnati Biologo - consulenza alle aziende

Dott. F Santantoni Tecnologo - consulenza alle aziende

3. ATTIVITA' DI LABORATORIO

Il laboratorio risulta iscritto nell'elenco della Regione Toscana per le analisi in Autocontrollo delle Industrie Alimentari N°011 D.G.R.T. 1859 del 19.04.07 ed ha acquisito l'accreditamento secondo la norma Uni Cei En Iso/lec 17025:18 con Accredia.





PROGETTO ALIMENTI

Laboratorio Analisi • Igiene e Sanificazione • Qualità e Certificazioni
Risk assessment • Addestramento e Formazione

CARTA DEI SERVIZI REV 40 DEL 26.02.2026

PAGINA 2 DI 5

ELENCO PROVE		
MATRICE	ALIMENTI	
PARAMETRI	Metodo	u.m.
Carica microbica 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2022	UFC/g
*Coliformi a 30°C	UNI EN ISO 4832:2006	UFC/g
Enterobatteriaceae 37°C	ISO 21528-2:2017	UFC/g
E.coli	AFNOR 3M 01/08-06/01	UFC/g
Stafilococchi coag. +	AFNOR 3M 01/9-04/03 A	UFC/g
Batteri anaerobi solfito riduttori	ISO 15213-1 : 2023	UFC/g
Bacillus cereus presunto	AFNOR BRD 07/26-03/19	UFC/g
*Muffe e lieviti	ISO 21527-1:2008	UFC/g
Salmonella spp.	UNI EN ISO 6579-1:2020	/25 g
Listeria m.	AFNOR UNI 03/04 - 04/05	/25 g
*Listeria spp.	AFNOR UNI 03/04 - 04/05	/25 g
Listeria m.	AFNOR UNI 03/05 - 09/06	UFC/g
Listeria m.	UNI EN ISO 11290-1:2017	/25 g
Listeria spp	UNI EN ISO 11290-1:2017	/25 g
*Listeria m.	OM 7/12/1993 GU n° 291 13/12/1993 All 3	MPN/g
Batteri Lattici Mesofili	ISO 15214:1998	UFC/g

MATRICE	SUPERFICI AZIENDE ALIMENTARI	
PARAMETRI	Metodo	u.m.
Carica microbica 30°C	ISO 18593:2018+UNI EN ISO 4833-1:2022	UFC/cm ²
Enterobatteriaceae 37°C	ISO 18593:2018+ISO 21528-2: 2017	UFC/ cm ²
Stafilococchi coag.+	ISO 18593:2018+ AFNOR 3M 01/9-04/03 A	UFC/ cm ²
E.coli	ISO 18593:2018+ AFNOR 3M 01/08-06/01	UFC/ cm ²
Salmonella spp	ISO 18593:2018+UNI EN ISO 6579-1:2020	Presenza / assenza/ cm ²
Listeria m.	ISO 18593:2018+ AFNOR UNI 03/04 - 04/05	Presenza / assenza/ cm ²
Listeria m.(spounge bag)	ISO 18593:2018+ Uni En Iso 11290-1:2017	Presenza / assenza/ cm ²
Listeria m.(spounge bag)	ISO 18593:2018+ AFNOR UNI 03/04 - 04/05	Presenza / assenza/ cm ²

MATRICE	TAMPONI SU SUPERFICI DI CAMERE BIANCHE ED AMBIENTI ASSOCIATI CONTROLLATI	
PARAMETRI	Metodo	u.m.
*Carica microbica 30°C	UNI EN 17141:2021 ANNEX E+UNI EN ISO 4833-1:2022	UFC/cm ²
*Muffe e lieviti	UNI EN 17141:2021 ANNEX E + ISO 21527-1:2008	UFC/ cm ²

MATRICE	CARCASSE ANIMALI	
PARAMETRI	Metodo	u.m.
Carica microbica 30°C	ISO 17604:2015 +UNI EN ISO 4833-1:2022	UFC/cm ²
Enterobatteriaceae 37°C	ISO 17604:2015 + ISO 21528-2:2017	UFC/ cm ²
Salmonella spp	ISO 17604:2015 +UNI EN ISO 6579-1:2020	Presenza / assenza/ 400cm ²





PROGETTO ALIMENTI

Laboratorio Analisi • Igiene e Sanificazione • Qualità e Certificazioni
Risk assessment • Addestramento e Formazione

CARTA DEI SERVIZI REV 40 DEL 26.02.2026

PAGINA 3 DI 5

MATRICE	ACQUE POTABILI	
PARAMETRI	Metodo	u.m.
*Carica microbica a 36°C	UNI EN ISO 6222:2001	UFC/ml
*Carica microbica a 22°C	UNI EN ISO 6222:2001	UFC/ml
Batteri Coliformi	UNI EN ISO 9308-1:2017	UFC/100ml
E.coli	UNI EN ISO 9308-1:2017	UFC/100ml
Enterococchi Intestinali	UNI EN ISO 7899-2:2003	UFC/100ml
*Stafilococco aureo	RAPP. ISTISAN 07/5	UFC/100ml
*Pseudomonas aeruginosa	RAPP. ISTISAN 07/5	UFC/100ml
*Salmonella spp	RAPP. ISTISAN 07/5	UFC/1000ml

MATRICE	ACQUE MINERALI	
PARAMETRI	Metodo	u.m.
*Carica microbica a 36° C	UNI EN ISO 6222:2001	UFC/ml
*Carica microbica a 22°C	UNI EN ISO 6222:2001	UFC/ml
Coliformi	UNI EN ISO 9308-1:2017	UFC/250ml
E.coli	UNI EN ISO 9308-1:2017	UFC/250ml
*Streptococchi fecali	D.M. 10.02.2015	UFC/250ml
*Anaerobi sporigeni solfito-riduttori	D.M. 10.02.2015	UFC/50ml
*Stafilococco aureo	D.M. 10.02.2015	UFC/250ml
*Pseudomonas aeruginosa	D.M. 10.02.2015	UFC/250ml

MATRICE	ACQUE DI PISCINA, TERMALI, POTABILI	
PARAMETRI	Metodo	u.m.
Conta di Legionella Pneumophila	UNI EN ISO 11731:2017	<100 ufc/Lt

MATRICE	ALIMENTI
PARAMETRI	Metodo
*PH (carne e prodotti a base di carne)	ISO 2917:1999
*Aw	ISO 18787:2017

(*)PROVA NON ACCREDITATA ACCREDIA

TEMPI DI RISPOSTA

I risultati sono disponibili normalmente dopo sette giorni dall'accettazione del campione. L'emissione del Rapporto di Prova verrà effettuata entro 15 giorni dall'accettazione del campione.

Solo in caso di espressa richiesta da parte del cliente, verificati i tempi richiesti dalla metodica applicata, l'emissione del rapporto di prova può essere fatta in tempi più rapidi.

La documentazione inerente alle prove effettuate e i relativi Rapporti di Prova, viene mantenuta in archivio per 4 anni,

MODALITA' DI CAMPIONAMENTO

Qualora le operazioni di campionamento vengono effettuate direttamente dal cliente, Progetto Alimenti è in grado di offrire documentazione in merito alle corrette modalità di campionamento e trasporto dei campioni da sottoporre a prova.

Qualora in occasione dell'effettuazione di campionamento di superfici di aziende alimentari non sia possibile determinare l'area campionata, il risultato verrà espresso considerando l'intera superficie campionata e sarà quindi riferito all'intero campione riportando la dicitura "ufc/tampone"



CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Salvo diverso accordo con il cliente Progetto Alimenti, dopo l'esecuzione della prova, procede all'eliminazione del campione.

SUBAPPALTO

Non viene previsto il subappalto di prove n accreditamento. Il subappalto viene previsto per tutte le prove chimiche (non oggetto di accreditamento) con l'invio di campioni ad un laboratorio Accreditato ed iscritto nel registro dei laboratori autorizzati per l'autocontrollo alimentare, con il quale esiste un rapporto di service. **Progetto Alimenti srl** si assume la responsabilità di questo processo. Il cliente viene informato preventivamente e ne viene richiesta autorizzazione.

RDP E DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

In linea generale il laboratorio non esprime pareri di conformità. Qualora richiesto dal cliente questi posso essere emessi. Progetto Alimenti esprime tali pareri non sul Rapporto di Prova ma su altro documento ad esso collegato. Nelle dichiarazioni di conformità viene applicata la seguente regola decisionale: in caso di limiti quantitativi si considera conforme un valore che, considerata anche l'incertezza associata al risultato, rientra nel limite individuato.

IMPEGNO ALLA RISERVATEZZA

Tutto il Personale, compreso il personale di organismi esterni o singoli che agiscono per conto del laboratorio, è tenuto all'osservanza del segreto d'ufficio. Nel caso in cui qualunque informazione venga resa pubblica dal Laboratorio, tramite accordo tra il laboratorio e il cliente, oppure se richiesto per legge, il laboratorio dovrà informare anticipatamente il cliente, se non espressamente vietato da parte delle Autorità.

RECLAMI

Il cliente può effettuare, quando lo ritenga necessario, i propri reclami mediante mail indirizzata al Legale Rappresentante a info@progettoalimenti.it

4. CONSULENZA ALLE AZIENDE

- Studio lay-out produttivo
- Studio processo/prodotto validazione processi di produzione
- Taratura di strumenti di controllo temperatura
- Predisposizione manuali di autocontrollo aziende alimentari
- Predisposizione pratiche autorizzative
- Controllo etichette prodotto
- Studi di shelf life prodotto
- Supporto novità normative
- Tecnico di parte in sede di revisione di analisi
- Tecnico di parte in sede di procedimenti giudiziari
- Corsi di aggiornamento addetti alle produzioni di alimenti
- Predisposizione capitolati per prodotti di filiera
- Audit fornitori
- Verifiche Ispettive Interne (standard BRCS, standard IFS)
- implementazione standard BRCS e IFS

Arezzo 26.02.2026





PROGETTO ALIMENTI

Laboratorio Analisi • Igiene e Sanificazione • Qualità e Certificazioni
Risk assessment • Addestramento e Formazione

CARTA DEI SERVIZI REV 40 DEL 26.02.2026

PAGINA 5 DI 5

LR
Iacomoni Elena

RGQ
Romagnoli Gianni

