

RÉSZLETEZŐ OKIRAT (3)

a NAH-1-1013/2021 nyilvántartási számú akkreditált státuszhoz

1) Az akkreditált szervezet neve és címe:

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

Telephelyek neve és címe:

Mosonmagyaróvári Telep:9200 Mosonmagyaróvár, Csiszár József utca 1.^{1,2}
Budapesti telep:1093 Budapest, Bakáts u. 8.

2) Akkreditálási szabvány:

MSZ EN ISO/IEC 17025:2018

3) Akkreditálási kategória:

vizsgálólaboratórium

4) Az akkreditált státusz érvényessége:

Az akkreditált státusz kezdetének napja: **2021. július 29.**

Az akkreditált státusz lejáratának napja: **2026. július 29.**

5) Az akkreditált terület:

Mosonmagyaróvári Telep: 9200 Mosonmagyaróvár, Csiszár József utca 1.

I. Az akkreditált területhez tartozó laboratóriumi vizsgálatok²

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	Mikrobiológiai vizsgálatok általános követelményei és irányelvei	MSZ EN ISO 7218:2016
	Összes mikrobaszám telepszámlálós módszer 30 °C-on	MSZ EN ISO 4833-1:2014
	Összes mezofil aerob mikroorganizmus szám, telepszámlálós módszer 30°C-on, Petrifilm technikával	AM 26:2020 (3M™ Petrifilm™ AC)
	Élesztő- és penészgomba szám telepszámlálós módszer 25 °C-on	MSZ ISO 7954:1999
	Enterobaktériumok száma telepszámlálós módszer 37 °C-on	MSZ ISO 21528-2:2017

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	Enterobaktériumok jelenléte és száma MPN módszer, elődúsítással 37 °C-on	MSZ EN ISO 21528-1:2017
	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
	Enterococcus -D szer. csop.- szám (<i>Enterococcus faecalis</i> és más fajok) telepszámlálós módszer 37 °C-on	AM 07:2011 (MERCK Mikrobiológiai Kézikönyv)
	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 6579-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp. (jelenlét-hiány) dúsítós módszer 37- és 41,5 °C-on, kimutatás szelektív táptalajon 37 °C-on	MSZ EN ISO 6579-1-2017/A1:2020
	<i>Salmonella</i> spp. (jelenlét-hiány) dúsítós módszer 37- és 41,5 °C-on, kimutatás ELFA-technikával	AM 08:2011 (Biomérieux VIDAS SLM)
<i>Salmonella</i> spp. (jelenlét-hiány) dúsítós módszer 37°C és 41,5°C-on, kimutatás DNS alapján (Real-Time PCR)	AM 30:2020 (Eurofins BACGene <i>Salmonella</i> spp.)	

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	<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, tárgylemez-agglutináció	ISO/TR 6579-3:2014
	<i>Listeria monocytogenes</i> és <i>Listeria</i> spp. szám telepszámlálási módszer 37 °C-on	MSZ EN ISO 11290-2:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> és <i>Listeria</i> spp. (jelenlét hiány) dúsítási módszer 30- és 37 °C-on, kimutatás szelektív táptalajon 37 °C-on	MSZ EN ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria</i> spp. (jelenlét-hiány) dúsítási módszer 30°C-on, kimutatás ELFA-technikával	AM 28:2020 (Biomérieux VIDAS LIS)
	<i>Listeria</i> spp. (jelenlét-hiány) dúsítási módszer 37°C-on, kimutatás DNS alapján (Real-Time PCR)	AM 32:2020 (Eurofins BACGene <i>Listeria</i> spp.)
	<i>Listeria monocytogenes</i> (jelenlét hiány) dúsítási módszer 37 °C-on, kimutatás ELFA-technikával	AM 10:2011 (Biomérieux VIDAS LMO2)
	<i>Listeria monocytogenes</i> (jelenlét-hiány) dúsítási módszer 37°C-on, kimutatás DNS alapján (Real-Time PCR)	AM 31:2020 (Eurofins BACGene <i>Listeria monocytogenes</i>)
	<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Cronobacter sakazakii</i> és más fajok) (jelenlét-hiány) dúsítási módszer 37- és 41,5 °C-on, kimutatás szelektív táptalajon 41,5 °C-on	MSZ EN ISO 22964:2017
	<i>Campylobacter</i> spp. szám telepszámlálási módszer 41,5°C-on	MSZ EN ISO 10272-2:2017
Szója, zeller és mustár (jelenlét-hiány) kimutatás DNS alapján (Real-Time PCR)	AM 38:2020 (Congen SureFood® Soya/Celery/Mustard)	
Élelmiszerek	Összes mezofil aerob mikroorganizmus szám, telepszámlálási módszer 32°C és 35°C-on, Petrifilm technikával	AM 25:2020 (3M™ Petrifilm™ RAC)

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek	DNáz-pozitív sztafilokokkuszok (<i>Staphylococcus aureus</i> és más fajok) száma, telepszámlálós módszer 37°C-on, Petrifilm technikával	AM 27:2020 (3M™ Petrifilm™ STX)
	Élesztő- és penészgomba-szám $a_w > 0,95$ vízakтивitású termékekben telepszámlálós módszer 25 °C-on	ISO 21527-1:2008
	Élesztő- és penészgomba-szám $a_w \leq 0,95$ vízakтивitású (a_w) termékekben telepszámlálós módszer 25 °C-on	ISO 21527-2:2008
	Mezofil tejsavbaktériumok száma telepszámlálós módszer 30°C-on	MSZ ISO 15214:2005
	Shiga toxin termelő <i>Escherichia coli</i> (STEC) (jelenlét-hiány) dúsítós módszer 37°C-on kimutatás DNS alapján (Real-Time PCR)	AM 33:2020 (Congen SureFast® STEC)
	Állati (gerincesek) és növényi DNS kimutatás (jelenlét-hiány) Real-Time PCR módszerrel	AM 34:2020 (Congen SureFast® Animal+Plant)
	Baromfi fajazonosság vizsgálat (jelenlét-hiány) kimutatás DNS alapján (Real-Time PCR)	AM 35:2020 (Congen SureFood® Animal ID Poultry)
	Szarvasmarha, juh és kecske fajazonosság vizsgálat (jelenlét-hiány) kimutatás DNS alapján (Real-Time PCR)	AM 36:2020 (Congen SureFood® Animal ID Beef/Sheep/Goat)
	Sertés fajazonosság vizsgálat (jelenlét-hiány) kimutatás DNS alapján (Real-Time PCR)	AM 37:2020 (Congen SureFood® Animal ID Pork)
	Vízaktivitás elektromos vezetőképesség mérés 25°C-on	MSZ ISO 18787:2018
Génmódosított (GMO) összetevő kimutatás (jelenlét-hiány) Real-Time PCR módszerrel	AM 43:2021 (Eurofins GeneScan GMOScreen)	
Hőkezeléssel tartósított konzervek	Tartóssági próba termosztálási módszer	MSZ 3641:1976
Starter kultúra, tej- és tejtermékek	Tejipari tejsavbaktérium starter kultúrák azonosítása, száma, telepszámlálós módszer 30- és 37 °C-on	ISO 27205:2010 (IDF 149:2010)

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Starter kultúra, tej- és tejtermékek	Feltételezett bifidobaktériumok száma telepszámlálási módszer 37 °C-on	ISO 29981:2010 (IDF 220:2010)
	<i>Lactobacillus acidophilus</i> szám telepszámlálási módszer 37 °C-on	ISO 20128:2006 (IDF 192:2006)
	Joghurt jellemző mikroorganizmusainak meghatározása, száma, telepszámlálási módszer 37 °C-on	MSZ ISO 7889:2009
Tej- és tejtermékek	Tejidegen antibakteriálisan ható anyagok (antibiotikumok és szulfonamidok; jelenlét-hiány) kimutatás <i>Bacillus stearothermophilus</i> var. <i>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
Hús- és húskészítmények, környezet-higiéniai minták	<i>Campylobacter</i> spp. (jelenlét-hiány) dúsitási módszer 41,5°C-on, kimutatás ELFA-technikával	AM 29:2020 (Biomérieux VIDAS CAM)
Hús- és húskészítmények	<i>Enterococcus faecalis</i> szám telepszámlálási módszer 37 °C-on	DIN 10106:2017-04
Nyershús	Antimikrobás maradványtartalom (jelenlét-hiány) baktériumszaporodás-gátlás módszer 64 °C-on Premi Test tesztanyaggal	AM 12:2011 (DSM Premi Test B.V.)
Takarmányok	Összes mikrobaszám telepszámlálási módszer 30 °C-on	MSZ EN ISO 4833-1:2014
	Élesztő- és penészgomba szám telepszámlálási módszer 25 °C-on	MSZ ISO 7954:1999
	Enterobaktériumok száma telepszámlálási módszer 37 °C-on	MSZ EN ISO 21528-2:2017
	Coliformok száma telepszámlálási módszer 30- és 37 °C-on	ISO 4832:2006
	β-glükuronidáz-pozitív <i>Escherichia coli</i> -szám telepszámlálási módszer 44 °C-on	MSZ ISO 16649-2:2005
	Anaerob szulfidredukáló baktériumok száma telepszámlálási módszer 37 °C-on	MSZ ISO 15213:2006
	<i>Clostridium perfringens</i> szám telepszámlálási módszer 37 °C-on	MSZ EN ISO 7937:2005

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Takarmányok	<i>Salmonella spp.</i> (jelenlét-hiány) dúsítási módszer 37- és 41,5 °C-on, kimutatás szelektív táptalajon 37 °C-on	MSZ EN ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp.</i> (jelenlét-hiány) dúsítási módszer 37- és 41,5 °C-on, kimutatás szelektív táptalajon 37 °C-on	MSZ EN ISO 6579-1-2017/A1:2020
	<i>Listeria monocytogenes</i> és <i>Listeria spp.</i> (jelenlét-hiány) dúsítási módszer 30- és 37 °C-on, kimutatás szelektív táptalajon 37 °C-on	MSZ EN ISO 11290-1:2017
	Baromfi fajazonosság vizsgálat (jelenlét-hiány) kimutatás DNS alapján (Real-Time PCR)	AM 35:2020 (Congen SureFood® Animal ID Poultry)
	Szarvasmarha, juh és kecske fajazonosság vizsgálat (jelenlét-hiány) kimutatás DNS alapján (Real-Time PCR)	AM 36:2020 (Congen SureFood® Animal ID Beef/Sheep/Goat)
	Sertés fajazonosság vizsgálat (jelenlét-hiány) kimutatás DNS alapján (Real-Time PCR)	AM 37:2020 (Congen SureFood® Animal ID Pork)
Kozmetikumok	A mikrobiológiai vizsgálatok általános előírásai	MSZ EN ISO 21148:2017
	Aerob mezofil mikrobaszám telepszámlálási módszer	MSZ EN ISO 21149:2017
	<i>Candida albicans</i> jelenléte kimutatás dúsítással	MSZ EN ISO 18416:2016
	<i>Escherichia coli</i> jelenléte kimutatás dúsítással	MSZ EN ISO 21150:2016
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> jelenléte kimutatás dúsítással	MSZ EN ISO 22717:2016
	<i>Staphylococcus aureus</i> jelenléte kimutatás dúsítással	MSZ EN ISO 22718:2016
Ivóvíz	Tenyészthető mikroorganizmusok száma telepszámlálási 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 9308-1:2015
	<i>E. coli</i> és coliform baktériumok száma membránszűrési módszer 37 °C-on	MSZ EN ISO 9308-1:2014/A1:2017

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Ivóvíz	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
Víz	<i>Legionella</i> spp. száma telepszámlálós, membránszűrési módszer 37 °C-on	MSZ EN ISO 11731:2017
Tej és folyékony tejtermékek, ízesített tejkészítmények	Zsirtartalom butirometria alsó méréshatár: 0,1 g/100 g, 0,1 g/100 cm ³	MSZ 3703:2018 5. fejezet
Tej és folyékony tejtermékek	Szárazanyagtartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	MSZ 3744:1981 1. fejezet
	Zsirtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: főlözött tej: 0,031 g/100 g részben főlözött 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, tejpорок	Nitrogéntartalom / Fehérjetartalom Kjeldahl-módszer alsó méréshatár: tehéntej: 0,038 g/100g kecsketej: 0,052 g/100g juhtej: 0,050 g/100g sajtok: 0,312 g/100g tejpor: 0,007 M, ahol „M” a párhuzamos mérések átlagértéke	MSZ EN ISO 8968-1:2014 9.2. fejezet
Tej és folyékony tejtermékek	Nitrogéntartalom Kjeldahl-módszer alsó méréshatár: 0,0055 g/100 g	MSZ EN ISO 8968-3:2007
	Nem fehérjeeredetű nitrogéntartalom Kjeldahl-módszer alsó méréshatár: 0,0025 g/100 g	MSZ EN ISO 8968-4:2016 10.2. eljárás
	Fehérjeeredetű nitrogéntartalom Kjeldahl-módszer alsó méréshatár: 0,0038 g/100 g	MSZ EN ISO 8968-4:2016 9. eljárás
	Összes hamutartalom izzítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,015 g/100 g alsó méréshatár 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	MSZ 3707:2017 4. fejezet
	Titrálható savasság (Savfok) titrimetria alsó méréshatár: 0,2 °SH	MSZ 3707:2017 3.2. fejezet
Nyers tej	Zsír-, fehérje-, tejcukor 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 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	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)
	Zsírmentes szárazanyag-tartalom nyers tehéntej, kecsketej Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) mérési tartomány: 7,0 – 10,0 g/100 g	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 1. fejezet
	Zsírmentes szárazanyag-tartalom nyers juhtej Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) mérési tartomány: 9,0 – 12,0 g/100 g	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 1. fejezet
	Fagyáspont termisztoros krioszkópia mérési tartomány: (-)408 – (-) 600 m°C	MSZ EN ISO 5764:2009
Tejpor	Víztartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	MÉ 3-1-79/1067 C rész, 2. módszer
Tejpor, savópor, tejszínpor	Víztartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: tejpor: 0,2% (m/m) savópor 0,3% (m/m) tejszínpor 0,3% (m/m)	Methodenbuch VI. C. 35.6 B eljárás

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Tejpor és más szárított tejtermékek	Zsírtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: zsíros tejpor: 0,20 g/100 g részben fölözött tejpor és irópor: 0,15 g/100 g sovány tejpor és savópor: 0,10 g/100 g	MSZ EN ISO 1736:2009
	Oldhatatlansági index oldás, centrifugálás alsó méréshatár: 0,1 ml	ISO 8156:2005 (IDF 129:2005)
	Halmazsűrűség tömörítés, térfogatmérés	ISO 8967:2005 (IDF 134:2005)
Tejpor és sűrített tej	Hamutartalom izzítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	MSZ 2708-6:1987
	Fehérjetartalom Kjeldahl-módszer alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	MSZ 2708-7:1987
Tejfehérje-koncentrátum por	Víz-, zsír-, fehérjetartalom közeli infravörös spektroszkópia (NIR) mérési tartomány: víztartalom: 4,50 – 5,80 g/100g zsírtartalom: 1,04 – 1,95 g/100g fehérjetartalom: 78,5 – 87,0 g/100g	ISO 21543:2020 (IDF 201:2020)
Savópor	Hamutartalom izzítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,3 g/100 g	MSZ 12241:1985 6. fejezet
Kazeinek és kazeinátok	Zsírtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	ISO 5543:2004 (IDF 127:2004)
	Tejcukortartalom, fotometria mérési tartomány: 0,03-2,0 g/100g	ISO 5548:2004 (IDF 106:2004)
	Égett szemcse és idegen anyag tartalom oldás, szűrés	ISO 5739:2003 (IDF 107:2003)
Élelmiszerek	Tejcukortartalom enzimatis módszer (glükóz-arány) alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	AM 18:2016 Boehringer Mannheim / R-Biopharm UV- enzim-teszt Cat.No.: 10986119035
	Tejcukortartalom enzimatis módszer (galaktóz-arány) alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	AM 19:2016 Boehringer Mannheim / R-Biopharm UV- enzim-teszt Cat.No.: 10176303035

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Elelmiszerek	Nitrát tartalom enzimátikus módszer alsó méréshatár: 7,5 mg/kg	AM 20:2016 Boehringer Mannheim / R-Biopharm UV-enzim-teszt Cat.No.: 10905658035
	Összes élelmi rost alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	AM 44:2021 Megazyme Total Dietary Fiber K- TDFR-100A
Savanyú tejkészítmények	Szárazanyag-tartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,3 g/100 g	MSZ 3725:1984 1. fejezet
	pH-érték potenciometria mérési tartomány: 4,0 - 7,0	MSZ 3725:1984 6. fejezet
Tejfől, tejszín és ízesített tejszínhab	Szárazanyag-tartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,2 g/100 g	MSZ 3727-1:1985 2. fejezet
	Zsírtartalom szárazanyag-tartalom számítás	MSZ 3727-1:1985 4. fejezet
	Titrálható savasság (Savfok) titrimetria alsó méréshatár: 0,5 °SH	MSZ 3727-2:1985 3. fejezet
	Zsirtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	MSZ EN ISO 2450:2009
Tejszín, ízesített és savanyú tejkészítmények	Zsirtartalom butirometria alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	MSZ 9602:2018 5. fejezet
Tejszín, ízesített és savanyú tejkészítmények, tejpudingok és tejdesszertek	Zsirtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,2 g/100 g	MSZ 9602:2018 4. fejezet
Tejszín, ízesített és savanyú tejkészítmények	Zsirtartalom butirometria alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	Methodenbuch VI. C15.3.3 eljárás
Vaj és vajszerű termékek	Nedvességtartalom szárítás, tömegmérés: alsó méréshatár: 0,2 g/100 g	MSZ EN ISO 3727-1:2002
	Zsírtartalom szárazanyag-tartalom extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,15 g/100 g	MSZ EN ISO 3727-2:2002
	Zsirtartalom számítás	MSZ EN ISO 3727-3:2003
	Zsirtartalom butirometria alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	ISO 11870:2009 (IDF 152:2009)
	pH-érték potenciometria mérési tartomány: 4,0 - 7,0	MSZ 2713-4:1988

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Vaj, étkezési olajemulziók, kenhető zsírok	Zsirtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,26 g/100 g	MSZ EN ISO 17189:2004
Oltós alvasztású, érlelt sajtok	Víz-tartalom a zsírintes sajtanyagban számítás	MÉ 1-3/51-1 4.3.fejezet
Sajt, ömlesztett sajt, túró	Víz- és szárazanyag tartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,35 g/100 g	MSZ EN ISO 5534:2004
	Zsirtartalom butirometria alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	MSZ 2714-1:1989 3. fejezet
	Zsirtartalom butirometria alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008)
	Szárazanyagra vonatkoztatott zsirtartalom számítás	MSZ 2714-1:1989 4. fejezet
	Zsirtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,3 g/100 g	MSZ EN ISO 1735:2004
	Összes hamutartalom izzítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,015 g/100 g	Methodenbuch Band VI. – 5. Erg. 2000 Milch und Milchprodukte C 10.2; VDLUFA-Verlag, Darmstadt, 2000
	Kloridtartalom (Só tartalom) potenciometria alsó méréshatár: 0,02 g/100 g	MSZ EN ISO 5943:2007
	pH-érték potenciometria mérési tartomány: 4,0 - 7,0	MSZ 3728:2017 4. fejezet
	Titrálható savasság (Savfok) titrimetria alsó méréshatár: 3 °SH	MSZ 3728:2017 3.2. fejezet
Édesipari termékek (kivéve: diabetikus édesipari termékek)	Fehérje tartalom Kjeldahl mérési tartomány: 18-36 m/m%	AOAC 33.7.12A
	Összes cukortartalom Schoorl-Regenbogen módszer titrimetria alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	MSZ 20900-5:1989 2.2. fejezet
Gabonák, mandula, pisztácia, árpa-maláta	Szárítási veszteség szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	MSZ 20900-1:1987
	Összes aflatoxin ELISA technika mérési tartomány: 1-20 µg/kg	AM 01:2011 (Romer Labs Agra Quant® Total Aflatoxin Assay 1/20 KIT leírás)
Szárított gyümölcsök	Összes aflatoxin ELISA technika mérési tartomány: 1,75 - 140µg/kg	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 µg/kg	AM 02:2011 (Romer Labs Agra Quant® Total Ochratoxin Assay 2/40 KIT leírás)
Gabona, szárított gyümölcs	Ochratoxin ELISA technika mérési tartomány: 0,3-30 µg/kg	AM 17:2016 (RIDASCREEN® Ochratoxin A 30/15 R:1312)
Búza, kukorica, árpa, rizs, rozs, zab, szója, ezek lisztjei	Dezoxinivalenol (DON) toxin ELISA technika mérési tartomány: 0,25-2 mg/kg	AM 03:2011 (Veratox 5/5 DON KIT leírás)
Kukorica	T-2/HT2 toxin ELISA technika mérési tartomány: 25-250 µg /kg	AM 04:2011 (Veratox T-2/HT2 KIT leírás)
Tej, tejpör, sajt	Aflatoxin M1 ELISA technika mérési tartomány: 5 – 80 ng/kg	AM 15:2012 RIDASCREEN® Aflatoxin M1 (R1121)
Búza, kukorica, árpa, zab	Zearalenon (F-2) toxin ELISA technika mérési tartomány: 25-500 µg /kg	AM 05:2011 (Veratox Zearalenone KIT leírás)
Gluténmentes és gluténszegény élelmiszerek	Gliadin/glutén ELISA technika mérési tartomány: 5-80 µg/kg gliadin	AM 06:2012 (RIDASCREEN® Gliadin (R7001), validáció: AOAC 120601)
Kezeletlen és feldolgozott élelmiszerek és italok	Szója fehérje ELISA technika mérési tartomány: 2,5 – 20 mg/kg	AM 21:2020 (R-Biopharm RIDASCREEN® Fast Soya)
Élelmiszerek	Tojás fehérje ELISA technika mérési tartomány: 0,5 – 13,5 mg/kg	AM 23:2020 (R-Biopharm RIDASCREEN® Fast Egg Protein)
	Tej fehérje ELISA technika mérési tartomány: 2,5 – 67,5 mg/kg	AM 24:2020 (R-Biopharm RIDASCREEN® Fast Milk)
	Kén-dioxid alsó méréshatár: 5 mg/kg	MSZ 3621:2017 4.1. szakasz
Hal és halkészítmények	Hisztamin ELISA technika mérési tartomány: 3 - 300 mg/kg	AM 22:2020 (ROMER Histamin Rapid)
Hús és húskészítmények	Nedvességtartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,6 g/100g	MSZ ISO 1442:2000
	Összes zsírtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,35 g/100g	MSZ ISO 1443:2002
	Nitrogéntartalom Kjeldahl módszer alsó méréshatár: 0,1 g/100g	MSZ ISO 937:2002

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Hús és húskészítmények	Fehérjetartalom Kjeldahl módszer alsó méréshatár: 0,3 g/100g	MSZ 5874-8:1978 2. fejezet
	Nitrit-és nitrát-tartalom spektrometria alsó méréshatár: sonka és kolbász: 3,5 mg/kg NaNO ₂ kezeletlen kolbász: 1,7 mg/kg NaNO ₂ alsó méréshatár: 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)	Zsírösszetétel gázkromatográfiás meghatározása (GC-FID) Vajsav (C4:0), Kapronsav(C6:0), Kapriksav (C8:0), Kapriksav (C10:0), Undekánsav (C11:0), Laurinsav (C12:0), Tridekánsav (C13:0), Mirisztinsav (C14:0), Mirisztolajsav (C14:1n9c), Pentadekánsav (C15:0), cisz10-Pentadekánsav (C15:1), Palmitinsav (C16:0), Palmitolajsav (C16:1n9c), Heptadekánsav (C17:0), cisz-Heptadekánsav (C17:1), Sztearinsav (C18:0), transz-Vakcénsav (C18:1n11t), egyéb C18:1t zsírsavak összege, Olajsav (C18:1n9c), C18:1 egyéb cisz zsírsavak (C18:1c), C18:2t zsírsavak összege (linolelaidinsav (C18:2n6t, Linolsav (C18:2n6c), cisz-9- transz-11-konjugált linolsav (C18:2n9c11tCLA), transz-10-cisz-12- konjugált linolsav(C18:2n10t12cCLA), Arachinsav (C20:0), Gamma-linolénsav (C18:3n6), Eikozénsav (C20:1), alfa-Linolénsav (C18:3n3), Heneikozánsav (C21:0), Eikozadiénsav (C20:2), Behénsav (C22:0), cisz-Eikozatriénsav (C20:3n6), Erukasav (C22:1n9), Eikozatrienolsav (C20:3n3), Arachidonsav (C20:4n6), Trikozánsav (C23:0), cisz-13,16-Dokozadiénsav (C22:2),	MSZ EN ISO 12966-1:2015

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Allati és növényi zsírok és olajok (kivéve tej és tejtermékek, valamint az ebből származó zsírok és olajok)	Lignocerin-sav (C24:0), Eikozapentaénsav (C20:5n3, EPA), Nervonsav (C24:1), Dokozaheksaénsav (C22:6n3, DHA), Telített-zsír-savak Telített-zsír-savak összege, Egyszeresen telítetlen zsír-savak összege, Többszörösen telítetlen zsír-savak összege; Omega-3 zsír-savak összege, Omega-6 zsír-savak összege alsó méréshatár: 0,03 g/100g	MSZ EN ISO 12966-1:2015
Sütőipari termékek	Száranyag-tartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,15 g/100g	MSZ 20501-1:2007 2. fejezet
	Zsirtartalom (száranyagra vonatkoztatott) extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,1 g/100g	MSZ 20501-1:2007 4.1. fejezet
	Hamu tartalom (száranyagra vonatkoztatott) izzítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,02 g/100g	MSZ 20501-1:2007 5.1. fejezet
	Nyers fehérje tartalom (száranyagra vonatkoztatott) alsó méréshatár: 0,3 g/100g	MSZ 20501-1:2007 7. fejezet
	Cukor tartalom (száranyagra vonatkoztatott) Schoorl-Regenbogen módszer titrimetria alsó méréshatár: 0,5 g/100g	MSZ 20501-1:2007 8.2 fejezet
	Titrálható savasság (Savfok) titrimetria alsó méréshatár: 0,1 cm ³	MSZ 20501-1:2007 9. fejezet
Takarmányok	Nedvesség és egyéb illóanyag-tartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,2% (m/m)	MSZ ISO 6496:2001
	Összes zsirtartalom, extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,35 g/100g	MSZ EN ISO 11085:2015
	Nyershamu tartalom izzítás, tömegmérés alsó méréshatár: 3% (m/m)-nál kisebb hamutart. esetén 0,3 g/100g 3-5% (m/m) között 10% relatív, 5-20% (m/m) között 0,5 g/100g	MSZ ISO 5984:1992
	Nyersfehérje tartalom alsó méréshatár: 0,24 g/100g	MSZ EN ISO 5983-2:2009

III. Az akkreditált területéhez tartozó mintavételi, minta-előkészítési eljárások²

Termék/anyag	Az eljárás jellege	Az eljárás azonosítója
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	Mintaelőkészítés és hígítások készítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-1:2017
	Mintaelőkészítés patogén mikroorganizmusok kimutatására PCR-módszerrel	MSZ EN ISO 20837:2006
	Mintaelőkészítés és amplifikáció patogén mikroorganizmusok kimutatására PCR-módszerrel	MSZ EN ISO 20838:2006
	Mintaelőkészítés Hatékony baktérium DNS-előkészítés PCR vizsgálatokhoz	AM 39:2020 (Congen SureFast® Prep Bacteria)
	Minta előkészítés Hatékony DNS-előkészítés PCR vizsgálatokhoz	AM 40:2020 (Congen SureFood® Prep Basic)
	Mintaelőkészítés Hatékony DNS-előkészítés PCR vizsgálatokhoz	AM 41:2020 (Congen SureFood® Prep Advanced)
Élelmiszerek	Mintaelőkészítés DNS-előkészítés PCR vizsgálatokhoz	AM 42:2021 (Eurofins GeneScan GENESpin)
Tej- és tejtermékek	Mintaelőkészítés és hígítások készítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-5:2020
	Mintavétel mikrobiológiai-, fizikai-, kémiai- és érzékszervi vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 707:2009
Hús- és húskészítmények	Mintaelőkészítés és hígítások készítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-2:2017
Hal- és halkészítmények	Mintaelőkészítés és hígítások készítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-3:2017
Élelmiszerek és takarmányok, kivéve a tej, a hús a hal és a belőlük készített termékek	Mintaelőkészítés és hígítások készítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-4:2017
Víz	Mintavétel mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 19458:2007
Környezet-higiénia	Mintavétel felületekről mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 18593:2018
	Mintavétel levegőből mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN 13098:2020
Takarmányok	Mintaelőkészítés Hatékony baktérium DNS-előkészítés PCR vizsgálatokhoz	AM 39:2020 (Congen SureFast® Prep Bacteria)

Termék/anyag	Az eljárás jellege	Az eljárás azonosítója
Takarmányok	Minta előkészítés Hatékony DNS-előkészítés PCR vizsgálatokhoz	AM 40:2020 (Congen SureFood® Prep Basic)
	Mintaelőkészítés Hatékony DNS-előkészítés PCR vizsgálatokhoz	AM 41:2020 (Congen SureFood® Prep Advanced)
Állati és növényi zsírok és olajok	A zsírsav-metil-észterek előállítás	MSZ EN ISO 12966-2:2017 5.4 szakasz

Budapesti telep: 1093 Budapest, Bakáts u. 8.

I. Az akkreditált területhez tartozó laboratóriumi vizsgálatok²

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azo- nosítója
Nyerstej	Zsirtartalom, fehérjetartalom, tejcukortartalom Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) megengedett vizsgálati eltérés: tehéntej: 0,04 g/100 g mérési tartomány: zsirtartalom: 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) tehéntej: 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 kriozskópia tehéntej: mérési tartomány: (-)408 – (-)600 m°C megengedett vizsgálati eltérés:4 m°C	MSZ EN ISO 5764:2009
	Fagyáspont Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) és konduktometria tehéntej: mérési tartomány: (-)400 – (-)600 m°C megengedett vizsgálati eltérés:5 m°C	AM 13:2012 (Foss, Foss MilkoScan) Validáció: MilkoScan Fagyáspont validáció_2021.03.24.

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Nyerstej	pH-érték potenciometria tehéntej: mérési tartomány: 4,0 - 7,0 megengedett vizsgálati eltérés: 0,05	MSZ 3707:2017 4. fejezet
	pH-érték Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) és konduktometria tehéntej: mérési tartomány: 4,0 - 7,0 megengedett vizsgálati eltérés: 0,05	AM 14:2012 (Foss, Foss MilkoScan) Validáció: MilkoScan pH validáció_2021.03.24.
	Titrálható savasság (Savfok) titrimetria tehéntej: mérési tartomány: 5,0 - 12,0 °SH megengedett vizsgálati eltérés: 0,2 °SH	MSZ 3707:2017 3.2. fejezet
	Tejidegen antibakteriálisan ható anyagok (antibiotikumok és szulfonamidok; jelenlét-hiány) kimutatás Bacillus stearothermophilus var. calidolactis baktériummal ellátott tesztanyaggal tehéntej	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 5. fejezet
	Összes mikroorganizmus szám áramlásos citometria tehéntej: mérési tartomány: $10^4 - 3 \times 10^6$ bakt./cm ³ megengedett vizsgálati eltérés: RSD _r ≤ 8 %	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 4. fejezet
	Szomatikus sejttség áramlásos citometria tehéntej: mérési tartomány: $10^3 - 10^7$ 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
	Szomatikus sejttség mértani átlagszámítás tehéntej	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 3.10.2. fejezet
	Idegen víztartalom számítás (tehen, juh, kecske)	MSZ 12068:2009

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Nyerstej	Összes mikroorganizmus szám mértani átlagszámítás (tehén, juh, kecske)	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 4.10.2. fejezet

¹ A Nemzeti Akkreditáló Hatóság 2023. január 12-én kiadott határozatával elrendelt székhely változás átvezetése.

² A Nemzeti Akkreditáló Hatóság 2023. május 4-én kiadott határozatával elrendelt székhely változás átvezetése és adminisztrációs hibák kijavítása.

Az akkreditált szervezet köteles feltüntetni az ügyfeleinek átadott dokumentumokon a szabványok visszavont státuszára vonatkozó információt.

A szabványok hatályos vagy visszavont státuszáról a Magyar Szabványügyi Testület honlapja (www.mszt.hu) vagy a szabvány kiadójának (pl. ISO, IEC stb.) honlapja tájékoztat.

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

- VÉGE -

Rippel Endre
Nemzeti Akkreditáló Hatóság
elnökhelyettes