

Validità: dal 08.06.2018

**Listino Prove**

Pagina 1 di 2

TITOLO	COD	DESCRIZIONE	PESO g <sup>(1)</sup>	METODO	PREZZO € <sup>(2)</sup>
Lunghezza e larghezza dei grani	72	Determinazione della lunghezza e della larghezza dei grani di riso semigreggio o lavorato	10	ISO 11746:2020	10,00
Spessore dei grani	3	Determinazione dello spessore dei grani di riso semigreggio o lavorato	10	ISO 11746:2020	15,00
Peso netto	74 *	Determinazione del peso netto del campione privo del contenitore (DM 03/02/89, GU 168/1989, S.O.)	0	Interno MP19 rev.01 2007	6,00
Massa 1000 grani	37	Determinazione della massa di 1000 grani di riso greggio, semigreggio o lavorato	50	UNI EN ISO 520:2011	15,00
Varietà (conferma)	14 *	Conferma della varietà dichiarata o attribuzione al gruppo di appartenenza, su riso semigreggio o lavorato (Registro varietale, D.lgs.	450	Interno MP11 rev.15 2021	15,00
Varietà riso greggio (conferma)	79 *	Conferma della varietà dichiarata o attribuzione al gruppo di appartenenza, su riso greggio dopo lavorazione (Registro varietale, D.lgs. 131/2017, Art. 6)	450	Interno MP11 rev.15 2021	20,00
Difetti riso (DM 23/07/94)	71	Determinazione di tutti i difetti previsti dal DM 10/10/17, G.U. n.6 09/01/18 per il riso non parboiled	450	DM 23/07/94, G.U. n.186 10/08/94, S.O.	40,00
Difetti riso	53	Determinazione di tutti i difetti previsti dalla normativa italiana per il riso non parboiled (D.lgs. 131/2017)	450	UNI ISO 7301:2021	40,00
Difetti riso parboiled (DM 23/07/94)	32	Determinazione di tutti i difetti previsti dal DM 10/10/17, G.U. n.6 09/01/18 per il riso parboiled	450	DM 23/07/94, G.U. n.186 10/08/94, S.O.	40,00
Difetti riso parboiled	54	Determinazione di tutti i difetti previsti dalla normativa italiana per il riso parboiled (D.lgs. 131/2017)	450	UNI ISO 7301:2021	40,00
Grani cristallini e tipo di perla	88	Determinazione della percentuale dei grani cristallini nel riso lavorato e valutazione del tipo di perla eventualmente presente	30	UNI 11676:2017	10,00
Grani cristallini	48	Determinazione della percentuale dei grani cristallini nel riso lavorato	30	UNI 11676:2017	10,00
Grani fessurati	33 *	Determinazione della percentuale di grani fessurati nel riso lavorato	10	Interno MP18 rev.02 2021	6,00
Grado di bianco KETT	91 *	Determinazione del grado di bianco (KETT) del riso lavorato	100	Interno MP28 rev.01 2011	6,00
Amilografia	101	Determinazione, con Micro Visco-Amylo-Graph® Brabender, della temp. Di inizio gelatinizzazione (in °C), del picco di viscosità (in BU), della temp. Al picco (in °C), del breakdown (in BU) e del setback (in BU) del riso semigreggio e lavorato	50	Interno MP34 rev.07 2019	60,00
Umidità	22	Determinazione dell'umidità nel riso greggio, semigreggio o lavorato, e nei sottoprodotti o prodotti derivati	20	ISO 712:2009	20,00
Umidità paglia	77 *	Determinazione dell'umidità nella paglia di riso	20	Interno MP26 rev.02 2018	20,00
Amilosio	25	Determinazione del contenuto di amilosio nel riso lavorato non parboiled. Risultati espressi sul secco	20	ISO 6647-1:2020	40,00
Tempo di gelatinizzazione	23	Determinazione del tempo necessario affinché il 90% dei grani di riso non parboiled risulti completamente gelatinizzato	70	UNI ISO 14864:2004	30,00
Tempo di idratazione (riso parboiled)	24 *	Determinazione del tempo necessario affinché il 90% dei grani di riso parboiled risulti completamente idratato	70	Interno MP17 rev.01 2007	30,00
Consistenza	27	Determinazione della resistenza all'estrusione del riso lavorato cotto	150	UNI EN ISO 11747:2018	35,00
Collosità	28	Determinazione del lavoro necessario a vincere la collosità del riso lavorato cotto	70	Interno MP14 rev.14 2021	45,00
Azoto	75	Determinazione del contenuto di azoto nel riso semigreggio o lavorato, nei sottoprodotti o prodotti derivati. Risultati espressi sul secco	20	ISO 20483:2013	20,00
Azoto paglia	107 *	Determinazione del contenuto di azoto nella paglia di riso. Risultati espressi sul secco	20	Interno MP26 rev.02 2018	20,00
Proteine grezze	29	Determinazione del contenuto di sostanze azotate (proteine) nel riso semigreggio o lavorato, nei sottoprodotti o prodotti derivati. Risultati espressi sul secco	20	ISO 20483:2013	20,00
Ceneri	30	Determinazione delle ceneri nel riso semigreggio o lavorato, nei sottoprodotti o prodotti derivati. Risultati espressi sul secco	20	UNI EN ISO 2171:2010	30,00

**I prezzi sono intesi per singolo campione.**

(\*) Prova non accreditata Accredia

(1) Quantità minima di Campione necessaria per l'esecuzione della prova

(2) I.V.A. esclusa. Prezzi stabiliti con Delibera E.N.R

(3) Il tempo di cottura deve essere formalmente comunicato dal Cliente al Laboratorio; in mancanza, per campioni in confezioni commerciali sarà utilizzato quello riportato sulla scatola

Validità: dal 08.06.2018

## Listino Prove

Pagina 2 di 2

TITOLO	COD	DESCRIZIONE	PESO g <sup>(1)</sup>	METODO	PREZZO € <sup>(2)</sup>
Lipidi grezzi	31	Determinazione dei lipidi estraibili nel riso semigreggio o lavorato, nei sottoprodotti o prodotti derivati. Risultati espressi sul secco	100	AACC method 30-25.01:1999	30,00
Cadmio	34	Determinazione del contenuto di cadmio nel riso semigreggio o lavorato. Risultati espressi sul tal quale	50	UNI EN 14083:2003 + UNI EN 13805:2014	30,00
Arsenico inorganico	89	Determinazione del contenuto di arsenico inorganico nel riso semigreggio o lavorato. Risultati espressi sul tal quale	50	UNI CEN/TS 16731:2014	30,00
Arsenico totale	86 *	Determinazione del contenuto di arsenico totale nel riso semigreggio o lavorato. Risultati espressi sul tal quale	50	Interno MP22 rev.06 2015	30,00
Incremento della massa dopo cottura	38 *	Determinazione della percentuale di aumento della massa del riso in seguito alla cottura (*)	30	Interno MP16 rev.02 2015	20,00
Lunghezza e larghezza dei grani cotti	73 *	Determinazione della lunghezza e della larghezza dei grani di riso dopo cottura (*)	30	Interno MP16 rev.02 2015	20,00
Incremento del volume dopo cottura	41 *	Determinazione della percentuale di aumento del volume apparente del riso in seguito alla cottura (*)	30	Interno MP20 rev.01 2009	20,00
Sostanze perse dopo cottura	42 *	Determinazione della percentuale di materia che passa dal riso al liquido di cottura (*)	30	Interno MP16 rev.02 2015	20,00
Alkali test (spreading)	43 *	Determinazione del grado di dissolvimento del riso in una soluzione di KOH	10	Interno MP21 rev.01 2007	15,00
Aromaticità	76 *	Valutazione dell'aroma nel riso semigreggio o lavorato (panel test)	50	Interno MP23 rev.09 2022	20,00
Odori estranei (riso cotto)	85 *	Determinazione degli odori estranei nei cereali e prodotti derivati secondo UNI 10280. Metodo di riferimento	100	UNI 10280:1993	20,00
Difetti riso - ISO	69	Determinazione dei difetti previsti dalla norma ISO 7301 per il riso non parboiled	450	UNI ISO 7301:2021	40,00
Difetti riso parboiled - ISO	70	Determinazione dei difetti previsti dalla norma ISO 7301 per il riso parboiled	450	UNI ISO 7301:2021	40,00
Pacchetto Cadmio - 4 analisi	80	Determinazione del contenuto di cadmio nel riso semigreggio o lavorato. Risultati espressi sul tal quale	50	UNI EN 14083:2003 + UNI EN 13805:2014	100,00
Pacchetto Amiloso - 4 analisi	82	Determinazione del contenuto di amiloso nel riso lavorato non parboiled. Risultati espressi sul secco	20	UNI EN ISO 6647-1:2020	120,00
Pacchetto Arsenico totale - 4 analisi	87 *	Determinazione del contenuto di arsenico totale nel riso semigreggio o lavorato. Risultati espressi sul tal quale	50	Interno MP22 rev.06 2015	100,00
Pacchetto Arsenico inorganico - 4 analisi	90	Determinazione del contenuto di arsenico inorganico nel riso semigreggio o lavorato. Risultati espressi sul tal quale	50	UNI CEN/TS 16731:2014	100,00
Verifica di conformità	94	Dichiarazione scritta sul RdP riguardante la conformità dei risultati secondo la normativa vigente			15,00
Trasformazione da risone a riso parboiled	124 *	Servizio per la produzione di riso parboiled partendo da riso greggio, utilizzando un impianto da banco	800	Interno PO39 rev.00 2018	180,00

*I prezzi sono intesi per singolo campione.*

(\*) Prova non accreditata Accredia

(1) Quantità minima di Campione necessaria per l'esecuzione della prova

(2) I.V.A. esclusa. Prezzi stabiliti con Delibera E.N.R

(3) Il tempo di cottura deve essere formalmente comunicato dal Cliente al Laboratorio; in mancanza, per campioni in confezioni commerciali sarà utilizzato quello riportato sulla scatola