

Analisi sensoriali sul MIELE

PARAMETRO	CODICE (1)	U.M.	LOQ (2)	METODO DI PROVA	PREZZO € IVA esclusa	ACCREDITAMENTO (3)
Sensoriale di rispondenza	PDP/09	odore/sapore: rispondente/non rispondente (mediana >5.0)	-	DM n° 0523293 del 14/10/2022 Conformità sensoriale - Panel costituito da 5 o più assaggiatori qualificati	40,00	si
Sensoriale descrittiva	PDP/09	-	-	DM n° 0523293 del 14/10/2022 Profilo organolettico - Panel costituito da 5 o più assaggiatori qualificati	40,00	si
Analisi descrittiva con giudizio di qualità	MDP/74	-	-	metodo interno Panel costituito da 1 a 3 assaggiatori qualificati	20,00	No

Per l'esecuzione dell'analisi sensoriale del miele devono essere forniti al laboratorio campioni commestibili appositamente predisposti da almeno 250 g, distinti rispetto a quelli destinati ad altre prove. Si sconsiglia l'uso di contenitori in plastica o che abbiano in precedenza contenuto altre sostanze.

- (1) Codice identificativo della prova
- (2) Limite di quantificazione (ove applicabile)
- (3) Accredito ACCREDIA n° 00177

Fonti di riferimento:

Decreto legislativo n° 179 del 20 luglio 2004 - Caratteristiche di composizione del miele

D.M. n° 0523293 del 14 ottobre 2022 – Norme tecniche del disciplinare dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele