

ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI DELL'EMILIA ROMAGNA



Allegato n.1 alla PROCEDURA PG10

NOTE TECNICHE PER LA GESTIONE DEI CAMPIONI

INDICE DELLE REVISIONI				
Revisione	Data emissione	Redatta da RL	Verificata da RGQ	Approvata da D
00	05/08/2011			
01	05/10/2014			
02	02/12/2016			
03	30/05/2018			

NOTE TECNICHE PER LA GESTIONE DEI CAMPIONI



LABORATORIO ARA-ER

Regole generali sulla gestione dei campioni

Il prelievo del campione è un'operazione fondamentale per la determinazione analitica successiva e l'accuratezza dei dati emessi.

Il laboratorio ARAER richiede pertanto che:

1. i campioni siano riposti in contenitori puliti;
2. si utilizzi il conservante nel latte destinato alle analisi relative ai Controlli Funzionali (grasso-proteine-cellule somatiche);
3. si utilizzino sempre contenitori sterili in caso di richiesta di analisi microbiologiche;
4. per tutti i campioni deperibili si utilizzino frigoriferi portatili o borse termiche per il trasporto dal prelievo fino alla consegna al laboratorio. In particolare:
 - nel caso in cui siano richiesti parametri microbiologici in campioni di latte privi di conservante o acqua;
 - nel caso in cui sia richiesta l'analisi delle aflatossine nei campioni di latte.

Si precisa che il laboratorio accetta esclusivamente campioni che rispondano ai requisiti sopra definiti; i campioni che dovessero presentarsi in evidente stato di deterioramento non vengono accettati.

Le tabelle sotto riportate dettagliano le specifiche relative ai campioni destinati alle analisi da eseguirsi sia presso il laboratorio *latte* che presso il laboratorio *alimenti zootecnici*.

CAMPIONI PER ANALISI LABORATORIO LATTE

LATTE				
TIPOLOGIA DI ANALISI	QUANTITÀ minima (ml)	CONTENITORE	CONSERVAZIONE/ TRASPORTO	TEMPO MAX TRA PRELIEVO E ANALISI
Analisi relative ai Controlli Funzionali				
Grasso, proteine, lattosio, cellule somatiche, caseina, urea. CON CONSERVANTE	40-50	NON STERILE		6 giorni
Analisi non relative ai Controlli Funzionali				TEMPO MAX TRA PRELIEVO E CONSEGNA
Grasso, proteine, lattosio, cellule somatiche, caseina, urea. SENZA CONSERVANTE	40-50	NON STERILE	2 ÷ 8 °C	48 ore
Acidità SH	100-150	PULITO senza conservante	2 ÷ 8 °C	12-24 ore
Inibenti	10	PULITO senza conservante	2 ÷ 8 °C	48 ore
L.D.G.	20-30	PULITO senza conservante	2 ÷ 8 °C	12-24 ore
Aflatossina M1 quantitativa (ELISA)	10	NON STERILE, consentito conservante	2 ÷ 8 °C	36 ore
Determinazione varianti genetiche delle proteine del latte (elettroforesi)	50	NON STERILE Con conservante	2 ÷ 8 °C o congelatore	n.d.
Analisi microbiologiche				
Carica batterica mesofila totale CON CONSERVANTE	20-30	STERILE		48 ore
Carica batterica mesofila totale SENZA CONSERVANTE	20-30	STERILE	2 ÷ 8 °C	12-24 ore
Coliformi (conteggio in piastra)	20-30	STERILE senza conservante	2 ÷ 8 °C	24 ore
Conta batterica totale (conteggio in piastra)	20-30	STERILE senza conservante	2 ÷ 8 °C	24 ore
Sporigeni	40-50	PULITO senza conservante	2 ÷ 8 °C	24 ore

Si avvisa che i campioni di latte NON VERRANNO CONSERVATI, dopo l'effettuazione delle prove, se non dietro richiesta scritta da parte del Cliente.

CAMPIONI PER ANALISI LABORATORIO ALIMENTI ZOOTECNICI

ALIMENTI ZOOTECNICI e ACQUE			
TIPOLOGIA DI ANALISI/MATRICE	QUANTITÀ minima	CONTENITORE	CONSERVAZIONE
Analisi chimiche			
MANGIMI E MATERIE PRIME A BASSA UMIDITÀ	500 g	SACCHETTO IN PLASTICA PULITO BEN CHIUSO	Temperatura ambiente
FORAGGI AFFIENATI	300 g	SACCHETTO IN PLASTICA PULITO BEN CHIUSO	Temperatura ambiente
FORAGGI INSILATI	800 g	SACCHETTO IN PLASTICA PULITO BEN CHIUSO	< 10 °C
ACQUE POTABILI	1 litro	BOTTIGLIA IN PLASTICA PULITA	Temperatura ambiente
Analisi microbiologiche			
MANGIMI	500 g	SACCHETTO IN PLASTICA PULITO BEN CHIUSO	< 10 °C
ACQUE	500 ml	CONTENITORE STERILE	< 10 °C; analisi entro 24 ore dal prelievo

I campioni di alimenti zootecnici, una volta essiccati e macinati, vengono conservati per un massimo di 6 mesi.

CAMPIONI PER ANALISI SETTORE BIOLOGIA MOLECOLARE

SEME SUINO			
TIPOLOGIA DI ANALISI/MATRICE	QUANTITÀ minima	CONTENITORE	CONSERVAZIONE
Analisi biologia molecolare			
SEME SUINO	1 ml	CONTENITORE STERILE	<ul style="list-style-type: none">• refrigerazione se analizzato entro le 24 ore oppure• congelamento se analizzato oltre le 24 ore

I campioni di seme suino vengono conservati mediante congelamento dopo l'effettuazione delle prove per un massimo di una settimana.