

## IL SERVIZIO ANALITICO DEL LABORATORIO

Analisi per definire le caratteristiche di composizione della gelatina reale

PARAMETRO	CODICE <sup>(1)</sup>	U. M.	LOQ <sup>(2)</sup>	METODO DI PROVA	PREZZO <sup>(3)</sup>	ACCREDITAMENTO <sup>(4)</sup>
Acqua	MDP/37	g/100g	-	ISO 12824:2016 (A) analisi gravimetrica	25,00	no
Acqua	MDP/41	g/100g	-	ISO 12824:2016 (A) Karl Fisher	25,00	no
Acidità Totale	MDP/38	ml NaOH 0,1N/g	-	ISO 12824:2016 (E)	15,00	no
Acidi liberi	MDP/39	g/100g	-	Gascromatografia	54,00	no
Zuccheri		g/100g		ISO 12824:2016 (D) HPLC	35,00	no
Zuccheri	MDP/40	g/100g	-	Gascromatografia	54,00	no
10-idrossi-deconoico	MDP/55	g/100g	-	ISO 12824:2016 (B)	27,00	no
Contenuto proteico (Nx6.25)	MDP/81	g/100g	-	ISO 12824:2016 (C) Kjeldahl	20,00	no
Furosina <sup>(5)</sup>	MDP/92	g/100g di proteina	-	ISO 12824:2016 (H)	45,00	no

(1) Codice identificativo della prova

(2) Limite di quantificazione - ove applicabile

(3) Prezzi IVA esclusa in €

(4) Accredia

(5) La determinazione del contenuto di furosina nella pappa reale richiede, preliminarmente, l'esecuzione dell'analisi del contenuto proteico