

## RÉSZLETEZŐ OKIRAT (6)

a NAH-1-1322/2016 nyilvántartási számú akkreditált státuszhoz

1) Az akkreditált szervezet neve és címe:

**Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft.<sup>2</sup>  
Kaposvári Regionális Élelmiszerlánc Laboratórium<sup>1</sup>**

7400 Kaposvár, Cseri Major

2) Akkreditálási szabvány:

**MSZ EN ISO/IEC 17025:2005**

3) Az akkreditált státusz érvényessége:

Az akkreditált státusz kezdetének napja: **2016. október 12.**

Az akkreditált státusz lejáratának napja: **2021. október 11.**

4) Az akkreditált terület:

### I. Az akkreditált területhez tartozó laboratóriumi vizsgálatok

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Állati eredetű élelmiszerek	Szulfacetamid Szulfadiazin Szulfadimetoxin Szulfadoxin Szulfaguanidin Szulfaklórpíridazin Szulfakvinoxalin Szulfamerazin Szulfametazin Szulfametizol Szulfametoxazol Szulfametoxipíridazin Szulfanilamid Szulfapíridin Szulfatiazol HPTLC LOQ: 50 µg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	OÉVI V.M.RTSU/21/1995
	Szulfonamid szermaradék HPTLC # A vizsgált/mért jellemző (komponenslista) rugalmasan bővítendő terület	OÉVI V.M.RTSU/21/1995

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Cukoripari termékek	Küllem, megjelenés, szín Íz Szag érzékszervi vizsgálat	MSZ 4793-10:2003
	Szárítási tömegvesztés szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,02\%$ (m/m)	MÉ 3-1-79/796 C rész 1. módszer
	Hamutartalom konduktometria megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,005\%$ (m/m)	1265/69/EGK 1.
	Szín oldatban spektrometria megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 2,5$ IE	1265/69/EGK 3.
	Vízben oldhatatlan rész szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 20$ relatív %	MSZ 4793-9:1989 B módszer (visszavont szabvány) <sup>5</sup>
Cukoripari termékek	Maradék kén-dioxid spektrofotometria LOQ: 0,2 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 20$ relatív %	MSZ 4793-12:2002
Cukoripari termékek fehér cukor, félféher cukor, finomított fehér cukor	Polarizáció polarimetria megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,1^\circ$	MÉ 3-1-79/796 C rész 10. módszer
Cukoripari termékek fehér cukor	Szín szilárd állapotban Brunswick módszer megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,5$ egység	1265/69/EGK A/2
Cukoripari termékek fehér cukor, finomított fehér cukor	Redukáló cukortartalom titrimetria (Knight-Allen módszer) megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,005\%$ (m/m)	MÉ 3-1-79/796 C rész 5. módszer
Cukoripari termékek félféher cukor	Redukáló cukortartalom titrimetria (Müller módszer) megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,02\%$ (m/m)	MÉ 3-1-79/796 C rész 4. módszer

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Cukoripari termékek cukoroldat, fehér cukoroldat, invertcukoroldat, fehér invertcukoroldat, invertcukorszirup, fehér invertcukorszirup	Száranyagtartalom refraktometria megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,2% (m/m)	MÉ 3-1-79/796 C rész 3. módszer
	Redukáló cukortartalom száranyagra titrimetria (Luff-Schoorl módszer) megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,6% (m/m)	MÉ 3-1-79/796 C rész 6. módszer
Cukoripari termékek glükózsirup, szárított glükózsirup, dextróz monohidrát, vizmentes dextróz	Szulfáthamu izzítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 2 relatív %	MÉ 3-1-79/796 C rész 9. módszer
Cukoripari termékek cukorliszt	Keményítőtartalom tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,02% (m/m)	MSZ 4793-13:2002
Cukoripari termékek kockacukor	Mállási idő vizuális értékelés, időmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,5 perc	MSZ 4793-11:2002 2. fejezet
Cukoripari termékek kockacukor	Törmelék tartalom tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,1% (m/m)	MSZ 4793-14:2002
Édesipari termékek	Szárítási tömegveszteség szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,1% (m/m)	MSZ 20900-1:1987
	Fehérjetartalom Kjeldahl módszer megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,5% (m/m)	MSZ 08-1843-2:1982 1. fejezet (visszavont szabvány)
	Zsírtartalom szárazanyagra extrakció, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,1% (m/m)	MSZ 20900-2:1987 1. fejezet
	Savtartalom acidi-alkalimetria megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,05% (m/m)	MSZ 20900-3:1987 (visszavont szabvány)
	Redukáló cukortartalom titrimetria (Luff-Schoorl módszer) megengedett vizsgálati eltérés: < 10% (m/m): ± 4 relatív %; 10-20% (m/m): ± 3 relatív %; > 20% (m/m): ± 2 relatív %	MSZ 20900-5:1989 1.4.1. szakasz

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Édesipari termékek csokoládé	Összes cukortartalom titrimetria (Luff-Schoorl módszer) megengedett vizsgálati eltérés: < 10% (m/m): ± 4 relatív %; 10-20% (m/m): ± 3 relatív %; > 20% (m/m): ± 2 relatív %	MSZ 20900-5:1989 1.4.2. szakasz
	Alkoholtartalom piknometria megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,2 cm <sup>3</sup> /100g	MSZ-08-1270:1979
	Bevonatarány tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 5 relatív %	MSZ-08-1273:1979 1. fejezet
	Olajmag arány tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 1,5 relatív %	MSZ 20640:1988 3.3. szakasz
	Fruktóz Glükóz Laktóz Maltóz Szacharóz HPLC-RID LOQ:0,2% (m/m) megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 relatív %	AOAC 980.13:1980
	Cukorösszetétel HPLC-RID <b># A vizsgált/mért jellemző (komponenslista) rugalmasan bővítendő terület</b>	AOAC 980.13:1980
Édesipari termékek <b># A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület</b>	Cukorösszetétel HPLC-RID	AOAC 980.13:1980

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Édesipari termékek kekszek	Hamutartalom izzítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 2 relatív %	MSZ 9433:1983 3.10. szakasz
	Töltelékarány tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 5 relatív %	MSZ 9433:1983 3.4. szakasz
	Víztartalom szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,1% (m/m)	MSZ 9433:1983 3.6. szakasz
	Zsírtartalom extrakció, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,25% (m/m)	MSZ 9433:1983 3.7.2. szakasz
	Összes cukortartalom titrimetria (Schoorl-Regenbogen módszer) megengedett vizsgálati eltérés: < 10% (m/m): ± 4 relatív %; 10-20% (m/m): ± 3 relatív %; > 20% (m/m): ± 2 relatív %	MSZ 9433:1983 3.8. szakasz
	Nátrium-klorid-tartalom szárazanyagra titrimetria (Mohr módszer) megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,1% (m/m)	MSZ 9433:1983 3.9. szakasz
Édesipari termékek mézes és mézes jellegű sütemények	Redukáló cukortartalom titrimetria (Schoorl-Regenbogen módszer) megengedett vizsgálati eltérés: ± 1% (m/m)	MSZ 21356:1984 3.7.1. szakasz
	Méztartalom sz.a-ra számítás megengedett eltérés: ±1% (m/m)	MSZ 21356:1984 3.7.1.6. szakasz
	Összes cukortartalom titrimetria (Schoorl-Regenbogen módszer) megengedett vizsgálati eltérés: ±1% (m/m)	MSZ 21356:1984 3.7.2. szakasz

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Édesipari termékek műzlifélék	Glükóz Fruktóz Maltóz Szacharóz HPLC-RID LOQ: 0,2% (m/m) megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 relatív %	AOAC 982.14:1983
	Cukorösszetétel HPLC-RID # A vizsgált/mért jellemző (komponenslista) rugalmasan bővítendő terület	AOAC 982.14:1983
Édesipari termékek ostyák	Töltelékarány tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 1,5 relatív %	MSZ 20986:1985 3.4. szakasz (visszavont szabvány) <sup>3</sup>
Édesipari termékek szaloncukrok	Szemszám fizikai vizsgálat	MSZ 21352:1982 3.4. szakasz (visszavont szabvány)
Édesipari termékek kakaópor	Szárítási tömegveszteség szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,2% (m/m)	MSZ 9434:1983 3.5. szakasz
	Zsírtartalom szárazanyagra extrakció, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,25% (m/m)	MSZ 9434:1983 3.6.1. szakasz
Édesipari termékek kakaópor	Hamutartalom izzítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 2 relatív %	MSZ 9434:1983 3.7. szakasz
Édesipari termékek cukorkák	Alak Állag Illat Íz Szín, külső Súlyozott érzékszervi összpontszám érzékszervi vizsgálat	MSZ 20628-1:1986 MSZ 20628-2:1986
Édesipari termékek csokoládék, csokoládés és kakaóanyag tartalmú termékek	Alak Állag Illat Íz Szín, külső Súlyozott érzékszervi összpontszám érzékszervi vizsgálat	MSZ 20628-1:1986 MSZ 20628-3:1986

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Édesipari termékek tartós édesipari lisztes készítmények	Álak Állag Illat Íz Szín, külső Súlyozott érzékszervi összpontszám érezékszervi vizsgálat	MSZ 20628-1:1986 MSZ 20628-4:1986
Édesipari termékek egyéb készítmények	Álak Állag Illat Íz Szín, külső Súlyozott érzékszervi összpontszám érezékszervi vizsgálat	MSZ 20628-1:1986 MSZ 20628-5:1988
Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termények	Nedvességtartalom szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,20\%$ (m/m)	MSZ 6367-3:1983
	Nyersfehérje-tartalom szárazanyagra Kjeldahl módszer megengedett vizsgálati eltérés: $< 30\%$ (m/m): $\pm 0,3\%$ (m/m) $\geq 30\%$ (m/m): $\pm 1,0\%$ (m/m)	MSZ EN ISO 20483:2014
	Keményítőtartalom polarimetria megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 1\%$ (m/m)	MSZ 6367-13:1982 2.4.1. szakasz
	Hamutartalom szárazanyagra tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: $\leq 3\%$ (m/m): 2 relatív %; $> 3\%$ (m/m): $\pm 0,3\%$ (m/m)	MSZ 6367-15:1984 2. fejezet
	Tisztaság fizikai vizsgálat megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 5$ relatív %	MSZ 6367-2:2001 5. fejezet
	Állag Íz Szag Szín érezékszervi vizsgálat	MSZ 6367-6:1984
Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termények búza	Sikérterülés reológiai vizsgálat megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 1$ mm/h	MSZ 3430:2008
	Nedvessikér-tartalom tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 2$ relatív %	MSZ EN ISO 21415-2:2008 (visszavont szabvány) <sup>3</sup>

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek	K-aceszulfám, Aszpartám Szacharin HPLC-UV/VIS LOQ: 10 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 relatív %	MSZ EN 12856:2000
	Ciklaminsav HPLC-UV/VIS LOQ:10 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 relatív %	MSZ EN 12857:2000
	Alluravörös AC E129 Amarant E123 Azorubin E122 Brillantfekete BN E151 Brillantkék FCF E133 Eritrozin E127 Indigókármin E132 Kárminsav E120 Kinolinsárga E104 Narancssárga FCF E110 Neukokcin E124 Patentkék V E131 Tartrazin E102 Zöld S E142 HPTLC LOQ: 1mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	MSZ 20668-1:1979
	Vízben oldódó szintetikus színezék HPTLC # <b>A vizsgált/mért jellemző (komponenslista) rugalmasan bővítendő terület</b>	MSZ 20668-1:1979
	Benzooesav Szorbinsav HPLC-UV/VIS LOQ: benzooesav: 5 mg/kg LOQ: szorbinsav: 1mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 5 relatív %	WL 12.1.0:1992
	Nitrogéntartalom Fehérjetartalom Kjeldahl módszer megengedett vizsgálati eltérés: nitrogén: ± 0,05 g/100 g fehérje: ± 0,3 g/100 g	MSZ 1385:1987
	Élelmi rosttartalom enzimatis bontás, szűrés, szárítás tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 5 g/100 g	MÉ 3-2-2008/1 1. melléklet



A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek	Eritritol Izomaltitol Laktitol Maltitol Mannitol Szorbitol Xilitol HPLC-RID LOQ: 0,2 g/100g megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 relatív %	MSZ EN 15086:2006
	Poliolok HPLC-RID # A vizsgált/mért jellemző (komponenslista) rugalmasan bővíthető terület	MSZ EN 15086:2006
	Összes szénhidrát tartalom számítás megengedett eltérés: ± 10 relatív %	AM-028/2013
	Emészthető szénhidrát tartalom számítás megengedett eltérés: ± 10 relatív %	AM-028/2013
	Energiatartalom számítás megengedett eltérés: ± 40 kJ/100g	1169/2011/EU rendelet
	Só (sógyenérték)-tartalom számítás megengedett eltérés: ± 10 relatív %	1169/2011/EU rendelet
	Állomány Illat Íz Külső megjelenés érzékszervi vizsgálat	MSZ ISO 6658:2007 5.4. szakasz
Élelmiszerek lisztek (rizs, kukorica, zab, pohánka, hajdina, árpa, köles) gesztenyeliszt fűszerek előre elkészített ételek sütőipari termékek hústermékek kolbász/virslis italok jégkrém száraztészták quinoa és szójatartalmú termékek amarant	Gliadin (glutén) ELISA LOD: 1,5 mg/kg gliadin (megfelel 3 mg/kg gluténnek) LOQ: 2,5 mg/kg gliadin (megfelel 5 mg/kg gluténnek) megengedett vizsgálati eltérés: ±20 relatív %	A-042/2013 (Ridascreen® Gliadin kit leírás) (AOAC-RI validated)

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek # A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Gliadin (glutén) ELISA LOD: 1,5 mg/kg gliadin (megfelel 3 mg/kg gluténnek) LOQ: 2,5 mg/kg gliadin (megfelel 5 mg/kg gluténnek) megengedett vizsgálati eltérés: ±20 relatív %	A-042/2013 (Ridascreen® Gliadin kit leírás) (AOAC-RI validated)
Élelmiszerek lisztek (rizs, kukorica, zab, pohánka, hajdina, árpa, köles) gesztenyeliszt fűszerek előre elkészített ételek sütőipari termékek hústermékek kolbász/virslis italok jégkrém száraztészták quinoa és szójatartalmú termékek amarant	Gliadin (glutén) ELISA LOD: 1,5 mg/kg gliadin (megfelel 3 mg/kg gluténnek) LOQ: 2,5 mg/kg gliadin (megfelel 5 mg/kg gluténnek) megengedett vizsgálati eltérés: ±20 relatív %	A-042/2013 (Ridascreen® Gliadin kit leírás) (AOAC-RI validated) # A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek gabonafélék sütőipari termékek jégkrém, fagyalt csokoládé	Mogyoró (allergén) ELISA LOD: 1,5 mg/kg LOQ: 2,5 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-020/2008 (Ridascreen® FAST Hazelnut kit leírás)
Élelmiszerek # A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Mogyoró (allergén) ELISA LOD: 1,5 mg/kg LOQ: 2,5 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-020/2008 (Ridascreen® FAST Hazelnut kit leírás)
Élelmiszerek gabonafélék sütőipari termékek jégkrém, fagyalt csokoládé	Mogyoró (allergén) ELISA LOD: 1,5 mg/kg LOQ: 2,5 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-020/2008 (Ridascreen® FAST Hazelnut kit leírás) # A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek reggeli gabonaféleségek jégkrém, fagyalt tejsokoládé sütemények	Földimogyoró (allergén) ELISA LOD: 1,5 mg/kg LOQ: 2,5 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-021/2008 (Ridascreen® FAST Peanut kit leírás)
Élelmiszerek # A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Földimogyoró (allergén) ELISA LOD: 1,5 mg/kg LOQ: 2,5 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-021/2008 (Ridascreen® FAST Peanut kit leírás)

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek reggeli gabonaféleségek jégkrém, fagylalt tejsokoládé sütemények	Földimogyoró (allergén) ELISA LOD: 1,5 mg/kg LOQ: 2,5 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-021/2008 (Ridascreen® FAST Peanut kit leírás) # A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek sütemények, cukrászsütemények desszertek csokoládé, pralinék corn flakes joghurtok pudingok jégkrém egyéb élelmiszerek (nyers, felmelegített, sült)	Dió (allergén) ELISA LOD: 0,6 mg/kg LOQ: 2 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-030/2012 (nutriLínia® Walnut-E kit leírás)
Élelmiszerek # A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Dió (allergén) ELISA LOD: 0,6 mg/kg LOQ: 2 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-030/2012 (nutriLínia® Walnut-E kit leírás)
Élelmiszerek sütemények, cukrászsütemények desszertek csokoládé, pralinék corn flakes joghurtok pudingok jégkrém egyéb élelmiszerek: (nyers, felmelegített, sült)	Dió (allergén) ELISA LOD: 0,6 mg/kg LOQ: 2 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-030/2012 (nutriLínia® Walnut-E kit leírás) # A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek reggeli gabonaféleségek sütemények jégkrém, fagylalt csokoládé készételek	Mandula (allergén) ELISA LOD: 1,7 mg/kg LOQ: 2,5 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-043/2015 (Ridascreen® FAST Mandel/Almond)
Élelmiszerek # A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Mandula (allergén) ELISA LOD: 1,7 mg/kg LOQ: 2,5 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-043/2015 (Ridascreen® FAST Mandel/Almond)
Élelmiszerek reggeli gabonaféleségek sütemények jégkrém, fagylalt csokoládé készételek	Mandula (allergén) ELISA LOD: 1,7 mg/kg LOQ: 2,5 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-043/2015 (Ridascreen® FAST Mandel/Almond) # A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek kolbász- és hústermékek fagylalt, jégkrém sütőipari termékek sütemény- és kenyérpor levesek szószok öntetek italok (levek, bor, sör)	Tejfehérje (allergén) ELISA LOD: 0,7 mg/kg LOQ: 2,5 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-026/2011 (Ridascreen® FAST Milk)
Élelmiszerek # <b>A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület</b>	Tejfehérje (allergén) ELISA LOD: 0,7 mg/kg LOQ: 2,5 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-026/2011 (Ridascreen® FAST Milk)
Élelmiszerek kolbász- és hústermékek fagylalt, jégkrém sütőipari termékek sütemény- és kenyérpor levesek szószok öntetek italok (levek, bor, sör)	Tejfehérje (allergén) ELISA LOD: 0,7 mg/kg LOQ: 2,5 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-026/2011 (Ridascreen® FAST Milk) # <b>A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület</b>
Élelmiszerek kekszek étcsokoládé sütemények, cukrászsütemények instant levesek virsli, kolbászfélék pástétomok, hússaláták egyéb élelmiszerek: (nyers, felmelegített, sült)	Tojásfehérje (allergén) ELISA LOD: 0,05 mg/kg LOQ: 0,4 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-029/2012 (nutriLínia® Egg-E kit leírás)
Élelmiszerek # <b>A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület</b>	Tojásfehérje (allergén) ELISA LOD: 0,05 mg/kg LOQ: 0,4 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-029/2012 (nutriLínia® Egg-E kit leírás)
Élelmiszerek keksz étcsokoládé sütemények, cukrászsütemények instant levesek virsli, kolbászfélék pástétomok, hússaláták egyéb élelmiszerek: (nyers, felmelegített, sült)	Tojásfehérje (allergén) ELISA LOD: 0,05 mg/kg LOQ: 0,4 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-029/2012 (nutriLínia® Egg-E kit leírás) # <b>A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület</b>

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek sütemények, desszertek csokoládé; pralinék mogyorókrém corn flakes cereáliák kenyér joghurt puding jégkrém egyéb élelmiszerek: (nyers, felmelegített, sült)	Szójafehérje (allergén) ELISA LOD: 0,4 mg/kg LOQ: 1,0 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-031/2012 (nutriLínia® Soy Raw&Cooked kit leírás)
Élelmiszerek # A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Szójafehérje (allergén) ELISA LOD: 0,4 mg/kg LOQ: 1,0 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-031/2012 (nutriLínia® Soy Raw&Cooked kit leírás)
Élelmiszerek sütemények, desszertek csokoládé; pralinék mogyorókrém corn flakes cereáliák kenyér joghurt puding jégkrém egyéb élelmiszerek: (nyers, felmelegített, sült)	Szójafehérje (allergén) ELISA LOD: 0,4 mg/kg LOQ: 1,0 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-031/2012 (nutriLínia® Soy Raw&Cooked kit leírás) # A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek fűszerek hús- és kolbászfélék olaj majonéz és egyéb élelmiszerek	Mustár (allergén) ELISA LOD: 0,22 mg/kg LOQ: 0,5 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-034/2012 (Ridascreen® FAST Senf/Mustard)
Élelmiszerek # A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Mustár (allergén) ELISA LOD: 0,22 mg/kg LOQ: 0,5 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-034/2012 (Ridascreen® FAST Senf/Mustard)
Élelmiszerek fűszerek hús- és kolbászfélék olaj majonéz és egyéb élelmiszerek	Mustár (allergén) ELISA LOD: 0,22 mg/kg LOQ: 0,5 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-034/2012 (Ridascreen® FAST Senf/Mustard) # A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek nyers illetve készételek gabonafélék tésztafélések jégkrém, fagyalt csokoládé	Szezám (allergén) ELISA LOD: 0,24 mg/kg LOQ: 2,5 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-044/2015 (Ridascreen® FAST Sesame)

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek # A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Szezám (allergén) ELISA LOD: 0,24 mg/kg LOQ: 2,5 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-044/2015 (Ridascreen® FAST Sesame)
Élelmiszerek nyers illetve készételek gabonafélék tésztaféleségek jégkrém, fagyalt csokoládé	Szezám (allergén) ELISA LOD: 0,24 mg/kg LOQ: 2,5 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 20 relatív %	A-044/2015 (Ridascreen® FAST Sesame) # A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek	Összes hamutartalom izzítás, tömegmérés Megengedett vizsgálati eltérés: $r=0,099\%+0,00933w$ w: a két eredmény átlaga, % (m/m)	MSZ ISO 936:2000
	Összes hamutartalom # A vizsgálati/mérési módszer teljesítményparamétere rugalmasan bővítendő terület	MSZ ISO 936:2000
	Összes hamutartalom izzítás, tömegmérés Megengedett vizsgálati eltérés: $r=0,099\%+0,00933w$ w: a két eredmény átlaga, % (m/m)	MSZ ISO 936:2000 # A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
	Tömeg nettó tömeg töltőtömeg kinyerhető tömeg, alkotórészek tömege tömegmérés alsó méréshatár: 0,1 g	AM-022/2012
	Nettó térfogat fizikai vizsgálat (tájékoztató módszer) alsó méréshatár: 1 cm <sup>3</sup>	AM-021/2012
Étkezési ecetkészítmények	Ecetsav-tartalom acidi-alkalimetria megengedett vizsgálati eltérés: ± 1 relatív %	MSZ 4624:1978 3.2. szakasz
Étkezési magbelek	Állag Íz Szag Szín érzékszervi összpontszám érzékszervi vizsgálat	MSZ 6176:1978

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Étkezési magbelek sózott földimogyoró	Nátrium-klorid-tartalom titrimetria (Mohr módszer) megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,1 \%$ (m/m)	MSZ-08-1157:1981 11.4.3. szakasz (visszavont szabvány)
	Tisztaság fizikai vizsgálat	MSZ-08-1157:1981 11.4.2. szakasz (visszavont szabvány)
Hús és húskészítmények	Nedvességtartalom szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: $r = 0,593\% + 0,0017w$ $w$ : a két eredmény átlaga, % (m/m)	MSZ ISO 1442:2000
Hús és húskészítmények	Összes zsírtartalom feltárás, extrakció, szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,5\%$ (m/m)	MSZ ISO 1443:2002
	Szabad zsírtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés Megengedett vizsgálati eltérés: $r = -0,05\% + 0,06wf$ $wf$ : a két eredmény átlaga, % (m/m)	MSZ ISO 1444:2000
	Nátrium-klorid-tartalom titrimetria (Volhard-módszer) Megengedett vizsgálati eltérés: $1,0-2,0\%$ (m/m): $\pm 0,15\%$ (m/m) $> 2,0\%$ (m/m): $\pm 0,20\%$ (m/m)	MSZ ISO 1841-1:2000
	Fehérjetartalom Kjeldahl módszer megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,3\%$ (m/m)	MSZ 5874-8:1978 2. fejezet
Gesztenyekészítmények gesztenyemassza, gesztenyepüré, cukrozott gesztenyepor	Állag Illat Íz Szín érzékszervi összpontszám érzékszervi vizsgálat	MSZ 20600:1979 3.1.1. szakasz (visszavont szabvány) <sup>3</sup>
	Állag Illat Íz Szín érzékszervi összpontszám érzékszervi vizsgálat	MSZ 20600:1979 3.1.1. szakasz # A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Gesztenyekészítmények gesztenyemassza, gesztenyepüré, cukrozott gesztenyepor	Héjtartalom szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 5 relatív %	MSZ 20600:1979 11.4. 2. szakasz (visszavont szabvány) <sup>3</sup>
	Héjtartalom szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 5 relatív %	MSZ 20600:1979 11.4. 2. szakasz # A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Ívóvíz, palackozott vizek, felszín alatti vizek (ívóvíz, palackozott ásványvíz, természetes ásványvíz, forrásvíz, ásványi anyaggal dúsított ívóvíz, ízesített víz, szénsavas ívóvíz és szikvíz, kútvíz)	Ammónium Spektrofotometria LOQ: 0,03 mg/l megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 relatív %	MSZ ISO 7150-1:1992
	Íz Szag érzékszervi vizsgálat	MSZ EN 1622:2007 C. melléklet
	Szín érzékszervi vizsgálat	MSZ EN ISO 7887:2012 4. fejezet
	Fajlagos elektromos vezetőképesség (20 °C-on) konduktometria LOQ: 2 µS/cm megengedett vizsgálati eltérés: ± 5 relatív %	MSZ EN 27888:1998
	Lúgosság alkalimetria LOQ: 0,2 mmol/l megengedett vizsgálati eltérés: ± 5 relatív %	MSZ 448-11:1986 5.1. szakasz
	Hidrogén-karbonát ion számítás LOQ: 18 mg/l megengedett eltérés: ± 10 relatív %	MSZ 448-11:1986 6.2. szakasz
	Karbonát-ion számítás LOQ: 9 mg/l megengedett eltérés: ± 10 relatív %	MSZ 448-11:1986 6.2. szakasz
	Hidroxil-ion számítás LOQ: 5 mg/l megengedett eltérés: ± 10 relatív %	MSZ 448-11:1986 6.2. szakasz



A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Ivóvíz, palackozott vizek, felszín alatti vizek (ivóvíz, palackozott ásványvíz, természetes ásványvíz, forrásvíz, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz, ízesített víz, szénsavas ivóvíz és szikvíz, kútvíz)	Nitrátion-koncentráció spektrofotometria LOQ: 1 mg/l megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 relatív %	MSZ 1484-13:2009 5.2. szakasz
	Nitrition-koncentráció spektrofotometria LOQ: 0,02 mg/l megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 relatív %	MSZ 1484-13:2009 6.2. szakasz
	Szulfátion spektrofotometria LOQ: 20 mg/l megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 relatív %	MSZ 448-13:1983 6. fejezet
	Bepárlási maradék szárítás, tömegmérés LOQ: 10 mg/l megengedett vizsgálati eltérés: ± 5 relatív %	MSZ 448-19:1986 4. fejezet
	Permanganátos kémiai oxigénigény (KOI <sub>ps</sub> ) permanganometria LOQ: 0,2 mg/l O <sub>2</sub> megengedett vizsgálati eltérés: ± 25 relatív %	MSZ 448-20:1990 4. fejezet
	Permanganátos kémiai oxigénigény (KOI <sub>pl</sub> ) permanganometria LOQ: 0,2 mg/l O <sub>2</sub> megengedett vizsgálati eltérés: ± 25 relatív %	MSZ 448-20:1990 5. fejezet
	Összes keménység komplexometria LOQ: 3 mg/l CaO megengedett vizsgálati eltérés: ± 2 relatív %	MSZ 448-21:1986 3. fejezet
	Karbonát keménység számítás LOQ: 3 mg/l CaO megengedett eltérés: ± 10 relatív %	MSZ 448-21:1986 4. fejezet
	Nem karbonát keménység számítás LOQ: 1 mg/l CaO megengedett eltérés: ± 10 relatív %	MSZ 448-21:1986 5. fejezet

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Ivóvíz, palackozott vizek, felszín alatti vizek (ivóvíz, palackozott ásványvíz, természetes ásványvíz, forrásvíz, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz, ízesített víz, szénsavas ivóvíz és szikvíz, kútvíz)	pH potenciometria megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,1 pH	MSZ 1484-22:2009 8.1. szakasz
	Kloridion titrimetria (Mohr módszer) LOQ:1 mg/l megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 relatív %	MSZ 1484-15:2009
Malomipari termékek	Hamutartalom szárazanyagra izzítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ≤ 1% (m/m): ± 0,02% (m/m) > 1% (m/m): ± 2 relatív %	MSZ 6369-3:1987 2. fejezet
	Nedvességtartalom szárítás, tömegmérés megengedett mérési eltérés: ± 0,15% (m/m)	MSZ 6369-4:1987 1. fejezet
	Savfok acidi-alkalimetria megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,1 °SH	MSZ 6369-11:1987 3.1. szakasz
	Fehérjetartalom sz.a.-ra Kjeldahl módszer megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,3% (m/m)	MSZ 6369-13:1979 2. fejezet
	Nyerszírtartalom szárazanyagra extrakció, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,05% (m/m)	MSZ 6369-15:1982 2.2. szakasz
	Őrlési finomság fizikai vizsgálat megengedett vizsgálati eltérés: ± 2% (m/m)	MSZ 6369-7:1978 4.1. szakasz (visszavont szabvány) <sup>3</sup>
	Idegen anyag fizikai vizsgálat megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 relatív %	MSZ 6369-2:1985 2.1. szakasz
Malomipari termékek búzaliszt	Sikérterülés reológiai vizsgálat megengedett vizsgálati eltérés: ± 1 mm/h	MSZ 3430:2008
	Nedvessikér-tartalom tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 2 relatív %	MSZ EN ISO 21415-2:2008 (visszavont szabvány) <sup>3</sup>

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Malomipari termékek búzaliszt	Vízfelvevő képesség reológiai vizsgálat (valorigráf) megengedett mérési eltérés: ± 0,25 ml/100 g	MSZ ISO 5530-3:1995
	Magyar minőségi értékszám reológiai vizsgálat (valorigráf) megengedett mérési eltérés: ± 10 relatív %	MSZ 6369-6:2013 3. fejezet (visszavont szabvány) <sup>3</sup>
Malomipari termékek durumbúza liszt és dara	Sárgapigment-tartalom szárazanyagra spektrofotometria megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,3 mg/kg	MSZ EN ISO 11052:2006
Malomipari termékek lisztek	Íz Korpázottság Külső megjelenés Szag Szín Súlyozott érzékszervi összpontszám érezékszervi vizsgálat	MSZ 6369-1:1985
Malomipari termékek gabonaalapú extrudált ízesített ropogós csemegék	Állomány Illat Íz Küllem, megjelenés, szín Súlyozott érzékszervi összpontszám érezékszervi vizsgálat	MSZ-08-0725:1989 6.6. szakasz (visszavont szabvány)
Malomipari termékek gabona alapú extrudált reggeli ételek	Állomány Illat Íz Küllem, megjelenés, szín Súlyozott érzékszervi összpontszám érezékszervi vizsgálat	MSZ-08-0724:1989 6.5. szakasz (visszavont szabvány)
Méz	Víztartalom refraktometria megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,2% (m/m)	MSZ 6943-1:1979 3. fejezet
	Vízben oldhatatlan szilárd anyag- tartalom szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,02 g/100g	MSZ 6943-2:1980 2. fejezet
	Savfok acidi-alkalimetria megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,2 savfok	MSZ 6943-3:1980 2. fejezet
	Szabadsav-tartalom (szabadsav, laktonsav és összes sav) acidi-alkalimetria megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,5 meq/kg	MÉ 3-2-2009/1 6. melléklet

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Méz	pH potenciometria megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,1 pH	MSZ 6943-3:1980 3. fejezet
	Redukáló cukortartalom titrimetria (Schoorl-Regenbogen módszer) megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,6 g/100g	MSZ 6943-4:1982 4.6.1 és 4.7.1 szakasz
	Összes cukortartalom titrimetria (Schoorl-Regenbogen módszer) megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,6 g/100g	MSZ 6943-4:1982 4.6.2 és 4.7.2 szakasz
	HMF-tartalom spektrofotometria megengedett vizsgálati eltérés: LOQ: 2 mg/kg ± 2 mg/kg	MSZ 6943-5:1989
	HMF-tartalom HPLC-UV LOQ: 1 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 relatív %	AM 056:2015 (HAJ) (Czech. J. Anim. Sci. 48, 2003 (12): 551-557)
	Diasztázaktivitás spektrofotometria megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 relatív %	MSZ 6943-6:1981 4. fejezet
	Diasztázaktivitás spektrofotometria megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 relatív %	A-060/2016 (Phadebas Honey Diastase Test kit leírás)
	Pollenösszetétel Mikroszkópos vizsgálat	MSZ 6950-3:1977/1M:1989 4. fejezet (visszavont szabvány) <sup>3</sup>
	Pollenösszetétel Mikroszkópos vizsgálat <b># A vizsgált/mért jellemző (komponenslista) rugalmasan bővítendő terület</b>	MSZ 6950-3:1977/1M:1989 4. fejezet
	Pollenösszetétel Mikroszkópos vizsgálat	MSZ 6950-3:1977/1M:1989 4. fejezet <b># A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület</b>
	Relatív pollengyakoriság Mikroszkópos vizsgálat megengedett vizsgálati eltérés: >3% (db/db): ± 25 relatív %	MSZ 6950-3:2017 5.1.1. szakasz
	Abszolút pollenzám Mikroszkópos vizsgálat LOQ: 1000 PG/10g megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 relatív %	MSZ 6950-3:2017 5.1.2. szakasz

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Méz	Édesharmatelemek és nektárt adó pollenek aránya (HDE/PG) Mikroszkópos vizsgálat megengedett vizsgálati eltérés: ± 15 relatív %	MSZ 6950-3:2017 5.3.3. szakasz
	Pollenpreparátum készítése	MSZ 6950-3:2017 4.2. szakasz
	Tartós pollenpreparátum készítése glicerin-zselatin beágyazószerrel	MSZ 6950-3:2017 4.3. szakasz
	Glükóz Fruktóz Szacharóz HPLC-RID LOQ: 0,2 g/100g megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 relatív %	MÉ 3-2-2009/1 4. melléklet
	Cukorösszetétel HPLC-RID <b># A vizsgált/mért jellemző (komponenslista) rugalmasan bővítendő terület</b>	MÉ 3-2-2009/1 4. melléklet
	Elektromos vezetőképesség konduktometria megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,02 mS/cm	MÉ 3-2-2009/1 3. melléklet
	Hamutartalom izzítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 2 relatív %	MSZ 6943-2:1980 3. fejezet
	Invertáz-aktivitás polarimetria megengedett vizsgálati eltérés: ± 10/60 egység	MSZ 6943-7:1982
	Prolin spektrofotometria megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 relatív %	MÉ 3-2-2009/1 5. melléklet
	Glicerin HPLC-RID LOQ: 100 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 relatív %	MÉ 3-2-2009/1 8. melléklet
	Hozzáadott invertáz HPLC-FLD LOQ: 10 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 15 relatív %	MÉ 3-2-2009/1 10. melléklet
	Állomány Íz Külső megjelenés Szag Súlyozott érzékszervi összpontszám érzékszervi vizsgálat	MSZ 157:1982 3. fejezet (visszavont szabvány) <sup>3</sup>

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Sütőipari termékek	Száranyag-tartalom szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,15\%$ (m/m)	MSZ 20501-1:2007 2. fejezet
	Száranyag-tartalom szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,15\%$ (m/m)	AM-033/2014
	Nátrium-klorid-tartalom száranyagra titrimetria (Volhard módszer) megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,2\%$ (m/m)	MSZ 20501-1:2007 3.1. szakasz
	Nyersfehérje-tartalom száranyagra Kjeldahl módszer megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,3\%$ (m/m)	MSZ 20501-1:2007 7. fejezet
	Zsírtartalom száranyagra extrakció, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 7$ relatív %	MSZ 20501-1:2007 4.1. szakasz
	Zsírtartalom (eredeti termékre) számítás megengedett eltérés: $\pm 7$ relatív %	AM-034/2014
	Hamutartalom száranyagra izzítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: < 1% (m/m): $\pm 0,02\%$ (m/m) $\geq 1\%$ (m/m): $\pm 0,06\%$ (m/m)	MSZ 20501-1:2007 5.1. szakasz
	Hamutartalom (eredeti termékre) számítás megengedett vizsgálati eltérés: < 1% (m/m): $\pm 0,02\%$ (m/m) $\geq 1\%$ (m/m): $\pm 0,06\%$ (m/m)	AM-035/2014
	Konyhasómentes hamutartalom száranyagra számítás megengedett eltérés: < 1% (m/m): $\pm 0,02\%$ (m/m) $\geq 1\%$ (m/m): $\pm 0,06\%$ (m/m)	MSZ 20501-1:2007 5.2. szakasz
	Homoktartalom száranyagra savas feltárás, izzítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,03\%$ (m/m)	MSZ 20501-1:2007 6. fejezet
	Cukortartalom száranyagra titrimetria (Schoorl-Regenbogen módszer) megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,5\%$ (m/m)	MSZ 20501-1:2007 8.2. szakasz
	Cukortartalom (eredeti termékre) számítás megengedett eltérés: $\pm 0,5\%$ (m/m)	AM-036/2014

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Sütőipari termékek	Savfok acidi-alkalimetria megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,1$ °SH	MSZ 20501-1:2007 9. fejezet
	Tömeg fizikai vizsgálat megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,1$ g	MSZ 20501-3:1982 1. fejezet
	Alaki hányados fizikai vizsgálat megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 6$ relatív %	MSZ 20501-3:1982 3. fejezet
	Alak Állag Állomány Bélzet Felület Héj Íz Külső megjelenés Szag Szín Súlyozott érzékszervi összpontszám érezékszervi vizsgálat	MSZ 20501-2:1989
Száraztészták	Nedvességtartalom szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,2\%$ (m/m)	MSZ 20500-2:1985 1. fejezet
	Tojástartalom spektrofotometria megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,3$ db tojás/kg	MSZ 20500-4:1987 1. fejezet
	Tojástartalom extrakció, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,4$ db tojás/kg	MSZ 20500-4:1987 2. fejezet
	Sárgapigment-tartalom szárazanyagra spektrofotometria megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,3$ mg/kg	MSZ 20500-2:1985 4. fejezet
	Savfok acidi-alkalimetria megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,2$ °SH	MSZ 20500-2:1985 3. fejezet
	Konyhasótartalom titrimetria (Volhard módszer) megengedett vizsgálati eltérés: $\pm 0,2\%$ (m/m)	MSZ 20500-2:1985 2.1. szakasz

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Szárzészta	Méret fizikai vizsgálat megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 relatív %	MSZ 20500-1:1985 2. fejezet
	Törmelék tartalom fizikai vizsgálat megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 relatív %	MSZ 20500-1:1985 2. fejezet
	Főzési tulajdonságok Főzési idő, főzés közben felvett vízmennyiség, szétfővés és összetapadás mértéke fizikai vizsgálat megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 relatív %	MSZ 20500-1:1985 3. fejezet
	Állomány, főzési tulajdonság Illat Íz Külső megjelenés Súlyozott érzékszervi összpontszám érezékszervi vizsgálat	MSZ 20500-3:1985
Tartósított élelmiszer	Hamutartalom izzítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 5 relatív %	MSZ 3610:1983 6.1. szakasz
	Sósavban oldhatatlan ásványi anyag savas feltárás, izzítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 5 relatív %	MSZ 17618:1983 1. fejezet
	Fehérjeteralom Kjeldahl módszer megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,6% (m/m)	MSZ 19589:1980
	Vízben oldható szárazanyag- tartalom refraktometria megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,3 g/100g	558/93/EGK
	Nátrium-klorid-tartalom titrimetria (Volhard módszer) megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,2% (m/m)	MSZ 3618:1985 2. fejezet
	Savtartalom citromsavban kifejezve acidi-alkalimetria megengedett vizsgálati eltérés: ± 5 relatív %	MSZ 3619:1983 1. fejezet
	Savtartalom ecetsavban kifejezve acidi-alkalimetria megengedett vizsgálati eltérés: ± 5 relatív %	MSZ 3619:1983 1. fejezet
	Savtartalom tejsavban kifejezve acidi-alkalimetria megengedett vizsgálati eltérés: ± 5 relatív %	MSZ 3619:1983 1. fejezet



A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Tartósított élelmiszer	Kén-dioxid-tartalom desztillálás, acidi-alkalimetria LOQ: 1 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 6 relatív %	MSZ 3621:1983 1.6.1. szakasz
	Redukáló cukortartalom titrimetria (Luff-Schoorl módszer) megengedett vizsgálati eltérés: < 25% (m/m): 3 relatív %; ≥ 25% (m/m): 2 relatív %	MSZ 3625:1986
	Összes cukortartalom titrimetria (Luff-Schoorl módszer) megengedett vizsgálati eltérés: < 25% (m/m): 3 relatív %; ≥ 25% (m/m): 2 relatív %	MSZ 3625:1986
	Szacharóz titrimetria (Luff-Schoorl módszer) megengedett vizsgálati eltérés: < 25% (m/m): 3 relatív %; ≥ 25% (m/m): 2 relatív %	MSZ 3625:1986
	Nedvességtartalom szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,5% (m/m)	MSZ 4220:1980
	Zsirtartalom extrakció, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ≤5% (m/m): ± 0,5% (m/m); >5% (m/m): ± 1,0% (m/m)	MSZ 17617:1985
	pH potenciometria megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,1 pH	MSZ 17590:1985
Tartósított élelmiszer gyümölcs- és zöldségtermékek	Nettó tömeg tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,1 relatív %	MSZ 3605:2002 2. fejezet
	Alkotórészek tömegaránya tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,1 relatív %	MSZ 3605:2002 3. fejezet
Tartósított élelmiszer gyümölcs- és zöldséglevelek	Kén-dioxid-tartalom acidi-alkalimetria megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,8 mg/l	MSZ EN 13196:2000
Tartósított élelmiszer hal, haltermékek	Tisztatömeg tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 1 relatív %	MSZ 4169:1980
Tartósított élelmiszer	Állomány Illat Íz Külső megjelenés érzékszervi vizsgálat	MSZ 1801:1989 6. fejezet

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Tej és tejtermékek	Fehérjeteralom Kjeldahl módszer megengedett vizsgálati eltérés: ± 3 relatív %	MSZ 12325:1982 1. fejezet (visszavont szabvány) <sup>5</sup>
Tej	Zsírtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: sovány tej: ±0,031% (m/m) fölözött tehéntej: ±0,036% (m/m) teljes tehéntej: ±0,043% (m/m) kecsketej: ±0,030% (m/m) juhtej: ±0,069% (m/m)	MSZ EN ISO 1211:2010
	Száranyag-tartalom szárítás, tömegmérés megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,1% (m/m)	MSZ 3744:1981 1. fejezet
	Zsírintes száranyag-tartalom számítás megengedett eltérés: ± 0,15% (m/m)	MSZ 3744:1981 3. 1. szakasz
Élelmiszerek és takarmányok, higiéniai minták	Mikroorganizmusok száma Telepszámlálás	MSZ EN ISO 4833-1:2014
	<i>Salmonella</i> spp. Kimutatás	MSZ EN ISO 6579:2006 (visszavont szabvány) <sup>4</sup>
	<i>Escherichia coli</i> Telepszámlálás	MSZ ISO 16649-2:2005
	<i>Escherichia coli</i> Kimutatás	ISO 7251:2005 9.1. szakasz
	<i>Escherichia coli</i> MPN	ISO 7251:2005 9.2. szakasz
	<i>Bacillus cereus</i> Telepszámlálás	MSZ EN ISO 7932:2005
	<i>Bacillus cereus</i> Kimutatás	MSZ EN ISO 21871:2006 9.2. szakasz
	Koaguláz pozitív Staphylococcus Telepszámlálás	MSZ EN ISO 6888-1:2008
	Koaguláz pozitív Staphylococcus Kimutatás	MSZ EN ISO 6888-3:2007 9.1. szakasz
	Enterobaktérium Telepszámlálás	MSZ ISO 21528-2:2007
	Enterobaktérium Kimutatás	ISO 21528-1:2004 9.2. szakasz
	<i>Clostridium perfringens</i> Telepszámlálás	MSZ EN ISO 7937:2005
	Anaerob szulfitredukáló baktériumok Telepszámlálás	MSZ ISO 15213:2006
	<i>Listeria monocytogenes</i> Kimutatás	MSZ EN ISO 11290-1:1996/ A1:2005
<i>Listeria monocytogenes</i> Telepszámlálás	MSZ EN ISO 11290- 2:2012	

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek és takarmányok 0,95-nél nagyobb vízakaktivitású termékek	Élesztőgomba Telepszámlálás	MSZ ISO 21527-1:2013
	Penészgomba Telepszámlálás	MSZ ISO 21527-1:2013
Élelmiszerek és takarmányok legfeljebb 0,95 vízakaktivitású termékek	Élesztőgomba Telepszámlálás	MSZ ISO 21527-2:2013
	Penészgomba Telepszámlálás	MSZ ISO 21527-2:2013
Élelmiszerek és takarmányok, higiéniai minták	Élesztőgomba és penészgomba Telepszámlálás	MSZ ISO 7954:1999 (visszavont szabvány)
	Tejsavbaktériumok Telepszámlálás	MSZ ISO 15214:2005
	Coliform Telepszámlálás	ISO 4832:2006
	Coliform Kimutatás	ISO 4831:2006 9.1. szakasz
	Coliform MPN	ISO 4831:2006 9.2. szakasz
	<i>Campylobacter</i> spp. Kimutatás	MSZ EN ISO 10272-1:2006
	<i>Campylobacter</i> spp. Telepszámlálás	ISO/TS 10272-2:2006
	Enterococcus MPN	MSZ 3640-13:1976 2.1. szakasz
	Mezofil szulfitredukáló clostridiumok MPN	MSZ 3640-16:1978
	Húsok és húsalapú élelmiszerek, húspari higiéniai minták	<i>Pseudomonas</i> spp. Telepszámlálás
Állati szövetek és állati eredetű élelmiszerek	Antibakteriális gátlás Agar-gél diffúzió	OÉVI V.M. RTA+SU/19/1995
Nyers tej	Antibakteriális gátlás Diffúziós módszer	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 5. fejezet
Cukor	Mikroorganizmusok száma Telepszámlálás	MSZ 788:2003 8. fejezet (visszavont szabvány) <sup>3</sup>
	Élesztőgomba Telepszámlálás	MSZ 788:2003 9. fejezet (visszavont szabvány) <sup>3</sup>
	Penészgomba Telepszámlálás	MSZ 788:2003 9. fejezet (visszavont szabvány) <sup>3</sup>
	Coliform MPN	MSZ 788:2003 12. fejezet (visszavont szabvány) <sup>3</sup>
	<i>Escherichia coli</i> MPN	MSZ 788:2003 13. fejezet (visszavont szabvány) <sup>3</sup>
Ivóvíz, emberi fogyasztásra kerülő vízfélések (természetes ásványvíz, gyógyvíz, forrásvíz, szikvíz, dúsított, ízesített), felszín alatti víz, állati ítatóvíz	<i>Escherichia coli</i> Membránszűrés	MSZ EN ISO 9308-1:2015
	Coliform Membránszűrés	MSZ EN ISO 9308-1:2015
	Enterococcus Membránszűrés	MSZ EN ISO 7899-2:2000

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Ivóvíz, emberi fogyasztásra kerülő vízfélések (természetes ásványvíz, gyógyvíz, forrásvíz, szikvíz, dúsított, ízesített), felszín alatti víz, állati itatóvíz	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> Membránszűrés	MSZ EN ISO 16266:2008
	Szulfitedukáló anaerobok (clostridiumok) spóraszám Membránszűrés	MSZ EN 26461-2:1994
	Mikroorganizmusok száma 37 Celsius fokon Telepszámlálás	MSZ EN ISO 6222:2000
	Mikroorganizmusok száma 22 Celsius fokon Telepszámlálás	MSZ EN ISO 6222:2000
Házisertés izommintái és hústermékei	Trichinella Emésztéses vizsgálat	Bizottság (EU) 2015/1375 v. r. I. mell. I. fejezet
Házisertéstől eltérő állatok izommintái és hústermékei	Trichinella Emésztéses vizsgálat	Bizottság (EU) 2015/1375 v. r. III. mell.
Salmonella törzsek	<i>Salmonella</i> Enteritidis Tárgylemez-agglutináció	MSZ CEN ISO/TR 6579-3:2014
	<i>Salmonella</i> Typhimurium Tárgylemez-agglutináció	MSZ CEN ISO/TR 6579-3:2014
Hőkezeléssel tartósított teljes konzervek	Tartóssági próba Termosztálásos eljárás	MSZ 3641:1976
Állati ürülék és az elsődleges termelési szakasz környezeti mintái	<i>Salmonella</i> spp. Kimutatás	MSZ EN ISO 6579:2002/A1:2007 (visszavont szabvány) <sup>4</sup>
Fertőtlenítőszeres és antiszeptikumok (élelmiszeriparban, iparban, háztartásban, intézményi területeken alkalmazott)	Baktericid hatás	MSZ EN 1276:2010
	Fungicid hatás	MSZ EN 1650:2008+A1:2013
	Yeasticid hatás	MSZ EN 1650:2008+A1:2013
Élelmiszerek	Ólom GFAAS alsó méréshatár mátrixtól függően: 0,005-0,1 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 15 rel. %	MSZ EN 14084:2003 6.4.3. szakasz
	Kadmium GFAAS alsó méréshatár mátrixtól függően: 0,001-0,05 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 15 rel. %	MSZ EN 14084:2003 6.4.3. szakasz
	Réz FAAS alsó méréshatár: 1,0 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 rel. %	MSZ EN 14084:2003 6.4.2. szakasz
	Vas FAAS alsó méréshatár: 1,0 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 rel. %	MSZ EN 14084:2003 6.4.2. szakasz

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek	Fém tartalom FAAS # A vizsgált/mért jellemző (komponenslista) rugalmasan bővítendő terület	MSZ EN 14084:2003 6.4.2. szakasz
	Arzén HGAAS alsó méréshatár: 0,02 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 15 rel. %	MSZ EN 14546:2005
	Nátrium FAAS alsó méréshatár: 20 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 rel. %	MSZ EN 15505:2008
	Magnézium FAAS alsó méréshatár: 0,5 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 rel. %	MSZ EN 15505:2008
	Fém tartalom FAAS # A vizsgált/mért jellemző (komponenslista) rugalmasan bővítendő terület	MSZ EN 15505:2008
	Kalcium FAAS alsó méréshatár: 5 mg/kg megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 rel. %	MSZ EN 15505:2008 B melléklet
Ivóvíz és palackozott vizek, felszín alatti vizek (ivóvíz, palackozott ásványvíz, természetes ásványvíz, forrásvíz, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz, ízesített víz, szénsavas ivóvíz és szikvíz, kútvíz)	Vas FAAS alsó méréshatár: 30 µg/l megengedett vizsgálati eltérés: 10 rel. %;	MSZ 1484-3:2006 6. fejezet
	Mangán GFAAS alsó méréshatár: 2 µg/l megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 rel. %	MSZ 1484-3:2006 7. fejezet
	Arzén GFAAS alsó méréshatár: 1 µg/l megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 rel. %	MSZ 1484-3:2006 7. fejezet
	Alumínium GFAAS alsó méréshatár: 20 µg/l megengedett vizsgálati eltérés: 15 rel. %;	MSZ EN ISO 12020:2000 3. fejezet

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Száranyag vagy hamu (mezőgazdasági tevékenységgel és erdőgazdálkodással összefüggő mintákból, élelmiszerből, takarmányból)	Összes alfa aktivitáskoncentráció részecskeszámlálás alsó méréshatár: 100 Bq/kg hamu vagy száranyag	RRL MGY 2011 2.k.3.v. 3.1. szakasz
	Összes béta aktivitáskoncentráció részecskeszámlálás alsó méréshatár: 100 Bq/kg hamu vagy száranyag	RRL MGY 2011 2.k.3.v. 3.2. szakasz
Előkészített minta (talajból)	Radiostroncium feltárás, kémiai elválasztás és részecskeszámlálás alsó méréshatár: 0,6 Bq/kg talaj	RRL MGY 2011 2.k.3.v. 6.1. szakasz
Előkészített hamu (mezőgazdasági tevékenységgel és erdőgazdálkodással összefüggő mintákból, élelmiszerből, takarmányból)	Radiostroncium feltárás, kémiai elválasztás és részecskeszámlálás alsó méréshatár: 6 Bq/kg hamu	RRL MGY 2011 2.k.3.v. 6.2. szakasz
Eredeti anyag (mezőgazdasági tevékenységgel és erdőgazdálkodással összefüggő mintákból, élelmiszerből, takarmányból)	Gamma-sugárzó izotópok félvezető detektoros gamma-spektrometria a 40-2000 keV energiatartományban 1 keV ≤ félértékszélesség ≤ 2,5 keV alsó méréshatár: 5 Bq/kg	RRL MGY 2011 2.k.3.v. 5.A. fejezet
	Félvezető detektoros gamma-spektrometriával azonosított izotóp(ok) aktivitása(i) szcintillációs gamma-spektrometria az 50-2000 keV energiatartományban félértékszélesség <10 % (661 keV) alsó méréshatár: 15 Bq/kg	RRL MGY 2011 2.k.3.v. 4. fejezet
Száranyag vagy hamu (mezőgazdasági tevékenységgel és erdőgazdálkodással összefüggő mintákból, élelmiszerből, takarmányból)	Gamma-sugárzó izotópok félvezető detektoros gamma-spektrometria a 40-2000 keV energiatartományban 1 keV ≤ félértékszélesség ≤ 2,5 keV alsó méréshatár: 25 Bq/kg hamu, 2 Bq/kg száranyag, 1 Bq/kg talaj	RRL MGY 2011 2.k.3.v. 5. fejezet

## II. Az akkreditált területhez tartozó helyszíni vizsgálatok

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Ivóvíz, felszín alatti víz	Oldott oxigén jodometria LOQ: 0,1 mg/l megengedett vizsgálati eltérés: ± 10 relatív %	MSZ ISO 5813:1992
	Hőmérséklet fizikai mérési tartomány: 0-50 °C megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,1 °C	MSZ 448-2:1967 (visszavont szabvány)
	pH potenciometria megengedett vizsgálati eltérés: ± 0,1 pH	MSZ 1484-22:2009 8.1. szakasz
	Szabad aktív klór fotometria LOQ: 0,1 mg/l megengedett vizsgálati eltérés: ± 5 relatív %	MN Visocolor Photino ECO Klór 6:2007
Ivóvíz, felszín alatti víz	Összes aktív klór fotometria LOQ: 0,1 mg/l megengedett vizsgálati eltérés: ± 5 relatív %	MN Visocolor Photino ECO Klór 6:2007
	Kötött aktív klór számítás megengedett eltérés: ± 5 relatív %	MN Visocolor Photino ECO Klór 6:2007

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

Termék/anyag	Az eljárás jellege	Az eljárás azonosítója
Ivóvíz, felszín alatti víz	Mintavétel 1. rész Útmutató a mintavételi programok és mintavételi technikák tervezéséhez	MSZ EN ISO 5667-1:2007
	Vízmintavétel mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 19458:2007
Ivóvíz	Vízmintavétel	MSZ 448-46:1988
Ivóvíz, felszín alatti víz	Vízmintavétel mintatartósítás	MSZ EN ISO 5667-3:2013
Felszín alatti víz	Mintavétel kémiai vizsgálat céljára	MSZ 21464:1998 3.1. szakasz (visszavont szabvány)
Mezőgazdasági tevékenységgel és erdőgazdálkodással összefüggő minták	Talaj mintavétel	RRL MGY 2011 2.k.3.v. 1.6. szakasz
	Biológiai minták vétele	RRL MGY 2011 2.k.3.v. 1.7. szakasz
	Vízmintavétel	RRL MGY 2011 2.k.3.v. 1.8. szakasz
Búza	Búzaliszt laboratóriumi előállítására a búza szempontjából fontos tulajdonságok meghatározása céljára	MSZ 6367-9:1989
Ipari magvak (olajmagvak)	Minta előkészítés fizikai-kémiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 664:2008
Méz	Minta előkészítése vizsgálatokhoz	MÉ 3-2-2009/1 2. melléklet
Sütőipari termékek	Minta előkészítés fizikai-kémiai vizsgálatokhoz	MSZ 20501-1:2007 1. fejezet
Tartósított termékek	Minta előkészítés	MSZ 3604:1985
Elelmiszerek és takarmányok	A vizsgálati minták, az alapsuszpenzió és a decimális hígítások elkészítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-1:2000 (visszavont szabvány) <sup>4</sup>
Hús és hústermékek	A vizsgálati minták, az alapsuszpenzió és a decimális hígítások elkészítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-2:2004 (visszavont szabvány) <sup>4</sup>
Hal és haltermékek	A vizsgálati minták, az alapsuszpenzió és a decimális hígítások elkészítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-3:2004 (visszavont szabvány) <sup>4</sup>
Tejtől és tejtermékektől, hústól és hústermékektől, valamint haltól és haltermékektől különböző termékek	A vizsgálati minták, az alapsuszpenzió és a decimális hígítások elkészítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-4:2012 (visszavont szabvány) <sup>4</sup>
Tej és tejtermékek	A vizsgálati minták, az alapsuszpenzió és a decimális hígítások elkészítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-5:2010
Elsődleges termelés	A vizsgálati minták, az alapsuszpenzió és a decimális hígítások elkészítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-6:2013
Higiéniai minták	A felületek kontaktlemez és tamponos minta előkészítési eljárásai	MSZ ISO 18593:2008
Ivóvíz, emberi fogyasztásra kerülő vízfélések (természetes ásványvíz, gyógyvíz, forrásvíz, szikvíz, dúsított, ízesített), felszín alatti víz, állati itatóvíz	Vízminták feldolgozása mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 8199:2008



Termék/anyag	Az eljárás jellege	Az eljárás azonosítója
Mezőgazdasági tevékenységgel és erdőgazdálkodással összefüggő minták, élelmiszer, takarmány	Minták előkészítése eredeti anyagból radioaktivitás méréséhez	RRL MGY 2011 2.k.3.v. 2.1. szakasz
	Minták előkészítése szárazanyagig radioaktivitás méréséhez	RRL MGY 2011 2.k.3.v. 2.2. szakasz
	Minták előkészítése hamuig radioaktivitás méréséhez	RRL MGY 2011 2.k.3.v. 2.3. szakasz

<sup>1</sup> A Nemzeti Akkreditáló Hatóság 2017. január 19-i határozata alapján névváltozás átvezetése.

<sup>2</sup> A Nemzeti Akkreditáló Hatóság 2017. március 21-i határozata alapján névváltozás átvezetése.

<sup>3</sup> A Nemzeti Akkreditáló Hatóság 2017. július 13-án kiadott határozatával elrendelt visszavont szabvány jelzet átvezetése.

<sup>4</sup> A Nemzeti Akkreditáló Hatóság 2017. július 27-én kiadott határozatával elrendelt visszavont szabvány jelzet átvezetése.

<sup>5</sup> A Nemzeti Akkreditáló Hatóság 2017. október 26-án kiadott határozatával elrendelt akkreditált státusz területének rugalmas bővítése és visszavont szabvány jelzet átvezetése.

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

- VÉGE -