



Food Chemistry QFCS 2019

Quality in Food Chemistry Scheme Application Form



Per aderire al circuito, completare tutte le sezioni della scheda di registrazione, indicando nella tabella sotto riportata e nelle pagine successive i campioni e le distribuzioni richieste. Inviare la scheda compilata in ogni sua parte a LGC Standards S.r.l. via Fax (02 2247 4582) o per email: it@lgcstandards.com.

Codice Lab. ID.:

FC_4138

Distribuzione	Data Distribuzione	Termine Invio Risultati	Campioni																											
			760	761	762	763	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793
FC274	18 Feb	15 Mar																												
FC276	23 Apr	17 Mag																												
FC278	17 Giu	12 Lug																												
FC280	19 Ago	13 Set																												
FC282	07 Ott	01 Nov																												
FC284	16 Dic	10 Gen 2020																												

Distribuzione	Data Distribuzione	Termine Invio Risultati	Campioni																																			
			794*	795*	796*	797*	798*	799*	800*	801*	802*	803*	804*	805*	806*	807*	NEW												808*	809*	810*	811*	812*	813*	814*	815*	816*	817*
FC274	18 Feb	15 Mar																																				
FC276	23 Apr	17 Mag																																				
FC278	17 Giu	12 Lug																																				
FC280	19 Ago	13 Set																																				
FC282	07 Ott	01 Nov																																				
FC284	16 Dic	10 Gen 2020																																				

*I campioni non sono compresi nel campo di accreditamento UKAS di LGC Standards.

I campioni Trial (788,799,800,803,804,805,806,807,808,809,810,815,818,819 e 820) saranno disponibili solo in funzione di un numero sufficiente di partecipanti.

Non disponibile

1 Selezionare dalla tabella i campioni che si desidera ricevere, marcando con una crocetta o con un numero la casella di interesse

LGC Standards S.r.l. – Sede Legale: Via Tintoretto, 5 – 20145 Milano (MI)
Sede Amministrativa: Via G. Carducci, 39 – 20099 Sesto San Giovanni (MI)
Tel.: +39 02 2247 6412 - Fax: +39 02 2247 4582 E-mail: it@lgcstandards.com Web: www.lgcstandards.com



Food Chemistry QFCS 2019

Quality in Food Chemistry Scheme Application Form



0001

Additivi			
Campione	Quantità	Presentazione	Target Analiti
760 - Conservanti	100ml	Matrice liquida	Sorbic Acid; Benzoic Acid; Sulfur Dioxide
761 - Dolcificanti	100ml	Matrice liquida	Acesulfame K; Aspartame; Saccharin; Sucralose
762 - Coloranti alimentari	100ml	Matrice liquida	Ponceau 4R; Carmoisine; Sunset Yellow; Indigo Carmine
763 - Coloranti alimentari	100ml	Matrice liquida	Allura Red; Tartrazine; Quinoline Yellow; Brilliant Blue
797 - Conservanti	200g	Frutta disidratata	Sulfur dioxide
Informazioni Nutrizionali			
Campione	Quantità	Presentazione	Target Analiti
770 - Matrice a base di cereali	100g	FC274: Prodotti per colazione FC278: Prodotti a base di cereali per bambini FC282: Biscotti FC284: Prodotti a base di riso	Energy; Fat; Carbohydrate; Total Sugars; Total Dietary Fibre; Protein; Salt; Sodium; Ash; Moisture; Phosphate; Magnesium; Potassium; Zinc
771 - Matrice a base di cereali	100g	FC278: Cereali per bambini FC284: Cereali fortificati	Vitamin A; B1 (Thiamine); B2 (Riboflavin); B3 (Niacin); B5 (Pantothenic Acid); B6; B9 (Folic acid); B12; C; D; Iron
772 - Prodotto pronto all'uso	150g	FC274: Pasta FC278: Pasto vegetale FC282: Pasto a base di riso FC284: Pasto a base di patate	Energy; Fat; Saturates; Mono-unsaturates; Poly-unsaturates; Total trans fatty acids; Carbohydrate; Total Sugars; Total Dietary Fibre; Protein; Salt; Sodium; Ash; Moisture; Phosphate; Cholesterol
774 - Alimentari	50g	FC274: Salumi FC278: Biscotti FC280: Datteri FC282: Salumi FC284: Formaggio stagionato	Water activity
775 - Farina	100g	FC276: Farina di ceci FC282: Farina di frumento	Fat; Protein; Ash; Moisture; Calcium; Iron
776 - Pane	100g	FC274: Pane bianco FC282: Pane senza glutine	Fat; Total Dietary Fibre; Protein; Acidity; Ash; Moisture; Sodium; Chloride; Calcium; Iron; Vitamins B1; B2; B3
783 - Concentrato di pomodoro/passata di pomodoro	100g	FC274: Passata di pomodoro FC280: Concentrato di pomodoro	pH; Brix; Total acidity; Total solids; Ash; Salt
793 - Torta	100g	FC278: Torta al cioccolato FC282: Pan di Spagna	Fat; Total Sugars; Total Dietary Fibre; Protein; Acidity; Ash; Moisture; Sodium; Chloride; Calcium
800 - Autenticità e qualità del formaggio	100g	Formaggio grattugiato o un'alternativa non casearia	Total fat; Saturates; Mono-unsaturates; Poly-unsaturates; Total trans fatty acids; Total omega 3; Total omega 6; Total omega 3:Total omega 6 ratio; 4:0 Butyric acid; 12:0 Lauric acid
801 - Miele	200g	FC276: Miele di fiori FC282: Miele non trattato	Moisture; Electrical conductivity; Ash; pH; Free acidity; Hydroxymethylfurfural (HMF); Diastase enzymatic activity (Diastase number); Fructose; Glucose; Sucrose; Water insoluble solids
802 - Caffè	200g	Caffè macinato al 100% arabica	Water; Ash; pH; Total acidity; Total chlorogenic acid; Caffeine; Potassium; Phosphorus; Magnesium; Calcium; Copper
811 - Ketchup NEW	200g	Ketchup	Energy; Fat; Saturates; Carbohydrate; Total sugars; Protein; Salt; Total dietary fibre; Soluble solids; pH; Total acidity; Citric acid; Formol number
812 - Maionese NEW	150g	Maionese	Energy; Fat; Saturates; Total trans fatty acids; Carbohydrate; Total sugars; Protein; Salt; Sodium; pH; Cholesterol
813 - Senape	150g	Preparato di senape	Energy; Fat; Saturates; Carbohydrate; Total sugars; Protein; Salt; Total dietary fibre; pH; Total acidity

LGC Standards S.r.L. - Sede Legale: Via Tintoretto, 5 - 20145 Milano (MI)

Sede Amministrativa: Via G. Carducci, 39 - 20099 Sesto San Giovanni (MI)

Tel.: +39 02 2247 6412 - Fax: +39 02 2247 4582 E-mail: it@lgcstandards.com Web: www.lgcstandards.com



Food Chemistry QFCS 2019

Quality in Food Chemistry Scheme Application Form



0001

Informazioni Nutrizionali			
Campione	Quantità	Presentazione	Target Analiti
814 - Frutta sciroppata in scatola NEW	2 x scatole	FC276: Pesche FC282: Ananas	Drained weight; pH; Energy; Carbohydrate; Total sugars; Glucose; Fructose; Total dietary fibre
815 - Spezie NEW	200g	Pepe macinato	Moisture; Total ash; Crude fibre, insoluble index; Volatile oil; Piperine content; Acid insoluble ash
816 - Pasta NEW	100g	Pasta macinata	Energy; Fat; Saturates; Carbohydrate; Total sugars; Protein; Ash; Moisture; Total dietary fibre
817 - Confettura o marmellata NEW	200g	Confettura o marmellata	Energy; Fat; Carbohydrate; Protein; Total sugars; Fructose; Glucose; Soluble solids; pH; Moisture; Ash; Total acidity
819 - Sale da Tavola NEW	300g	Sale da tavola	Purity; Moisture; Sulfate; Iodine; Calcium; Magnesium; Total Arsenic; Lead; Cadmium; Mercury; Copper
820 - Alimenti NEW	100g	Biscotti	Lactose (low level)
Pesticidi			
Campioni	Quantità	Presentazione	Target Analiti
773 - Frutta/vegetali	2 x 100g (spiked & blank)	FC274: Pomodori FC278: Nettarine FC282: Spinaci FC284: Mele	Pesticides
777 - Tè verde	2 x 50g (spiked & blank)	Tè verde (spiked) Tè verde (blank)	Pesticides
807 - Farina	25g	Farina d'orzo	Glyphosate; AMPA
Contaminati			
Campioni	Quantità	Presentazione	Target Analiti
779 - Frutta secca (Nuts)	2 x 50g (spiked & blank)	FC276: Arachidi FC282: Pistacchi	Aflatoxins B1; B2; G1; G2; Total Aflatoxins
787 - Vegetali a foglia	50g	FC276: Rucola FC282: Lattuga	Nitrate
788 - Snack	50g	Patatine (crisps)	Acrylamide
792 - Vegetali	50g	Cetrioli	Perchlorate
794 - Polvere di peperoncino	100g	Peperoncino	Aflatoxins B1; B2; G1; G2; Total Aflatoxins
798 - Alimenti vegetali per l'infanzia	70g	Alimenti vegetali per l'infanzia	Nitrate
803 - Olio di palma	50g	Olio di Palma	Sudan IV
804 - Frutta secca	200g	Uvetta	Aflatoxins B1; B2; G1; G2; Total Aflatoxins; Ochratoxin A
805 - Olio vegetale	50ml	Olio vegetale	Benzo[a]pyrene; Benz[a]anthracene; Benzo[b]fluoranthene; Chrysene; Sum of EU 4 PAHs
Allergeni			
Campioni	Quantità	Presentazione	Target Analiti
781 - Farina senza glutine	100g	Farina senza glutine	Gluten
799 - Miscela Torte	20g	Miscela per torte in polvere	Egg white protein
808 - Mandorle in farina di riso NEW	20g	Farina di riso	Almond
809 - Soia in farina di riso NEW	20g	Farina di riso	Soy
810 - β -lattoglobulina NEW	20g	Latte in formula per neonati	β -lactoglobulin



Food Chemistry QFCS 2019

Quality in Food Chemistry Scheme Application Form



0001

Impurità solide negli alimenti			
Campioni	Quantità	Presentazione	Target Analiti
818 – Impurità solide negli alimenti NEW	-	2 x campioni (entrambi potenzialmente contaminati)	Presence/absence; Identification of foreign body
Elementi			
Campioni	Quantità	Presentazione	Target Analiti
780 – Tè	50g	Tè verde	Total Arsenic; Cadmium; Mercury; Lead; Selenium
784 – Cereali	50g	Cereali	Total Arsenic; Cadmium; Lead; Mercury
785 – Olio commestibile	50g	Olio vegetale	Total Arsenic; Cadmium; Lead; Mercury
786 – Frutta secca	50g	Polvere di frutta secca	Total Arsenic; Cadmium; Lead; Mercury
789 – Riso	10g	Riso	Total Arsenic; Inorganic Arsenic; Cadmium; Lead
795 – Funghi	5g	Funghi liofilizzati	Total Arsenic; Cadmium; Lead
Oil and Fat Quality			
Campione	Quantità	Presentazione	Target Analyte(s)
778 – Olio commestibile e grassi	150g	FC274: Olio di Mais FC278: Olio di Colza FC282: Olio di semi di soia FC284: Olio di Palma	Water; Free fatty acids; Saponification value (Acid number); Unsaponifiable matter; Anisidine value; Colour; Iodine value; Peroxide value; Fatty acid composition*
782 – Grasso misto diffuso	100g	FC274: Grasso misto diffuso FC280: Grasso ridotto diffuso	Total Fat; Saturates; Mono-unsaturates; Poly-unsaturates; Total trans fatty acids; Omega 3; Omega 6; Salt; Water; pH; Vitamin A; Vitamin D
790 – Olio extra vergine di oliva	2 x 200ml	Olio extra vergine di oliva	Peroxide value; Free fatty acids (Acidity); K232; K270; Wax content; 3,5 Stigmastadienes; Ethyl esters; Total Sterols; Δ-7-stigmastenol; Insoluble Impurities; Moisture and Volatile Matter at 103°C; Total Polyphenols; Fatty Acid Composition*
791 – Olio d'Oliva	2 x 200ml	FC278: Olio di oliva FC284: Olio di sansa di oliva	Free fatty acids (Acidity); K270; ΔK; Wax content; β-sitosterol (apparent); Campesterol; Erythrodil & Uvaol; ΔECN 42; Accelerated Oxidation test (Rancimat) at 120°C; 2-glyceryl monopalmitate; Fatty Acid composition*
796 – Olio di frittura	150g	Olio di frittura vegetale (usato)	Total polar compounds; Free fatty acids (Acidity) NEW ; Accelerated oxidation test (Rancimat) at 120°C NEW
806 – Integratore olio di pesce	100ml	Olio di fegato di merluzzo	cis Alpha-linolenic acid (ALA); cis Eicosapentaenoic acid (EPA); cis Docosapentaenoic (DPA); cis Docosahexaenoic (DHA); Monounsaturated fatty acids; Polyunsaturated fatty acids; Saturated fatty acids; Total EPA+DHA Omega-3 fatty acids; Total Omega-3 fatty acids; Total Omega-6 fatty acids; Total Omega-9 fatty acids; Omega-3 : Omega-6 ratio; Total trans fatty acids; Vitamin A; Vitamin D

*Per i dettagli sulla composizione di acidi grassi, consultare la Descrizione dello Schema QFCS.

Per informazioni dettagliate, relative alle specifiche tecniche dello schema, consultare la Descrizione dello Schema QFCS.



Food Chemistry QFCS 2019

Quality in Food Chemistry Scheme Application Form



INDIRIZZO DI SPEDIZIONE CAMPIONI E RAPPORTI:

INDIRIZZO DI SPEDIZIONE CAMPIONI E RAPPORTI:

Cognome e Nome: Dr.ssa Ilaria Cristaudo

Laboratorio / Ente: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
Laboratorio di Vicenza

Viale Fiume, 78 Vicenza (VI) 36100

e-mail: icristaudo@izsvenezie.it

Tel: 0444/305457

Fax: 0444/506165

INDIRIZZO FATTURAZIONE:

Laboratorio / Ente: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (ref. Dr.ssa Sara Casarotto)

Viale Dell'Università, 10 Legnaro (PD) 35020

e-mail: SCasarotto@izsvenezie.it

Partita IVA: 00206200289

Codice Fiscale: 00206200289



Food Chemistry QFCS 2019

Quality in Food Chemistry Scheme Application Form



LISTINO PREZZI 2019

Codice	Descrizione	Prezzo Euro (IVA Esclusa)
FC760	Conservanti	€ 340,00
FC761	Dolcificanti	€ 340,00
FC762	Coloranti Alimentari	€ 340,00
FC763	Coloranti Alimentari	€ 340,00
FC770	Analisi Nutrizionali (Matrice:cereali)	€ 340,00
FC771	Analisi Nutrizionali (Matrice:cereali)	€ 340,00
FC772	Analisi Nutrizionali (Matrice: mista)	€ 340,00
FC773	Pesticidi	€ 340,00
FC774	Attività dell'Acqua	€ 340,00
FC775	Analisi Nutrizionali (Matrice: farina)	€ 340,00
FC776	Analisi Nutrizionali (Matrice: pane)	€ 340,00
FC777*	Pesticidi (Matrice: Té)	€ 340,00
FC778*	Qualità di olii e grassi commestibili	€ 340,00
FC779*	Analisi Aflatossine (Matrice: frutta secca)	€ 340,00
FC780*	Analisi dei Metalli (Matrice: Té)	€ 340,00
FC781*	Glutine (Farina)	€ 340,00
FC782	Analisi Nutrizionali – Grasso misto diffuso	€ 340,00
FC783	Concentrato di pomodoro, purea	€ 340,00
FC784*	Metalli nei cereali	€ 340,00
FC785*	Metalli nell'olio	€ 340,00
FC786*	Metalli in frutta secca	€ 340,00
FC787	Vegetali a foglia	€ 340,00
FC788*	Acrilammide negli alimenti (snack)	€ 340,00
FC789*	Metalli (Cd, Pb, As) nel riso integrale	€ 340,00
FC790	Olio di Oliva extra vergine	€ 340,00
FC791	Olio di Oliva	€ 340,00
FC792	Perclorato nei vegetali	€ 340,00
FC793	Matrice Torta	€ 340,00
FC794*	Matrice Peperoncino - Aflatossine	€ 340,00
FC795*	Funghi Metalli	€ 340,00
FC796*	Olio di frittura – composti polari totali	€ 340,00
FC797*	Frutta disidratata	€ 340,00
FC798*	Alimenti a base vegetale per l'infanzia	€ 340,00
FC799*	Preparato per torta	€ 150,00
FC800*	Autenticità e qualità del formaggio	€ 150,00
FC801*	Miele	€ 150,00
FC802*	Caffè	€ 340,00
FC803*	Olio di Palma	€ 150,00
FC804*	Frutta secca	€ 150,00
FC805*	Olio Vegetale	€ 150,00
FC806*	Integratore di Olio di Pesce	€ 150,00
FC807*	Farina d'Orzo	€ 150,00
FC808*	Mandorle in farina di riso	€ 150,00
FC809*	Soia in farina di riso	€ 150,00
FC810*	β -lattoglobulina	€ 150,00
FC811*	Ketchup	€ 340,00
FC812*	Maionese	€ 340,00
FC813*	Senape	€ 340,00
FC814*	Frutta in scatola	€ 340,00
FC815*	Spezie	€ 150,00
FC816*	Pasta	€ 340,00
FC817*	Confettura o marmellata	€ 340,00
FC818*	Impurità solide negli alimenti	€ 150,00
FC819*	Sale da tavola	€ 150,00
FC820*	Biscotti	€ 150,00
Campioni ripetuti		€ 150,00



Food Chemistry QFCS 2019

Quality in Food Chemistry Scheme Application Form



Note

- I prezzi riportati sono comprensivi delle spese di trasporto.
- In caso di mancato o ritardato pagamento, LGC Standards S.r.L. si riserva il diritto di non inviare ulteriori campioni e/o i rapporti di analisi delle precedenti distribuzioni.
- I prezzi indicati comprendono l'inserimento e la trasmissione dei risultati e la ricezione dei rapporti in forma elettronica, mediante il nostro portale web PORTAL.
- L'inserimento e la trasmissione dei risultati o la ricezione dei rapporti per vie alternative possono essere effettuati a pagamento.
- Contattare LGC Standards S.r.L per informazioni sulle quotazioni e per servizi aggiuntivi.
- LGC Standards non può garantire il numero dei partecipanti che invieranno i risultati per ogni singolo parametro, in ciascuna distribuzione.
- Sottoscrivendo questa scheda di registrazione, il partecipante dichiara di aver preso visione del Protocollo Generale dei Circuiti di Valutazione Esterna di Qualità e della Descrizione dello Schema QFCS. Inoltre per i campioni che contengono microrganismi classificati con un livello di sicurezza biologica 1 o 2 (BSL1 o 2), lei conferma di ottemperare alle leggi e regolamenti riguardanti l'utilizzo di questi materiali.

Condizioni generali di vendita

Si dichiara di aver attentamente letto e inteso le condizioni generali di vendita visionate presso il Vostro sito web all'indirizzo:

<https://s3-eu-west-1.amazonaws.com/lgcstandards-assets/MediaGallery/Condizioni%20Generali%20di%20Vendita%20LGC%20Standards%20ver%204%20ITA%202.07.2012%20c.i..pdf>

Firma Cliente

Ai sensi ed agli effetti degli articoli 1341 e 1342 c.c. si dichiara di aver attentamente letto e di approvare specificatamente le seguenti condizioni delle suddette condizioni generali di vendita visionate all'indirizzo web

<https://s3-eu-west-1.amazonaws.com/lgcstandards-assets/MediaGallery/Condizioni%20Generali%20di%20Vendita%20LGC%20Standards%20ver%204%20ITA%202.07.2012%20c.i..pdf>

1.2 efficacia condizioni; 1.3 riferimento a leggi/norme; 2.2 limite minimo per validità ordine; 2.3 deroghe responsabilità per ritardi consegne materiali; 3.2 valore termini consegna; 3.3. limiti responsabilità per mancata consegna; 3.4 termini denuncia vizi e difetti; 3.5 garanzie; 4.2 esclusioni garanzie; 4.3 esclusione responsabilità; 4.4 limitazione responsabilità; 4.5 modalità rimedi; 4.6 assunzione manleve; 6.2 gestione dei materiali del Cliente e liberatorie; 8 prezzo; 9.4 modalità pagamenti; 9.6 ritenzione somme del cliente; 10.2 limitazioni uso beni di proprietà intellettuale di LGC Standards; 10.3 manleva per pretese di terzi; 11.2 e 11.3 limitazione d'uso dei prodotti; 11.5 assunzione responsabilità del Cliente; 13.1 manleva a carico del Cliente; 13.2 diritto di annullamento e/o recesso ed esenzione responsabilità; 14.1 risolubilità del contratto a favore di LGC Standards; 14.5 pagamento prezzo in caso di risoluzione; 15.1 causa forza maggiore; 17.1 divieto cessione; 17.6 legge applicabile e definizione del foro esclusivamente competente.

Firma Cliente

PRIVACY

Si conferma la debita informazione ai sensi del Decreto Legislativo n. 196/2003, di prendere atto che il Titolare del trattamento dei dati è la società LGC Standards S.r.L., con sede in Milano Via Tintoretto, 5 e che l'acquisizione e il trattamento dei dati personali sono necessari al fine contrattuale per l'invio/ricezione dei prodotti oggetto dell'ordine e dei documenti relativi alla partecipazione ai circuiti di Valutazione Esterna di Qualità.

Do il consenso



Nego il consenso



Firma

Clienti esistenti

Se desideri modificare le tue preferenze per le informazioni di marketing, visita il nostro sito www.lgcstandards.com oppure invia una email a: ptcustomerservices@lgcgroup.com.

Nuovi clienti

LGC vorrebbe contattarti per email, telefono o posta per aggiornarti sui prodotti e servizi. LGC non comunica i dettagli dei contatti personali ad altre società. Puoi confermare la tua adesione o modificare le tue preferenze in qualsiasi momento.

☐ Sì, vorrei essere contattato per informazioni sui prodotti e servizi di LGC.

☐ No, non ho bisogno di informazioni di marketing sui prodotti e servizi LGC.

Firma

Data

LGC Standards S.r.L. – Sede Legale: Via Tintoretto, 5 – 20145 Milano (MI)

Sede Amministrativa: Via G. Carducci, 39 – 20099 Sesto San Giovanni (MI)

Tel.: +39 02 2247 6412 - Fax: +39 02 2247 4582 E-mail: it@lgcstandards.com Web: www.lgcstandards.com