

RÉSZLETEZŐ OKIRAT (3)

a NAH-1-1013/2016 nyilvántartási számú akkreditált státuszhoz

MAGYAR TEJGAZDASÁGI
KÍSÉRLETI INTÉZET KFT.

ÉRK.: 2020 FEBR 28.
IKT.SZ.:

1) Az akkreditált szervezet neve:

**Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma**

Telephelyek címe:

9200 Mosonmagyaróvár, Lucsony u. 24.

1093 Budapest, Bakáts u. 8.

2) Akkreditálási szabvány:

MSZ EN ISO/IEC 17025:2018²

3) Az akkreditált státusz érvényessége:

Az akkreditált státusz kezdetének napja: **2016. augusztus 24.**

Az akkreditált státusz lejáratának napja: **2021. augusztus 23.**

4) Az akkreditált terület:

Mosonmagyaróvári Telep 9200 Mosonmagyaróvár, Lucsony u. 24.

I. Az akkreditált területhez tartozó laboratóriumi vizsgálatok

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek, étrendkiegészítők és környezet-higiéniái minták	Mikrobiológiai vizsgálatok általános irányelvei	MSZ EN ISO 7218:2008 (visszavont szabvány)
	Mikrobiológiai vizsgálatok általános irányelvei	MSZ EN ISO 7218:2007/A1:2014 (visszavont szabvány)
	Összes mikrobaszám telepszámlálásos módszer 30 °C-on	MSZ EN ISO 4833-1:2014
	Élesztő- és penészgomba szám telepszámlálásos módszer 25 °C-on	MSZ ISO 7954:1999 (visszavont szabvány)
	Enterobaktériumok száma telepszámlálásos módszer 37 °C-on	MSZ ISO 21528-2:2007 (visszavont szabvány) ¹

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek, étrendkiegészítők és környezet-higiéniai minták	Enterobaktériumok jelenléte és száma MPN módszer, elődúsítással 37 °C-on	ISO 21528-1:2004 (visszavont szabvány) ¹
	Coliformok száma telepszámlálós módszer 30- és 37 °C-on	ISO 4832:2006
	Coliformok jelenléte és száma MPN módszer 30- és 37 °C-on	ISO 4831:2006
	β-glükuronidáz-pozitív <i>Escherichia coli</i> -szám telepszámlálós módszer 44 °C-on	MSZ ISO 16649-2:2005
	<i>Escherichia coli</i> jelenléte és száma MPN módszer 37- és 44 °C-on	ISO 7251:2005
	<i>Enterococcus</i> -D szer. csop.- szám (<i>Enterococcus faecalis</i> és más fajok) telepszámlálós módszer 37°C-on	AM 07:2011 (MERCK Mikrobiológiai Kézikönyv 2005,135. oldal; Merck Kft. Magyarország, 1113 Budapest, Bocskai u.134-146.)
	Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok száma (<i>Staphylococcus aureus</i> és más fajok) telepszámlálós módszer 37°C-on	MSZ EN ISO 6888-1:2008
	Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok (<i>Staphylococcus aureus</i> és más fajok) jelenléte és száma MPN módszer 37°C-on	MSZ EN ISO 6888-3:2007
	Anaerob szulfitredukáló baktériumok száma telepszámlálós módszer 37 °C-on	MSZ ISO 15213:2006
	<i>Clostridium perfringens</i> szám telepszámlálós módszer 37 °C-on	MSZ EN ISO 7937:2005
	<i>Bacillus cereus</i> szám telepszámlálós módszer 30 °C-on	MSZ EN ISO 7932:2005
<i>Salmonella</i> spp. (jelenlét-hiány) dúsítós módszer 37- és 41,5 °C-on, kimutatás szelektív táptalajon 37 °C-on	MSZ EN ISO 6579:2006 (visszavont szabvány) ¹	

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Elelmiszerek, étrendkiegészítők és környezet-higiéniái minták	<i>Salmonella</i> spp. (jelenlét-hiány) dúsítási módszer 37- és 41,5 °C-on, kimutatás ELFA-technikával	AM 08:2011 VIDAS <i>Salmonella</i> (VIDAS SLM) KIT leírás, validáció: AFNOR BIO 12/01-04/94
	<i>Salmonella</i> spp. (jelenlét-hiány) dúsítási módszer 37 °C-on, kimutatás DNS alapján (Real-Time PCR)	AM 09:2011 IQ-Check™ <i>Salmonella</i> II KIT leírás, validáció: AFNOR BRD 07/06-07/04
	<i>Salmonella</i> spp. (Enterobaktériumok) azonosítása biokémiai módszer 37 °C-on (API 20E)	AOAC 978.24:2003
	<i>Salmonella</i> Enteritidis és <i>Salmonella</i> Typhimurium jelenlétének kizárása „O” szerocsoport meghatározással, tárgyilemez-agglutináció	ISO/TR 6579-3:2014
	<i>Listeria monocytogenes</i> szám telepszámlálási módszer 37 °C-on	MSZ EN ISO 11290-2:2012
	<i>Listeria monocytogenes</i> (jelenlét-hiány) dúsítási módszer 30- és 37 °C-on, kimutatás szelektív táptalajon 37 °C-on	MSZ EN ISO 11290-1:1998
	<i>Listeria monocytogenes</i> (jelenlét-hiány) dúsítási módszer 30- és 37 °C-on, kimutatás szelektív táptalajon 37 °C-on	MSZ EN ISO 11290-1:1996/A1:2005
	<i>Listeria monocytogenes</i> (jelenlét-hiány) dúsítási módszer 37 °C-on, kimutatás ELFA-technikával	AM 10:2011 (VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> II (VIDAS LMO2) KIT leírás, validáció: AFNOR BIO 12/11-03/04
	<i>Listeria monocytogenes</i> (jelenlét-hiány) dúsítási módszer 30 °C-on, kimutatás DNS alapján (Real-Time PCR)	AM 11:2011 (IQ-Check™ <i>Listeria monocytogenes</i> II KIT leírás, validáció: AFNOR BRD 07/10-04/05

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Elelmiszerek, étrendkiegészítők	Élesztő- és penészgomba-szám aw >0,95 vízakktivitású termékekben telepszámlálásos módszer 25 °C-on	ISO 21527-1:2008
	Élesztő- és penészgomba-szám aw ≤0,95 vízakktivitású (aw) termékekben telepszámlálásos módszer 25 °C-on	ISO 21527-2:2008
	Vízaktivitás elektromos vezetőképesség mérés 25°C-on	ISO 21807:2004
Hőkezeléssel tartósított konzervek	Tartóssági próba termosztálási módszer	MSZ 3641:1976
Tej és tejtermékek, probiotikus étrendkiegészítők	Tejipari tejsavbaktérium starter kultúrák azonosítása, száma, telepszámlálásos módszer 30- és 37 °C-on	ISO 27205:2010 (IDF 149:2010)
	Feltételezett bifidobaktériumok száma telepszámlálásos módszer 37 °C-on	ISO 29981:2010 (IDF 220:2010)
	<i>Enterobacter (Cronobacter)</i> <i>sakazakii</i> (jelenlét-hiány) dúsításos módszer, kimutatás szelektív táptalajon 37 °C-on	ISO/TS 22964 IDF/RM 210:2006 (visszavont szabvány) ¹
Tej és tejtermékek	<i>Lactobacillus acidophilus</i> szám telepszámlálásos módszer 37 °C-on	ISO 20128:2006 (IDF 192:2006)
	<i>Salmonella</i> (jelenlét-hiány) dúsításos módszer, kimutatás szelektív táptalajon 37 °C-on	AOAC 995.07:2003
	Tejidegen antibakteriálisan ható anyagok (antibiotikumok és szulfonamidok; jelenlét-hiány) kimutatás <i>Bacillus</i> <i>stearothermophilus var. calidolactis</i> baktériummal ellátott tesztanyaggal	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 5. fejezet
	Antimikrobás maradványok (jelenlét-hiány) baktériumszaporodás-gátlás módszer	MSZ ISO/TS 26844:2007

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Joghurt	Jellemző mikroorganizmusok meghatározása, száma, telepszámlálós módszer 37 °C-on	MSZ ISO 7889:2009
Hús és húskészítmények	<i>Enterococcus faecalis</i> szám telepszámlálós módszer 37 °C-on	DIN 10106:1991
Nyershús	Antimikrobás maradványtartalom (jelenlét-hiány) baktériumszaporodás-gátlás módszer 64 °C-on Premi Test tesztanyaggal	AM 12:2011 (DSM Premi Test B.V. KIT leírás, validáció: AFNOR RBP 31/02 - 04/11)
Ivóvíz (hálózathoz tartozó ivóvíz, palackozott víz, ásványvíz, ásványi anyaggal dúsított víz, izesített víz, szikvíz, jég)	Tenyészhető mikroorganizmusok száma telepszámlálós módszer 22- és 37 °C-on	MSZ EN ISO 6222:2000
	<i>E. coli</i> és coliform baktériumok száma membránszűrési módszer 37 °C-on	MSZ EN ISO 9308-1:2001 (visszavont szabvány)
	Enterokokkusok száma membránszűrési módszer 37 °C-on	MSZ EN ISO 7899-2:2000
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> szám membránszűrési módszer 37 °C-on	MSZ EN ISO 16266:2008
	Szulfitredukáló anaerobok spóráinak száma membránszűrési módszer 37 °C-on	MSZ EN 26461-2:1994
	<i>Legionella</i> spp. száma membránszűrési módszer 37 °C-on	MSZ EN ISO 11731-2:2008
Fürdővíz, kondenzvíz	<i>Legionella</i> spp. száma membránszűrési módszer 37 °C-on	MSZ EN ISO 11731-2:2008
Tej és folyékony tejtermékek, ízesített tejkészítmények	Zsírtartalom butirometria megengedett vizsgálati eltérés: 0,1 g/100 g, 0,1 g/100 cm ³	MSZ 3703:1982 2. fejezet

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Tej és folyékony tejtermékek	Száranyag tartalom szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: 0,1 g/100 g	MSZ 3744:1981 1. fejezet
	Zsírtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: teljes- és részben fölözött tej: 0,02 g/100 g fölozött tej: 0,01 g/100 g	MÉ 3-1-92/608 C rész, II. módszer
	Zsírtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: fölozött tej: 0,031 g/100 g részben fölozött tej: 0,036 g/100 g teljes tej: 0,043 g/100 g kecsketej: 0,030 g/100 g juhtej: 0,069 g/100 g	MSZ EN ISO 1211:2010
Folyékony tej, sajtok, tejpороk	Nitrogéntartalom Kjeldahl-módszer megengedett vizsgálati eltérés fehérjében: tehéntej: 0,038 g/100 g kecsketej: 0,052 g/100 g juhtej: 0,050 g/100 g sajtok: 0,312 g/100 g tejpor: 0,007M, ahol „M” a párhuzamos mérések átlagértéke	MSZ EN ISO 8968-1:2014
Tej és folyékony tejtermékek	Nitrogéntartalom Kjeldahl-módszer megengedett vizsgálati eltérés: 0,0055 g/100 g	MSZ EN ISO 8968-3:2007
	Nem fehérjeeredetű nitrogéntartalom Kjeldahl-módszer megengedett vizsgálati eltérés: 0,0025 g/100 g	MSZ EN ISO 8968-4:2002 (visszavont szabvány)
	Fehérjeeredetű nitrogéntartalom Kjeldahl-módszer megengedett vizsgálati eltérés: 0,0038 g/100 g	MSZ EN ISO 8968-5:2002 (visszavont szabvány)
	Hamutartalom izzítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: 0,015 g/100 g	Methodenbuch Band VI. – 5. Erg. 2000 Milch und Milchprodukte C 10.2; VDLUFA-Verlag, Darmstadt, 2000

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Tej és folyékony tejtermékek	pH-érték potenciometria mérési tartomány: 4,0 - 7,0 pH megengedett vizsgálati eltérés: 0,05 pH	MSZ 3707:1981 3. fejezet (visszavont szabvány) ¹
	Titrálható savasság titrimetria megengedett vizsgálati eltérés: 0,2 °SH	MSZ 3707:1981 2. fejezet (visszavont szabvány) ¹
Nyerstej	Zsír-, fehérje-, tejcukor Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) megengedett vizsgálati eltérés: 0,04 g/100 g	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)
	mérési tartomány – nyers tehéntej: zsírtartalom: 2,0 – 6,5 g/100 g fehérjetartalom: 2,0 – 5,0 g/100 g tejcukortartalom: 4,0 – 5,5 g/100 g	
	mérési tartomány – nyers juhtej: zsírtartalom: 5,0 – 10,0 g/100 g fehérjetartalom: 5,5 – 8,0 g/100 g tejcukortartalom: 4,0 – 4,7 g/100 g	
	mérési tartomány – nyers kecsketej: zsírtartalom: 2,5 – 4,5 g/100 g fehérjetartalom: 3,0 – 3,5 g/100 g tejcukortartalom: 4,0 – 4,8 g/100 g	
	Zsírmentes szárazanyag-tartalom nyers tehéntej, kecsketej Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) mérési tartomány: 7,0 – 10,0 g/100 g megengedett vizsgálati eltérés: 0,07 g/100 g	
Zsírmentes szárazanyag-tartalom nyers juhtej Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) mérési tartomány: 9,0 – 12,0 g/100 g megengedett vizsgálati eltérés: 0,07 g/100 g	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 1. fejezet	

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Nyerstej	Fagyáspont termisztoros kriozkópia mérési tartomány: 408 - 600 m°C megengedett vizsgálati eltérés: tehén- és kecsketej: 4 m°C juhtej: 6 m°C	MSZ EN ISO 5764:2009
Tejpor	Víztartalom szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: 0,1 g/100 g	MÉ 3-1-79/1067 C rész, 2. módszer
	Víztartalom szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: 0,15 g/100 g	MSZ EN ISO 5537:2004
	Zsírtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: tejpor: 0,2 g/100 g sovány tejpor: 0,1 g/100 g	MÉ 3-1-79/1067 C rész, 4. módszer
Tejpor és más szárított tejtermékek	Zsírtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: zsíros tejpor: 0,20 g/100 g részben fölözött tejpor és írópor: 0,15 g/100 g sovány tejpor és savópor: 0,10 g/100 g	MSZ EN ISO 1736:2009
	Oldhatatlansági index oldás, centrifugálás megengedett vizsgálati eltérés: 0,138 M** (ml)	ISO 8156:2005 (IDF 129:2005)
	Halmazsűrűség tömörítés, térfogatmérés megengedett vizsgálati eltérés: 0,025 ρ** g/ml	ISO 8967:2005 (IDF 134:2005)
Tejpor és sűrített tej	Titrálható savasság titrimetria, megengedett vizsgálati eltérés: tejpor: 0,1 °SH sűrített tej: 0,25 °SH	MSZ 2708-3:1987 3. fejezet
	Hamutartalom izzítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: 0,1 g/100 g	MSZ 2708-6:1987

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Tejpor és sűrített tej	Fehérjetartalom Kjeldahl-módszer megengedett vizsgálati eltérés: 0,1 g/100 g	MSZ 2708-7:1987
Tejfehérje-koncentrátum por	Víz-, zsír-, fehérjetartalom közele infravörös spektroszkópia (NIR) megengedett vizsgálati eltérés: 0,24 g/100 g víztartalom 0,10 g/100 g zsírtartalom 0,30 g/100 g fehérjetartalom	ISO 21543:2006 (IDF 201:2006)
Savópor	Zsírtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: 0,05 g/100 g	MSZ 12241:1985 2.1. fejezet
	Hamutartalom izzítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: 0,3 g/100 g	MSZ 12241:1985 6. fejezet
Kazeinek és kazeinátok	Zsírtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: 0,1 g/100 g	ISO 5543:2004 (IDF 127:2004)
	Tejcukortartalom fotometria mérési tartomány: összes oldható szénhidrátartalom: ≤ 2% megengedett vizsgálati eltérés: tejcukortartalom: ≤ 0,2% 0,03 g/100g	ISO 5548:2004 (IDF 106:2004)
	Égett szemcse oldás, szűrés	ISO 5739:2003 (IDF 107:2003)
Élelmiszerek és egyéb anyagminták	Tejcukortartalom enzimatikus módszer (glükóz-arány) megengedett vizsgálati eltérés: tej és tejtermékek: 0,05M (g/100g), ahol „M” a párhuzamos mérések átlaga csokoládé: 0,188 g/100 g	AM 18:2016 Boehringer Mannheim / R-Biopharm UV- enzim-teszt Cat.No.: 10986119035

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Elelmiszerek és egyéb anyagminták	Tejcukortartalom enzimatikus módszer (galaktóz- arány) megengedett vizsgálati eltérés: tej és tejtermékek: 0,05M (g/100 g), ahol „M” a párhuzamos mérések átlaga csokoládé: 0,188 g/100 g	AM 19:2016 Boehringer Mannheim / R-Biopharm UV- enzim-teszt Cat.No.: 10176303035
	Nitrát tartalom enzimatikus módszer	AM 20:2016 Boehringer Mannheim / R-Biopharm UV- enzim-teszt Cat.No.: 10905658035
Savanyú tejkészítmények	Száranyag-tartalom szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: 0,3 g/100 g	MSZ 3725:1984 1. fejezet
	pH-érték potenciometria megengedett vizsgálati eltérés: 0,05 pH	MSZ 3725:1984 6. fejezet
Tejföl, tejszín és ízesített tejszínhab	Száranyag-tartalom szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: 0,2 g/100 g	MSZ 3727-1:1985 2. fejezet
	Zsírtmentes száranyag-tartalom számítás	MSZ 3727-1:1985 4. fejezet
	Titrálható savasság titrimetria megengedett vizsgálati eltérés: 0,5 °SH	MSZ 3727-2:1985 3. fejezet
	Zsírtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: 0,50 g/100 g	MSZ EN ISO 2450:2009
Tejszín, ízesített és savanyú tejkészítmények	Zsírtartalom butirometria megengedett vizsgálati eltérés: 0,5 g/100 g	MSZ 9602:1984 2. fejezet
Tejszín, ízesített és savanyú tejkészítmények, tejpudingok és tejdesszertek	Zsírtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: 0,2 g/100 g	MSZ 9602:1984 1. fejezet

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Savanyú tejkészítmények és tejpudingok	Zsírtartalom butirometria megengedett vizsgálati eltérés: 0,1 g/100 g, 0,1 g/100 cm ³	MSZ 9602:1984 3. fejezet
Vaj és vajszerű termékek	Víz-tartalom szárítás, tömegmérés: megengedett vizsgálati eltérés: 0,10 g/100 g	MSZ EN ISO 3727-1:2002
	Zsírmentes szárazanyag-tartalom extrakció, szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: 0,15 g/100 g	MSZ EN ISO 3727-2:2002
	Zsírtartalom számítás	MSZ EN ISO 3727-3:2003
	Zsírtartalom butirometria	ISO 11870:2009 (IDF 152:2009)
	pH-érték potenciometria mérési tartomány: 4,0 - 7,0 pH megengedett vizsgálati eltérés: 0,05 pH	MSZ 2713-4:1988 (visszavont szabvány)
Vaj, étkezési olajemulziók, kenhető zsírok	Zsírtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: 0,26 g/100 g	MSZ EN ISO 17189:2004
Oltós alvasztású, érlelt sajtok	Víz-tartalom a zsírmentes sajtanyagban számítás	MÉ 1-3/51-1, 4.3. fejezet
Sajt, ömlesztett sajt, túró	Víz- és szárazanyag tartalom szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: 0,35 g/100 g	MSZ EN ISO 5534:2004
	Zsírtartalom butirometria megengedett vizsgálati eltérés: 0,5 g/100 g	MSZ 2714-1:1989 3. fejezet (visszavont szabvány)
	Zsírtartalom butirometria megengedett vizsgálati eltérés: 0,5 g/100 g	ISO 3433:2008 (IDF 222:2009)
	Szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom számítás	MSZ 2714-1:1989 4. fejezet (visszavont szabvány)

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Sajt, ömlesztett sajt, túró	Zsír tartalom extrakció, szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: 0,3 g/ 100 g	MSZ EN ISO 1735:2004
	Hamutartalom izzítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: 0,015 g/100 g	Methodenbuch Band VI. – 5. Erg. 2000 Milch und Milchprodukte C 10.2; VDLUFA-Verlag, Darmstadt, 2000
	Klorid tartalom potenciometria megengedett vizsgálati eltérés: 0,02 g/100 g	MSZ EN ISO 5943:2007
	pH-érték potenciometria mérési tartomány: 4,0 - 7,0 pH megengedett vizsgálati eltérés: 0,05 pH	MSZ 3728:1983 3. fejezet (visszavont szabvány) ¹
	Savfok titrimetria megengedett vizsgálati eltérés: 3 °SH	MSZ 3728:1983 2. fejezet (visszavont szabvány) ¹
	Fehérje tartalom Kjeldahl mérési tartomány: 18-36 m/m%	AOAC 33.7.12A
Édesipari termékek (kivéve: diabetikus édesipari termékek)	Összes cukortartalom Schoorl-Regenbogen módszer titrimetria megengedett vizsgálati eltérés: cukortartalom: < 10%: 4% rel. cukortartalom: 10-20%: 3% rel. cukortartalom: > 20% 2% rel.	MSZ 20900-5:1989 2.2. fejezet
	Szárítási veszteség szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: 0,1 g/100g	MSZ 20900-1:1987
Gabonák, mandula, pisztácia, árpa-maláta	Összes aflatoxin ELISA technika mérési tartomány: 1-20 ppb (µg/kg) megengedett vizsgálati eltérés: ± 26%	AM 01:2011 (Romer Labs Agra Quant® Total Aflatoxin Assay 1/20 KIT leírás)
Szárított gyümölcsök	Összes aflatoxin ELISA technika kimutatási határ 1,75 ppb (µg/kg) visszanyerés: 85%	AM 16:2016 (RIDASCREEN® Aflatoxin Total R:4701)

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Árpa, búza, kukorica, kakaó, cirok, szójabab, zöld kávé	Ochratoxin ELISA technika mérési tartomány: 2-40 ppb ($\mu\text{g}/\text{kg}$) megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 29\%$	AM 02:2011 (Romer Labs Agra Quant [®] Total Ochratoxin Assay 2/40 KIT leírás)
Gabona, szárított gyümölcs	Ochratoxin ELISA technika kimutatási határ: 2,5 ppb	AM 17:2016 (RIDASCREEN [®] Ochratoxin A 30/15 R:1311)
Búza, kukorica, árpa, rizs, rozs, zab, szója, ezek lisztjei	Dezoxinivalenol (DON) toxin ELISA technika mérési tartomány: 0,25-2 ppm (mg/kg) megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 20\%$	AM 03:2011 (Veratox DON 5/5 KIT leírás)
Kukorica	T-2 toxin ELISA technika mérési tartomány: 25-250 ppb ($\mu\text{g}/\text{kg}$) megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 20\%$	AM 04:2011 (Veratox T-2/HT-2 KIT leírás)
Tej, tejjor, sajt	Aflatoxin M1 ELISA technika kimutatási határ: tej: 5ppt tejjor és sajt: 50 ppt visszanyerés: 96-99%	AM 15:2012 (RIDASCREEN [®] Aflatoxin M1 (R1121))
Búza, kukorica, árpa, zab	Zearalenon (F-2) toxin ELISA technika mérési tartomány: 25-500 ppb ($\mu\text{g}/\text{kg}$) megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 20\%$	AM 05:2011 (Veratox Zearalenone KIT leírás)
Gluténmentes és gluténszegény élelmiszerek	Gliadin/glutén ELISA technika mérési tartomány: 5-80 ppb ($\mu\text{g}/\text{kg}$) gliadin alsó méréshatár: 1,5/3 ppm (mg/kg) gliadin/glutén visszanyerés: 92-113%	AM 06:2012 (RIDASCREEN [®] Gliadin (R7001) validáció: AOAC 120601)
Hús és húskészítmények	Nedvességtartalom szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: $r = 0,593\% + 0,0017 w$ ahol w: két párhuzamos mérésből származó nedvességtartalom-érték számtani középértéke	MSZ ISO 1442:2000

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Hús és húskészítmények	Zsír tartalom extrakció, szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: 0,5 g/100 g	MSZ ISO 1443:2002
	Nitrogéntartalom Kjeldahl módszer megengedett vizsgálati eltérés: 0,1 g/100 g	MSZ ISO 937:2002
	Fehérjeteralom Kjeldahl módszer megengedett vizsgálati eltérés: 0,3 g/100 g	MSZ 5874-8:1978 2. fejezet
	Nitrit-és nitrát-tartalom spektrometria megengedett vizsgálati eltérés: sonka és kolbász: 3,5 mg/ kg NaNO ₂ kezeletlen kolbász: 1,7 mg/ kg NaNO ₂ sonka és kolbász: 8,8 mg/ kg NaNO ₃ nyers sonka: 10,7 mg/ kg NaNO ₃ kezeletlen kolbász: 2,8 mg/ kg NaNO ₃	MSZ EN 12014-3:2005
Állati és növényi zsírok és olajok (kivéve tej és tejtermékek valamint az ebből származó zsírok és olajok)	Zsír-sav-metil-észterek gázkromatográfiás meghatározása mérési tartomány: C4-C26 zsírsavak	MSZ EN ISO 12966-1:2015

III. Az akkreditált területhez tartozó mintavételi, minta-előkészítési eljárások

Termék/anyag	Az eljárás jellege	Az eljárás azonosítója
Élelmiszerek, étrendkiegészítők és környezet-higiéniai minták	Mintaelőkészítés és hígítások készítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-1:2000 (visszavont szabvány) ¹
	Mintaelőkészítés patogén mikroorganizmusok kimutatására PCR-módszerrel	MSZ EN ISO 20837:2006
	Mintaelőkészítés és amplifikáció patogén mikroorganizmusok kimutatására PCR-módszerrel	MSZ EN ISO 20838:2006
Tej és tejtermékek	Mintaelőkészítés és hígítások készítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-5:2010
	Mintavétel mikrobiológiai-, fizikai-, kémiai- és érzékszervi vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 707:2009
Hús és húskészítmények	Mintaelőkészítés és hígítások készítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-2:2004 (visszavont szabvány) ¹
	Mintaelőkészítés és hígítások készítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-3:2004 (visszavont szabvány) ¹
Élelmiszerek, kivéve a tej, a hús a hal és a belőlük készített termékek	Mintaelőkészítés és hígítások készítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-4:2012 (visszavont szabvány) ¹
Ivóvíz (hálózatból származó ivóvíz, palackozott víz, ásványvíz, ásványi anyaggal dúsított víz, ízesített víz, szikvíz, jég)	Mintavétel mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 19458:2007
Munkakörnyezet	Mintavétel felületekről mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ ISO 18593:2008
	Mintavétel levegőből mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN 13098:2001
Állati és növényi zsírok és olajok	A zsírsav-metil-észterek előállítás	MSZ EN ISO 12966-2:2011 (visszavont szabvány) ¹

Budapesti telep: 1093 Budapest, Bakáts u. 8. telephely

I. Az akkreditált területéhez tartozó laboratóriumi vizsgálatok:

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Nyers tej (tehén, juh kecske)	Idegen víztartalom számítás	MSZ 12068:2009
Nyerstej	Zsírtartalom, fehérjetartalom, tejcukortartalom Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) megengedett vizsgálati eltérés: 0,04 g/100 g mérési tartomány – nyers tehéntej: zsírtartalom: 2,0 – 6,5 g/100 g fehérjetartalom: 2,0 – 5,0 g/100 g tejcukortartalom: 4,0 – 5,5 g/100 g	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)
	Zsírmentes szárazanyag-tartalom Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) mérési tartomány: 7,0 – 10,0 g/100 g megengedett vizsgálati eltérés: 0,07 g/100 g	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 1. fejezet
	Fagyáspont termisztoros krioszkópia mérési tartomány: 408 - 600 m°C megengedett vizsgálati eltérés: tehén- és kecsketej: 4 m°C juhtej: 6 m°C	MSZ EN ISO 5764:2009
	Fagyáspont Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR), konduktometria mérési tartomány:400-600 m°C megengedett vizsgálati eltérés: 5 m°C	AM 13:2012 (MilkoScanTM+FDP Calibration, Foss Analytical Dánia, validáció: MTKI VAL 01:2012)
	pH-érték potenciometria mérési tartomány: 4,0 - 7,0 pH megengedett vizsgálati eltérés: 0,05 pH	MSZ 3707:1981 3. fejezet
	pH-érték Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR), konduktometria mérési tartomány: 4,0 - 7,0 pH megengedett vizsgálati eltérés: 0,05 pH	AM 14:2012 (MilkoScan FT 6000pH Calibration, Foss Analytical Dánia, validáció: MTKI VAL 02:2012)

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Nyerstej	Titrálnakó savasság Titrimetria mérési tartomány: 5,0 - 12,0 °SH megengedett vizsgálati eltérés: 0,2 °SH	MSZ 3707:1981 2. fejezet
	Tejidegen antibakteriálisan ható anyagok (antibiotikumok és szulfonamidok; jelenlét-hiány) kimutatás <i>Bacillus</i> <i>stearothermophilus</i> var. <i>calidolactis</i> baktériummal ellátott tesztanyaggal	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 5. fejezet
	Összes mikrobaszám áramlásos citometria mérési tartomány: 10000– 3000000 bakt/cm ³ megengedett vizsgálati eltérés: **RSD _r ≤ 8%	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 4. fejezet
	Szomatikus sejtszám áramlásos citometria mérési tartomány: 1000 – 10000000 sejt/cm ³ megengedett vizsgálati eltérés: sejt/ml: ≤ 100.000 **RSD _r ≤ 7% sejt/ml: 100.001 – 300.000: RSD _r ** ≤ 5% sejt/ml: 300.001 – 500.000: RSD _r ** ≤ 4% sejt/ml: >500.000: RSD _r ** ≤ 4%	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 3. fejezet
	Összes mikrobaszám mértani átlagszámítás	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 4. 10.2. fejezet
	Szomatikus sejtszám mértani átlagszámítás	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 3. 10.2. fejezet

¹ A Nemzeti Akkreditáló Hatóság 2017. december 21-én kiadott határozatával elrendelt visszavont szabvány átvezetése

² A Nemzeti Akkreditáló Hatóság 2020. február 27-én kiadott határozatával elrendelt akkreditálási szabvány változás átvezetése

Az aktuális akkreditált státuszra vonatkozó adatok a Nemzeti Akkreditáló Hatóság honlapján érhetők el (<http://www.nah.gov.hu/kategoriak>)

- VÉGE -

Hete Gabriella
Nemzeti Akkreditáló Hatóság
mb. elnökhelyettes

