

## Analisi chimico fisiche sulla **GELATINA REALE**

PARAMETRO	CODICE (1)	U.M.	LOQ (2)	METODO DI PROVA	PREZZO € IVA esclusa	ACCREDITAMENTO (3)
Acqua	MDP/37	g/100 g	-	ISO 12824:2016 (A 3) liofilizzazione	25,00	no
10-idrossi-decenoico	MDP/55	g/100 g	-	ISO 12824:2016 (B)	27,00	no
Contenuto proteico (Nx6.25)	MDP/81	g/100 g	-	ISO 12824:2016 (C) Kjeldhl	20,00	no
Furosina <b>(4)</b>	MDP/92	g/100 g	-	ISO 12824:2016 (H)	45,00	no
Zuccheri	MDP/40	g/100 g	-	GC-FID	54,00	no
Zuccheri	-	g/100 g	-	ISO 12824:2016 (D) HPLC-IR	35,00	no
Acidità totale	MDP/38	ml NaOH 0,1 N / g	-	ISO 12824:2016 (E)	15,00	no

La quantità minima richiesta è di 20 g.

- (1) Codice identificativo della prova
- (2) Limite di quantificazione (ove applicabile)
- (3) Accredito ACCREDIA n° 0196 L
- (4) La determinazione del contenuto di furosina nella gelatina reale richiede, preliminarmente, l'esecuzione dell'analisi del contenuto proteico