

Il programma di Proficiency Testing Food Chemistry (QFCS) comprende campioni destinati alle analisi chimiche degli alimenti. La seguente documentazione contiene il calendario del programma, la descrizione tecnica dei campioni ed il listino prezzi.

Per aderire al programma completare tutte le sezioni della Scheda di Registrazione ed inviarla per email a LGC AXIO Proficiency Testing: axiopt.it@lgcgroup.com

Codice laboratorio Lab
 ID:

Ordine di Acquisto N.:
 (Obbligatorio)

IL SUO PROGRAMMA DI PARTECIPAZIONE

Se si desidera rinnovare il programma con gli stessi campioni e distribuzioni dell'anno precedente, selezionate questa casella.

RINNOVO IL PROGRAMMA EQUIVALENTE ALLO SCORSO ANNO

☐

Replicheremo i campioni delle corrispondenti distribuzioni acquistati nell'anno precedente e invieremo una conferma d'ordine per revisione e conferma. Se desidera aggiungere altri campioni all'ordine può contrassegnarli nelle pagine successive.

Se preferisce invece effettuare un nuovo ordine per il programma di questo anno la invitiamo a rivedere i campioni disponibili nelle pagine successive e indicare il numero di campioni per le corrispondenti distribuzioni.

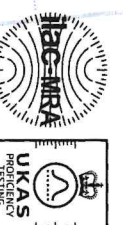
CALENDARIO DI PARTECIPAZIONE AL PROGRAMMA

Mese Distribuzione		Data di distribuzione	Termine invio risultati	Campioni disponibili
FEB	FC346	17 feb 2025	24 mar 2025	770, 772, 774, 776, 778SBO, 780, 781, 782, 783, 811, 821, 822, 824, 826, 829, 832, 836, 850, 876, 877, 879, 893, 894, 900, 908, 909
APR	FC348	28 apr 2025	02 giu 2025	760, 761, 762, 763, 774, 775, 779, 787, 790, 792, 793, 794, 796, 797, 798, 803, 808, 814, 820, 823, 828, 833, 837, 841, 851, 863, 871, 872, 881, 883, 891, 896, 897, 902, 903, 906
GIU	FC350	23 giu 2025	28 lug 2025	770, 771, 772, 774, 778CO, 784, 789, 791, 801, 802, 804, 805, 806, 809, 812, 815, 817, 818, 819, 825, 831, 832, 834, 838, 845, 848, 849, 856, 861, 865, 869, 870, 874, 892, 895, 900, 901, 904, 905, 907
AGO	FC352	18 ago 2025	22 set 2025	760, 761, 762, 763, 774, 776, 777, 781, 782, 783, 785, 811, 821, 822, 824, 826, 829, 839, 853, 857, 862, 866, 868
OTT	FC354	20 ott 2025	24 nov 2025	770, 772, 774, 775, 778SO, 779, 788, 790, 793, 796, 799, 801, 810, 813, 814, 816, 820, 827, 830, 835, 840, 846, 852, 855, 858, 863, 864, 867, 875, 878, 880, 882, 885, 886, 889, 890, 891, 898, 910, 911, 912
DIC	FC356	01 dic 2025	19 gen 2026	770, 771, 772, 774, 778PO, 786, 791, 812, 815, 817, 819, 825, 832, 843, 854, 884, 899

I campioni PT-FC-779, PT-FC-794, PT-FC-804, PT-FC-845, PT-FC-867 sono soggetti al controllo delle esportazioni nel Regno Unito ed è pertanto necessaria una licenza per la spedizione. Assicurati che il tuo ordine venga effettuato 6 settimane prima della data di spedizione per avere tempo sufficiente per richiedere una licenza. LGC ti contatterà per fornire ulteriori informazioni una volta effettuato l'ordine.

Proficiency Testing - Quality in Food Chemistry (QFCS)

SCHEDA DI REGISTRAZIONE - 2025



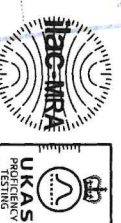
Elementi

Campione	Quantità	Fornito come	Target Analita	Prezzo Distribuzione	Tutti	Mese e Distribuzione (FC)						
PT-FC-871 * Herbs	10g	Herbs	Total Arsenic; Cadmium; Lead; Mercury	€490,00	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

I campioni contrassegnati con () non rientrano nel campo di applicazione UKAS dell'accreditamento di LGC Standards.
#I parametri contrassegnati con (#) non rientrano nel campo di applicazione UKAS dell'accreditamento di LGC Standards.

Qualità degli Oli e dei Grassi												
Campione	Quantità	Fornito come	Target Analita	Prezzo Distribuzione	Tutti	Mese e Distribuzione (FC)						
PT-FC-778CO Coconut oil	150g	Coconut oil	Water; Free fatty acids; Saponification value; Unsaponifiable matter; Anisidine value; Colour; Iodine value; Peroxide value; Fatty acid composition (For details on the fatty acid composition, please refer to the QFCS Scheme Description)	€490,00	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PT-FC-778PO Palm oil	150g	Palm oil	Water; Free fatty acids; Saponification value; Unsaponifiable matter; Anisidine value; Colour; Iodine value; Peroxide value; Fatty acid composition (For details on the fatty acid composition, please refer to the QFCS Scheme Description)	€490,00	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PT-FC-778SBO Soybean oil	150g	Soybean oil	Water; Free fatty acids; Saponification value; Unsaponifiable matter; Anisidine value; Colour; Iodine value; Peroxide value; Fatty acid composition (For details on the fatty acid composition, please refer to the QFCS Scheme Description)	€490,00	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PT-FC-778SO Sunflower oil	150g	Sunflower oil	Water; Free fatty acids; Saponification value; Unsaponifiable matter; Anisidine value; Colour; Iodine value; Peroxide value; Fatty acid composition (For details on the fatty acid composition, please refer to the QFCS Scheme Description)	€490,00	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PT-FC-782 Mixed fat spread	100g	FC346: Full fat spread FC352: Reduced fat spread	Total Fat; Saturates; Mono-unsaturates; Poly-unsaturates; Total trans fatty acids; Omega 3; Omega 6; Salt; Water; pH; Vitamin A; Vitamin D	€490,00	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PT-FC-790. Extra virgin olive oil	2 x 200ml & 1 x 50ml	Extra virgin olive oil	Peroxide value; Free fatty acids (Acidity); K232; K270; Wax content; 3,5 Stigmastadienes; Ethyl esters; Total Sterols; Δ-7-stigmastanol; Insoluble Impurities; Moisture and Volatile Matter at 103°C; Total Polyphenols; Fatty Acid Composition (For details on the fatty acid composition, please refer to the QFCS Scheme Description)	€490,00	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Proficiency Testing - Quality in Food Chemistry (QFCS)
SCHEDA DI REGISTRAZIONE - 2025



0001

Qualità degli Oli e dei Grassi

Campione	Quantità	Fornito come	Target Analita	Prezzo Distribuzione	Tutti	Mese e Distribuzione (FC)				
						FEB	APR	GIU	AGO	OTT
PT-FC-791 Olive oil	2 x 200ml	FC350: Olive oil FC356: Olive pomace oil	Free fatty acids (Acidity); K270; AK; Max content; β-sitosterol (apparent); Campesterol; Erythrodol & Uvaol; ΔECN 42; Accelerated Oxidation test (Rancimat) at 120°C; 2-glycerol monopalmitate; Fatty Acid composition (For details on the fatty acid composition, please refer to the QFCS Scheme Description)	€490,00	☐					
PT-FC-796 Frying oil	150g	Frying (used) vegetable oil	Total polar compounds; Free fatty acids (Acidity); Accelerated oxidation test (Rancimat) at 120°C	€490,00	☐					
PT-FC-806 * Fish oil supplement	100ml	Cod liver oil	cis Alpha-linolenic acid (ALA); cis Eicosapentaenoic acid (EPA); Total 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	€490,00	☐					

I campioni contrassegnati con () non rientrano nel campo di applicazione UKAS dell'accreditamento di LGC Standards.

Campione	Quantità	Fornito come	Target Analita	Prezzo Distribuzione	Tutti	Mese e Distribuzione (FC)				
						FEB	APR	GIU	AGO	OTT
PT-FC-825. * Herbs & Spices	15g	FC350: Oregano FC356: Cinnamon/Cassia	Confirmation of authenticity; Additional questions (see Scheme Description)	€490,00	☐					
PT-FC-848 * Vegan food	10g	Vegan food	Presence or absence of animal DNA	€490,00	☐					
PT-FC-849 * Cannabidiol (CBD) in confectionery	-	3 x gummies	Cannabidiol	€490,00	☐					
PT-FC-850 * Vanillin in vanilla extract	3 x 20ml	Vanilla extract	Vanillin; Ethyl alcohol; Density; Refractive index at 20°C	€436,00	☐					
PT-FC-870 * Spices	300g	Spices	Bulk index; Bulk density (Untapped density); Colour strength; Water activity; Tapped density	€490,00	☐					

INFORMAZIONI CLIENTE

I Clienti che partecipano al programma e desiderano confermare i dati anagrafici come lo scorso anno, sono invitati a selezionare la casella:

☐

Firmando la scheda di registrazione il cliente dichiara di aver attentamente letto e inteso le condizioni generali di vendita di LGC Standards per la fornitura di prodotti e servizi per la gestione della qualità del laboratorio e dichiara di accettare le "Note generali" riportate nel documento.

INDIRIZZO DI SPEDIZIONE DEI CAMPIONI	INDIRIZZO DI FATTURAZIONE
Cognome e Nome: _____	Cognome e Nome: _____
Laboratorio / Ente: CORFILAC	Laboratorio / Ente: _____
Società / Azienda: _____	Società / Azienda: _____
Indirizzo: _____	Indirizzo: _____
Città: _____	Città: _____
Provincia: _____	Provincia: _____
CAP: _____	CAP: _____
Nazione: _____	Nazione: _____
Tel: _____	Tel: _____
E-mail: _____	E-mail: _____
Partita IVA: _____	Partita IVA: _____
Codice Fiscale: _____	Codice Fiscale: _____
Codice SDI: _____	Codice SDI: _____

PRIVACY: Clienti esistenti

Se desidera modificare le sue preferenze per le informazioni di marketing, visita il nostro sito preference centre oppure invia una email a : axiopt.it@lgcgroup.com.

PRIVACY: Nuovi clienti

LGC vorrebbe contattarla per email, telefono o posta per aggiornarla sui prodotti e servizi. LGC non comunicherà i dettagli dei contatti personali ad altre società. Può confermare la sua adesione o modificare le sue preferenze in qualsiasi momento.

☐

Si, vorrei essere contattato per informazioni sui prodotti e servizi LGC.

☐

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

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 e la ricezione dei prodotti oggetto dell'ordine e dei documenti relativi alla partecipazione ai circuiti di Valutazione Esterna di Qualità. Sottoscrivendo la scheda di registrazione, il cliente dichiara di avere preso visione e di accettare e rispettare i Termini e Condizioni standard di LGC per la fornitura di prodotti e servizi di qualità per il laboratorio e dichiara inoltre di aver letto e accettato le "Note generali" riportate nell'ultima pagina alla fine del documento.

Firma

[Signature]

Data

CAMPIONI RIPETUTI E ADDIZIONALI

Per i campioni ripetuti e addizionali verrà applicato un particolare sconto del 50% dal Prezzo di Listino dei campioni primari. Vi invitiamo a contattare LGC per un preventivo.

ALTRI PROGRAMMI O CAMPIONI DI INTERESSE

Novità ed aggiornamenti

Abbiamo introdotto alcuni nuovi campioni:

- Campione PT-FC-904 (Analisi del formaggio a base vegetale). Sarà disponibile nella distribuzione FC350 (Giugno 2025).
- Campione PT-FC-905 (Ossido di etilene nei cereali). Sarà disponibile nella distribuzione FC350 (Giugno 2025).
- Campione PT-FC-906 (Indice di massa nelle cipolle o in aglio essiccati). Sarà disponibile nella distribuzione FC348 (Aprile 2025).
- Campione PT-FC-907 (Analisi del latte alternativo). Sarà disponibile nella distribuzione FC350 (Giugno 2025).
- Campione PT-FC-908 (Parametri di qualità delle noci). Sarà disponibile nella distribuzione FC354 (Ottobre 2025).
- Campione PT-FC-909 (Vitamina C in alimenti in polvere per bambini). Sarà disponibile nella distribuzione FC354 (Ottobre 2025).
- Campione PT-FC-910 (PFAS in uova in polvere). Sarà disponibile nella distribuzione FC346 (Febbraio 2025).
- Campione PT-FC-911 (Idrocarburi aromatici di oli minerali (MOAH) nel riso). Sarà disponibile nella distribuzione FC346 (Febbraio 2025).
- Campione PT-FC-912 (Colori come additivi nella salsa di pomodoro). Sarà disponibile nella distribuzione FC354 (Ottobre 2025).

Il campione PT-FC-889 è stato aggiornato per comprendere l'analisi dei curcuminoidi nella curcuma. Questo campione era in precedenza destinato all'analisi del colore delle spezie macinate, abbiamo quindi rimosso gli analiti del colore ed è confermato che la matrice sarà sempre la curcuma.

I seguenti campioni sono stati spostati dal programma PT Animal Feeds (AFPS):

- PT-FC-902 Micotossine di Fusarium nel mais (precedentemente era il campione PT-AF-19)
- PT-FC-903 Micotossine di Fusarium nell'olio di mais (precedentemente era il campione PT-AF-20).

Abbiamo aggiunto alcuni nuovi analiti nei seguenti campioni:

- Nickel aggiunto al campione PT-FC-780 (analisi degli elementi nel tè essiccato, compreso il nickel)
- Nickel aggiunto al campione PT-FC-784 (analisi degli elementi nei cereali)
- N-acetil-L-metionina aggiunto al campione PT-FC-823 (Profilo degli aminoacidi nel latte artificiale in polvere).
- Contenuto di composti organici volatili dello zolfo aggiunto al campione PT-FC-861 (composizione e qualità dell'aglio)
- Acido vanillico, acido p-idrossibenzoico e p-idrossibenzaldeide aggiunti al campione PT-FC-892 (Qualità dei semi di vaniglia)

Abbiamo modificato la frequenza dei seguenti campioni:

- PT-FC-846 (Esercizio di riferimento per l'etichettatura degli alimenti e dichiarazione dei valori nutrizionali) è stato ridotto da 2 ad 1 distribuzione.
- PT-FC-863 (Acidi organici (additivi) in prodotti dolciari e da forno) è stato aumentato da 1 a 2 distribuzioni.
- PT-FC-891 (Polioli nei prodotti alimentari) è stato aumentato da 1 a 2 distribuzioni.

La quantità dei campioni è stata aumentata per PT-FC-899 (Multi allergeni nelle formule di soia per lattanti (test sugli allergeni)) da 25 g a 2 x 25 g.
Aumento della quantità del campione per PT-FC-901 (Contenuto netto di prodotto preconfezionato) da 1 prodotto preconfezionato a 2 prodotti preconfezionati
La quantità del campione è stata ridotta per PT-FC-781 (Glutine nella farina (test sugli allergeni - glutine a basso livello)) da 100 g a 25 g.

Per il campione PT-FC-870 (Caratteristiche fisiche e colore della paprika), abbiamo chiarito che la matrice di spezie da utilizzare è la paprika.

Per il campione PT-FC-853 (Soia e proteine del latte nel latte di mandorla), abbiamo chiarito che il latte non lattiero-caseario utilizzato è il latte di mandorla.

Per il campione PT-FC-779 (analisi dell'aflatossina nella frutta a guscio) sarà fornito come 50 g di frutta a guscio in polvere.

Il campione PT-FC-863 (Acidi organici (additivi) in prodotti dolciari e da forno), verrà fornito con matrici differenti per ciascuna distribuzione; in una distribuzione forniremo il campione in matrice "Prodotto da forno" ed in un'altra distribuzione il campione in matrice "Farina fermentata".

Per il campione PT-FC-894 (Ingredienti da forno aromatici per i parametri chimici e fisici), abbiamo chiarito che la matrice utilizzata è l'aroma Liquid Vanilla (a base di zucchero).

Abbiamo suddiviso il campione PT-FC-778 (analisi di oli e grassi commestibili) in 4 nuovi campioni come segue:

- PT-FC-778SBO (analisi dell'olio di soia)
- PT-FC-778CO (analisi dell'olio di cocco)
- PT-FC-778SO (analisi dell'olio di girasole)
- PT-FC-778PO (analisi dell'olio di palma)

Per il modesto numero di partecipanti, abbiamo rimosso dal programma PT i seguenti campioni:

- PT-FC-795 (Elementi nei funghi)
- PT-FC-847 (Autenticità del miele)
- PT-FC-859 (Analisi di caramelle)
- PT-FC-860 (Analisi di gomme da masticare)
- PT-FC-873 (Ammine aromatiche primarie totali in acido acetico acquoso al 3% (materiali a contatto con gli alimenti - migrazione specifica))
- PT-FC-887 (Acesulfame-K nelle gomme da masticare)
- PT-FC-888 (Sorbitolo in gomme da masticare)

Abbiamo aggiunto il campione PT-FC-854 per gli allergeni multipli nei biscotti (test sugli allergeni), il campione PT-FC-890 per le micotossine nelle spezie (livelli naturali) e il campione PT-FC-797 per l'anidride solforosa nella frutta secca come accreditati nel campo di applicazione UKAS dell'accREDITAMENTO di LGC Standards.

Informazioni su programmi e campioni per le analisi di alimenti.

Altri programmi per le analisi di alimenti sono disponibili sulla nostra pagina web: <https://www.lgcstandards.com/GB/en/Proficiency-Testing/Food-and-Feed-Schemes/cat/280775>

Sono disponibili campioni per le analisi degli integratori alimentari nel programma PHARMASURE.

Ulteriori informazioni sulla nostra pagina web:
<https://www.lgcstandards.com/GB/en/Proficiency-Testing/Consumer-Safety-Schemes/Pharmaceutical-PHARMASURE-/cat/280766>

