

Overzicht conformiteitstatus geaccrediteerde analysemethodes<sup>1</sup>

Intern referentie-nummer	Materiaal of Product	Verrichting/Onderzoeksmethode	Referentiemethode	conform	gelijkwaardig
SOP-2531	Melkvet	Het aantonen van vreemde vetten in melkvet door analyse van de triglyceriden; Capillaire gaschromatografie	ISO 17678		x
SOP-2244	Dierlijke en plantaardige vetten en olien	Het bepalen van het gehalte aan vetzuurmethylesters en de berekening van som van het gehalte aan verzadigde vetzuren, enkelvoudig en meervoudig onverzadigde vetzuren en omega-3 en omega-6; GC FID	NEN-EN-ISO 12966-2 en NEN-EN-ISO 12966-4		x
SOP-2251	Melk en melkproducten	Het bepalen van het gehalte aan vet; Röse-Gottlieb methode, gravimetrisch	IDF 1/ISO 1211 (melk) IDF 9/ISO 1735 (melkpoeder)	x	
SOP-2263		Het bepalen van het gehalte aan stikstof en de berekening van het gehalte ruw eiwit; Kjeldahl methode	NEN-EN-ISO 8968-1		x
SOP-2265	Vlees en vleesproducten	Het bepalen van het gehalte aan stikstof en de berekening van het gehalte aan ruw eiwit; Kjeldahl methode	NEN-ISO 937		x
SOP-2547	Meststoffen	Het bepalen van de som van het gehalte aan nitraat- en ammoniumstikstof volgens Devarda	Deel A NEN-EN 15476	X	
SOP-2541 SOP-2538 SOP-2539 SOP-2540	Dierlijke mest en mestproducten	Het bepalen van het gehalte aan totaal stikstof; titrimetrisch	NEN 7434 NEN 7430 (voorbehandeling) NEN 7431 (voorbehandeling) NEN 7433 (ontsluiting)	x x x x	
SOP-2542 SOP-2538 SOP-2539 SOP-2540		Het bepalen van het gehalte aan totaal fosfor; spectrofotometrisch	2 <sup>e</sup> ontwerp NEN 7435:1998 NEN 7430 NEN 7431 NEN 7433	x x x x	
SOP-2545	Boter	Het bepalen van het gehalte aan vetvrije droge stof, gravimetrisch	NEN-EN-ISO 3727-2:2001/IDF 80-2:2001	x	
SOP-2554		Het bepalen van het gehalte aan vet; gravimetrisch	NEN-EN-ISO 17189/IDF 194	x	
SOP-2544	Melk en melkpoeder van koeienorigine	Het bepalen van de alkalische fosfataseactiviteit; fluorophos	NEN-EN-ISO 11816-1	x	
SOP-2227	Diervoerders	Bepalen van het stikstofgehalte en de berekening van het gehalte ruw eiwit; Kjeldahl methode	EG 152/2009, bijlage III, deel C		x
SOP-2264		Bepalen van het ruwe celstofgehalte; gravimetrisch	EG 152/2009, bijlage III, deel I		x
SOP-2250		Bepalen van het ruwe vetgehalte na zure hydrolyse; gravimetrisch	EG 152/2009, bijlage III, deel H, meth. B		x
SOP-2249		Het bepalen van het zetmeelgehalte; polarimetrisch	EG 152/2009, bijlage III, deel L		x
SOP-2568	Diervoerders	Identificatie van dierlijke bestanddelen; microscopie	(EC) 152/2009	x	
SOP-2562	Melk	Telling van het aantal somatische cellen; microscopie	ISO 13336-1	x	

<sup>1</sup> voorgaande versies van dit overzicht zijn bij WFSR opvraagbaar.

Intern referentie-nummer	Materiaal of Product	Verrichting/Onderzoeksmethode	Referentiemethode	conform	gelijkwaardig
SOP-2108	Producten bestemd voor humane consumptie, diervoeding en omgevingsmonsters (voedsel- of diervoederproductie), primaire productie monsters	Het aantonen van Salmonella spp.; detectietechniek, screening, ophoping en bevestigen; PCR	ophoping, screening, isolatie NEN-EN-ISO 6579-1 bevestiging, eigen methode		x
SOP-2171	Producten bestemd voor humane consumptie en diervoeding	Het bepalen van het aantal coagulase positieve Staphylococcen; telplaattechniek	NEN-EN-ISO 6888-2	x	
SOP-2164	Primaire productie monsters (slachtdieren)	Het bepalen van het aantal kweekbare bacteriën en het aantal Enterobacteriaceae; telplaattechniek	NEN-EN-ISO 4833-1 NEN-EN-ISO 21528-2	x	
SOP-2167	Rauwe en ready-to-cook vis en zeevruchten (onbewerkt)	Het bepalen van het Meest Waarschijnlijke Aantal van Escherichia coli; MPN-techniek	NEN-EN-ISO 16649-3	x	
SOP-2163	Producten bestemd voor humane consumptie, diervoeding en primaire productie monsters	Het bepalen van het aantal kweekbare bacteriën bij 30°C; telplaattechniek	NEN-EN-ISO 4833-1	x	
SOP-2165		Het bepalen van het aantal Enterobacteriaceae bij 37°C; telplaattechniek	NEN-EN-ISO 21528-2		x
SOP-2176	Producten bestemd voor humane consumptie en omgevingsmonsters (voedsel- of diervoederproductie)	Het aantonen van Listeria monocytogenes; detectietechniek, bevestiging massaspectrometrie (MALDITOF)	isolatie en detectie NEN-EN-ISO 11290-1 bevestiging Microval 2017LR75 en AOAC-OMA 2017.010		x
SOP-2166	Producten bestemd voor humane consumptie en diervoeding	Het bepalen van het aantal Escherichia coli; telplaattechniek	NEN-ISO 16649-2	x	
SOP-2169	Ready-to-eat en ready-to-reheat vleesproducten, rauwe en ready-to-cook vis en zeevruchten (onbewerkt), gedroogde granen, fruit, noten, zaden en groenten, multi-component voedingsmiddelen of maaltijdcomponenten	Het bepalen van het aantal Clostridium perfringens; telplaattechniek, bevestiging massaspectrometrie (MALDI-TOF)	isolatie NEN-EN-ISO 7937 bevestiging eigen methode	x	
SOP-2168	Producten bestemd voor humane consumptie en diervoeding	Het bepalen van het aantal vermoedelijke Bacillus cereus; telplaattechniek	NEN-EN-ISO 7932	x	

Intern referentie-nummer	Materiaal of Product	Verrichting/Onderzoeksmethode	Referentiemethode	conform	gelijkwaardig
SOP-2173	Producten bestemd voor humane consumptie	Het bepalen van het aantal <i>Listeria monocytogenes</i> ; telplaattechniek, bevestiging massaspectrometrie (MALDI-TOF)	isolatie NEN-EN-ISO 11290-2 bevestiging Microval 2017LR75 en AOAC-OMA 2017.010		x
SOP-2177		Het aantonen van <i>Campylobacter</i> spp. in Bolton Broth; detectie-techniek, bevestigen met massaspectrometrie (MALDI-TOF)	isolatie NEN-EN-ISO 10272 bevestiging Microval 2017LR74 en AOAC-OMA 2017.09	x	
SOP-2174		Het bepalen van het aantal Enterobacteriaceae bij 35°C; MPN-techniek	NEN-ISO 21528-2 (AFNOR BIO 12/21-12/06)		x
SOP-2174		Het bepalen van het aantal aëroob kweekbare bacteriën bij 30°C; MPN-techniek	NEN-EN-ISO 4833-1 (AFNOR BIO 12/35-05/13)		x
SOP-2183		Het aantonen van Staphylococci enterotoxinen; dialyse en ELFA test (Enzyme Linked Fluorescent Assay)	NEN-EN-ISO 19020	x	
SOP-2158	Bacteriologische isolaten	Het bepalen van de antibiotica-gevoeligheid; antibiotica-gevoeligheidstest met microdilutie-methode	ISO 20776-1		x
SOP-2180	Rauwe en ready-to-cook vis en zeevruchten (onbewerkt)	Het aantonen van <i>Vibrio parahaemolyticus</i> en/of <i>Vibrio cholerae</i> ; detectietechniek, bevestiging PCR	isolatie ISO 21872-1 bevestiging eigen methode		x
SOP-2107	Rauw vlees en ready-to-cook vleesproducten	Het aantonen van meticilline-resistente <i>Staphylococcus aureus</i> (MRSA); detectietechniek	Protocol EURL-AR	x	
SOP-2175	Producten bestemd voor humane consumptie	Het bepalen van het aantal <i>Campylobacter</i> spp. Bij 41,5 °C; telplaattechniek, bevestigen massaspectrometrie (MALDI-TOF)	isolatie ISO 10272-2 bevestiging Microval 2017LR74 en AOAC-OMA 2017.09	x	
SOP-2510	Hennepllantproducten	Het bepalen van het aantal schimmels en gisten bij 22,5 °C, telplaattechniek	Pharmacopeia: 20612E: §4-5-1, §5-2-2-1 en §5-2-2-2	x	
SOP-2511	Hennepllantproducten	Het bepalen van het aantal aëroob kweekbare bacteriën en het aantal <i>Staphylococcus aureus</i> bij 32,5 °C; telplaattechniek	Pharmacopeia: 20613E: §4-5-1, §4-5-2 20612E: §4-5-1, §5-2-2-1 en §5-2-2-2	x	