

RÉSZLETEZŐ OKIRAT (1)

a NAH-1-1013/2026 nyilvántartási számú akkreditált státuszhoz

- 1) Az akkreditált szervezet neve és címe:
Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
 9200 Mosonmagyaróvár, Csiszár József utca 1.
- 2) Akkreditálási szabvány:
MSZ EN ISO/IEC 17025:2018
- 3) Akkreditálási kategória:
vizsgálólaboratórium
- 4) Az akkreditált státusz érvényessége:
 Az akkreditált státusz kezdetének napja: **2026. június 4.**
 Az akkreditált státusz lejáratának napja: **2031. június 4.**
- 5) Az akkreditált terület:

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft. Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma (9200 Mosonmagyaróvár, Csiszár József utca 1.) <i>Laboratóriumi vizsgálatok</i>		
A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i>	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i>	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i>
Élelmiszerek, takarmányok és környezethigiéniai minták	Mikrobiológiai vizsgálatok általános követelményei és irányelvei	MSZ EN ISO 7218:2024
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	Összes mikrobaszám Telepszámlálás, lemezöntés	MSZ EN ISO 4833-1:2014 MSZ EN ISO 4833-1:2013/A1:2022
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	Összes mezofil aerob mikroorganizmus szám Telepszámlálás, gyors módszer (<72h)	(Rugalmas terület)
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	Élesztő- és penészgomba szám Telepszámlálás, lemezöntés	MSZ ISO 7954:1999 visszavont szabvány
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	Enterobaktériumok száma Telepszámlálás, lemezöntés	MSZ EN ISO 21528-2:2017
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	Enterobaktériumok jelenléte és száma MPN módszer	MSZ EN ISO 21528-1:2017
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	Coliformok száma Telepszámlálás, lemezöntés	ISO 4832:2006

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

<p style="text-align: center;">A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i></p>
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	Coliformok jelenléte és száma MPN módszer	ISO 4831:2006
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	β-glükuronidáz-pozitív <i>Escherichia coli</i> -szám Telepszámlálás, lemezöntés	MSZ ISO 16649-2:2005
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	<i>Escherichia coli</i> jelenléte és száma MPN módszer	ISO 7251:2005 ISO 7251:2005/Amd.1:2023
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	Enterococcus -D szer. csoport- szám (<i>Enterococcus faecalis</i> és más fajok) Telepszámlálás, felületi szélesztés	AM 07:2011
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok száma (<i>Staphylococcus aureus</i> és más fajok) Telepszámlálás, felületi szélesztés	MSZ EN ISO 6888-1:2025 EV
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok (<i>Staphylococcus aureus</i> és más fajok) jelenléte és száma MPN módszer	MSZ EN ISO 6888-3:2007
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	Szulfitredukáló <i>Clostridium</i> spp. baktériumok száma Telepszámlálás, lemezöntés	MSZ EN ISO 15213-1:2023
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	<i>Clostridium perfringens</i> szám Telepszámlálás, lemezöntés	MSZ EN ISO 15213-2:2024
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	Feltételezett <i>Bacillus cereus</i> szám Telepszámlálás, felületi szélesztés	MSZ EN ISO 7932:2005
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	<i>Salmonella</i> spp. (jelenlét-hiány) dúsítási módszer	MSZ EN ISO 6579-1:2024 EV
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	<i>Salmonella</i> spp. (jelenlét-hiány) ELFA dúsítási módszer	AM 08:2011
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	<i>Salmonella</i> spp. (jelenlét-hiány) dúsítási módszer Real-Time PCR	AM 30:2020
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	<i>Salmonella</i> spp. (Enterobaktériumok) azonosítása Biokémiai módszer (API 20E)	AM 52:2025

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

<p align="center">A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i></p>	<p align="center">A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i></p>	<p align="center">A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i></p>
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	<i>Salmonella</i> Enteritidis és <i>Salmonella</i> Typhimurium jelenlétének kizárása „O” szerocsoport meghatározással, tárgylemez-agglutináció	ISO/TR 6579-3:2014
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	<i>Listeria monocytogenes</i> és <i>Listeria</i> spp. szám telepszámlálós módszer	MSZ EN ISO 11290-2:2017
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	<i>Listeria monocytogenes</i> és <i>Listeria</i> spp. (jelenlét-hiány) dúsítós módszer	MSZ EN ISO 11290-1:2017
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	<i>Listeria</i> spp. (jelenlét-hiány) ELFA dúsítós módszer	AM 28:2020
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	<i>Listeria</i> spp. (jelenlét-hiány) Real-Time PCR dúsítós módszer	AM 32:2020
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	<i>Listeria monocytogenes</i> (jelenlét hiány) ELFA dúsítós módszer	AM 10:2011
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	<i>Listeria monocytogenes</i> (jelenlét-hiány) Real-Time PCR dúsítós módszer	AM 31:2020
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Cronobacter sakazakii</i> és más fajok) (jelenlét-hiány) dúsítós módszer	MSZ EN ISO 22964:2017
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	Szója, zeller és mustár (jelenlét-hiány) kimutatás Real-Time PCR Kimutatási határ: 0,4 mg/kg	AM 38:2020
Élelmiszerek	Összes mezofil aerob mikroorganizmus szám Telepszámlálás, gyors módszer (<48h)	(Rugalmas terület)
Élelmiszerek	Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok (<i>Staphylococcus aureus</i> és más fajok) száma, Telepszámlálás, gyors módszer	(Rugalmas terület)

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

<p style="text-align: center;">A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i></p>
Élelmiszerek	Élesztő- és penészgomba-szám $a_w > 0,95$ vízakaktivitású termékekben Telepszámlálás, felületi szélesztés	ISO 21527-1:2008
Élelmiszerek	Élesztő- és penészgomba-szám $a_w \leq 0,95$ vízakaktivitású termékekben Telepszámlálás, felületi szélesztés	ISO 21527-2:2008
Élelmiszerek	Mezofil tejsavbaktériumok száma Telepszámlálás, lemezöntés	MSZ ISO 15214:2005
Élelmiszerek	Shiga toxin termelő <i>Escherichia coli</i> (STEC) (jelenlét-hiány) Real-Time PCR dúsítós módszer Kimutatási határ: 5 kópia	AM 33:2024
Élelmiszerek	Állati (gerincesek) és növényi DNS kimutatás (jelenlét-hiány) Real-Time PCR Kimutatási határ: 500 kópia	AM 34:2020
Élelmiszerek	Sertés, csirke és pulyka fajazonosság vizsgálat (jelenlét-hiány) Real-Time PCR Kimutatási határ: 0,1%	AM 53:2025
Élelmiszerek	Szarvasmarha, juh és kecske fajazonosság vizsgálat (jelenlét-hiány) Real-Time PCR Kimutatási határ: 0,01%	AM 36:2020
Élelmiszerek	Sertés fajazonosság vizsgálat (jelenlét-hiány) Real-Time PCR Kimutatási határ: 0,5%	AM 37:2020
Élelmiszerek	Vízaktivitás elektromos vezetőképesség mérés	MSZ ISO 18787:2018
Élelmiszerek és takarmányok	Génmódosított (GMO) összetevő kimutatás (jelenlét-hiány) Real-Time PCR Kimutatási határ: 0,01%	AM 43:2021
Hőkezeléssel tartósított konzervek	Tartóssági próba termosztálási módszer	MSZ 3641:1976
Starter kultúra, tej- és tejtermékek	Tejipari tejsavbaktérium starter kultúrák azonosítása, száma Telepszámlálás, lemezöntés	ISO 27205:2010 (IDF 149:2010)

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

<p style="text-align: center;">A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i></p>
Starter kultúra, tej- és tejtermékek	Bifidobaktériumok száma Telepszámlálás, lemezöntés	ISO 29981:2024 (IDF 220:2024)
Starter kultúra, tej- és tejtermékek	<i>Lactobacillus acidophilus</i> szám Telepszámlálás, lemezöntés	ISO 20128:2006 (IDF 192:2006)
Starter kultúra, tej- és tejtermékek	Joghurt jellemző mikroorganizmusainak meghatározása, száma Telepszámlálás, lemezöntés	MSZ ISO 7889:2009
Tej	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
Tej- és tejtermékek	Antimikrobás maradványok (jelenlét-hiány) baktériumszaporodás-gátlás módszer	MSZ ISO/TS 26844:2007
Hús- és húskészítmények, környezethigiéniai minták	<i>Campylobacter</i> spp. (jelenlét-hiány) ELFA dúsítós módszer	AM 29:2020
Hús- és húskészítmények	<i>Enterococcus faecalis</i> szám Telepszámlálás, felületi szélesztés	DIN 10106:2017-04
Élelmiszerek (Rugalmas terület)	Feltételezett <i>Pseudomonas</i> spp. szám Telepszámlálás, felületi szélesztés	MSZ EN ISO 13720:2011
Nyershús	Antimikrobás maradványtartalom (jelenlét-hiány) baktériumszaporodás-gátlás módszer	AM 12:2011
Takarmányok	Összes mikrobaszám Telepszámlálás, lemezöntés	MSZ EN ISO 4833-1:2014 MSZ EN ISO 4833-1:2013/A1:2022
Takarmányok	Élesztő- és penészgomba szám Telepszámlálás, lemezöntés	MSZ ISO 7954:1999
Takarmányok	Enterobaktériumok száma Telepszámlálás, lemezöntés	MSZ EN ISO 21528-2:2017
Takarmányok	Coliformok száma Telepszámlálás, lemezöntés	ISO 4832:2006
Takarmányok	β-glükuronidáz-pozitív <i>Escherichia coli</i> -szám Telepszámlálás, lemezöntés	MSZ ISO 16649-2:2005

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i>	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i>	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i>
Takarmányok	Szulfitredukáló <i>Clostridium</i> spp. baktériumok száma Telepszámlálás, lemezöntés	MSZ EN ISO 15213-1:2023
Takarmányok	<i>Clostridium perfringens</i> szám Telepszámlálás, lemezöntés	MSZ EN ISO 15213-2:2024
Takarmányok	<i>Clostridium perfringens</i> (jelenlét-hiány) dúsítási módszer	ISO/TS 15213-3:2024
Takarmányok	<i>Salmonella</i> spp. (jelenlét-hiány) dúsítási módszer	MSZ EN ISO 6579-1:2024 EV
Takarmányok	<i>Listeria monocytogenes</i> és <i>Listeria</i> spp. (jelenlét-hiány) dúsítási módszer	MSZ EN ISO 11290-1:2017
Takarmányok	Sertés, csirke és pulyka fajazonosság vizsgálat (jelenlét-hiány) Real-Time PCR Kimutatási határ: 0,1%	AM 53:2025
Takarmányok	Szarvasmarha, juh és kecske fajazonosság vizsgálat (jelenlét-hiány) Real-Time PCR Kimutatási határ: 0,01%	AM 36:2020
Takarmányok	Sertés fajazonosság vizsgálat (jelenlét-hiány) Real-Time PCR Kimutatási határ: 0,5%	AM 37:2020
Kozmetikumok	A mikrobiológiai vizsgálatok általános előírásai	MSZ EN ISO 21148:2017
Kozmetikumok	Aerob mezofil mikrobaszám Telepszámlálás, lemezöntés	MSZ EN ISO 21149:2017 MSZ EN ISO 21149:2017/A1:2023
Kozmetikumok	Élesztő- és penészgomba szám Telepszámlálás, lemezöntés	MSZ EN ISO 16212:2017 MSZ EN ISO 16212:2017/A1:2023
Kozmetikumok	<i>Candida albicans</i> jelenléte Kimutatás dúsítással	MSZ EN ISO 18416:2016 MSZ EN ISO 18416:2015/A1:2023
Kozmetikumok	<i>Escherichia coli</i> jelenléte Kimutatás dúsítással	MSZ EN ISO 21150:2016 MSZ EN ISO 21150:2015/A1:2023
Kozmetikumok	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> jelenléte Kimutatás dúsítással	MSZ EN ISO 22717:2016 MSZ EN ISO 22717:2015/A1:2023
Kozmetikumok	<i>Staphylococcus aureus</i> jelenléte Kimutatás dúsítással	MSZ EN ISO 22718:2016 MSZ EN ISO 22718:2015/A1:2023

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

<p style="text-align: center;">A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i></p>
Egészségügyi termékek	Összes aerob mikrobaszám (baktérium szám, élesztőgomba szám, penészgomba szám) meghatározás Membránszűrés	MSZ EN ISO 11737-1:2024 EV
Ivóvíz, palackozott víz (természetes ásványvíz, forrásvíz, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz, szikvíz), jég, az ivóvízellátásban használt nyers- és kezelt víz mikrobiológiai vizsgálata	Tenyészhető mikroorganizmusok száma Telepszám 22 °C-on Telepszámlálás, lemezöntés	MSZ EN ISO 6222:2000
Ivóvíz, palackozott víz (természetes ásványvíz, forrásvíz, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz, szikvíz), jég, az ivóvízellátásban használt nyers- és kezelt víz mikrobiológiai vizsgálata	Tenyészhető mikroorganizmusok száma Telepszám 37 °C-on Telepszámlálás, lemezöntés	MSZ EN ISO 6222:2000
Ivóvíz, palackozott víz (természetes ásványvíz, forrásvíz, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz, szikvíz), jég, az ivóvízellátásban használt nyers- és kezelt víz mikrobiológiai vizsgálata	<i>E. coli</i> szám Telepszámlálás, membránszűrés	MSZ EN ISO 9308-1:2015 MSZ EN ISO 9308-1:2014/A1:2017
Ivóvíz, palackozott víz (természetes ásványvíz, forrásvíz, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz, szikvíz), jég, az ivóvízellátásban használt nyers- és kezelt víz mikrobiológiai vizsgálata	Coliform szám Telepszámlálás, membránszűrés	MSZ EN ISO 9308-1:2015 MSZ EN ISO 9308-1:2014/A1:2017
Ivóvíz, palackozott víz (természetes ásványvíz, forrásvíz, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz, szikvíz), jég, az ivóvízellátásban használt nyers- és kezelt víz mikrobiológiai vizsgálata	Enterokokkusok száma Telepszámlálás, membránszűrés	MSZ EN ISO 7899-2:2000
Ivóvíz, palackozott víz (természetes ásványvíz, forrásvíz, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz, szikvíz), jég, az ivóvízellátásban használt nyers- és kezelt víz mikrobiológiai vizsgálata	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> szám Telepszámlálás, membránszűrés	MSZ EN ISO 16266:2008

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

<p style="text-align: center;">A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i></p>
<p>Ivóvíz, palackozott víz (természetes ásványvíz, forrásvíz, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz, szikvíz), jég, az ivóvízellátásban használt nyers- és kezelt víz mikrobiológiai vizsgálata</p>	<p>Szulfitredukáló anaerobok spóráinak száma Telepszámlálás, membránszűrés</p>	<p>MSZ EN 26461-2:1994</p>
<p>Ivóvíz, palackozott víz (természetes ásványvíz, forrásvíz, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz, szikvíz), jég, az ivóvízellátásban használt nyers- és kezelt víz mikrobiológiai vizsgálata</p>	<p><i>Clostridium perfringens</i> száma Telepszámlálás, membránszűrés</p>	<p>MSZ EN ISO 14189:2017</p>
<p>Hálózati és ivóvíz, ipari vizek (nedves hűtőtornyok vize)</p>	<p><i>Legionella</i> spp. száma Telepszámlálás, membránszűrés, felületi szélesztés</p>	<p>MSZ EN ISO 11731:2017</p>
<p>Tej és folyékony tejtermékek, ízesített tejkészítmények</p>	<p>Zsírtartalom butirometria alsó méréshatár: 0,1 g/100 g, 0,1 g/100 cm³</p>	<p>MSZ 3703:2018 5. fejezet</p>
<p>Tej és folyékony tejtermékek</p>	<p>Száranyagtartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,1 g/100 g</p>	<p>MSZ 3744:1981 1. fejezet</p>
<p>Tej és folyékony tejtermékek</p>	<p>Zsírtartalom 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</p>	<p>MSZ EN ISO 1211:2010</p>
<p>Tej</p>	<p>Laktóztartalom (LactoSens) alsó méréshatár: <0,008 g/100 g</p>	<p>AM 58:2025</p>
<p>Tej</p>	<p>Tej sűrűség fizikai vizsgálat mérési tartomány: 1,020-1,045 g/ml</p>	<p>MÉ 3-1-92/608 C rész VI. módszer</p>
<p>Tej</p>	<p>Zsírimentes szárazanyagtartalom számítás</p>	<p>MSZ 3744:1981 3.1. fejezet</p>
<p>Tej és tejtermékek</p>	<p>Fehérjetartalom a zsírimentes száranyagban számítás</p>	<p>AM 56:2025</p>

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

<p style="text-align: center;">A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i></p>
Tej és tejtermékek	Tejsavtartalom a vízfázisban számítás (SH * 0,0225)	AM 57:2025
Folyékony tej, sajtok, tejporok	Nitrogéntartalom / Fehérjetartalom Kjeldahl-módszer alsó méréshatár (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: 0,007 M, ahol „M” a párhuzamos mérések átlagértéke	MSZ EN ISO 8968-1:2014 9.2. fejezet
Tej és folyékony tejtermékek	Nem fehérjeeredetű nitrogéntartalom Kjeldahl-módszer alsó méréshatár: 0,0025 g/100 g	MSZ EN ISO 8968-4:2016 10.2. eljárás
Tej és folyékony tejtermékek	Fehérjeeredetű nitrogéntartalom Kjeldahl-módszer	MSZ EN ISO 8968-4:2016 10. eljárás
Tej és folyékony tejtermékek	pH-érték potenciometria mérési tartomány: 4,0 - 7,0	MSZ 3707:2017 4. fejezet
Tej és folyékony tejtermékek	Titrálható savasság (Savfok) titrimetria alsó méréshatár: 0,2 °SH	MSZ 3707:2017 3.2. fejezet
Nyers tehéntej	Zsír-, fehérje-, tejcukor Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) mérési tartomány: 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)
Nyers juhtej	Zsír-, fehérje-, tejcukor Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) mérési tartomány: zsírtartalom: 5,0 – 10,0 g/100 g fehérjetartalom: 5,5 – 8,0 g/100 g tejcukortartalom: 4,0 – 4,7 g/100 g	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i>	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i>	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i>
Nyers kecsketej	Zsír-, fehérje-, tejcukor Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) mérési tartomány: 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)
Nyers tej	Zsírintes 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
Nyers tej	Zsírintes 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
Nyers tej, hőkezelt teljes-, csökkentett zsírtartalmú és főlözött tej	Fagyáspont termisztoros kriozskópia mérési tartomány: (-)-408 – (-) 600 m°C	MSZ EN ISO 5764:2009
Tejpor	Vízartalom (102 °C) szárítás, tömegmérés alsó mérésatár: 0,1 g/100 g	MÉ 3-1-79/1067 C rész, 2. módszer
Tejpor, savópor, tejszínpor	Vízartalom (87°C) szárítás, tömegmérés alsó mérésatár: tejpor: 0,2% (m/m) savópor 0,3% (m/m) tejszínpor 0,3% (m/m)	Methodenbuch VI. C. 35.6 B eljárás
Tejpor és más szárított tejtermékek	Zsírtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés alsó mérésatár: zsíros tejpor: 0,20 g/100 g részben főlözött tejpor és írópor: 0,15 g/100 g sovány tejpor és savópor: 0,10 g/100 g	MSZ EN ISO 1736:2009
Tejpor és más szárított tejtermékek	Oldhatatlansági index oldás, centrifugálás alsó mérésatár: 0,1 ml	ISO 8156:2005 (IDF 129:2005)

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i>	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i>	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i>
Tejpor és más szárított tejtermékek	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
Tejpor és sűrített tej	Fehérjetartalom Kjeldahl-módszer alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	MSZ 2708-7:1987
Savópor	Hamutartalom izzítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,3 g/100 g	MSZ 12241:1985 6. fejezet
Savópor	Tejcukortartalom titrimetria alsó méréshatár: 1 g/100 g	MSZ 12241-1985 9.1. fejezet
Kazeinek és kazeinátok	Tejcukortartalom, spektrometria mérési tartomány: 0,03-2,0 g/100 g	ISO 5548:2004 (IDF 106:2004)
Kazeinek és kazeinátok	Égett szemcse és idegen anyag tartalom oldás, szűrés	ISO 5739:2003 (IDF 107:2003)
Élelmiszerek és egyéb mintaanyagok	Laktóztartalom enzimatis, spektrometria alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	(Rugalmas terület)
Élelmiszerek és egyéb mintaanyagok	Laktóztartalom (laktóz-glükóz arány) enzimatis, spektrometria alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	(Rugalmas terület)
Élelmiszerek	Laktóztartalom enzimatis, spektrometria alsó méréshatár: 0,01 g/100 g	(Rugalmas terület)
Élelmiszerek	Energiatartalom (számítás) kJ/100 g, kcal/100 g	1169/2011/EU rendelet XIV. melléklet
Élelmiszerek	Szénhidráttartalom (számítás) g/100 g	AM 45:2024
Élelmiszerek	Sótartalom számítás (Na*2,5) g/100 g	AM 46:2024
Élelmiszerek	Összes élelmi rost alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	(Rugalmas terület)

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

<p style="text-align: center;">A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i></p>
Savanyú tejkészítmények	Száranyag-tartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,3 g/100 g	MSZ 3725:1984 1. fejezet
Savanyú tejkészítmények	pH-érték potenciometria mérési tartomány: 4,0 - 7,0	MSZ 3725:1984 6. fejezet
Savanyú tejkészítmények	Savfok Titrimetria alsó méréshatár: 0,5 °SH	MSZ 3725:1984 5. fejezet
Savanyú tejkészítmények	Zsírintes szárazanyag-tartalom számítás	MSZ 3725:1984 3. fejezet
Tejföl, tejszín és ízesített tejszínhab	Száranyag-tartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,2 g/100 g	MSZ 3727-1:1985 2. fejezet
Tejföl, tejszín és ízesített tejszínhab	Zsírintes szárazanyag-tartalom számítás	MSZ 3727-1:1985 4. fejezet
Tejföl, tejszín és ízesített tejszínhab	Titrálható savasság (Savfok) titrimetria alsó méréshatár: 0,5 °SH	MSZ 3727-2:1985 3. fejezet
Tejszín, ízesített és savanyú tejkészítmények	Zsírtartalom butirometria alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	MSZ 9602:2018 5. fejezet
Tejszín, ízesített és savanyú tejkészítmények, tejpudingok és tejdesszertek	Zsírtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,2 g/100 g	MSZ 9602:2018 4. fejezet
Tejszín, ízesített és savanyú tejkészítmények	Zsírtartalom 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
Vaj és vajszerű termékek	Zsírintes szárazanyag-tartalom extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,15 g/100 g	MSZ EN ISO 3727-2:2002
Vaj és vajszerű termékek	Zsírtartalom számítás	MSZ EN ISO 3727-3:2003
Vaj és vajszerű termékek	Zsírtartalom butirometria alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	ISO 11870:2009 (IDF 152:2009)

Budapest, 2026. június 4.

12/32

NAH-1-1013/2026

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i>	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i>	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i>
Vaj és vajszerű termékek	pH-érték potenciometria mérési tartomány: 4,0 - 7,0	MSZ ISO 7238:2025
Vaj, étkezési olajemulziók, kenhető zsírok	Zsírtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,26 g/100 g	MSZ EN ISO 17189:2004
Oltós alvasztású, érlelt sajtok	Víz-tartalom a zsírtmentes 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
Sajt, ömlesztett sajt, túró	Zsírtartalom butirometria alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	MSZ 2714-1:1989 3. fejezet
Sajt, ömlesztett sajt, túró	Zsírtartalom butirometria alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008)
Sajt, ömlesztett sajt, túró	Száranyagra vonatkoztatott zsírtartalom számítás	MSZ 2714-1:1989 4. fejezet
Sajt, ömlesztett sajt, túró, tej és folyékony tejtermékek	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
Sajt, ömlesztett sajt, túró	Kloridtartalom (Só tartalom) potenciometria alsó méréshatár: 0,02 g/100 g	MSZ EN ISO 5943:2007
Sajt, ömlesztett sajt, túró	pH-érték potenciometria mérési tartomány: 4,0 - 7,0	MSZ 3728:2017 4. fejezet
Sajt, ömlesztett sajt, túró	Titrálható savasság (Savfok) titrimetria alsó méréshatár: 3 °SH	MSZ 3728:2017 3.2. fejezet
Sajt, ömlesztett sajt, túró	Fehérje tartalom Kjeldahl-módszer mérési tartomány: 18-36 m/m%	AOAC 33.7.12A
Sajtok és ömlesztett sajtok, kazeinek és kazeinátok	Zsírtartalom gravimetria alsó méréshatár: sajtok 0,30 % kazeinek, kazeinátok: 0,10 %	MSZ EN ISO 23319:2022

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

<p style="text-align: center;">A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i></p>
Édesipari termékek (kivéve: diabetikus édesipari termékek), tej és tejtermékek, hús és húskészítmények	Összes cukortartalom Schoorl-Regenbogen módszer titrimetria alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	MSZ 20900-5:1989 2.2. fejezet
Édesipari termékek	Szárítási veszteség szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	MSZ 20900-1:1987
Édesipari termékek	Zsírtartalom feltárás, extrakció, tömegmérés alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	MSZ 20900-2:1987 1. fejezet
Élelmiszerek, takarmányok és azok komponensei (Rugalmas terület)	Összes aflatoxin ELISA mérési tartomány: 1-20 µg/kg	(Rugalmas terület)
Szárított gyümölcsök, gabonafélék és takarmányok	Összes aflatoxin ELISA mérési tartomány: 1,75 – 140 µg/kg	(Rugalmas terület)
Élelmiszerek, takarmányok és azok komponensei (Rugalmas terület)	Ochratoxin ELISA mérési tartomány: 2-40 µg/kg	(Rugalmas terület)
Élelmiszerek, takarmányok és azok komponensei (Rugalmas terület)	Ochratoxin-A ELISA mérési tartomány: 0,3-30 µg/kg	(Rugalmas terület)
Élelmiszerek, takarmányok és azok komponensei (Rugalmas terület)	Dezoxinivalenol (DON) toxin ELISA mérési tartomány: 0,25-2,0 mg/kg	(Rugalmas terület)
Kukorica, árpa, zab, rizs, rozs, szója és búza	T-2/HT2 toxin ELISA mérési tartomány: 25-250 µg /kg	(Rugalmas terület)
Tejtermékek (Rugalmas terület)	Aflatoxin M1 ELISA mérési tartomány: 5–80 ng/kg	(Rugalmas terület)
Élelmiszerek, takarmányok és azok komponensei (Rugalmas terület)	Zearalenon (F-2) toxin ELISA mérési tartomány: 25-500 µg /kg	(Rugalmas terület)
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták (Rugalmas terület)	Gliadin/glutén ELISA mérési tartomány: 5-80 mg/kg gliadin	(Rugalmas terület)

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i>	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i>	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i>
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták (Rugalmas terület)	Szója fehérje ELISA mérési tartomány: 2,5-20 mg/kg	(Rugalmas terület)
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták (Rugalmas terület)	Tojás fehérje ELISA mérési tartomány: 0,5–13,5 mg/kg	(Rugalmas terület)
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták (Rugalmas terület)	Tej fehérje ELISA mérési tartomány: 2,5 – 67,5 mg/kg	(Rugalmas terület)
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták (Rugalmas terület)	Kén-dioxid titrimetria alsó méréshatár: 3 mg/kg	(Rugalmas terület)
Hal és halkészítmények	Hisztamin ELISA mérési tartomány: 3-300 mg/kg	(Rugalmas terület)
Hús és húskészítmények	Nedvességtartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,6 g/100 g	MSZ ISO 1442:2023 7. fejezet
Hús és húskészítmények	Összes zsírtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,35 g/100 g	MSZ ISO 1443:2002
Hús és húskészítmények	Nitrogéntartalom / Nitrogéntartalom (fehérjében kifejezve) Kjeldahl-módszer alsó méréshatár: 0,1g N/100 g	MSZ ISO 937:2023
Hús és húskészítmények	Fehérjetartalom Kjeldahl-módszer alsó méréshatár: 0,3 g/100 g	MSZ 5874-8:1978 2. fejezet
Hús és húskészítmények	Nitrit tartalom spektrometria alsó méréshatár: sonka és kolbász: 3,5 mg/kg NaNO ₂ kezeletlen kolbász: 1,7 mg/kg NaNO ₂	MSZ EN 12014-3:2005
Hús és hústermékek	Kloridtartalom (NaCl-ban kifejezve) potenciometria alsó méréshatár: 0,25 % (m/m)	MSZ ISO 1841-2:2000
Sütőipari termékek	Száranyagtartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,15 g/100 g	MSZ 20501-1:2007 2. fejezet

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

<p align="center">A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i></p>	<p align="center">A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i></p>	<p align="center">A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i></p>
Sütőipari termékek	Zsírtartalom (szárazanyagra vonatkoztatott) extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	MSZ 20501-1:2007 4.1. fejezet
Sütőipari termékek	Hamu tartalom (szárazanyagra vonatkoztatott) izzítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,02 g/100 g	MSZ 20501-1:2007 5.1. fejezet
Sütőipari termékek	Nyers fehérje tartalom (szárazanyagra vonatkoztatott) Kjeldahl-módszer alsó méréshatár: 0,3 g/100 g	MSZ 20501-1:2007 7. fejezet
Sütőipari termékek	Cukor tartalom (szárazanyagra vonatkoztatott) Schoorl-Regenbogen módszer titrimetria alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	MSZ 20501-1:2007 8.2 fejezet
Sütőipari termékek	Konyhasótartalom (nátrium-klorid) (szárazanyagra vonatkoztatott) Mohr módszer alsó méréshatár: 0,2 g/100 g szárazanyagtartalom	MSZ 20501-1:2007 3.2. fejezet
Sütőipari termékek	Titrálható savasság (Savfok) titrimetria alsó méréshatár: 0,1 cm ³	MSZ 20501-1:2007 9. fejezet
Takarmányok és alapanyagai	Nedvesség és egyéb illóanyag-tartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,2% (m/m)	MSZ ISO 6496:2001
Takarmányok és alapanyagai	Összes zsírtartalom, extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,35 g/100 g	MSZ EN ISO 11085:2015
Takarmányok és alapanyagai	Nyers hamu, izzítás, tömegmérés ismételhetőség: <4,0 g/100 g hamu esetén 0,2 g/100 g, 4-10 g/100 g hamu esetén 5% rel, 10-20 g/100 g hamu esetén 0,5 g/100 g, 20-40 g/100 g hamu esetén 2,5% rel., >40 g/100 g hamu esetén 1 g/100 g	MSZ ISO 5984:2023

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

<p align="center">A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i></p>	<p align="center">A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i></p>	<p align="center">A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i></p>
Takarmányok és alapanyagai	Nyersfehérje tartalom Kjeldahl-módszer alsó méréshatár: 0,24 g/100 g	MSZ EN ISO 5983-2:2009
Takarmányok és alapanyagai	Biogén amin HPLC-DAD Cadaverin alsó méréshatár: 2,87 mg/kg	AM 51:2024
Takarmányok és alapanyagai	Biogén amin HPLC-DAD Putrescine alsó méréshatár: 4,21 mg/kg	AM 51:2024
Takarmányok és alapanyagai	Biogén amin HPLC-DAD Histamine alsó méréshatár: 3,49 mg/kg	AM 51:2024
Takarmányok és alapanyagai	Biogén amin HPLC-DAD Spermine alsó méréshatár: 6,66 mg/kg	AM 51:2024
Takarmányok és alapanyagai	Biogén amin HPLC-DAD Spermidine alsó méréshatár: 3,87 mg/kg	AM 51:2024
Élelmiszerek és takarmányfélék	Fehérje / Nitrogéntartalom (fehérjében kifejezve) Kjeldahl-módszer alsó méréshatár: 0,2 g/100 g (fehérjében)	MSZ ISO 1871:2024
Élelmiszerek és takarmányok	Elemanalízis (ICP-OES) Nátrium tartalom alsó méréshatár: 2 mg/l mintaoldat	MSZ EN 16943:2017
Élelmiszerek és takarmányok	Elemanalízis (ICP-OES) Kalcium tartalom alsó méréshatár: 2 mg/l mintaoldat	MSZ EN 16943:2017
Élelmiszerek és takarmányok	Elemanalízis (ICP-OES) Foszfor tartalom alsó méréshatár: 2 mg/l mintaoldat	MSZ EN 16943:2017
Élelmiszerek és takarmányok	Elemanalízis (ICP-OES) Kálium tartalom alsó méréshatár: 2 mg/l mintaoldat	MSZ EN 16943:2017

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

<p align="center">A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i></p>	<p align="center">A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i></p>	<p align="center">A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i></p>
Élelmiszerek és takarmányok	Elemanalízis (ICP-OES) Magnézium tartalom alsó méréshatár: 2 mg/l mintaoldat	MSZ EN 16943:2017
Élelmiszerek	Szorbinsav HPLC-DAD alsó méréshatár: <7,0 mg/kg	AM 50:2024
Élelmiszerek	Benzoésav HPLC-DAD alsó méréshatár: <7,5 mg/kg	AM 50:2024
Élelmiszerek	Cukorspektrum HPLC-RI Fruktóz alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	AM 54:2025
Élelmiszerek	Cukorspektrum HPLC-RI Glükóz alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	AM 54:2025
Élelmiszerek	Cukorspektrum HPLC-RI Szacharóz alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	AM 54:2025
Élelmiszerek	Cukorspektrum HPLC-RI Maltóz alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	AM 54:2025
Élelmiszerek	Cukorspektrum HPLC-RI Laktóz alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	AM 54:2025
Élelmiszerek	Maltitol HPLC-RI alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	AM 55:2025
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsv összetétel Vajsav (C4:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsv összetétel Kapronsav(C6:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i>	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i>	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i>
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Kapriksav (C8:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Kapriksav (C10:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Undekánsav (C11:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Laurinsav (C12:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Tridekánsav (C 13:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Mirisztinsav (C14:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Mirisztolajsav (C14:1n9c) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Pentadekánsav (C15:1) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Pentadekánsav (C15:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Palmitinsav (C16:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

<p align="center">A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i></p>	<p align="center">A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i></p>	<p align="center">A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i></p>
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Palmitolajsav (C16:1n9c) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Heptadekánsav (C17:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Heptadekánsav (C17:1) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Sztearinsav (C18:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel transz-Vakcénsav (C18:1n11t) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel egyéb C18:1t zsírsvavak összege GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Olajsav (C18:1n9c), GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel C18:1 egyéb cisz zsírsvavak (C18:1c) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel C18:2t zsírsvavak összege (linolelaidinsav) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Linolsav (C18:2n6c) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i>	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i>	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i>
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsír sav összetétel cisz-9- transz-11-konjugált linolsav (C18:2n9c11tCLA) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsír sav összetétel transz-10-cisz-12- konjugált linolsav (C18:2n10t12cCLA) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsír sav összetétel Arachinsav (C20:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsír sav összetétel Gamma-linolénsav (C18:3n6) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsír sav összetétel Eikozénsav (C20:1) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsír sav összetétel alfa-Linolénsav (C18:3n3) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsír sav összetétel Heneikozánsav (C21:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsír sav összetétel Eikozadiénsav (C20:2) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsír sav összetétel Behénsav (C22:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

<p style="text-align: center;">A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i></p>
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel cisz-Eikozatriénsav (C20:3n6) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Erukasav (C22:1n9) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Eikozatriénolsav (C20:3n3) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Arachidonsav (C20:4n6) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Trikozánsav (C23:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel cisz-13,16-Dokozadiénsav (C22:2) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Lignocerinsav (C24:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Eikozapentaénsav (C20:5n3, EPA) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Nervonsav (C24:1) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Dokozahexaénsav (C22:6n3, DHA) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i>	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i>	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i>
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Telített-zsírsvavak GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Telített-zsírsvavak összege GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Egyszeresen telítetlen zsírsvavak összege GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Többszörösen telítetlen zsírsvavak összege GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Omega-3 zsírsvavak összege GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati- és növényi eredetű zsírok és olajok	Zsírsvav összetétel Omega-6 zsírsvavak összege GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Vajsav (C4:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Kapronsav(C6:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Kaprilsav (C8:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Kaprinsav (C10:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i>	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i>	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i>
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Undekánsav (C11:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Laurinsav (C12:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Tridekánsav (C 13:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Mirisztinsav (C14:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Mirisztolajsav (C14:1n9c) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Pentadekánsav (C15:1) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Pentadekánsav (C15:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Palmitinsav (C16:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Palmitolajsav (C16:1n9c GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g)	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Heptadekánsav (C17:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i>	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i>	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i>
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Heptadekénsav (C17:1) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Sztearinsav (C18:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel transz-Vakcénsav (C18:1n11t) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel egyéb C18:1t zsírsvavak összege GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Olajsav (C18:1n9c), GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel C18:1 egyéb cisz zsírsvavak (C18:1c) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel C18:2t zsírsvavak összege (linolelaidinsav) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Linolsav (C18:2n6c) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel cisz-9- transz-11-konjugált linolsav (C18:2n9c11tCLA) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csiszár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

<p style="text-align: center;">A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i></p>
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel transz-10-cisz-12- konjugált linolsav (C18:2n10t12cCLA) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Arachinsav (C20:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Gamma-linolénsav (C18:3n6) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Eikozénsav (C20:1) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel alfa-Linolénsav (C18:3n3) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Heneikozánsav (C21:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Eikozadiénsav (C20:2) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Behénsav (C22:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel cisz-Eikozatriénsav (C20:3n6) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Erukasav (C22:1n9) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csiszár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

<p style="text-align: center;">A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i></p>
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Eikozatrienolsav (C20:3n3) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Arachidonsav (C20:4n6) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Trikozánsav (C23:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel cisz-13,16-Dokozadiénsav (C22:2) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Lignocerinsav (C24:0) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Eikozapentaénsav (C20:5n3, EPA) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Nervonsav (C24:1) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Dokozahexaénsav (C22:6n3, DHA) GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Telített-zsírsvavak GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Telített-zsírsvavak összege GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

<p style="text-align: center;">A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i></p>	<p style="text-align: center;">A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i></p>
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Egyszeresen telítetlen zsírsvavak összege GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Többszörösen telítetlen zsírsvavak összege GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Omega-3 zsírsvavak összege GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek	Zsírsvav összetétel Omega-6 zsírsvavak összege GC-FID alsó méréshatár: 0,03 g/100 g	MSZ ISO 16958:2018
Nyerstej	Zsírtartalom, fehérjetartalom, tejcukortartalom Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) megengedett vizsgálati eltérés: tehéntej: 0,04 g/100 g mérési tartomány: 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)
Nyerstej	Zsírintentes szárazanyag-tartalom Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) tehéntej: mérési tartomány: 7,0 – 10,0 g/100 g megengedett vizsgálati eltérés: 0,1 g/100 g	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 1. fejezet
Nyerstej	Fagyáspont termisztoros krioszópia tehéntej: mérési tartomány: (-)408 – (-)600 m°C megengedett vizsgálati eltérés: 4 m°C	MSZ EN ISO 5764:2009

**Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)**

Laboratóriumi vizsgálatok

<p align="center">A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i></p>	<p align="center">A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i></p>	<p align="center">A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i></p>
Nyerstej	Fagyáspont Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) és konduktometria tehéntej: mérési tartomány: (-400 – (-)600 m°C megengedett vizsgálati eltérés:5 m°C	AM 13:2012
Nyerstej	pH-érték potenciometria tehéntej: mérési tartomány: 4,0 - 7,0 megengedett vizsgálati eltérés: 0,05	MSZ 3707:2017 4. fejezet
Nyerstej	pH-érték Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) és konduktometria tehéntej: mérési tartomány: 4,0 - 7,0 megengedett vizsgálati eltérés: 0,05	AM 14:2012
Nyerstej	Titrálható savasság (Savfok) titrimetria tehéntej: mérési tartomány: 5,0 - 12,0 °SH megengedett vizsgálati eltérés: 0,2 °SH	MSZ 3707:2017 3.2. fejezet
Nyerstej	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
Nyerstej	Összes mikroorganizmus szám áramlásos citometria tehéntej: mérési tartomány: 104 – 3 x 106 bakt./cm ³ megengedett vizsgálati eltérés: RSDr ≤ 8 %	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 4. fejezet

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Laboratóriumi vizsgálatok

A vizsgált termék/anyag <i>Products / materials tested</i>	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány <i>Component, parameter or characteristic tested, type of test/properties measured, Range of measurement</i>	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i>
Nyerstej	Szomatikus sejtszám áramlásos citometria tehéntej: mérési tartomány: 103 – 107 sejt/cm ³ megengedett vizsgálati eltérés: sejt/ml: ≤ 100.000 RSDr ≤ 7 % sejt/ml: 100.001 – 300.000: RSDr ≤ 5 % sejt/ml: 300.001 – 500.000: RSDr ≤ 4 % sejt/ml: > 500.000: RSDr ≤ 4 %	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 3. fejezet
Nyerstej	Szomatikus sejtszám mértani átlagszámítás tehéntej	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 3.10.2. fejezet
Nyerstej	Tejidegen víztartalom számítás (tehén, juh, kecske) %	MSZ 12068:2009
Nyerstej	Összes mikroorganizmus szám mértani átlagszámítás (tehén, juh, kecske)	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 4.10.2. fejezet
Élelmiszerek, kivéve tej és tejtermékek	Érzékszervi egyszerű leíró vizsgálat	DIN 10964:2014

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Mintavételek, minta-előkészítések

Termék/anyag <i>Products / materials</i>	Az eljárás jellege <i>Procedure of the processings</i>	A módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i>
Élelmiszerek, takarmányok és környezethigiéniai minták	Minta-előkészítés és hígítások készítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-1:2017 MSZ EN ISO 6887-1:2017/A1:2024
Élelmiszerek, takarmányok és környezethigiéniai minták	Polimeráz-lánreakció a mikroorganizmusok kimutatására és mennyiségi meghatározására. Általános követelmények és meghatározások. (PCR)	MSZ EN ISO 22174:2024
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	Minta-előkészítés Hatékony baktérium DNS-előkészítés PCR vizsgálatokhoz	AM 39:2020
Élelmiszerek és környezethigiéniai minták	Minta-előkészítés Hatékony DNS-előkészítés PCR vizsgálatokhoz (alap)	AM 40:2020

Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma
(9200 Mosonmagyaróvár, Csizsár József utca 1.)

Mintavételek, minta-előkészítések

Termék/anyag <i>Products / materials</i>	Az eljárás jellege <i>Procedure of the processings</i>	A módszer azonosítója <i>Standard specifications/method</i>
Élelmiszerek, környezethigiéniai minták	Minta-előkészítés Hatékony DNS-előkészítés PCR vizsgálatokhoz (bővített)	AM 41:2020
Élelmiszerek	Minta-előkészítés DNS-előkészítés PCR vizsgálatokhoz	AM 42:2021
Tej- és tejtermékek	Minta-előkészítés és hígítások készítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-5:2020
Tej- és tejtermékek	Mintavétel mikrobiológiai-, fizikai-, kémiai- és érzékszervi vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 707:2009
Hús- és húskészítmények	Minta-előkészítés és hígítások készítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-2:2017
Hal- és halászati termék	Minta-előkészítés és hígítások készítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-3:2025 EV
Élelmiszerek és takarmányok, kivéve a tej, a hús a hal és a belőlük készített termékek	Minta-előkészítés és hígítások készítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-4:2017
Vizek	Tenyésztéssel végzett mikrobiológiai vizsgálatok általános követelményei és irányelvei	MSZ EN ISO 8199:2019
Vizek	Mintavétel mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 19458:2007
Környezet-higiénia	Mintavétel felületekről mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 18593:2018
Levegő	Mintavétel mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN 13098:2020
Takarmányok	Minta-előkészítés Hatékony baktérium DNS-előkészítés PCR vizsgálatokhoz	AM 39:2020
Takarmányok	Minta-előkészítés Hatékony DNS-előkészítés PCR vizsgálatokhoz (alap)	AM 40:2020
Takarmányok	Minta-előkészítés Hatékony DNS-előkészítés PCR vizsgálatokhoz (bővített)	AM 41:2020
Takarmányok	Minta-előkészítés DNS-előkészítés PCR vizsgálatokhoz	AM 42:2021
Élelmiszerek és takarmányok	Mikrohullámú feltárás (minta-előkészítés)	MSZ EN 13805:2015
Állati és növényi zsírok és olajok	A zsírsav-metil-észterek előállítása	MSZ EN ISO 12966-2:2017 5.4 szakasz

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 akkreditált szervezet köteles nyilvántartást vezetni a rugalmasként megjelölt területének adatairól, mely nyilvántartás adatait a Nemzeti Akkreditáló Hatóság a honlapján nyilvánossá teszi.

Budapest, 2026. június 4.

31/32

NAH-1-1013/2026

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

Kelt Budapesten, az elektronikus tanúsítvány szerint

- VÉGE –