

RÉSZLETEZŐ OKIRAT (1)

a NAH-1-1845/2018 nyilvántartási számú akkreditált státuszhoz

1) Az akkreditált szervezet neve:

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
Takarmányvizsgáló Nemzeti Referencia Laboratórium

Telephelyek címe:

1144 Budapest, Remény u. 42.
 1095 Budapest, Mester u. 81.

2) Akkreditálási szabvány:

MSZ EN ISO/IEC 17025:2005

3) Az akkreditált státusz érvényessége:

Az akkreditált státusz kezdetének napja: **2018. július 12.**

Az akkreditált státusz lejáratának napja: **2023. július 12.**

4) Az akkreditált terület:

1144 Budapest, Remény u. 42. alatti telephelyen

I. Az akkreditált műszaki területhez tartozó vizsgálati módszerek

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Állati és növényi zsírok olajok	Nedvesség Szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,05$ % (m/m)	152/2009/EK III. melléklet B.
Állati és növényi zsírok és olajok	Víztartalom Karl-Fischer módszer r: ± 10 rel. %	MSZ EN ISO 8534:2017
Állati és növényi zsírok és olajok (Étkezési olajok és zsiradékok, margarin készítmények)	Butil-hidroxi-anizol (BHA) Butil-hidroxi-toluol (BHT) GC-FID LOQ: 5 mg/kg	MSZ 14474-4:1983
Állati és növényi zsírok és olajok (Étkezési olajok és zsiradékok, margarin készítmények)	Butil-hidroxi-anizol (BHA) Butil-hidroxi-toluol (BHT) GC-FID	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Állati és növényi zsírok és olajok	Elszappanosítási szám Titrimetria r: $\pm 0,5$ rel. %	MSZ EN ISO 3657:2013

* Értelemszerűen lehet: mérési tartomány, alsó méréshatár, megengedett vizsgálati eltérés stb.

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Állati és növényi zsírok és olajok - margarinok	Nátrium-klorid tartalom Titrimetria (Mohr-módszer) r: $\pm 0,02$ % (m/m)	MSZ 15485-4:1980
Állati és növényi zsírok és olajok - margarinok	Nátrium-klorid tartalom Titrimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Állati és növényi zsírok és olajok	Nedvesség- és illóanyagtartalom Szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,03$ % (m/m)	MSZ EN ISO 662: 2016
Állati és növényi zsírok és olajok	Oldhatatlan szennyezőanyag-tartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,013$ % (m/m)	MSZ EN ISO 663:2017
Állati és növényi zsírok és olajok	Peroxidszám Titrimetria r: ± 10 rel. %	MSZ EN ISO 3960:2017
Állati és növényi zsírok és olajok	Savszám Titrimetria r: ± 10 rel. %	MSZ EN ISO 660:2009 9.1. szakasz
Állati és növényi zsírok és olajok	Savasság Titrimetria r: $\leq 3,0$ g/100g: ± 3 rel. % r: $> 3,0$ g/100g: ± 1 rel. %	MSZ EN ISO 660:2009 9.1. szakasz
Állati és növényi zsírok és olajok	Poláros komponensek Oszlopkromatográfia r: ± 1 % (m/m)	MSZ EN ISO 8420:2002
Állati és növényi zsírok és olajok	Hexán Metil-etil-ke-ton GC-HS-FID LOQ: 0,5 mg/kg	MSZ EN ISO 9832:2004
Étolaj, étolajból készült termékek	Ásványi paraffin (C10-C56) C10-C56 telített alkánok vizsgálata GC-FID LOQ: 25 mg/kg	QM-M-CH-GC-FID-1:2008
Étolaj, étolajból készült termékek	Ásványi paraffin (C10-C56) C10-C56 telített alkánok vizsgálata GC-FID	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Állati és növényi zsírok és olajok, élelmiszerekből kivont zsírok	Vajsav (C4:0), Kapronsav (C6:0), Kapriksav (C8:0), Kapriksav (C10:0), Undekánsav (C11:0), Laurinsav (C12:0), Tridekánsav (C13:0), Mirisztinsav (C14:0), Mirisztolajsav (C14:1), Pentadekánsav (C15:0), Pentadecénsav (C15:1), Palmitinsav (C16:0), Palmitolajsav (C16:1),	MSZ EN ISO 12966-4:2015

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Állati és növényi zsírok és olajok, élelmiszerekből kivont zsírok	Margarinsav (C17:0), cisz-10-Heptadecénsav (C17:1), Sztearinsav (C18:0), Elaidinsav (C18:1n9t), Olajsav (C18:1n9c), Vakcénsav (C18:1n11c), Linolelaidinsav (C18:2n6t), Sztearidonsav (C18:4n3), Nonadekánsav (C19:0), Linolsav (C18:2n6c), Alfa-Linolénsav (C18:3n3c), Gamma-linolénsav (C18:3n6), Arachinsav (C20:0), Gadolajsav (C20:1n9c), Cisz-11-Eikozénsav (C20:1), Cisz-11,14-Eikozadiénsav (C20:2n6), Cisz-8,11,14-Eikozatriénsav (C20:3n6), Cisz-11,14,17-Eikozatriénsav (C20:3n3), Arachidonsav (C20:4n6), Cisz-5,8,11,14,17-Eikozapentaénsav (C20:5n3), Heneikozánsav (C21:0), Behénsav (C22:0), Erukasav (C22:1n9), Cisz-13,16-Dokozadiénsav (C22:2n6), Cisz-4,7,10,13,16,19-Dokozahexaénsav (C22:6n3), Trikozánsav (C23:0), Lignocerinsav (C24:0), Nervonsav (C24:1), Omega-3 zsírsavak összesen Omega-6 zsírsavak összesen Mirisztelaidinsav (C14:1n9t), Palmitelaidinsav (C16:1n9t), Elaidinsav (C18:1n9t), Transz-11-Vakcénsav (C18:1n11t), Linolelaidinsav (C18:2n6t), Oktadekadiénsav (C18:2n(9c,11t)), Oktadekadiénsav (C18:2n(10t,12c)), Transz-11-Eikozénsav (C20:1n11t), Transz-13-Dokozénsav (C22:1n13t), Összes C18:1 transz zsírsav Összes C18:2 transz zsírsav Összes C18:3 transz zsírsav GC-FID LOQ: 0,05 % (m/m)	MSZ EN ISO 12966-4:2015
Állati és növényi zsírok és olajok, élelmiszerekből kivont zsírok	Összes transz-zsírsavtartalom (TFA) Számítás	MÉ 3-2-2013/1

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány *	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Állati és növényi zsírok és olajok, élelmiszerekből kivont zsírok	Zsíradék összetétel zsírsavösszetétel alapján Számított érték GC-FID LOQ Kakaóvaj: 10,0 % (m/m) Kókuszolaj: 3,0 % (m/m) Pálmaolaj: 3,0 % (m/m) Tejzsír: 1,0 % (m/m)	BAZ-VM-022:2011
Állati és növényi zsírok és olajok, élelmiszerekből kivont zsírok	Zsíradék összetétel zsírsavösszetétel alapján Számított érték GC-FID A vizsgált/mért jellemző rugalmasan bővíthető terület	BAZ-VM-022:2011
Állati és növényi zsírok és olajok	Koleszterin Brasszिकासzterin Kampeszterin Sztigmaszterin Béta-szitoszterin Delta-5-avenaszterin Delta-7-sztigmaszterin Delta-7-avenaszterin Összes szterintartalom GC-FID r: koleszterin, brasszिकासzterin, kampeszterin, sztigmaszterin, béta-szitoszterin, delta-5-avenaszterin, delta-7-sztigmaszterin, delta-7-avenaszterin: ≤ 1,0 % (m/m): ± 20 rel.% 1,0 -10 % (m/m): ± 5 rel.% >10 % (m/m): ± 2 rel.% összes szterintartalom: >500 mg/kg: ± 5 rel.%	MSZ EN ISO 12228-1:2014
Állati és növényi zsírok és olajok -Olíva- és olívapogácsa-olaj	Koleszterin Brasszिकासzterin Kampeszterin Sztigmaszterin Béta-szitoszterin Delta-5-avenaszterin Delta-7-sztigmaszterin Delta-7-avenaszterin	MSZ EN ISO 12228-2:2015

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Állati és növényi zsírok és olajok -Olíva- és olívaopogácsa-olaj	Összes szterintartalom GC-FID r: koleszterin, brasszिकासzterin, kampezterin, sztigmatsterin, béta-szitoszterin, delta-5-avenaszterin, delta-7-sztigmatsterin, delta-7-avenaszterin: ≤ 1,0 % (m/m): ± 20 rel.% 1,0 -10 % (m/m): ± 5 rel.% >10 % (m/m): ± 2 rel.% összes szterintartalom: >500 mg/kg: ± 5 rel.%	MSZ EN ISO 12228-2:2015
Állati és növényi zsírok és olajok (Étkezési olajok és zsiradékok, margarin készítmények) - olívaolaj	Savasság Titrimetria r: ≤ 3,0 g/100g: ± 3 rel. % > 3,0 g/100g: ± 1 rel. %	2568/91/EGK
Állati és növényi zsírok és olajok (Étkezési olajok és zsiradékok, margarin készítmények) - olívaolaj	Peroxidszám Titrimetria r: ± 10 rel. %	2568/91/EGK
Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termékek	Nedvességtartalom Szárítás, tömegmérés r: gabonafélék esetén: ± 0,15 % (m/m) kukorica esetén: ± 0,20 % (m/m) olamagvak, nagymagvú hüvelyesek és egyéb magvak esetén: ± 0,20 % (m/m)	MSZ 6367-3:1983
Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termékek	Nedvességtartalom Szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termékek	Keményítőtartalom Polarimetria r: ± 10 rel. %	MSZ 6367-13:1982 2.4.1. szakasz
Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termékek	Keményítőtartalom Polarimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termékek	Hamutartalom szárazanyagra Hamvasztás, tömegmérés r: ≤ 3 % (m/m): ± 2 rel.% > 3 % (m/m): ± 0,3 % (m/m)	MSZ 6367-15:1984 2. fejezet
Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termékek	Hamutartalom szárazanyagra Hamvasztás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termékek	Hamutartalom Hamvasztás, tömegmérés r: ≤ 3 % (m/m): ± 2 rel.% > 3 % (m/m): ± 0,3 % (m/m)	MSZ 6367-15:1984 2. fejezet
Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termékek	Hamutartalom Hamvasztás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termékek	Homoktartalom szárazanyagra (sósavban oldhatatlan hamu) Hamvasztás, oldás, tömegmérés r: ± 2 rel.%	MSZ 6367-15:1984 3. fejezet

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termékek	Homoktartalom szárazanyagra (sósavban oldhatatlan hamu) Hamvasztás, oldás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termékek	Homoktartalom (sósavban oldhatatlan hamu) Hamvasztás, oldás, tömegmérés r: ± 2 rel. %	MSZ 6367-15:1984 3. fejezet
Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termékek	Homoktartalom (sósavban oldhatatlan hamu) Hamvasztás, oldás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termények	Tisztaság vizsgálat Fizikai	MSZ 6367-2:2001 5. fejezet
Gabonafélék, hüvelyesek	Nyersfehérje Kjeldahl módszer $r = (0,0063 \cdot w_p) \cdot 2,8$ w_p : a minta nyersfehérje-tartalma a termék szárazanyag-tartalmának tömeghányadára vonatkoztatva	MSZ EN ISO 20483:2014
Len, cirok	Csersav (tannin) Spektrofotometria r: ± 0,06 % (m/m)	MSZ ISO 9648:1994
Kender	Tetrahydro-kannabinol (THC) GC-FID r: ± 0,03 % (m/m)	327/2002/EK V. melléklet
A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Tetrahydro-kannabinol (THC) GC-FID	327/2002/EK V. melléklet
Kender	Tetrahydro-kannabinol (THC) A vizsgálat típusa rugalmasan bővítendő terület	327/2002/EK V. melléklet
Olajmagvak	Nedvesség és illóanyag-tartalom Szárítás, tömegmérés r: repce, napraforgó: ± 0,2 % (m/m); szója: ± 0,4 % (m/m)	MSZ EN ISO 665:2001
Olajmagvak	Olaj és víztartalom Pulzáló mágneses magrezonanciás spektrometria (NMR) r: olajtartalom: ± 0,4-0,8 % (m/m) víztartalom: ± 0,2-0,3 % (m/m) növényfajtától függően	MSZ EN ISO 10565:2000
Olajmagvak	Olajtartalom Extrakció, tömegmérés r: ± 0,2-0,4 % (m/m) növényfajtától függően	MSZ EN ISO 659:2010
Gabona magvak, hüvelyesek, olajmagvak	Nyersfehérje, olajtartalom, víztartalom NIR r: ± 10 rel. %	Bruker Optik GmbH, B-OILSEED módszerleírás
Gabona magvak, hüvelyesek, olajmagvak	A vizsgálat típusa rugalmasan bővítendő terület	Bruker Optik GmbH, B-OILSEED módszerleírás
Repce	Glükózinolát NIR r: ± 10 rel. %	Bruker Optik GmbH, B-OILSEED módszerleírás

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Olajmagdarák	Szabad hexán maradék GC-HS-FID LOQ:10 mg/kg	MSZ ISO 9289:1994
Olajmagdarák	Összes hexán maradék GC-HS-FID LOQ:10 mg/kg	MSZ ISO 8892:1994
Olajmagdarák	Benzol és toluol maradvány GC-HS-FID r: 10-50 mg/kg: 5 mg/kg > 50 mg/kg: 10 rel.%	MSZ 15488:1983
Olajmagdarák	Benzol és toluol maradvány GC-HS-FID	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Olajmagdarák	Nedvesség és illóanyag-tartalom Szárítás, tömegmérés r: ± 0,2 % (m/m)	MSZ ISO 771:1992
Tejpor	Oldhatósági index Térfogatmérés r: ± 0,05 cm ³	MTK_2004_III_71.
Tejpor	Hamu Hamvasztás, tömegmérés r: ± 0,1 % (m/m)	MTK_2004_III_69.
Tejpor	Tejcukor (laktóz) Polarimetria r: ± 0,3 g/100 g	MSZ 2708-8:1986
Tejpor	Tejcukor (laktóz) Polarimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tejpor	Titrálható savasság Alkalimetria r: ± 0,1 °SH	MTK_2004_III_70.
Olajmagvak és darák (Repcemag és repcedara)	Glükoszínolát HPLC-UV r: 20 µmol/g alatt: 2 µmol/g 20-35 µmol/g: 4 µmol/g	MSZ EN ISO 9167-1:2000
Olajmagvak és darák (Repcemag és repcedara)	Glükoszínolát HPLC-UV r: 20 µmol/g alatt: 2 µmol/g 20-35 µmol/g: 4 µmol/g	MTK_2004_III_64.
Szója és szójatermékek	Tripszin inhibitor aktivitás (TIA) Spektrofotometria LOD: 0,5 mg/g	MSZ EN ISO 14902:2002
Szója és szójatermékek	Tripszin inhibitor aktivitás (TIA) Spektrofotometria LOD: 0,5 mg/g	MTK_2004_III_60.
Szója és szójatermékek	Tripszin inhibitor aktivitás (TIU) Spektrofotometria r: ± 10 rel. %	MSZ 21175:1988
Szója és szójatermékek	Tripszin inhibitor aktivitás (TIU) Spektrofotometria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Édes csillagfűrt	Lupin alkaloida Spektrofotometria LOQ: 0,03 % (m/m)	MSZ-08-1362:1980

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Édes csillagfürt	Lupin alkaloida Spektrofotometria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Édes csillagfürt	Lupin alkaloida Spektrofotometria LOQ: 0,03 % (m/m)	MTK_2004_III_65.
Gyapotmag, gyapotmag dara, takarmányok	Szabad gosszipol Spektrofotometria r: < 500 mg/kg: ± 15 rel. % 500-750 mg/kg: 75 mg/kg >750 mg/kg: ± 10 rel. %	152/2009/EK V. melléklet A.
Takarmányok	Közvetlenül extrahálható nyersolajok és zsírok Extrakció, tömegmérés r: < 5 % (m/m): ± 0,2 % (m/m) 5-10 % (m/m): ± 4,0 rel.% > 10 % (m/m): ± 0,4 % (m/m)	152/2009/EK III. melléklet H. 5.1. szakasz
Takarmányok	Összes nyersolaj és zsír Extrakció, tömegmérés r: < 5 % (m/m): ± 0,2 % (m/m) 5-10 % (m/m): ± 4,0 rel.% > 10 % (m/m): ± 0,4 % (m/m)	152/2009/EK III. melléklet H. 5.2. szakasz
Takarmányok	Összes nyersolaj és zsír Extrakció, tömegmérés r: < 5 % (m/m): ± 0,2 % (m/m) 5-10 % (m/m): ± 4,0 rel.% > 10 % (m/m): ± 0,4 % (m/m)	152/2009/EK III. melléklet H. 8.6. szakasz
Takarmányok	Érzékszervi vizsgálat Leíró	MSZ 6830-1:1983
Takarmányok	Érzékszervi vizsgálat Leíró	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok	Érzékszervi vizsgálat Leíró	MTK_2004_III_2.1.
Takarmányok	Energia kérődző takarmányból Számítás	MTK_2004_II_1.3.1
Takarmányok	Energia sertés takarmányból Számítás	MTK_2004_II_2.
Takarmányok	Energia ló takarmányból Számítás	MTK_2004_II_4.
Takarmányok	Energia nyúl takarmányból Számítás	MTK_2004_II_5.
Takarmányok	Energia hal takarmányból Számítás	MTK_2004_II_6.
Takarmányok	Energia kutya-macska takarmányból Számítás	MTK_2004_II_8.
Takarmányok	Energia baromfi takarmányból Számítás	152/2009/EK VII. melléklet

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Takarmányok	Metabolizálható energia baromfi (Hartel szerint) Számítás	MTK_1990. II/2. 21.1
Takarmányok	Fehérjeérték számítás (FOM, DOM, UDP, MFE, MFN, RDP, ADIN) Számítás	MTK_2004_II_1.3.2
Takarmányok	Víztartalom Karl-Fischer módszer r: ± 5 rel. %	QM-M-Karl-Fischer-1:2004
A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Víztartalom Karl-Fischer módszer	QM-M-Karl-Fischer-1:2004
Takarmányok	Víztartalom Karl-Fischer módszer	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok	Nedvességtartalom Szárítás, tömegmérés r: ± 0,2 % (m/m)	MSZ ISO 6496:2001
Takarmányok	Nedvességtartalom Szárítás, tömegmérés r: ± 0,2 % (m/m)	152/2009/EK III. melléklet A.
Takarmányok	Nyers hamu Hamvasztás, tömegmérés r: ± 0,2 % (m/m)	152/2009/EK III. melléklet M.
Takarmányok	Sósavban oldhatatlan hamu Hamvasztás, oldás sósavban, tömegmérés r: ± 0,2 % (m/m)	152/2009/EK III. melléklet N.
Takarmányok	Nyersrost Savas-lúgos kezelés, tömegmérés r: < 10 % (m/m): ± 0,6 % (m/m) > 10 % (m/m): ± 6 rel.%	MSZ EN ISO 6865:2001
Takarmányok	Nyersrost Savas-lúgos kezelés, tömegmérés r: < 10 % (m/m): ± 0,6 % (m/m) > 10 % (m/m): ± 6 rel.%	152/2009/EK III. melléklet I.
Takarmányok	Nyersfehérje Kjeldahl módszer r: < 20 % (m/m): ± 0,2 % (m/m) 20-40 % (m/m): ± 1,0 rel.% > 40 % (m/m): ± 0,4 % (m/m)	MSZ EN ISO 5983-2:2009
Takarmányok	Nyersfehérje Kjeldahl módszer r: < 20 % (m/m): ± 0,2 % (m/m) 20-40 % (m/m): ± 1,0 rel.% > 40 % (m/m): ± 0,4 % (m/m)	152/2009/EK III. melléklet C.
Takarmányok	Nitrogén tartalom Kjeldahl módszer r: < 3,2 % (m/m): ± 0,032 % (m/m) 3,2 -6,4 % (m/m): ± 0,16 rel.% > 6,4 % (m/m): ± 0,064 % (m/m)	MSZ EN ISO 5983-2:2009

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Takarmányok	Nitrogén tartalom Kjeldahl módszer r: < 3,2 % (m/m): ± 0,032 % (m/m) 3,2 -6,4 % (m/m): ± 0,16 rel.% > 6,4 % (m/m): ± 0,064 % (m/m)	152/2009/EK III. melléklet C.
Takarmányok	Nyersfehérje Dumas módszer r: < 25 % (m/m): ± 0,625 % (m/m) ≥ 25 % (m/m): ± 12,5 rel.%	MSZ EN ISO 16634-1:2009
Takarmányok	Nitrogén tartalom Dumas módszer r: < 4 % (m/m): ± 0,1 % (m/m) ≥ 4 % (m/m): ± 2 rel.%	MSZ EN ISO 16634-1:2009
Takarmányok	Valódi fehérje Barnstein módszer r: ± 1,0 % (m/m)	MTK_2004_III_6.
Takarmányok	Emészthető nyersfehérje Előkezelés pepszinnel, Kjeldahl mód- szer r: 20 % (m/m)-ig: 0,8 % (m/m) 20,1-50,0 % (m/m): 1,0 % (m/m) > 50,0 % (m/m): 1,2 % (m/m)	MSZ 6830-5:1987
Takarmányok	Emészthető nyersfehérje Előkezelés pepszinnel, Kjeldahl mód- szer	A vizsgálati/mérési módszer azonosí- tója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok	Keményítőtartalom Polarimetria r: < 40 % (m/m): ± 0,4 % (m/m) ≥ 40 % (m/m): ± 1 rel.%	152/2009/EK III. melléklet L.
Takarmányok	Összes cukor Invertálás, titrimetria (Luff-Schoorl módszer) r: ± 8 rel. %	MSZ 6830-26:1987 6.4. szakasz
Takarmányok	Összes cukor Invertálás, titrimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosí- tója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok	Összes cukor Invertálás, titrimetria (Luff-Schoorl módszer) r: ± 8 rel. %	152/2009/EK III. melléklet J. 5.3. szakasz
Takarmányok	Redukáló cukor Titrimetria (Luff-Schoorl módszer) r: ± 8 rel. %	MSZ 6830-26:1987 6.3. szakasz
Takarmányok	Redukáló cukor Titrimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosí- tója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok	Redukáló cukor Titrimetria (Luff-Schoorl módszer) r: ± 8 rel. %	152/2009/EK III. melléklet J. 5.2. szakasz
Takarmányok	Tejcukor (laktóz) Fermentáció, titrimetria (Luff-Schoorl módszer) r: ± 8 rel. %	MSZ 6830-27:1987

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Takarmányok	Tejcukor (laktóz) Fermentáció, titrimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok	Tejcukor (laktóz) Fermentáció, titrimetria (Luff-Schoorl módszer) r: ± 8 rel. %	152/2009/EK III. melléklet K.
Takarmányok	Vízoldható kloridtartalom Argentometria $r=0,134 \cdot (w_{wc})^{0,521}$ w_{wc} : a két párhuzamos mérés átlaga (%(m/m))	MSZ ISO 6495:2001
Takarmányok	Savszám, peroxidszám Alkalimetria, jodometria, r: ± 10 rel. %	MSZ 6830-11:1999
Takarmányok	Savszám, peroxidszám Alkalimetria, jodometria, r: ± 10 rel. %	MTK_2004_III_7.
Takarmányok	Karbamid Spektrofotometria r: ± 15 rel. %	MSZ ISO 6654:1993
Takarmányok	Karbamid Spektrofotometria r: ± 15 rel. %	152/2009/EK III. melléklet D.
Takarmányok	Nitrit Nitrát Spektrofotometria LOQ nitrit: 1 mg/kg nitrát: 10 mg/kg	MTK_2004_III_35.
Takarmányok	pH Potenciometria r: ± 0,1 pH	QM-M-pH-1:1999
Takarmányok	pH Potenciometria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok	Foszfortartalom Spektrofotometria r: < 5 % (m/m): ± 3 rel.% ≥ 5 % (m/m): ± 0,15 % (m/m)	MSZ ISO 6491:2001
Takarmányok	Foszfortartalom Spektrofotometria r: < 5 % (m/m): ± 3 rel.% ≥ 5 % (m/m): ± 0,15 % (m/m)	152/2009/EK III. melléklet P.
Takarmányok	Foszfor ICP-OES LOQ: 0,003 % (m/m)	MSZ EN 15510:2008
Takarmányok	Foszfor ICP-OES LOQ: 0,003 % (m/m)	MTK_2004_III_12.
Takarmányok	Kalcium FAAS LOQ: 0,005 % (m/m)	MSZ EN ISO 6869:2001

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Takarmányok	Kalcium FAAS LOQ: 0,005 % (m/m)	MTK_2004_III_25.
Takarmányok	Kalcium ICP-OES LOQ: 0,003 % (m/m)	MSZ EN 15510:2008
Takarmányok	Kalcium ICP-OES LOQ: 0,003 % (m/m)	MTK_2004_III_12.
Takarmányok	Nátrium FAAS LOQ: 0,05 % (m/m)	MSZ EN ISO 6869:2001
Takarmányok	Nátrium FAAS LOQ: 0,05 % (m/m)	MTK_2004_III_25.
Takarmányok	Nátrium ICP-OES LOQ: 0,003 % (m/m)	MSZ EN 15510:2008
Takarmányok	Nátrium ICP-OES LOQ: 0,003 % (m/m)	MTK_2004_III_12.
Takarmányok	Kálium FAAS LOQ: 0,05 % (m/m)	MSZ EN ISO 6869:2001
Takarmányok	Kálium FAAS LOQ: 0,05 % (m/m)	MTK_2004_III_25.
Takarmányok	Kálium ICP-OES LOQ: 0,003 % (m/m)	MSZ EN 15510:2008
Takarmányok	Kálium ICP-OES LOQ: 0,003 % (m/m)	MTK_2004_III_12.
Takarmányok	Magnézium FAAS LOQ: 0,005 % (m/m)	MSZ EN ISO 6869:2001
Takarmányok	Magnézium FAAS LOQ: 0,005 % (m/m)	MTK_2004_III_25.
Takarmányok	Magnézium ICP-OES LOQ: 0,003 % (m/m)	MSZ EN 15510:2008
Takarmányok	Magnézium ICP-OES LOQ: 0,003 % (m/m)	MTK_2004_III_12.
Takarmányok	Vas FAAS LOQ: 5,0 mg/kg	MSZ EN ISO 6869:2001
Takarmányok	Vas FAAS LOQ: 20,0 mg/kg	152/2009/EK IV. melléklet C.
Takarmányok	Vas ICP-OES LOQ: 1,0 mg/kg	MSZ EN 15510:2008

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Takarmányok	Vas ICP-OES LOQ: 1,0 mg/kg	MTK_2004_III_12.
Takarmányok	Réz FAAS LOQ: 5,0 mg/kg	MSZ EN ISO 6869:2001
Takarmányok	Réz FAAS LOQ: 10,0 mg/kg	152/2009/EK IV. melléklet C.
Takarmányok	Réz ICP-OES LOQ: 1,0 mg/kg	MSZ EN 15510:2008
Takarmányok	Réz ICP-OES LOQ: 1,0 mg/kg	MTK_2004_III_12.
Takarmányok	Mangán FAAS LOQ: 5,0 mg/kg	MSZ EN ISO 6869:2001
Takarmányok	Mangán FAAS LOQ: 20,0 mg/kg	152/2009/EK IV. melléklet C.
Takarmányok	Mangán ICP-OES LOQ: 1,0 mg/kg	MSZ EN 15510:2008
Takarmányok	Mangán ICP-OES LOQ: 1,0 mg/kg	MTK_2004_III_12.
Takarmányok	Cink FAAS LOQ: 5,0 mg/kg	MSZ EN ISO 6869:2001
Takarmányok	Cink FAAS LOQ: 20,0 mg/kg	152/2009/EK IV. melléklet C.
Takarmányok	Cink ICP-OES LOQ: 1,0 mg/kg	MSZ EN 15510:2008
Takarmányok	Cink ICP-OES LOQ: 1,0 mg/kg	MTK_2004_III_12.
Takarmányok	Kobalt FAAS LOQ: 2,0 mg/kg	MTK_2004_III_28.
Takarmányok	Kobalt ICP-OES LOQ: 0,5 mg/kg	MSZ EN 15510:2008
Takarmányok	Kobalt ICP-OES LOQ: 0,5 mg/kg	MTK_2004_III_12.
Takarmányok	Nikkel ICP-OES LOQ: 0,5 mg/kg	MTK_2004_III_12.
Takarmányok	Bór ICP-OES LOQ: 1,0 mg/kg	MTK_2004_III_12.

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Takarmányok	Szelén HGAAS LOQ: 0,05 mg/kg	MSZ EN 16159:2012
Takarmányok	Szelén ICP-OES LOQ: 1,0 mg/kg	MTK_2004_III_12.
Takarmányok	Ólom FAAS LOQ: 2,0 mg/kg	MTK_2004_III_29.
Takarmányok	Ólom GFAAS LOQ: 0,5 mg/kg	MSZ EN 15550:2017
Takarmányok	Ólom ICP-OES LOQ: 0,5 mg/kg	MSZ EN 15510:2008
Takarmányok	Ólom ICP-OES LOQ: 0,5 mg/kg	MTK_2004_III_12.
Takarmányok	Kadmium GFAAS LOQ: 0,05 mg/kg	MSZ EN 15550:2017
Takarmányok	Kadmium ICP-OES LOQ: 0,5 mg/kg	MSZ EN 15510:2008
Takarmányok	Kadmium ICP-OES LOQ: 0,5 mg/kg	MTK_2004_III_12.
Takarmányok	Arzén HGAAS LOQ: 0,05 mg/kg	MSZ EN 16206:2012
Takarmányok	Arzén HGAAS LOQ: 0,05 mg/kg	MTK_2004_III_27.
Takarmányok	Arzén ICP-OES LOQ: 0,5 mg/kg	MSZ EN 15510:2008
Takarmányok	Higany HGAAS LOQ: 0,05 mg/kg	MTK_2004_III_27.
Takarmányok	Fluorid Potenciometria LOQ: 20,0 mg/kg	MSZ EN 16279:2012
Takarmányok	Molibdén ICP-OES LOQ: 1,0 mg/kg	MSZ EN 15510:2008
Takarmányok	Molibdén ICP-OES LOQ: 1,0 mg/kg	MTK_2004_III_12.
Takarmányok	Egyes kiválasztott elemek ICP-OES A vizsgált/mért jellemző rugalmasan bővíthető terület	MSZ EN 15510:2008

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Takarmányok	Egyes kiválasztott elemek ICP-OES	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Takarmányok	Króm ICP-OES LOQ: 1,0 mg/kg	MTK_2004_III_12.
Takarmányok	Alumínium ICP-OES LOQ: 1,0 mg/kg	MTK_2004_III_12.
Takarmányok	Kén ICP-OES LOQ: 1,0 mg/kg	MTK_2004_III_12.
Takarmányok	A-vitamin HPLC-UV LOQ: 2000 NE/kg	MSZ EN ISO 14565:2001
Takarmányok	A-vitamin HPLC-UV LOQ: 2000 NE/kg	152/2009/EK IV. melléklet A.
Takarmányok	Alfa-tokoferol-acetát HPLC-UV LOQ: 10,0 mg/kg	MSZ EN ISO 6867:2001
Takarmányok	Alfa-tokoferol-acetát HPLC-UV LOQ: 10,0 mg/kg	152/2009/EK IV. melléklet B.
Takarmányok	D ₃ -vitamin (kolekalciferol) HPLC-UV/MS LOQ: 500 NE/kg	MTK_2004_III_41.
Takarmányok	K ₃ -vitamin (menadion) HPLC-UV LOQ: 2,0 mg/kg	MSZ 6830-38:1985
Takarmányok	K ₃ -vitamin (menadion) HPLC-UV	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Takarmányok	K ₃ -vitamin (menadion) HPLC-UV LOQ: 2,0 mg/kg	MTK_2004_III_39.
Takarmányok	B ₁ -vitamin (tiamin) HPLC-UV/MS LOQ UV:10 mg/kg MS:1,0 mg/kg	MTK_2004_III_42.
Takarmányok	B ₂ -vitamin (riboflavin) HPLC-UV/MS LOQ UV: 3,0 mg/kg MS: 1,0 mg/kg	MTK_2004_III_44.
Takarmányok	B ₆ -vitamin (piridoxin) HPLC-UV/MS LOQ: 2,0 mg/kg	MTK_2004_III_46.
Takarmányok	B ₁₂ -vitamin (cianokobalamin) HPLC-UV LOQ: 0,1 mg/kg	MTK_2004_III_47.
Takarmányok	Nikotinsav HPLC-UV LOQ: 10 mg/kg	MTK_2004_III_50.

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Takarmányok	Nikotinsav-amid HPLC-UV LOQ: 10 mg/kg	MTK_2004_III_51.
Takarmányok	C-vitamin (aszorbinsav) HPLC-UV LOQ: 20 mg/kg	MTK_2004_III_40.
Takarmányok	B ₇ -vitamin (biotin) HPLC-UV/MS LOQ UV: 3,0 mg/kg MS: 1,0 mg/kg	MTK_2004_III_53.
Takarmányok	Ca-pantotenát HPLC-UV/MS LOQ UV: 20 mg/kg MS: 5,0 mg/kg	MTK_2004_III_49.
Takarmányok	B ₉ -vitamin (folsav) HPLC-UV/MS LOQ UV: 3,0 mg/kg	MTK_2004_III_52.
Takarmányok	Kolin-klorid HPLC-MS/MS LOQ: 25 mg/kg	QM-M-Kolin-HPLCMSMS-1:2014
Takarmányok	Kolin-klorid HPLC-MS/MS	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok	Aflatoxin B1 HPLC-FLD LOQ: 0,0002 mg/kg	MSZ EN ISO 17375:2006
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok (gabonafélék) és feldolgozott termékek (<50% zsírtartalom)	Aflatoxin B1 Aflatoxin B2 Aflatoxin G1 Aflatoxin G2 HPLC-FLD LOQ: 0,0002 mg/kg	QM-M-AFLA-HPLC-3:2008
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok (gabonafélék) és feldolgozott termékek (<50% zsírtartalom)	Aflatoxin összes (B1, B2, G1, G2 mért összege) Számított érték	QM-M-AFLA-HPLC-3:2008
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok (gabonafélék) és feldolgozott termékek	Ochratoxin-A HPLC-FLD LOQ: 0,001 mg/kg	MSZ EN 16007:2012
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok (gabonafélék) és feldolgozott termékek	Ochratoxin-A HPLC-FLD LOQ: 0,001 mg/kg	QM-M-Ochr-HPLC-2:2007
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok (gabonafélék) és feldolgozott termékek	F2-toxin (zearalenon) HPLC-FLD/DAD LOQ: 0,01 mg/kg	QM-M-F2-HPLC-2:2007
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok (gabonafélék) és feldolgozott termékek	F2-toxin (zearalenon) HPLC-FLD LOQ: 0,01 mg/kg	MSZ EN 15792:2010

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok (gabonafélék) és feldolgozott termékek	Fumonizin B1 Fumonizin B2 HPLC-MS LOQ: 0,025 mg/kg	QM-M-Fum-HPLC-2:2007
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok (gabonafélék) és feldolgozott termékek	Fumonizin B1 Fumonizin B2 HPLC-MS	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok (gabonafélék) és feldolgozott termékek	Fumonisin (B1 + B2) Számított érték	QM-M-Fum-HPLC-2:2007
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok (gabonafélék) és feldolgozott termékek	Fumonisin (B1 + B2) Számított érték	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok (gabonafélék) és feldolgozott termékek	Deoxynivalenol (DON) HPLC-MS/MS LOQ: 0,04 mg/kg	QM-M-Trichotecén-HPLC-2:2007
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok (gabonafélék) és feldolgozott termékek	Deoxynivalenol (DON) HPLC-MS/MS	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok (gabonafélék) és feldolgozott termékek	Nivalenol HPLC-MS/MS LOQ: 0,04 mg/kg	QM-M-Trichotecén-HPLC-2:2007
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok (gabonafélék) és feldolgozott termékek	Nivalenol HPLC-MS/MS	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok (gabonafélék) és feldolgozott termékek	DAS HPLC-MS/MS LOQ: 0,04 mg/kg	QM-M-Trichotecén-HPLC-2:2007
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok (gabonafélék) és feldolgozott termékek	DAS HPLC-MS/MS	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok (gabonafélék) és feldolgozott termékek	Neosolaniol HPLC-MS/MS LOQ: 0,04 mg/kg	QM-M-Trichotecén-HPLC-2:2007
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok (gabonafélék) és feldolgozott termékek	Neosolaniol HPLC-MS/MS	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok (gabonafélék) és feldolgozott termékek	Fusarenon-X HPLC-MS/MS LOQ: 0,04 mg/kg	QM-M-Trichotecén-HPLC-2:2007
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok (gabonafélék) és feldolgozott termékek	Fusarenon-X HPLC-MS/MS	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok (gabonafélék) és feldolgozott termékek	T-2 toxin HT-2 toxin HPLC-MS/MS LOQ: 0,01 mg/kg	QM-M-Trichotecén-HPLC-2:2007
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok (gabonafélék) és feldolgozott termékek	T-2 toxin HT-2 toxin HPLC-MS/MS	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
Takarmányok, élelmiszerek	DON ELISA LOQ: 250 µg/kg	Romer/AgraQuant® Deoxinivalenol, kit leírás
Takarmányok, élelmiszerek	DON ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok, élelmiszerek	F2-toxin (Zearalenon) ELISA LOQ : 25 µg/kg	Romer/AgraQuant® Zearalenon, kit leírás
Takarmányok, élelmiszerek	F2-toxin (Zearalenon) ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok, élelmiszerek	Ochratoxin-A ELISA LOQ: 2 µg/kg	Romer/AgraQuant® Ochratoxin, kit leírás
Takarmányok, élelmiszerek	Ochratoxin-A ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok, élelmiszerek	T-2 toxin ELISA LOQ: 20 µg/kg	Romer/AgraQuant® T-2 toxin, kitleírás
Takarmányok, élelmiszerek	T-2 toxin ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok, élelmiszerek	T-2 és HT-2 toxin összege ELISA LOQ: 25 µg/kg	Romer/AgraQuant® T-2/HT-2 toxin, kit leírás
Takarmányok, élelmiszerek	T-2 és HT-2 toxin összege ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok, élelmiszerek	Aflatoxin B1 ELISA LOQ: 2 µg/kg	Romer/AgraQuant® Aflatoxin B1, kit leírás
Takarmányok, élelmiszerek	Aflatoxin B1 ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok, élelmiszerek	Összes Fumonizin ELISA LOQ: 250 µg/kg	Romer/AgraQuant® Összes Fumonizin, kit leírás
Takarmányok, élelmiszerek	Összes Fumonizin ELISA	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
Takarmányok	Aszparaginsav Treonin Szerin Glutaminsav Prolin Glicin Alanin Cisztin Valin Metionin Izoleucin Leucin Tirozin Fenilalanin Hisztidin Lizin Arginin Ioncserés oszlopkromatográfia LOQ: 0,1 % (m/m) (aminosavanként)	MSZ EN ISO 13903:2005
A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Aszparaginsav Treonin Szerin Glutaminsav Prolin Glicin Alanin Cisztin Valin Metionin Izoleucin Leucin Tirozin Fenilalanin Hisztidin Lizin Arginin Ioncserés oszlopkromatográfia LOQ: 0,1 % (m/m) (aminosavanként)	MSZ EN ISO 13903:2005

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Takarmányok	Aszparaginsav Treonin Szerin Glutaminsav Prolin Glicin Alanin Cisztin Valin Metionin Izoleucin Leucin Tirozin Fenilalanin Hisztidin Lizin Arginin Ioncserés oszlopkromatográfia LOQ: 0,1 % (m/m) (aminosavanként)	152/2009/EK III. melléklet F.
A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Aszparaginsav Treonin Szerin Glutaminsav Prolin Glicin Alanin Cisztin Valin Metionin Izoleucin Leucin Tirozin Fenilalanin Hisztidin Lizin Arginin Ioncserés oszlopkromatográfia LOQ: 0,1 % (m/m) (aminosavanként)	152/2009/EK III. melléklet F.
Takarmányok	Triptofán HPLC-FLD LOQ: 0,05 % (m/m)	MSZ EN ISO 13904:2016
A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Triptofán HPLC-FLD LOQ: 0,05 % (m/m)	MSZ EN ISO 13904:2016
Takarmányok	Triptofán HPLC-FLD LOQ: 0,05 % (m/m)	152/2009/EK III. melléklet G.
A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Triptofán HPLC-FLD LOQ: 0,05 % (m/m)	152/2009/EK III. melléklet G.
Takarmányok	Metionin-hidroxi analóg HPLC-UV LOQ: 50 mg/kg	QM-M-MHA-2:2013

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Takarmányok	Metionin-hidroxi analóg HPLC-UV	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Takarmányok	Takarmány alapanyagok, károsító és szennyező alkotórészek azonosítása Mikroszkópos vizsgálat	MTK_2004_III_3.1-3.8.; 3.16.1.
Takarmányok	Növényi eredetű idegen anyag, gombaszennyezettség, rovar kártevők, szervesetlen idegen anyag kimutatása Mikroszkópos vizsgálat	MTK_2004_III_3.9-3.14.; 3.16.
Takarmányok	Takarmányok alkotórészeinek azonosítása, mennyiségi meghatározása, mérgező növényi részek kimutatása, szervesetlen alkotók, szennyező anyagok kimutatása, mennyiségi meghatározása Mikroszkópos vizsgálat	MTK_2004_III_3.15.; 3.16.2.
Takarmányok	Állati eredetű alkotók Mikroszkópos vizsgálat	152/2009/EK VI. melléklet
Takarmányok	Szemcseméret eloszlás Szita analízis fizikai módszer	MTK_2004_III_2.2.
Takarmányok	Karotin Xantofill Spektrofotometria LOQ: 5 mg/kg	MSZ 6830-14:1984
Takarmányok	Karotin Xantofill Spektrofotometria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Takarmányok	Karotin Xantofill Spektrofotometria LOQ: 5 mg/kg	MTK_2004_III_37-38.
Takarmányok Növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok és feldolgozott termékek	Ergotamin Ergotaminin Ergozin Ergozinin Ergokrisztin Ergokrisztinin Ergokriptin Ergokriptinin Ergokornin Ergokorninin Ergometrin Ergometrinin HPLC-MS/MS LOQ: 1,0 µg/kg (komponensenként)	QM-M-Ergot-HPLCMSMS-3:2013

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány *	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Takarmányok Növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok és feldolgozott termékek	Ergotamin Ergotaminin Ergozin Ergozinin Ergokrisztin Ergokrisztinin Ergokriptin Ergokriptinin Ergokornin Ergokominin Ergometrin Ergometrinin HPLC-MS/MS	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Takarmányok, növényi termékek, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok és feldolgozott termékek, bébiételek	Atropin Szkopolamin HPLC-MS/MS LOQ: 2,0 µg/kg	QM-M-Trop-HPLCMSMS-4:2013
Takarmányok, növényi termékek, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok és feldolgozott termékek, bébiételek	Atropin Szkopolamin HPLC-MS/MS	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Takarmányok, növényi és állati eredetű élelmiszer nyersanyagok és feldolgozott termékek, élelmiszer-utánzó modellanyagok, bébiételek	Melamin HPLC-MS/MS LOQ: 0,10 mg/kg	QM-M-Melamin-HPLCMSMS-2:2013
Takarmányok, növényi és állati eredetű élelmiszer nyersanyagok és feldolgozott termékek, élelmiszer-utánzó modellanyagok, bébiételek	Melamin HPLC-MS/MS	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Takarmányok, takarmányalapanyagok	Melamin ELISA LOD: 1,5 mg/kg	Romer/AgraQuant Melamine, kitérítés
Takarmányok, takarmányalapanyagok	Melamin ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok és feldolgozott termékek, bébiételek	Akrilamid HPLC-MS/MS LOQ: 25 µg/kg	QM-M-Akrilamid-HPLCMSMS-3:2013
Takarmányok, növényi eredetű élelmiszer nyersanyagok és feldolgozott termékek, bébiételek	Akrilamid HPLC-MS/MS	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Takarmányok, állati eredetű melléktermékek	Glicerintriheptanoát (GTH) GC-MS/FID LOQ: 10 mg/kg zsír	QM-M-GTH-GCMS-1:2008
Takarmányok, állati eredetű melléktermékek	Glicerintriheptanoát (GTH) GC-MS/FID	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Takarmányok	Tejsav Ecetsav Hangyasav Propionsav Vajsav HPLC-DAD/RI LOQ: 0,05 % (m/m)	QM-M-III6-HPLC-3:2012

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Takarmányok	Tejsav Ecetsav Hangyasav Propionsav Vajsav HPLC-DAD/RI	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Máktok, mákszem és mákot tartalmazó élelmiszerek	Morfin Tebain Kodein Noszkapin (narkotin) HPLC-MS LOQ: 1,0 mg/kg	QM-M-ALKALOID_HPLC_MS-4:2013
Máktok, mákszem és mákot tartalmazó élelmiszerek	Morfin Tebain Kodein Noszkapin (narkotin) HPLC-MS	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok	Fitáz aktivitás Enzim reakció, spektrofotometria r: ± 10 rel. %	MSZ EN ISO 30024:2010
Takarmányok	Klóramfenikol HPLC-MS/MS LOQ:1,0 µg/kg	QM-M-Kloram-HPLCMSMS-2:2013
Takarmányok	Klóramfenikol HPLC-MS/MS	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok	Karbadox HPLC-UV LOQ: 0,5 mg/kg	MSZ EN ISO 14939:2001
Takarmányok	Karbadox HPLC-UV/MS LOQ UV: 2,5 mg/kg MS: 1,0 mg/kg	152/2009/EK VIII. melléklet D.
Takarmányok	Maduramicin-ammónium HPLC-UV LOQ: 2 mg/kg	MSZ EN 15781:2009
Takarmányok	Lazalocid-Na HPLC/FLD LOQ: 0,5 mg/kg	152/2009/EK IV. melléklet G.
Takarmányok	Monenzin-Na Szalinomicin-Na Narazin HPLC-UV LOQ: 0,5 mg/kg	MSZ EN ISO 14183:2009
Takarmányok	Monenzin-Na Szalinomicin-Na Narazin HPLC-UV LOQ: 0,5 mg/kg	MTK_2004_III_59.
Takarmányok	Diclazuril HPLC-UV/MS LOQ UV: 0,1 mg/kg MS: 0,01 mg/kg	152/2009/EK IV. melléklet F.

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Takarmányok	Amprólium HPLC-UV/MS LOQ UV: 5,0 mg/kg MS: 1,0 mg/kg	152/2009/EK VIII. melléklet C.
Takarmányok	Olaquinox HPLC-UV/MS LOQ UV: 5,0 mg/kg MS: 1,0 mg/kg	152/2009/EK VIII. melléklet B.
Takarmányok	Robenidin HPLC-UV LOQ: 0,5 mg/kg	152/2009/EK IV. melléklet E.
Takarmányok	Monenzin-Na Szalinomicin-Na Narazin Lazalocid-Na Robenidin Szemduramicin-Na Dekokvinát Nikarbazin Maduramicin-ammónium Halofuginon Diclazuril HPLC-MS/MS LOQ: Monenzin-Na: 0,150 mg/kg Szalinomicin-Na: 0,150 mg/kg Narazin: 0,150 mg/kg Lazalocid-Na: 0,150 mg/kg Robenidin: 0,150 mg/kg Szemduramicin-Na: 0,075 mg/kg Dekokvinát: 0,075 mg/kg Nikarbazin: 0,075 mg/kg Maduramicin ammónium: 0,015 mg/kg Halofuginon: 0,015 mg/kg Diclazuril: 0,005 mg/kg	QM-M-Cocci-HPLCMSMS-3-2013

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Takarmányok	Monenzin-Na Szalinomicin-Na Narazin Lazalocid-Na Robenidin Szemduramicin-Na Dekokvinát Nikarbazin Maduramicin-ammónium Halofuginon Diclazuril HPLC-MS/MS LOQ: Monenzin-Na: 0,150 mg/kg Szalinomicin-Na: 0,150 mg/kg Narazin: 0,150 mg/kg Lazalocid-Na: 0,150 mg/kg Robenidin: 0,150 mg/kg Szemduramicin-Na: 0,075 mg/kg Dekokvinát: 0,075 mg/kg Nikarbazin: 0,075 mg/kg Maduramicin ammónium: 0,015 mg/kg Halofuginon: 0,015 mg/kg Diclazuril: 0,005 mg/kg	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok	Oxitetraciklin Klórtetraciklin Doxiciklin Tetraciklin HPLC-MS/MS LOQ: 0,5 mg/kg	QM-M-Tetra-HPLC-MSMS-2:2009
Takarmányok	Oxitetraciklin Klórtetraciklin Doxiciklin Tetraciklin HPLC-MS/MS	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok	Klórtetraciklin HPLC-FLD/DAD LOQ: 1,0 mg/kg	QM-M-CTC-HPLC-1:1999
Takarmányok	Klórtetraciklin HPLC-FLD/DAD	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok	Oxitetraciklin HPLC-FLD/DAD LOQ: 1,0 mg/kg	QM-M-OTC-HPLC-1:1999
Takarmányok	Oxitetraciklin HPLC-FLD/DAD	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok	Nikarbazin HPLC-DAD LOQ: 0,5 mg/kg	MSZ EN 15782:2009
Takarmányok	Dekokvinát HPLC-FLD LOQ: 0,5 mg/kg	MSZ EN 16162:2012

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Hús- és csontliszt és az ezeket tartalmazó takarmányok	Kérődző eredetű összetevő kimutatása DNS kivonás, tisztítás Real-time PCR LOD: 0,1 % (m/m)	QM-M-Kérődző-PCR-3:2013
Hús- és csontliszt és az ezeket tartalmazó takarmányok	Kérődző eredetű összetevő kimutatása DNS kivonás, tisztítás Real-time PCR	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Hús- és csontliszt és az ezeket tartalmazó takarmányok	Szarvasmarha eredetű összetevő kimutatása DNS kivonás, tisztítás Real-time PCR LOD: 0,1 % (m/m)	QM-M-Szmarha-PCR-3:2013
Hús- és csontliszt és az ezeket tartalmazó takarmányok	Szarvasmarha eredetű összetevő kimutatása DNS kivonás, tisztítás Real-time PCR	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Hús- és csontliszt és az ezeket tartalmazó takarmányok	Baromfi eredetű összetevő kimutatása DNS kivonás, tisztítás Real-time PCR LOD: 0,1 % (m/m)	QM-M-Bfi-PCR-3:2013
Hús- és csontliszt és az ezeket tartalmazó takarmányok	Baromfi eredetű összetevő kimutatása DNS kivonás, tisztítás Real-time PCR	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Hús- és csontliszt és az ezeket tartalmazó takarmányok	Sertés eredetű összetevő kimutatása DNS kivonás, tisztítás Real-time PCR LOD: 0,1 % (m/m)	QM-M-Sertés-PCR-3:2013
Hús- és csontliszt és az ezeket tartalmazó takarmányok	Sertés eredetű összetevő kimutatása DNS kivonás, tisztítás Real-time PCR	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Húsok, hús- és csontliszt és az ezeket tartalmazó takarmányok	Ló eredetű összetevő kimutatása DNS kivonás, tisztítás Real-time PCR LOD: 1,0 % (m/m)	QM-M-Ló-PCR-3:2013
Húsok, hús- és csontliszt és az ezeket tartalmazó takarmányok	Ló eredetű összetevő kimutatása DNS kivonás, tisztítás Real-time PCR	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Takarmányok, növényi és állati eredetű élelmiszer nyersanyagok és feldolgozott termékek	Pentaklór-fenol (PCP) HPLC-MS/MS LOQ: 5,0 µg/kg	QM-M-PCP-HPLCMSMS-3:2013
Takarmányok, növényi és állati eredetű élelmiszer nyersanyagok és feldolgozott termékek	Pentaklór-fenol (PCP) HPLC-MS/MS	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Takarmány burgonya Burgonya, burgonya alapú élelmiszerek	Alfa-szolanin Alfa-kakonin HPLC-MS/MS LOQ: 5,0 mg/kg	QM-M-Soln-HPLC/MS/MS-3:2013
Takarmány burgonya Burgonya, burgonya alapú élelmiszerek	Alfa-szolanin Alfa-kakonin HPLC-MS/MS	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Takarmányok	Etiléndiamin-tetraecetsav (EDTA) HPLC-UV/DAD LOQ: 50 mg/kg	QM-M-EDTA-HPLC-DAD-2:2013

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Takarmányok	Etiléndiamin-tetraecetsav (EDTA) HPLC-UV/DAD	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Takarmányok, növényi termékek	Ciánhidrogén-tartalom HPLC-FLD LOQ: 2 mg/kg	MSZ-EN 16160:2012
A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Ciánhidrogén-tartalom HPLC-FLD	MSZ EN 16160:2012
Takarmányok	Tiamulin-hidrogén-fumarát HPLC-MS LOQ: 1 mg/kg	QM-M-Tiam-HPLC-1:2010
Takarmányok	Tiamulin-hidrogén-fumarát HPLC-MS	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Alkoholmentes üdítőitalok	Érzékszervi tulajdonságok Pontozásos, súlyozófaktoros	MSZ 21338-2:1986
Alkoholmentes üdítőitalok	Érzékszervi tulajdonságok	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Ásványvíz	Érzékszervi tulajdonságok Leíró	MSZ 11399:1995 3.1. szakasz
Ásványvíz	Érzékszervi tulajdonságok	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Aszalt déligyümölcsök	Rovarkártétel kimutatása Fizikai	MSZ 6183:1979 2.2.1. szakasz
Aszalt déligyümölcsök	Rovarkártétel kimutatása Fizikai	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Cukor, egyes cukortermékek	Szárítási tömegvesztesség Szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,02$ % (m/m)	MÉ 3-1-79/796 C rész 1. módszer
Cukor, egyes cukortermékek	Hamutartalom Konduktometria r: $\pm 0,001$ % (m/m)	1265/69/EGK 1.
Cukor, egyes cukortermékek	Szín oldatban Spektrofotometria r: ± 3 IE	1265/69/EGK 3.
Cukor, egyes cukortermékek	Polarizáció Polarimetria r: $\pm 0,02$ °S	1265/69/EGK B/1
Cukor, egyes cukortermékek	Polarizáció Polarimetria r: $\pm 0,05$ °Z	MÉ 3-1-79/796 C rész 10. módszer
Cukor, egyes cukortermékek	Érzékszervi tulajdonságok Leíró	MSZ 4793-10:2003
Cukor, egyes cukortermékek	Invertcukor Títrimetria r: $\pm 0,02$ g/100 g	1265/69/EGK B/2
Cukor, egyes cukortermékek	Vízben oldhatatlan szilárd anyag Szárítás, tömegmérés r: ± 20 rel. %	MSZ 4793-9:1989 „A” módszer

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Cukor, egyes cukortermékek	Vízben oldhatatlan szilárd anyag Szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Cukor, egyes cukortermékek	Keményítőtartalom Szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,2$ % (m/m)	MSZ 4793-13:2002
Cukor, egyes cukortermékek	Maradék kén-dioxid Spektrofotometria r: ± 20 rel. %	MSZ 4793-12:2002
Cukor, egyes cukortermékek	Mállási idő Fizikai	MSZ 4793-11:2002 2. fejezet
Cukor, egyes cukortermékek	Törmeléktartalom Tömegmérés r: $\pm 0,1$ % (m/m)	MSZ 4793-14:2002
Csecsemők és kisgyermek számára készített gabona alapú élelmiszerek	Aflatoxin B1 HPLC-FLD LOQ: 0,05 $\mu\text{g}/\text{kg}$	QM-M-AFLA-HPLC-3:2008
Csecsemők és kisgyermek számára készített gabona alapú élelmiszerek	Aflatoxin B1 HPLC-FLD LOQ: 0,05 $\mu\text{g}/\text{kg}$	MSZ EN 15851:2010
Csecsemők és kisgyermek számára készített gabona alapú élelmiszerek	Ochratoxin-A HPLC-FLD LOQ: 0,1 $\mu\text{g}/\text{kg}$	QM-M-Ochr-HPLC-2:2007
Csecsemők és kisgyermek számára készített gabona alapú élelmiszerek	Ochratoxin-A HPLC-FLD LOQ: 0,05 $\mu\text{g}/\text{kg}$	MSZ EN 15835:2010
Csecsemők és kisgyermek számára készített gabona alapú élelmiszerek	DON HPLC-UV LOQ: 40 $\mu\text{g}/\text{kg}$	QM-M-Trichotecén-HPLC-2:2007
Csecsemők és kisgyermek számára készített gabona alapú élelmiszerek	DON HPLC-UV LOQ: 50 $\mu\text{g}/\text{kg}$	MSZ EN 15891:2011
Csecsemők és kisgyermek számára készített gabona alapú élelmiszerek	F2-toxin (zearalenon) HPLC-FLD/DAD LOQ: 5,0 $\mu\text{g}/\text{kg}$	QM-M-F2-HPLC-2:2007
Csecsemők és kisgyermek számára készített gabona alapú élelmiszerek	F2-toxin (zearalenon) HPLC-FLD/DAD LOQ: 10,0 $\mu\text{g}/\text{kg}$	MSZ EN 15850:2010
Csecsemőknek és kisgyermeknek szánt feldolgozott kukoricatartalmú élelmiszerek	Fumonizin B1 HPLC-MS LOQ: 25 $\mu\text{g}/\text{kg}$	QM-M-Fum-HPLC-2:2007
Csecsemőknek és kisgyermeknek szánt feldolgozott kukoricatartalmú élelmiszerek	Fumonizin B1 HPLC-FLD LOQ: 25 $\mu\text{g}/\text{kg}$	MSZ EN 16187:2015
Csecsemőknek és kisgyermeknek szánt feldolgozott kukoricatartalmú élelmiszerek	Fumonizin B2 HPLC-MS LOQ: 25 $\mu\text{g}/\text{kg}$	QM-M-Fum-HPLC-2:2007
Csecsemőknek és kisgyermeknek szánt feldolgozott kukoricatartalmú élelmiszerek	Fumonizin B2 HPLC-FLD LOQ: 25 $\mu\text{g}/\text{kg}$	MSZ EN 16187:2015
Csecsemőknek és kisgyermeknek szánt feldolgozott kukoricatartalmú élelmiszerek	Fumonisin (B1 + B2) Számított érték	QM-M-Fum-HPLC-2:2007

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Csecsemőknek és kisgyermeknek szánt feldolgozott kukoricatartalmú élelmiszerek	Fumonisin (B1 + B2) Számított érték	MSZ EN 16187:2015
Édesipari termékek	Bevonatarány Fizikai r: $\pm 1,5$ rel. %	MSZ-08 1273:1979 1. fejezet
Édesipari termékek	Bevonatarány Fizikai	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Édesipari termékek Cukorkák	Érzékszervi tulajdonságok Pontozásos, súlyozófaktoros	MSZ 20628-1:1986 MSZ 20628-2:1986
Édesipari termékek Cukorkák	Érzékszervi tulajdonságok	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Édesipari termékek Csokoládék, csokoládés és kakaóanyag tartalmú termékek	Érzékszervi tulajdonságok Pontozásos, súlyozófaktoros	MSZ 20628-1:1986 MSZ 20628-3:1986
Édesipari termékek Csokoládék, csokoládés és kakaóanyag tartalmú termékek	Érzékszervi tulajdonságok	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Édesipari termékek Tartós édesipari lisztes készítmények	Érzékszervi tulajdonságok Pontozásos, súlyozófaktoros	MSZ 20628-1:1986 MSZ 20628-4:1986
Édesipari termékek Tartós édesipari lisztes készítmények	Érzékszervi tulajdonságok	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Édesipari termékek Egyéb készítmények	Érzékszervi tulajdonságok Pontozásos, súlyozófaktoros	MSZ 20628-1:1986 MSZ 20628-5:1988
Édesipari termékek Egyéb készítmények	Érzékszervi tulajdonságok	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Édesipari termékek	Redukáló cukortartalom Titrimetria (Luff-Schoorl módszer) r: < 10 % (m/m) : ± 4 rel. % 10-20 % (m/m) : ± 3 rel. % > 20 % (m/m) : ± 2 rel. %	MSZ 20900-5:1989 1.4.1. szakasz
Édesipari termékek	Redukáló cukortartalom Titrimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Édesipari termékek	Összes cukortartalom Invertálás, titrimetria (Luff-Schoorl módszer) r: < 10 % (m/m): ± 4 rel. % 10-20 % (m/m): ± 3 rel. % > 20 % (m/m): ± 2 rel. %	MSZ 20900-5:1989 1.4.2. szakasz
Édesipari termékek	Összes cukortartalom Invertálás, titrimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Édesipari termékek	Savtartalom Titrimetria r:műszeres végpontjelzésnél: $\pm 0,04$ % (m/m) fenolftalein indikátorral: $\pm 0,05$ % (m/m)	MSZ 20900-3:1987

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Édesipari termékek	Savtartalom Titrimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Édesipari termékek	Szárítási tömegvesztés Szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,1$ % (m/m)	MSZ 20900-1:1987
Édesipari termékek	Szárítási tömegvesztés Szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Édesipari termékek	Zsírtartalom szárazanyagra Sósavas feltárás, extrakció, szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,1$ % (m/m)	MSZ 20900-2:1987 1. fejezet
Édesipari termékek	Zsírtartalom szárazanyagra Sósavas feltárás, extrakció, szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Édesipari termékek Csokoládék, csokoládé és kakaóanyag tartalmú termékek	Tejalapanyag tartalom Számítás	NAVSZI-NÉBIH-MTKI Útmutató:2017 4. fejezet
Édesipari termékek Csokoládék, csokoládé és kakaóanyag tartalmú termékek	Tejalapanyag tartalom Számítás	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővíthető terület	Tejalapanyag tartalom Számítás	NAVSZI-NÉBIH-MTKI Útmutató:2017 4. fejezet
Édesipari termékek Csokoládék, csokoládé és kakaóanyag tartalmú termékek	Tejzsírtartalom GC-FID r: ± 15 rel. %	NAVSZI-NÉBIH-MTKI Útmutató:2017 I. melléklet
Édesipari termékek Csokoládék, csokoládé és kakaóanyag tartalmú termékek	Tejzsírtartalom GC-FID	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővíthető terület	Tejzsírtartalom GC-FID	NAVSZI-NÉBIH-MTKI Útmutató:2017 I. melléklet
Édesipari termékek - cukordrazsé	Korpuszarány Fizikai r: $\pm 1,5$ rel. %	MSZ 20633-2:1985 3.4. szakasz
Édesipari termékek - cukordrazsé	Korpuszarány Fizikai	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Édesipari termékek - csokoládék	Olajmag arány Fizikai r: $\pm 1,5$ rel. %	MSZ 20640:1988 3.3. szakasz
Édesipari termékek - csokoládék	Olajmag arány Fizikai	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Édesipari termékek - kakaópor	Szárítási tömegvesztés Szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,2$ % (m/m)	MSZ 9434:1983 3.5. szakasz
Édesipari termékek - kakaópor	Szárítási tömegvesztés Szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Édesipari termékek - kakaópor	Zsírtartalom szárazanyagra Sósavas feltárás, extrakció, szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,25$ % (m/m)	MSZ 9434:1983 3.6.1. szakasz
Édesipari termékek - kakaópor	Zsírtartalom szárazanyagra Sósavas feltárás, extrakció, szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Édesipari termékek - kakaópor	Hamutartalom Izzítás, tömegmérés r: ± 2 rel. %	MSZ 9434:1983 3.7. szakasz
Édesipari termékek - kakaópor	Hamutartalom Izzítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Édesipari termékek - kakaópor	pH Potenciometria r: $\pm 0,1$	MSZ 9434:1983 3.10. szakasz
Édesipari termékek - kakaópor	pH Potenciometria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Édesipari termékek - keksz, édes teasütemény	Töltelékarány Fizikai r: $\pm 1,5$ rel. %	MSZ 9433:1983 3.4. szakasz
Édesipari termékek - keksz, édes teasütemény	Töltelékarány Fizikai	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Édesipari termékek - ostyák	Bevonatarány Fizikai r: $\pm 1,5$ rel. %	MSZ 20986:1985 3.5. szakasz
Édesipari termékek - ostyák	Bevonatarány Fizikai	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Édesipari termékek - ostyák	Töltelékarány Fizikai r: $\pm 1,5$ rel. %	MSZ 20986:1985 3.4. szakasz
Édesipari termékek - ostyák	Töltelékarány Fizikai	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Édesipari termékek - szaloncukor	Szemszám Fizikai vizsgálat	MSZ 21352:1982 3.4. szakasz
Édesipari termékek - szaloncukor	Szemszám Fizikai vizsgálat	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Édesipari termékek - kemény cukorkák	Töltelékarány Fizikai r: $\pm 1,5$ rel. %	MSZ 9438:1982 3.6.1. szakasz
Édesipari termékek - kemény cukorkák	Töltelékarány Fizikai	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Édesipari termékek - kakaóvaj, étcsokoládé	Kakaóvaj-egyenérték (CBE) GC-FID r: $\pm 0,8$ % (m/m)	MSZ EN ISO 23275-1:2009 MSZ EN ISO 23275-2:2009

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Édesipari termékek - tejsokoládé	Kakaóvaj-egyenérték (CBE) GC-FID r: $\pm 0,3$ % (m/m)	ISO 11053:2009
Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termények	Érzékszervi tulajdonságok Leíró	MSZ 6367-6:1984
Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termények	Érzékszervi tulajdonságok	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Élelmiszerek	Tömeg (nettó-, töltő-, kinyerhető tömeg, alkotórészek tömege) Tömegmérés r: 5-50 g: $\pm 0,01$ g 51-100 g: $\pm 0,1$ g 101-500 g: $\pm 0,5$ g 501-1000 g: $\pm 1,0$ g 1001-2000 g: $\pm 2,0$ g 2001-5000 g: ± 10 g 5000 g felett: ± 20 g	A-001/2006
Élelmiszerek	Alkotórészek tömegaránya Számítás	AM-027/2013
Élelmiszerek	Glazúr tömege Tömegmérés r: 101-250 g: $\pm 0,5$ g 251- 500 g: $\pm 0,5$ g 501-1000 g: $\pm 1,0$ g 1001-2000 g: $\pm 2,0$ g	Codex Standard 165-1989 (REV.1-1995, Annex B)
Élelmiszerek	Kén-dioxid-tartalom Desztilláció, titrimetria LOQ: 0,5 mg/kg	MSZ EN 1988-1:1999
Élelmiszerek	Kén-dioxid-tartalom Desztilláció, titrimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Élelmiszerek	Tartrazin E102 Kinolinsárga E104 Narancssárga FCF E110 Azorubin E122 Amarant E123 Neukokcín E124 Eritrozin E127 Vörös 2G E128 Alluravörös AC E129 Patentkék V E131 Indigókármin E132 Brillantkék FCF E133 Zöld S E142 Brillanfekete BN E151 Barna HT E155 HPLC-DAD LOQ: 0,2 mg/kg	A-041/2014

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek	Vízben oldódó szintetikus színezékek HPLC-DAD A vizsgált/mért jellemző rugalmasan bővítendő terület	A-041/2014
Élelmiszerek	Vízben oldódó szintetikus színezékek HPLC-DAD	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek -Chili, curry, kurkuma, fűszerpaprika és az ezeket tartalmazó készítmények - pálmaolaj	Para Red Sudan I Sudan II Sudan III Sudan IV Sudan orange G HPLC-UV LOQ Para Red: 0,3 mg/kg Sudan I: 0,8 mg/kg Sudan II: 0,8 mg/kg Sudan III: 0,8 mg/kg Sudan IV: 1,1 mg/kg Sudan orange G: 0,6 mg/kg	A-003/2008
A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Para Red Sudan I Sudan II Sudan III Sudan IV Sudan orange G HPLC-UV	A-003/2008
Élelmiszerek	Fruktóz Glükóz Szacharóz Maltóz Laktóz HPLC-RI Mátrixtól függően LOQ Fruktóz: 0,1-0,5 g/100 g Glükóz: 0,1-0,5 g/100 g Szacharóz: 0,1-0,5 g/100 g Maltóz: 0,1-0,5 g/100 g Laktóz: 0,1-0,5 g/100 g	A-007/2015
Élelmiszerek	Cukrok HPLC-RI A vizsgált/mért jellemző rugalmasan bővítendő terület	A-007/2015
Élelmiszerek	Cukrok HPLC-RI	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek	Fruktóz/glükóz arány Számítás	A-007/2015
Élelmiszerek	Szteviol egyenérték (STE) HPLC-DAD LOQ: 1 mg/kg	A-038/2014

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek	Benzoesav Szorbinsav HPLC-DAD LOQ: Benzoesav: 10 mg/kg Szorbinsav: 5 mg/kg	A-008/2000
Élelmiszerek	Aceszulfám-K Szacharin Aszpartam HPLC-DAD LOQ Aceszulfám-K: 5 mg/kg Szacharin: 5 mg/kg Aszpartam: 5 mg/kg	MSZ EN 12856:2000
Élelmiszerek	Koffein Teobromin HPLC-DAD LOQ: 5 mg/kg	MSZ EN 12856:2000
Élelmiszerek	Ciklaminsav HPLC-DAD LOQ: 10 mg/kg	MSZ EN 12857:2000
Élelmiszerek	All-transz-retinol 13-cisz-retinol HPLC-DAD/FLD LOQ: 0,2 mg/kg	MSZ EN 12823-1:2014
Élelmiszerek	Béta-karotin HPLC-DAD LOQ: 0,1 mg/kg	MSZ EN 12823-2:2000
Élelmiszerek	A-vitamin Számítás	MSZ EN 12823-2:2000
Élelmiszerek	E-vitamin (összes tokoferol) alfa-tokoferol, béta+gamma tokoferol, delta-tokoferol HPLC-DAD/FLD LOQ: 10 mg/kg	MSZ EN 12822:2014
Élelmiszerek	D ₂ -vitamin (ergokalciferol) D ₃ -vitamin (kolekalciferol) HPLC-UV LOQ: 500 NE/kg	MSZ EN 12821:2009
Élelmiszerek	B ₁ -vitamin (tiamin) HPLC-FLD LOQ: 5 mg/kg	MSZ EN 14122:2014
Élelmiszerek	B ₁ -vitamin (tiamin) HPLC-UV LOQ: 5 mg/kg	A-049/2017
Élelmiszerek	B ₂ -vitamin (riboflavin) HPLC-FLD LOQ: 5 mg/kg	MSZ EN 14152:2014
Élelmiszerek	B ₃ -vitamin (niacin) HPLC-FLD LOQ: 5 mg/kg	MSZ EN 15652:2009 A módszer
Élelmiszerek	B ₃ -vitamin (niacin) HPLC-FLD LOQ: 5 mg/kg	MSZ EN 15652:2009 C módszer

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek	B ₃ -vitamin (niacin) HPLC-UV LOQ: 5 mg/kg	A-050/2017
Élelmiszerek	B ₆ -vitamin (piridoxin) HPLC-FLD LOQ: 5 mg/kg	MSZ EN 14164:2014
Élelmiszerek	C-vitamin (aszorbinsav) HPLC-DAD LOQ:1 mg/kg	MSZ EN 14130:2003
Élelmiszerek	C-vitamin (aszorbinsav) HPLC-DAD	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Élelmiszerek, takarmányok, gyógyászati termékek	B ₉ -vitamin (folsav) Mikrobiológiai teszt LOQ: 0,16 µg/100 g	VitaFast®Vitamin B ₉ kit leírás
Élelmiszerek, takarmányok, gyógyászati termékek	B ₁₂ -vitamin (cianokobalamin) Mikrobiológiai teszt LOQ: 0,03 µg/100 g	VitaFast®Vitamin B ₁₂ kit leírás
Élelmiszerek, takarmányok, gyógyászati termékek	B ₇ -vitamin (biotin) Mikrobiológiai teszt LOQ: 0,08 µg/100 g	VitaFast®Vitamin B ₇ kit leírás
Élelmiszerek, takarmányok, gyógyászati termékek	B ₃ -vitamin (niacin) Mikrobiológiai teszt LOQ:0,016 mg/100 g	VitaFast®Vitamin B ₃ kit leírás
Élelmiszerek, takarmányok, gyógyászati termékek	B ₅ -vitamin (pantoténsav) Mikrobiológiai teszt LOQ:0,04 mg/100 g	VitaFast®Vitamin B ₅ kit leírás
Élelmiszerek, takarmányok, gyógyászati termékek	B ₁ -vitamin (tiamin) Mikrobiológiai teszt LOQ:0,012 mg/100 g	VitaFast®Vitamin B ₁ kit leírás
Élelmiszerek, takarmányok, gyógyászati termékek	B ₂ -vitamin (riboflavin) Mikrobiológiai teszt LOQ:0,04 mg/100 g	VitaFast®Vitamin B ₂ kit leírás
Élelmiszerek, takarmányok, gyógyászati termékek	B ₆ -vitamin (piridoxin) Mikrobiológiai teszt LOQ:0,002 mg/100 g	VitaFast®Vitamin B ₆ kit leírás
Élelmiszerek, takarmányok, gyógyászati termékek	Inositol Mikrobiológiai teszt LOQ: 0,5 mg/100 g	VitaFast®Inositol kit leírás
Élelmiszerek	Borkósav Almasav Citromsav Ecetsav Tejsav Borostyánkősav Fumársav Adipinsav Propionsav HPLC-UV r: ± 10 rel. %	SZS/HPLC-UV/109/2015

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek	Szerves savak HPLC-UV A vizsgált/mért jellemző rugalmasan bővíthető terület	SZS/HPLC-UV/109/2015
Élelmiszerek	Cink Mangán Réz Vas Nátrium Kén Magnézium Kalcium Kálium Foszfor ICP-OES LOQ cink: 0,16 mg/kg mangán: 0,44 mg/kg réz: 0,6 mg/kg vas: 0,88 mg/kg nátrium: 11 mg/kg kén: 26 mg/kg magnézium: 45 mg/kg kalcium: 70 mg/kg kálium: 605 mg/kg foszfor: 72 mg/kg	MSZ EN 16943:2017
Élelmiszerek	Egyes kiválasztott elemek ICP-OES A vizsgált/mért jellemző rugalmasan bővíthető terület	MSZ EN 16943:2017
Élelmiszerek	Egyes kiválasztott elemek ICP-OES	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Élelmiszerek	Cink Réz Vas FAAS LOQ: 5 mg/kg	MSZ EN 14084:2003
Élelmiszerek	Ólom Kadmium GFAAS LOQ: 0,05 mg/kg	MSZ EN 14084:2003
Élelmiszerek	Cink Réz Vas FAAS LOQ: 1 mg/kg	MSZ EN 14082:2003
Élelmiszerek	Króm Ólom Kadmium GFAAS LOQ: 0,05 mg/kg	MSZ EN 14082:2003

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek	Nátrium Magnézium FAAS LOQ nátrium, magnézium:50 mg/kg	MSZ EN 15505:2008
Élelmiszerek	Kalcium FAAS LOQ: 71 mg/kg	MSZ EN 15505:2008 B melléklet
Élelmiszerek	Szelén Arzén AAS-HG LOQ: 0,05 mg/kg	MSZ EN 14627:2005
Élelmiszerek -lisztek (rizs, kukorica, zab, pohánka, hajdina, köles, gesztenyeliszt) - fűszerek - előre elkészített ételek - sütőipari termékek - hústermékek - kolbász/virslis - italok - jégkrém - szárasztészták - csokoládé, kávé, kakaó - quinoa és szójatartalmú termékek	Gliadin (glutén) ELISA LOQ: 2,5 mg/kg gliadin (megfelel 5 mg/kg gluténnek)	Ridascreen® Gliadin kit leírás
Élelmiszerek A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Gliadin (glutén) ELISA	Ridascreen® Gliadin kit leírás
Élelmiszerek	Gliadin (glutén) ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek	Gliadin (glutén) ELISA LOQ: 2 mg/kg	Romer AgraQuant® Gluten G12™ kit leírás
Élelmiszerek - gabonafélék - sütőipari termékek - jégkrém/fagylalt - csokoládé	Mogyoró (allergén) ELISA LOQ: 2,5 mg/kg	Ridascreen® FAST Hazelnut kit leírás
Élelmiszerek A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Mogyoró (allergén) ELISA	Ridascreen® FAST Hazelnut kit leírás
Élelmiszerek	Mogyoró (allergén) ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek - reggeli gabonaféleségek - jégkrém/fagylalt - tejszokoládé - sütemények	Földimogyoró (allergén) ELISA LOQ: 2,5 mg/kg	Ridascreen® FAST Peanut kit leírás

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	Földimogyoró (allergén) ELISA	Ridascreen® FAST Peanut kit leírás
Élelmiszerek	Földimogyoró (allergén) ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek - kolbász- és hústermékek - fagyaltok, jégkrémek - sütőipari termékek - sütemény- és kenyérporok - levesek - szószok, öntetek - csokoládé - italok (levek, bor, sör)	Tejfehérje (allergén) ELISA LOQ: 2,5 mg/kg	Ridascreen® FAST Milk kit leírás
Élelmiszerek A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Tejfehérje (allergén) ELISA	Ridascreen® FAST Milk kit leírás
Élelmiszerek	Tejfehérje (allergén) ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek - kekszek - étcsokoládé - sütemények; cukrászsütemények - instant levesek - virslik/kolbászfélék - pástétomok, hússaláták - egyéb élelmiszerek: (nyers, felmelegített, sült)	Tojásfehérje (allergén) ELISA LOQ: 0,4 mg/kg	nutriLinia® Egg-E kit leírás
Élelmiszerek A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Tojásfehérje (allergén) ELISA	nutriLinia® Egg-E kit leírás
Élelmiszerek	Tojásfehérje (allergén) ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek - torta, sütemények, desszertek - csokoládék; pralinék - mogyorókrém - gabonafélék - pudingok - fagyalt, jégkrém - egyéb élelmiszerek: (nyers, felmelegített, sült)	Dió (allergén) ELISA LOQ: 2,0 mg/kg	nutriLinia® Walnut-E kit leírás

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	Dió (allergén) ELISA	nutriLínia® Walnut-E kit leírás
Élelmiszerek	Dió (allergén) ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek -sütemények, desszertek - csokoládék; pralinék - mogyorókrém - kukoricapehely - gabonafélék - kenyér - pudingok - jégkrém - egyéb élelmiszerek: (nyers, felmelegített, sült)	Szójafehérje (allergén) ELISA LOQ: 1,0 mg/kg	nutriLínia® Soy Raw & Cooked kit leírás
Élelmiszerek A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Szójafehérje (allergén) ELISA	nutriLínia® Soy Raw & Cooked kit leírás
Élelmiszerek	Szójafehérje (allergén) ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek -fűszerek, - hús és kolbászfélék - olajok - majonéz és egyéb élelmiszerek	Mustár (allergén) ELISA LOQ: 0,5 mg/kg	Ridascreen® FAST Senf/Mustard kit leírás
Élelmiszerek A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Mustár (allergén) ELISA	Ridascreen® FAST Senf/Mustard kit leírás
Élelmiszerek	Mustár (allergén) ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek - reggeli gabonaféleségek - sütemények - jégkrém/fagylalt - csokoládé - készételek	Mandula (allergén) ELISA LOQ: 2,5 mg/kg	Ridascreen® FAST Mandel/Almond kit leírás
Élelmiszerek A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Mandula (allergén) ELISA	Ridascreen® FAST Mandel/Almond kit leírás
Élelmiszerek	Mandula (allergén) ELISA	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 -nyers illetve készételek -instant levesek -sütőipari termékek, kekszek - csokoládé	Szezám (allergén) ELISA LOQ: 2,5 mg/kg	Ridascreen® FAST Sesame kit leírás
Élelmiszerek A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Szezám (allergén) ELISA	Ridascreen® FAST Sesame kit leírás
Élelmiszerek	Szezám (allergén) ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek - italok (pl. levek (dzsúsóz, nektár), bor, sör) - kolbász- és hústermékek - sütőipari keverékek (sütemény- és kenyérgyártáshoz) - sütőipari termékek - tészták - csokoládé - tejtermékek, jégkrém	Csillagfürt (allergén) ELISA LOQ: 1,0 mg/kg	Ridascreen® FAST Lupine kit leírás
Élelmiszerek A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Csillagfürt (allergén) ELISA	Ridascreen® FAST Lupine kit leírás
Élelmiszerek	Csillagfürt (allergén) ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek - búzaliszt - rizsliszt - rozsliszt - zabliszt - kukoricaliszt - kölesliszt - árpaliszt - fű és lóhere magok	Ergot alkaloidok ELISA LOD: 6,5 µg/kg	Radox Ergot alkaloids ELISA kit leírás
Élelmiszerek A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Ergot alkaloidok ELISA	Radox Ergot alkaloids ELISA kit leírás
Élelmiszerek	Ergot alkaloidok ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek	Rákfélék (allergén) ELISA LOQ: 20 mg/kg	Ridascreen® FAST Crustacean kit leírás
Élelmiszerek	Rákfélék (allergén) ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek	Puhatestűek (allergén) Real-time PCR LOD: 0,4 mg/kg	SureFood® Allergen ID Molluscs kit leírás

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek	Puhatestűek (allergén) Real-time PCR	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek	Halak (allergén) Real-time PCR LOD: 0,4 mg/kg	SureFood® Allergen ID Fish kit leírás
Élelmiszerek	Halak (allergén) Real-time PCR	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek	Zeller (allergén) Real-time PCR LOD: 0,4 mg/kg	SureFood® Allergen Celery kit leírás
Élelmiszerek	Zeller (allergén) Real-time PCR	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek (kivonható szilikátásvány tartalmúak)	Besugárzottság TL-arány Termolumineszcencia, számítás LOQ: 0,1	MSZ EN 1788:2002
Élelmiszerek	Vízaktivitás Krioszkópia r: ± 0,002	ISO 21807:2004
Élelmiszerek	Vízaktivitás Krioszkópia	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek	Nitrogén-/fehérjetartalom Kjeldahl módszer r: nitrogén: ± 0,05 % (m/m) fehérje: ± 0,3 % (m/m)	MSZ 1385:1987
Élelmiszerek	Nitrogén-/fehérjetartalom Kjeldahl módszer	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Élelmiszerek	Zsírtartalom Sósavas feltárás, extrakció, szárítás, tömegmérés r: < 1 % (m/m): ± 0,05 % (m/m) 1 - 10 % (m/m): ± 0,1 % (m/m) > 10 % (m/m): ± 1 rel. %	AM-031/2013
Élelmiszerek	Összes hamutartalom Izzítás, tömegmérés r = 0,0990 % + 0,00933 w w: a két eredmény átlaga (%(m/m))	MSZ ISO 936:2000
Élelmiszerek	Nedvességtartalom Szárítás, tömegmérés r = 0,593 % + 0,0017 w w: a két eredmény átlaga (%(m/m))	MSZ ISO 1442:2000
Élelmiszerek	Élelmi rosttartalom Enzimatis bontás, szűrés, szárítás tömegmérés LOQ: 2,5 g/100 g	MÉ 3-2-2008/1 I. melléklet
Élelmiszerek	Élelmi rosttartalom Enzimatis bontás, szűrés, szárítás tömegmérés	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	Szorbitol Mannitol Xilitol Maltitol Laktitol Eritritol HPLC-RI LOQ: 0,5 g/100g	MSZ EN 15086:2006
Élelmiszerek	Poliolok HPLC-RI A vizsgált/mért jellemző rugalmasan bővíthető terület	MSZ EN 15086:2006
Élelmiszerek	Poliolok HPLC-RI	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Élelmiszerek	Összes szénhidrát- és emészthető szénhidrát-tartalom Számítás r: ± 10 rel. %	AM-028/2013
Élelmiszerek	Étil-alkohol Enzimatis teszt LOQ: 0,1 g/100 g	Boehringer-Mannheim Ethanol kit leírás
Élelmiszerek	Étil-alkohol Enzimatis teszt	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Élelmiszerek	Energia-tartalom Számítás	1169/2011/EU rendelet
Élelmiszerek	Só (sógyenérték)-tartalom Számítás r: ± 10 rel. %	1169/2011/EU rendelet
Élelmiszerek	Érzékszervi tulajdonságok Páros összehasonlító vizsgálat	MSZ ISO 6658:2007 5.2.2. szakasz
Élelmiszerek	Érzékszervi tulajdonságok Háromszögpróba	MSZ ISO 6658:2007 5.2.3. szakasz
Élelmiszerek	Érzékszervi tulajdonságok Ötből kettő próba	MSZ ISO 6658:2007 5.2.5. szakasz
Élelmiszerek	Érzékszervi tulajdonságok Kategoriába sorolás és pontozás	MSZ ISO 6658:2007 5.3.6. szakasz
Élelmiszerek	Érzékszervi tulajdonságok Leíró	MSZ ISO 6658:2007 5.4. szakasz
Élelmiszerek	Akrilamid HPLC-MS/MS LOQ: 25 µg/kg	MSZ EN 16618:2015
Étkezési ecetkészítmények	Ecetsav-tartalom Titrimetria r: ételecet, eceteszenzia: ± 0,3 % (m/m) étkezési ecetsav: ± 1 % (m/m)	MSZ 4624:1978 3.2. szakasz
Étkezési ecetkészítmények	Ecetsav-tartalom Titrimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Étkezési magbelek	Érzékszervi tulajdonságok Pontozásos	MSZ 6176:1978
Étkezési magbelek	Érzékszervi tulajdonságok	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Étkezési só	Víztartalom Szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,002$ % (m/m)	MSZ 11007:2013 5.2.1. szakasz
Étkezési só	Nátrium-klorid-tartalom Titrimetria r: $\pm 0,5$ % (m/m)	MSZ 11007:2013 5.2.3. szakasz
Étkezési só	Vízben oldhatatlan rész Szárítás, tömegmérés r: ± 10 rel. %	MSZ 11007:2013 5.2.2. szakasz
Étkezési só	Összes jódtartalom Titrimetria LOQ: 3,5 mg/kg	EuSalt/AS 002-2005
Étkezési só	Kálium-jodát Titrimetria LOQ: 1,1 mg/kg	A-040/2014
Étkezési só	Kálium-ferrocianid Spektrofotometria LOQ: 2,5 mg/kg	EuSalt/AS 004-2015
Étkezési só	Érzékszervi tulajdonságok Leíró	MSZ 11007:2013 5.1. szakasz
Fagylalt és fagylalttermékek	Zsirtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés r:fagylalt, fagylaltkeverék: $\pm 0,03$ g/100 g fagylaltsűrítmény: $\pm 0,05$ g/100 g fagylaltpor: $\pm 0,20$ g/100 g	MSZ EN ISO 7328:2009
Jégkrém	Száranyag-tartalom Gravimetria r: $\pm 0,2$ % (m/m)	ISO 3728:2004
Jégkrém -tejalapú jégkrémek	Zsirtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,03$ g/100 g	MSZ 9441:2018 11.3.1. szakasz
Jégkrém -nem tejalapú jégkrémek	Zsirtartalom Savas feltárás, extrakció, szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,2$ % (m/m)	MSZ 9441:2018 11.3.2. szakasz
Jégkrém	Cukortartalom Invertálás, titrimetria r: $\pm 0,6$ % (m/m)	MSZ 9441:2018
Fűszerek	Hamutartalom szárazanyagra Izzítás, tömegmérés r: $\pm 0,02$ % (m/m)	MSZ ISO 928:2003
Fűszerek	Sósavban oldhatatlan hamu száraz- anyagra Sósavas feltárás, izzítás, tömegmérés r: $\pm 0,05$ % (m/m)	MSZ ISO 930:2003

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Fűszerek és ízesítők	Éterrel kivont nem illékony anyagtar- talom szárazanyagra Extrakció, szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,5$ % (m/m)	ISO 1108:1992
Fűszerek és ízesítők	Éterrel kivont nem illékony anyagtar- talom szárazanyagra Extrakció, szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosí- tója rugalmasan bővítendő terület
Fűszerek és ízesítők	Őrlési finomság Fizikai	MSZ ISO 3588:1991
Fűszerkeverékek, ételízesítők	Nedvességtartalom Szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,5$ % (m/m)	MSZ 4220:1980
Fűszerkeverékek, ételízesítők	Nedvességtartalom Szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosí- tója rugalmasan bővítendő terület
Fűszerkeverékek, ételízesítők	Nátrium-klorid-tartalom Titrimetria r: $\pm 0,2$ % (m/m)	MSZ 3618:1985 2. fejezet
Fűszerkeverékek, ételízesítők	Nátrium-klorid-tartalom Titrimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosí- tója rugalmasan bővítendő terület
Fűszerpaprika őrlemény	Nedvességtartalom Szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,2$ % (m/m)	MSZ EN ISO 7540:2010 A melléklet
Fűszerpaprika őrlemény	Kapszaicin HPLC-FLD LOQ: 10 mg/kg	MSZ 9681-4:2002
A vizsgált termék/anyag rugalma- san bővítendő terület	Kapszaicin HPLC-FLD	MSZ 9681-4:2002
Fűszerpaprika őrlemény	Összes színezéktartalom Spektrofotometria r: ± 10 rel. %	MSZ EN ISO 7541:2010
Fűszerpaprika őrlemény	Érzékszervi tulajdonságok Pontozásos, súlyozófaktoros	MSZ 9681-2:2017
Hőkezelt húsok, húskészítmények, húskonzervek	Ló fajfehérje ELISA LOD: 1 % (m/m)	ELISA-TEK® Cooked meat speciation kits kit leírás
A vizsgált termék/anyag rugalma- san bővítendő terület	Ló fajfehérje ELISA	ELISA-TEK® Cooked meat speciation kits kit leírás
Hőkezelt húsok, húskészítmények, húskonzervek	Ló fajfehérje ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosí- tója rugalmasan bővítendő terület
Hús, hústermékek és baromfikészítmények	Nedvességtartalom Szárítás, tömegmérés r: $0,593\% + 0,0017w$ w: a két eredmény átlaga % (m/m)	MSZ ISO 1442:2000
Hús, hústermékek és baromfikészítmények	Nátrium-klorid-tartalom Titrimetria (Volhard-módszer) r: 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

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Hús, hústermékek és baromfikészítmények	Szabad zsírtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés r:- 0,05+ 0,06w _f w _f : a két eredmény átlaga % (m/m)	MSZ ISO 1444:2000
Hús, hústermékek és baromfikészítmények	Összes zsírtartalom Sósavas feltárás, extrakció, szárítás, tömegmérés r: ± 0,5 % (m/m)	MSZ ISO 1443:2002
Hús, hústermékek és baromfikészítmények	Hidroxi-prolin tartalom Spektrofotometria r:0,0131+0,0322w _h w _h : a két eredmény átlaga % (m/m) LOQ: 0,04 % (m/m)	MSZ ISO 3496:2000
Hús és hústermékek	Összes hamutartalom Izzítás, tömegmérés r:0,099%+0,00933w w: a két eredmény átlaga % (m/m)	MSZ ISO 936:2000
Hús és hústermékek	Nitrogén-/fehérjetartalom Kjeldahl módszer r: nitrogén: ± 0,1 % (m/m) fehérje: ± 0,6 % (m/m)	MSZ ISO 937:2002
Hús és hústermékek	Összes foszfortartalom (P ₂ O ₅ -ban kifejezve) Spektrofotometria r: ± 0,007 % (m/m) (P ₂ O ₅ -ban kifejezve) LOQ:0,03 % (m/m)	MSZ ISO 13730:2000
Hús és hústermékek	Hozzáadott foszfát (P ₂ O ₅ -ban kifejezve) Számítás r:± 0,024 % (m/m)	AM-024/2013
Hús és hústermékek	Hozzáadott foszfát (P ₂ O ₅ -ban kifejezve) Számítás	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Hús és hústermékek	pH Potenciometria r: ± 0,15	MSZ 5874-6:1982 5. fejezet
Hús és hústermékek	pH Potenciometria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Hús és hústermékek	Keményítőtartalom Invertálás, titrimetria r: ± 0,2 % (m/m)	MSZ 5874-1:1982 2. fejezet
Hús és hústermékek	Keményítőtartalom Invertálás, titrimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Hús és hústermékek	Nátrium-nitrit Spektrofotometria LOQ: 1 mg/kg	MSZ 6905:1981 4. fejezet
Hús és hústermékek	Nátrium-nitrit Spektrofotometria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Hús és hústermékek	Kálium-nitrát Kadmios redukció, spektrofotometria LOQ: 10 mg/kg	MSZ 6905:1981 5. fejezet
Hús és hústermékek	Kálium-nitrát Kadmios redukció, spektrofotometria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Hús és hústermékek	Kötőszöveti fehérjetartalom Számítás $r: \pm \delta r_{(\text{hidroxi-prolin})}$	MÉ 1-3/13-1 A rész III. 11.
Hús és hústermékek	Kötőszövetmentes fehérjetartalom Számítás $r: (r_{(F)} + r_{(K)})$ F: fehérje, K: kötőszöveti fehérje	MÉ 1-3/13-1 A rész III. 12.
Hús és hústermékek Hal és halkészítmények Preparátumok	MSM, MSF kimutatása Mikroszkópos módszer	A-069/2017
Hús és hústermékek	PFF-érték Számítás	A-048/2015
Hús és hústermékek - fagyasztott, gyorsfagyasztott baromfi	Összes víztartalom Számítás $r: r_w/r_{RP}$	543/2008/EK VII., VIII. melléklet
Hús és húskészítmények feldolgozott halak	pH Potenciometria $r: \pm 0,04$	ISO 2917:1999 9.4. szakasz
Hústermékek, húskonzervek	Baromfi fajfehérje ELISA LOD: 1 % (m/m)	NEOGEN Biokits: Cooked species ident. testkit
Hústermékek, húskonzervek	Szarvasmarha fajfehérje ELISA LOD: 1 % (m/m)	NEOGEN Biokits: Cooked species ident. testkit
Hústermékek, húskonzervek	Sertés fajfehérje ELISA LOD: 1 % (m/m)	NEOGEN Biokits: Cooked species ident. testkit
Hústermékek, húskonzervek	Juh fajfehérje ELISA LOD: 2 % (m/m)	NEOGEN Biokits: Cooked species ident. testkit
A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Juh fajfehérje ELISA	NEOGEN Biokits: Cooked species ident. testkit
Hústermékek, húskonzervek	Fajfehérjék ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Hústermékek, húskonzervek	Átfőzöttség Spektrofotometria $r: \pm 3,0 \text{ }^\circ\text{F}$	ICT1 Internal Cooking Temperature May 1993
Hús és-húskészítmények - vágott baromfi	Érzékszervi tulajdonságok Pontozásos, súlyozófaktoros	MSZ 7027:1986
Hús és-húskészítmények - vágott baromfi	Érzékszervi tulajdonságok	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Hús és-húskészítmények - baromfikészítmények	Érzékszervi tulajdonságok Pontozásos, súlyozófaktoros	MSZ 7029:1989

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Hús és-húskészítmények - baromfikészítmények	Érzékszervi tulajdonságok	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Kávé - pörkölt	Víztartalom Szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,05$ % (m/m)	MSZ 20677:1981 5. fejezet
Kávé - pörkölt	Víztartalom Szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Kávé - pörkölt	Vízben oldódó szárazanyag-tartalom (vizes kivonat) szárazanyagra Szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,25$ % (m/m)	MSZ 20677:1981 8. fejezet
Kávé - pörkölt	Vízben oldódó szárazanyag-tartalom (vizes kivonat) szárazanyagra Szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Kávé - pörkölt	Törött szemek, saját természetes szennyeződés, idegen-anyag Fizikai vizsgálat r: $\geq 0,01$ % (m/m); ± 2 rel. %	MSZ 20677:1981 3. fejezet
Kávé - pörkölt	Törött szemek, saját természetes szennyeződés, idegen-anyag Fizikai vizsgálat	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Kávé - azonnal oldódó kávékészítmény	Víztartalom Szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,05$ % (m/m)	MSZ 20699:1986 3. fejezet
Kávé - azonnal oldódó kávékészítmény	Víztartalom Szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Kávé - azonnal oldódó kávékészítmény	Vízben oldhatatlan rész Szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,2$ % (m/m)	MSZ 20699:1986 4. fejezet
Kávé - azonnal oldódó kávékészítmény	Vízben oldhatatlan rész Szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Kávé - zöld kávé - pörkölt kávé - azonnal oldódó kávé - koffeinmentes kávé - instant kávékeverékek (kávé/cikória keverék, cappuccino típusú kávé italok)	Koffein HPLC-DAD LOQ: 0,1 % (m/m)	ISO 20481:2008
Kávé - pörkölt	Érzékszervi tulajdonságok Pontozásos, súlyozófaktoros	MSZ 20677:1981 2. fejezet
Kávé - pörkölt	Érzékszervi tulajdonságok	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Kávéfélésegek	Érzékszervi tulajdonságok Pontozásos, súlyozófaktoros	MSZ 20689:1993
Kávéfélésegek	Érzékszervi tulajdonságok	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány *	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Méz	Víztartalom Refraktometria r: $\pm 0,2$ % (m/m)	MSZ 6943-1:1979 3. fejezet
Méz	Víztartalom Refraktometria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Méz	HMF-tartalom HPLC-UV LOQ: 1 mg/kg	AM 056:2015
Méz	Diasztázaktivitás Spektrofotometria r: ± 10 rel. %	MSZ 6943-6:1981 4. fejezet
Méz	Diasztázaktivitás Spektrofotometria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Méz	Diasztázaktivitás Spektrofotometria r: ± 10 rel. %	Phadebas Honey Diastase Test kit leírás
Méz	Vízben oldhatatlan szilárd anyag-tartalom Szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,02$ % (m/m)	MSZ 6943-2:1980 2. fejezet
Méz	Vízben oldhatatlan szilárd anyag-tartalom Szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Méz	Hamutartalom Izzítás, tömegmérés r: $\pm 0,01$ % (m/m)	MSZ 6943-2:1980 3. fejezet
Méz	Hamutartalom Izzítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Méz	Savfok Titrimetria r: $\pm 0,2$ savfok	MSZ 6943-3:1980 2. fejezet
Méz	Savfok Titrimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Méz	pH Potenciometria r: $\pm 0,1$	MSZ 6943-3:1980 3. fejezet
Méz	pH Potenciometria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Méz	Elektromos vezetőképesség Konduktometria r: 0,22 mS/cm alatt: $\pm 0,002$ mS/cm 0,22-0,44 mS/cm között: $\pm 0,005$ mS/cm 0,44-1,52 mS/cm között: $\pm 0,020$ mS/cm	MÉ 3-2-2009/1 3. melléklet
Méz	Prolin Spektrofotometria r: ± 10 rel. %	MÉ 3-2-2009/1 5. melléklet

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Méz	Szabad sav-tartalom Titrimetria r: 6,5 mekv/kg-nál: ± 2,9 mekv/kg 13,5 mekv/kg-nál: ± 2,6 mekv/kg	MÉ 3-2-2009/1 6. melléklet
Méz	Invertáz-aktivitás Polarimetria r: ± 10/60 egység	MSZ 6943-7:1982
Méz	Invertáz-aktivitás Polarimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Méz	Relatív pollengyakoriság Mikroszkópos vizsgálat	MSZ 6950-3:2017 5.1.1. szakasz
Méz	Abszolút pollenzám Mikroszkópos vizsgálat	MSZ 6950-3:2017 5.1.2. szakasz
Méz	Édesharmatelemek és nektárt adó pollenek aránya (HDE/PG) Mikroszkópos vizsgálat	MSZ 6950-3:2017 5.3.3. szakasz
Méz	Érzékszervi tulajdonságok Pontozásos, súlyozófaktoros	MSZ 157:2017
Páclevek	Összes foszfortartalom (P ₂ O ₅ -ban kifejezve) Spektrofotometria r: ± 0,007 % (m/m) (P ₂ O ₅ -ban kifejezve)	MSZ ISO 13730:2000
Páclevek	Nátrium-nitrit Spektrofotometria LOQ: 1 mg/kg	MSZ 6905:1981 4. fejezet
Páclevek	Nátrium-nitrit Spektrofotometria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Páclevek	pH Potenciometria r: ± 0,15	MSZ 5874-6:1982
Páclevek	pH Potenciometria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Sütőélesztő	Nedvességtartalom Szárítás, tömegmérés r: ± 0,1 % (m/m)	MSZ-08-1329-1:1989 6. fejezet
Sütőélesztő	Nedvességtartalom Szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Sütőélesztő	Kelesztőképesség Fizikai r: ± 5 perc	MSZ-08-1329-1:1989 7. fejezet
Sütőélesztő	Kelesztőképesség Fizikai	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Sütőipari termékek	Örlési finomság Fizikai r: ± 2 % (m/m)	MSZ 6369-7:2017

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Sütőipari termékek	Száranyag-tartalom Szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,15$ % (m/m)	MSZ 20501-1:2007 2. fejezet
Sütőipari termékek	Száranyag-tartalom (eredeti termékre) Szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,15$ % (m/m)	AM-033/2014
Sütőipari termékek	Zsírtartalom szárazanyagra Savas feltárás, extrakció, szárítás, tömegmérés r: ± 7 rel. %	MSZ 20501-1:2007 4.1. szakasz
Sütőipari termékek	Zsírtartalom (eredeti termékre) Számítás r: ± 7 rel. %	AM-034/2014
Sütőipari termékek	Cukortartalom szárazanyagra Invertálás, titrimetria (Schoorl-Regenbogen módszer) r: 10 % (m/m) alatt: ± 4 rel. % 10-20 % (m/m) között: ± 3 rel. %	MSZ 20501-1:2007 8.2. szakasz
Sütőipari termékek	Cukortartalom (eredeti termékre) Számítás r: $\pm 0,5$ % (m/m)	AM-036/2014
Sütőipari termékek	Nátrium-klorid-tartalom szárazanyagra Titrimetria (Volhard-módszer) r: $\pm 0,20$ % (m/m)	MSZ 20501-1:2007 3.1. szakasz
Sütőipari termékek	Hamutartalom szárazanyagra Izzítás, tömegmérés r: < 1 % (m/m): $\pm 0,02$ % (m/m) ≥ 1 % (m/m): $\pm 0,06$ % (m/m)	MSZ 20501-1:2007 5.1. szakasz
Sütőipari termékek	Hamutartalom (eredeti termékre) Számítás r: < 1 % (m/m): $\pm 0,02$ % (m/m) ≥ 1 % (m/m): $\pm 0,06$ % (m/m)	AM-035/2014
Sütőipari termékek	Konyhasómentes hamutartalom szárazanyagra Izzítás, tömegmérés, titrimetria r: < 1 % (m/m): $\pm 0,02$ % (m/m) ≥ 1 % (m/m): $\pm 0,06$ % (m/m)	MSZ 20501-1:2007 5.2. szakasz
Sütőipari termékek	Homoktartalom (sósavban oldhatatlan ásványi anyagtartalom) szárazanyagra Sósavas feltárás, izzítás, tömegmérés r: < 1 % (m/m): $\pm 0,02$ % (m/m)	MSZ 20501-1:2007 6. fejezet
Sütőipari termékek	Savfok Potenciometria r: $\pm 0,1$ °SH	MSZ 20501-1:2007 9. fejezet
Sütőipari termékek	Érzékszervi tulajdonságok Pontozásos, súlyozófaktoros	MSZ 20501-2:1989
Sütőipari termékek	Érzékszervi tulajdonságok	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Száraztészták	Tömeg Fizikai r: ± 0,25 g	MSZ 20500-1:1985 1. fejezet
Száraztészták	Tömeg Fizikai	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Száraztészták	Törmeléktartalom Fizikai r: ± 0,1 % (m/m)	MSZ 20500-1:1985 2. fejezet
Száraztészták	Törmeléktartalom Fizikai	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Száraztészták	Főzési tulajdonságok Fizikai r: ± 5 rel. %	MSZ 20500-1:1985 3. fejezet
Száraztészták	Főzési tulajdonságok Fizikai	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Száraztészták	Nedvességtartalom Szárítás, tömegmérés r: ± 0,2 % (m/m)	MSZ 20500-2:1985 1. fejezet
Száraztészták	Nedvességtartalom Szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Száraztészták	Nátrium-klorid-tartalom Titrimetria (Volhard módszer) r: ± 0,2 % (m/m)	MSZ 20500-2:1985 2.1. szakasz
Száraztészták	Nátrium-klorid-tartalom Titrimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Száraztészták	Savfok Titrimetria r: ± 0,2 °SH	MSZ 20500-2:1985 3. fejezet
Száraztészták	Savfok Titrimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Száraztészták	Tojástartalom Spektrofotometria r: < 4 db/száraztésztá kg: 15 rel.% 4-6 db/ száraztésztá kg: 20 rel.% > 6 db/ száraztésztá kg: 25 rel.%	MSZ 20500-4:1987 1. fejezet
Száraztészták	Tojástartalom Spektrofotometria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Száraztészták - durumtészták, durumlisztek	Nem durum búza-tartalom immunkromatográfiás gyorsteszt LOD: 3 % (m/m)	DUROTEST® S kit leírás
A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővíthető terület	Nem durum búza-tartalom immunkromatográfiás gyorsteszt LOD: 3 % (m/m)	DUROTEST® S kit leírás
Száraztészták - durumtészták, durumlisztek	Nem durum búza-tartalom immunkromatográfiás gyorsteszt	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Száraztészták	Érzékszervi tulajdonságok Pontozásos, súlyozófaktoros	MSZ 20500-3:1985
Száraztészták	Érzékszervi tulajdonságok	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tartósított élelmiszer	Sósavban oldhatatlan ásványi-anyag Sósavas feltárás, izzítás, tömegmérés r: ± 5 rel. %	MSZ 17618:1983 1. fejezet
Tartósított élelmiszer	Sósavban oldhatatlan ásványi-anyag Sósavas feltárás, izzítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tartósított élelmiszer	Redukáló cukortartalom Titrimetria (Luff-Schoorl módszer) r: 25 % (m/m) alatt: ± 3 rel. % 25 % (m/m) fölött: ± 2 rel. %	MSZ 3625:1986 7.1. szakasz
Tartósított élelmiszer	Redukáló cukortartalom Titrimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tartósított élelmiszer	Összes cukortartalom Invertálás, titrimetria (Luff-Schoorl módszer) r: 25 % (m/m) alatt: ± 3 rel. % 25 % (m/m) fölött: ± 2 rel. %	MSZ 3625:1986 7.3. szakasz
Tartósított élelmiszer	Összes cukortartalom Invertálás, titrimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tartósított élelmiszer	Kén-dioxid-tartalom Desztilláció, titrimetria LOQ: 0,01% (m/m)	MSZ 3621:2017
Tartósított élelmiszer	Nátrium-klorid-tartalom Titrimetria (Volhard módszer) r:Hús- és húskonzervek: $\pm 0,2$ % (m/m) Zöldség- és növényi konzervek: $\pm 0,5$ % (m/m)	MSZ 3618:1985 2. fejezet
Tartósított élelmiszer	Nátrium-klorid-tartalom Titrimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tartósított élelmiszer	Nedvességtartalom Szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,5$ % (m/m)	MSZ 4220:1980
Tartósított élelmiszer	Nedvességtartalom Szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tartósított élelmiszer	Hamutartalom Izzítás, tömegmérés LOQ: 0,01 % (m/m)	MSZ 3610:1983 6.1. szakasz
Tartósított élelmiszer	Hamutartalom Izzítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tartósított élelmiszer	Savtartalom Titrimetria r: ± 5 rel.%	MSZ 3619:1983 2. fejezet

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Tartósított élelmiszer	Savtartalom Titrimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Tartósított élelmiszer	pH Potenciometria r: ± 0,1	MSZ 17590:1985
Tartósított élelmiszer	pH Potenciometria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Tartósított élelmiszer	Nátrium-nitrit Spektrofotometria LOQ:1 mg/kg	MSZ 3615:1983 1. fejezet
Tartósított élelmiszer	Nátrium-nitrit Spektrofotometria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Tartósított élelmiszer	Kálium-nitrát Kadmios redukció, spektrofotometria LOQ: 20 mg/kg	MSZ 3615:1983 2. fejezet
Tartósított élelmiszer	Kálium-nitrát Kadmios redukció, spektrofotometria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Tartósított élelmiszer	Zsirtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés r: 5 % (m/m) alatt: ± 0,5 % (m/m) 5 % (m/m) felett: ± 1,0 % (m/m)	MSZ 17617:1985
Tartósított élelmiszer	Zsirtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Tartósított élelmiszer - feldolgozott gyümölcs-és zöldségtermékek	Vízben oldható szárazanyag-tartalom Refraktometria r: ± 0,1 ref %	558/93/EGK
Tartósított élelmiszer - gyümölcs-és zöldségtermékek	Titrálható savtartalom Potenciometria r: ± 2 rel. %	MSZ ISO 750:2001 7.1. szakasz
Tartósított élelmiszer - gyümölcs-és zöldségtermékek	Nettó tömeg Fizikai r: 5-50 g: ± 0,01 g 51-100 g: ± 0,1 g 101-500 g: ± 0,5 g 501-1000 g: ± 1,0 g 1001-2000 g: ± 2,0 g 2001-5000 g: ± 10 g 5000 g felett: ± 20 g	MSZ 3605:2002 2. fejezet
Tartósított élelmiszer - gyümölcs-és zöldségtermékek	Alkotórészek tömegaránya Fizikai r: 5-50 g: ± 0,01 g 51-100 g: ± 0,1 g 101-500 g: ± 0,5 g 501-1000 g: ± 1,0 g 1001-2000 g: ± 2,0 g 2001-5000 g: ± 10 g 5000 g felett: ± 20 g	MSZ 3605:2002 3. fejezet

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Gesztenyéből készült termékek	Nettó tömeg Fizikai r: 101-500 g: ± 0,5 g 501-1000 g: ± 1,0 g 1001-2000 g: ± 2,0 g	MSZ 20600:2016 4.2. szakasz
Gesztenyéből készült termékek	Víztartalom Szárítás, tömegmérés r: ± 0,5 rel.%	MSZ 20600:2016 4.4. szakasz
Gesztenyéből készült termékek	Cukortartalom Invertálás, titrimetria (Schoorl-Regenbogen módszer) r: ± 2 rel. %	MSZ 20600:2016 4.5. szakasz
Gesztenyéből készült termékek	Héjtartalom Fizikai r: ± 5 rel. %	MSZ 20600:2016 4.6. szakasz
Gesztenyéből készült termékek	Savfok Potenciometria r: ± 0,2 savfok	MSZ 20600:2016 4.7. szakasz
Gesztenyéből készült termékek	Hamutartalom Izzítás, tömegmérés r: ± 5 rel. %	MSZ 20600:2016 4.9. szakasz
Gesztenyéből készült termékek	Homoktartalom (sósavban oldhatatlan ásványianyag-tartalom) Sósavas feltárás, izzítás, tömegmérés r: ± 5 rel. %	MSZ 20600:2016 4.10. szakasz
Gesztenyéből készült termékek	Zsírtartalom Sósavas feltárás, extrakció, szárítás, tömegmérés r: ± 0,3 % (m/m)	MSZ 20600:2016 4.11. szakasz
Gesztenyéből készült termékek	Érzékszervi tulajdonságok Pontozásos	MSZ 20600:2016 4.1. szakasz
Gesztenyéből készült termékek	Bab, burgonya, rizs, bambuszrost Mikroszkópos vizsgálat	MSZ 20600:2016 4.13. szakasz
Tea	Szárítási tömegveszteség Szárítás, tömegmérés r: ± 0,3 % (m/m)	MSZ ISO 1573:1991
Teaital	Érzékszervi tulajdonságok Pontozásos, súlyozófaktoros	MSZ 20684:1980
Teaital	Érzékszervi tulajdonságok	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tej és tejsavó	Száranyag-tartalom Szárítás, tömegmérés r: ± 0,1 % (m/m)	MÉ 3-1-92/608:2011 C rész I. módszer
Tej és tejsavó	Száranyag-tartalom Szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tej és tejsavó	Zsírtartalom Számítás r: ± 0,12 % (m/m)	MÉ 3-1-92/608:2011 C rész III. módszer
Tej és tejsavó	Zsírtartalom Számítás	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Tej	Zsírtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés r: -teljes tej és zsírszegény (részben fölözött) tej: $\pm 0,02$ % (m/m) -sovány (fölözött) tej: $\pm 0,01$ % (m/m)	MÉ 3-1-92/608:2011 C rész II. módszer
Tej	Zsírtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Tej	Zsírtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés r: sovány tehéntej: $\pm 0,031$ % (m/m) részben fölözött tehéntej: $\pm 0,036$ % (m/m) teljes tehéntej: $\pm 0,043$ % (m/m) kecsketej: $\pm 0,030$ % (m/m) juhtej: $\pm 0,069$ % (m/m)	MSZ EN ISO 1211:2010
Tej	Összes nitrogéntartalom Kjeldahl módszer r: $\pm 0,007$ % (m/m)	MÉ 3-1-92/608:2011 C rész IV. módszer
Tej	Összes nitrogéntartalom Kjeldahl módszer	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Tej	Fehérjetartalom Kjeldahl módszer r: $\pm 0,03$ % (m/m)	MÉ 3-1-92/608:2011 C rész V. módszer
Tej	Fehérjetartalom Kjeldahl módszer	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Tej és tejtermékek	Fehérjetartalom Dumas módszer r: tej: $\pm 0,1$ % (m/m) tejtermék: $\pm 0,4$ % (m/m)	MSZ EN ISO 14891:2002
Tej és tejtermékek	Fehérjetartalom Dumas módszer	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Fehérjetartalom Dumas módszer	MSZ EN ISO 14891:2002
Tej	Sűrűség Areometria r: $\pm 0,0003$ g/ml	MÉ 3-1-92/608:2011 C rész VI. módszer
Tej	Sűrűség Areometria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Tej	Savfok Titrimetria r: $\pm 0,1$ °SH	MSZ 3707:2017 3.1. szakasz
Tej	pH Potenciometria r: $\pm 0,05$	MSZ 3707:2017 4. fejezet

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Tej	Alkalikus-foszfataz aktivitás Fluorimetria r: < 125 mU/l ALP aktivitás esetén: ± 14 mU/l ≥ 125 mU/l és < 620 mU/l ALP aktivitás esetén: ± 12 rel. %	MSZ EN ISO 11816-1:2014
Tej	Tejidegen víztartalom Számítás r: ± 0,8 rel. %	MSZ 12068:2009
Tej	Fagyáspont Termisztoros krioszópia r: ± 0,004 °C	MSZ EN ISO 5764:2009
Tej és tejtermékek - nyers tej - hőkezelt tej - tejpör - nyers és pasztörözött tejszín	Laktóz HPLC-RI r: folyékony tej esetén: ± 0,06 % (m/m) tejszín esetén: ± 0,06 % (m/m) tejpör esetén: ± 0,37 % (m/m) LOQ: 0,1 % (m/m)	MSZ ISO 22662:2015
A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Laktóz HPLC-RI	MSZ ISO 22662:2015
Tej - pasztörözött és ultrapasztörözött tej	Proteineredetű nitrogéntartalom Nem proteineredetű nitrogéntartalom Valódi proteintartalom Kjeldahl módszer, számítás r: protein- és nem protein eredetű nitrogén: ± 0,0025 % (m/m) protein- és nem protein eredetű fehérje: ± 0,0016 % (m/m) valódi protein: nitrogén: 0,0063% (m/m) fehérje: 0,040 % (m/m)	MSZ EN ISO 8968-4:2016
A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Proteineredetű nitrogéntartalom Nem proteineredetű nitrogéntartalom Valódi proteintartalom Kjeldahl módszer, számítás	MSZ EN ISO 8968-4:2016
Tej - sűrített tej	Szárazanyag-tartalom Szárítás, tömegmérés r: ± 0,2 % (m/m)	MÉ 3-1-79/1067:2011 C rész 1. módszer
Tej - sűrített tej	Szárazanyag-tartalom Szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Tej - sűrített tej - cukrozott sűrített tej	Zsírtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés r: ± 0,05 % (m/m)	MÉ 3-1-79/1067:2011 C rész 3. módszer
Tej - sűrített tej - cukrozott sűrített tej	Zsírtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Tej - sűrített tej - cukrozott sűrített tej	Zsírtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés r: > 10 % (m/m): ± 0,5 rel. % > 4 - 10 % (m/m): 0,04 % (m/m); 1 - 4 % (m/m): 0,03 % (m/m); < 1 % (m/m): 0,02 % (m/m)	MSZ EN ISO 1737:2009

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Tej - sűrített tej -tejpor	Savfok Titrimetria r: sűrített tej: $\pm 0,25$ °SH tejpor: $\pm 0,1$ °SH	MSZ 2708-3:1987 2. fejezet
Tej - sűrített tej -tejpor	Savfok Titrimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tej -tejpor - joghurt -joghurt italok - tojás - kekszek	Melamin ELISA LOD: 8 $\mu\text{g}/\text{kg}$	Romer/AgraQuant® Melamine Sensitive, kit leírás
A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővíthető terület	Melamin ELISA	Romer/AgraQuant® Melamine Sensitive, kit leírás
Tej -tejpor - joghurt -joghurt italok - tojás - kekszek	Melamin ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tej és tejtermékek -tej (nyers, friss, UHT) -tejpor (sovány, teljes) -sajt	Aflatoxin M1 ELISA LOQ tej: 5-100 ng/kg tejpor: 50-1000 ng/kg	Romer/AgraQuant® AflatoxinM1 High Sensitivity kit leírás
Tej	Aflatoxin M1 ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tej, tejpor	Oltós tejsavó ELISA LOD tehéntej és tejpor: 1% (m/m) egyéb tejek és tejporok: 0,1% (m/m)	Milk Fraud/Bovine Rennet Whey ELISA kit leírás
Tej, tejpor	Oltós tejsavó ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tejpor	Víztartalom Szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,1$ % (m/m)	MÉ 3-1-79/1067:2011 C rész 2. módszer
Tejpor	Víztartalom Szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tejpor	Fehérjetartalom Kjeldahl módszer r: $\pm 0,1$ % (m/m)	MSZ 2708-7:1987
Tejpor	Fehérjetartalom Kjeldahl módszer	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tejpor	Zsírtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés r: tejpor: $\pm 0,2$ % (m/m); sovány tejpor: $\pm 0,1$ % (m/m)	MÉ 3-1-79/1067:2011 C rész 4. módszer

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Tejpor	Zsírtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tejpor	Hamutartalom Izzítás, tömegmérés r: $\pm 0,1 \%$ (m/m)	MSZ 2708-6:1987
Tejpor	Hamutartalom Izzítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tejpor és porított tejtermékek	Zsírtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés r: nagy zsírtartalmú tejpor: $\pm 0,20 \%$ (m/m) zsíros (teljes) tejpor: $\pm 0,20 \%$ (m/m) félzsíros tejpor, írópor: $\pm 0,15 \%$ (m/m) sovány tejpor, savópor: $\pm 0,10 \%$ (m/m)	MSZ EN ISO 1736:2009
Tejtermékek és tejalapú élelmiszerek -különleges termékek	Zsírtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés r: $\leq 5 \%$ (m/m): $\pm 0,1 \%$ (m/m); $5-20 \%$ (m/m): $\pm 0,2 \%$ (m/m); $\geq 20 \%$ (m/m): $\pm 1,0 \text{ rel.}\%$; folyékony termék: $\leq 5 \%$ (m/m): $\pm 0,05 \%$ (m/m); $> 5 \%$ (m/m): $\pm 1,0 \text{ rel.}\%$	ISO 8262-3:2005
Tej és tejtermékek -tehéntej (teljes, részben főlözött, főlözött) -kecsketej (teljes) -juhtej (teljes) -sajt (kemény, félkemény, feldolgozott) -anyatej helyettesítő tápszer -tejfehérje koncentrátum -savófehérje koncentrátum -kazein, kazeinát	Nitrogén-/nyersfehérje-tartalom Kjeldahl módszer, számítás r: tehéntej: nitrogén: $\pm 0,006 \%$ (m/m) nyersfehérje: $\pm 0,038 \%$ (m/m) kecsketej: nitrogén: $\pm 0,0084 \%$ (m/m) nyersfehérje: $\pm 0,052 \%$ (m/m) juhtej: nitrogén: $\pm 0,0078 \%$ (m/m) nyersfehérje: $\pm 0,050 \%$ (m/m) sajtok: $\pm 0,312 \%$ (m/m) tejpor: $\pm 0,7 \%$ (m/m)	MSZ EN ISO 8968-1:2014
Tej és tejtermékek	Tejzsírtisztaság Idegen zsír kimutatása GC-FID r: S ₃ : $\pm 0,67 \%$ S ₄ : $\pm 0,12 \%$ S ₅ : $\pm 1,20 \%$ S ₆ : $\pm 0,58 \%$ S ₇ : $\pm 1,49 \%$	273/2008/EK rendelet XX. melléklet

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Tej és tejtermékek	Tejzsírtisztaság Idegen zsír kimutatása GC-FID r: S ₃ : ± 0,67 % S ₄ : ± 0,12 % S ₅ : ± 1,20 % S ₆ : ± 0,58 % S ₇ : ± 1,49 %	MSZ EN ISO 17678:2010
Tej és tejtermékek	Tejzsírtisztaság Idegen zsír kimutatása GC-FID	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tej és tejtermékek	Növényi szterinek kimutatása tejszírban GC-FID r: béta-szitoszterin: 0,5 % (m/m)	MSZ ISO 3594:1992
Tej és tejtermékek	Növényi szterinek kimutatása tejszírban GC-FID r: béta-szitoszterin: 0,5 % (m/m)	273/2008/EK rendelet VIII. melléklet
Tej és tejtermékek	Növényi szterinek kimutatása tejszírban GC-FID	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tej Tejtermékek Csecsemőtápszerek Táplálékkiegészítők	Vajsav (C4:0), Kapronsav (C6:0), Kapriksav (C8:0), Kapriksav (C10:0), Undekánsav (C11:0), Laurinsav (C12:0), Tridekánsav (C13:0), Mirisztinsav (C14:0), Mirisztolajsav (C14:1), Pentadekánsav (C15:0), Pentadecénsav (C15:1), Palmitinsav (C16:0), Palmitolajsav (C16:1), Margarinsav (C17:0), cisz-10-Heptadecénsav (C17:1), Sztearinsav (C18:0), Elaidinsav (C18:1n9t), Olajsav (C18:1n9c), Vakcénsav (C18:1n11c), Linolelaidinsav (C18:2n6t), Sztearidonsav (C18:4n3), Nonadekánsav (C19:0), Linolsav (C18:2n6c), Alfa-Linolénsav (C18:3n3c), Gamma-linolénsav (C18:3n6), Arachinsav (C20:0),	ISO 16958:2015

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Tej Tejtermékek Csecsemőtápszerek Táplálékkiegészítők	Gadolajsav (C20:1n9c), Cisz-11-Eikozénsav (C20:1), Cisz-11,14-Eikozadiénsav (C20:2n6), Cisz-8,11,14-Eikozatriénsav (C20:3n6), Cisz-11,14,17-Eikozatriénsav (C20:3n3), Arachidonsav (C20:4n6), Cisz-5,8,11,14,17-Eikozapentaénsav (C20:5n3), Heneikozánsav (C21:0), Behénsav (C22:0), Erukasav (C22:1n9), Cisz-13,16-Dokozadiénsav (C22:2n6), Cisz-4,7,10,13,16,19-Dokozahexaénsav (C22:6n3), Trikozánsav (C23:0), Lignocerinsav (C24:0), Nervonsav (C24:1), Omega-3 zsírsavak összesen Omega-6 zsírsavak összesen Mirisztelaidinsav (C14:1n9t), Palmitelaidinsav (C16:1n9t), Elaidinsav (C18:1n9t), Transz-11-Vakcénsav (C18:1n11t), Linolelaidinsav (C18:2n6t), Oktadekadiénsav (C18:2n(9c,11t)), Oktadekadiénsav (C18:2n(10t,12c)), Transz-11-Eikozénsav (C20:1n11t), Transz-13-Dokozénsav (C22:1n13t), Összes C18:1 transz zsírsav Összes C18:2 transz zsírsav Összes C18:3 transz zsírsav GC-FID LOQ: 0,05 % (m/m)	ISO 16958:2015
Tej és tejtermékek -csecsemőtápszerek	Zsírtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés r: > 5 % (m/m): ± 0,2 % (m/m) ≤ 5 % (m/m): ± 0,1 % (m/m) folyékony termék esetén: ± 0,05 % (m/m)	ISO 8262-1:2005
Tej és tejtermékek	Nitrit Spektrofotometria LOQ: 2 mg/kg	MSZ EN ISO 14673-1:2004
Tej és tejtermékek	Nitrát Kadmiumos redukció, spektrofotometria LOQ: 14 mg/kg	MSZ EN ISO 14673-1:2004

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Tej és tejtermékek - juh- és kecsketej - juh- és kecskesajt	Tehéntej ELISA LOD tej: 0,1 % (m/m) tehéntej juh- és kecsketejben LOD sajt: 0,1 % (m/m) tehéntej juh- és kecskesajtban	Ridascreen® CIS kit leírás
Tej és tejtermékek - juh- és kecsketej - juh- és kecskesajt	Tehéntej ELISA	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tejtermékek - sajt, ömlesztett sajt	Zsírtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés r: ± 0,3 % (m/m)	MSZ EN ISO 1735:2004
Tejtermékek - sajt, ömlesztett sajt	Száranyag-tartalom Szárítás, tömegmérés r: ± 0,35 % (m/m)	MSZ EN ISO 5534:2004
Tejtermékek - sajt, ömlesztett sajt és túró	Zsírtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés r: ± 0,2 % (m/m)	MSZ 2714-1:1989 2. fejezet
Tejtermékek - sajt, ömlesztett sajt és túró	Zsírtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tejtermékek - sajt, ömlesztett sajt és túró	Zsírtartalom szárazanyagra Számítás r: ± 0,2 % (m/m)	MSZ 2714-1:1989 4. fejezet
Tejtermékek - sajt, ömlesztett sajt és túró	Zsírtartalom szárazanyagra Számítás	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tejtermékek - sajt, ömlesztett sajt és túró	Víz- és szárazanyag-tartalom Szárítás, tömegmérés r: ± 0,2 % (m/m)	MSZ 2714-2:1989 2. fejezet
Tejtermékek - sajt, ömlesztett sajt és túró	Víz- és szárazanyag-tartalom Szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tejtermékek - sajt, ömlesztett sajt és túró	Nátrium-klorid-tartalom Titrimetria r: ± 0,07 % (m/m)	MSZ 2714-3:1989 2. fejezet
Tejtermékek - sajt, ömlesztett sajt és túró	Nátrium-klorid-tartalom Titrimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővíthető terület
Tejtermékek - sajt, ömlesztett sajt	Zsírtartalom szárazanyagra Számítás r: ± 0,46 % (m/m)	AM-023/2013
Tejtermékek - sajt, ömlesztett sajt és túró	Savfok Titrimetria r: ± 3 °SH	MSZ 3728:2017 3.1. szakasz
Tejtermékek - sajt, ömlesztett sajt és túró	pH Potenciometria r: ± 0,05	MSZ 3728:2017 4. fejezet
Tejtermékek -oltós alvasztású sajtok	Víz-tartalom a zsírmentes sajtanyagban Számítás r: ± 0,46 % (m/m)	AM-029/2013

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Tejtermékek -savósajt	Zsirtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,2$ % (m/m)	MSZ EN ISO 1854:2009
Tejtermékek -sajt	Alkalikus-foszfátáz aktivitás Fluorimetria r: kemény sajt: ± 12 rel.% félkemény sajt: ± 17 rel.% lágy sajt: ± 14 rel.%	MSZ EN ISO 11816-2:2016
Tejtermékek - savanyú tejkészítmények	Szárazanyag-tartalom Szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,3$ % (m/m)	MSZ 3725:1984 1. fejezet
Tejtermékek - savanyú tejkészítmények	Szárazanyag-tartalom Szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Tejtermékek - savanyú tejkészítmények	Zsírmentes szárazanyag-tartalom Számítás r: $\pm 0,5$ % (m/m)	MSZ 3725:1984 3. fejezet
Tejtermékek - savanyú tejkészítmények	Zsírmentes szárazanyag-tartalom Számítás	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Tejtermékek - savanyú tejkészítmények	pH Potenciometria r: $\pm 0,05$ pH	MSZ 3725:1984 6. fejezet
Tejtermékek - savanyú tejkészítmények	pH Potenciometria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Tejtermékek - ízesített tejtitalok	pH Potenciometria r: $\pm 0,05$	MSZ 1101:1981 3. fejezet
Tejtermékek - ízesített tejtitalok	pH Potenciometria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Tejtermékek - ízesített tejtitalok	Zsirtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,05$ % (m/m)	MSZ 3703:2018 4. fejezet
Tejtermékek - tejföl, tejszín, ízesített tejszínhab	Szárazanyag- tartalom Szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,2$ % (m/m)	MSZ 3727-1:1985 2. fejezet
Tejtermékek - tejföl, tejszín, ízesített tejszínhab	Szárazanyag- tartalom Szárítás, tömegmérés	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Tejtermékek - tejföl, tejszín, ízesített tejszínhab	Zsírmentes szárazanyag-tartalom Számítás r: $\pm 0,4$ % (m/m)	MSZ 3727-1:1985 4. fejezet
Tejtermékek - tejföl, tejszín, ízesített tejszínhab	Zsírmentes szárazanyag-tartalom Számítás	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Tejtermékek - savanyú tejkészítmények, - ízesített és savanyú tejszínkészítmények - tejpudingok és tejdesszertek	Zsirtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,2$ % (m/m)	MSZ 9602:2018 4. fejezet

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Tejtermékek - tejszín	Zsírtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,5$ rel.%	MSZ EN ISO 2450:2009
Tejtermékek - tejföl, tejszín, ízesített tejszínhab	Savfok Titrimetria r: $\pm 0,4$ °SH	MSZ 3727-2:1985 2. fejezet
Tejtermékek - tejföl, tejszín, ízesített tejszínhab	Savfok Titrimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Főlözött tej, savó, író	Zsírtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,005$ % (m/m)	MSZ EN ISO 7208:2009
Tejtermékek - vaj	Nedvességtartalom Szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,10$ % (m/m)	MSZ EN ISO 3727-1:2002
Tejtermékek - vaj	Zsírimentes szárazanyag-tartalom Szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,15$ % (m/m)	MSZ EN ISO 3727-2: 2002
Tejtermékek - vaj	Zsírtartalom Számítás r: $\pm 0,25$ % (m/m)	MSZ EN ISO 3727-3:2003
Vaj, étkezési olajemulziók, kenhető zsírok	Zsírtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,26$ % (m/m)	MSZ EN ISO 17189:2004
Tejtermékek - vaj	Nátrium-klorid-tartalom Titrimetria r: $\pm 0,02$ % (m/m)	MSZ 2713-3:1988
Tejtermékek - vaj	Nátrium-klorid-tartalom Titrimetria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Tojástermékek	Szárazanyag-tartalom Szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,1$ % (m/m)	MSZ 7074:1993 1. módszer
Tojástermékek	Zsírtartalom Extrakció, szárítás, tömegmérés r: $\pm 0,3$ % (m/m)	MSZ 7074:1993 2. módszer
Üdítőitalok, gyümölcsitalok	Vízben oldható szárazanyag-tartalom Refraktometria r: $\pm 0,3$ % (m/m)	MSZ 21338-3:1980 2. fejezet
Üdítőitalok, gyümölcsitalok	Vízben oldható szárazanyag-tartalom Refraktometria	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Üdítőitalok	Szén-dioxid-tartalom Fizikai r: $\pm 0,3$ g/l	MSZ 21338-3:1980 3. fejezet
Üdítőitalok	Szén-dioxid-tartalom Fizikai	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Üdítőitalok	Kinin HPLC-FLD LOQ: 20 mg/l	A-005/2000
A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Kinin HPLC-FLD	A-005/2000

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány*	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Üdítőitalok	Kinin HPLC-FLD	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület
Üdítőitalok	Koffein HPLC-DAD LOQ:10 mg/l	AOAC 979.08
A vizsgált termék/anyag rugalmasan bővítendő terület	Koffein HPLC-DAD LOQ:10 mg/l	AOAC 979.08
Vizek (Ivóvíz, ásványvíz, szikvíz forrásvíz, dúsított víz, ízesített víz, gyógyvíz, felszíni víz, felszín alatti víz, állati itatóvíz, híg vizes oldat, vizes eluátum)	Nátrium Kálium Foszfor ICP-OES LOQ: 0,3 mg/l	MSZ EN ISO 11885:2009
Vizek (Ivóvíz, ásványvíz, szikvíz forrásvíz, dúsított víz, ízesített víz, gyógyvíz, felszíni víz, felszín alatti víz, állati itatóvíz, híg vizes oldat, vizes eluátum)	Kalcium ICP-OES LOQ: 0,1 mg/l	MSZ EN ISO 11885:2009
Vizek (Ivóvíz, ásványvíz, szikvíz forrásvíz, dúsított víz, ízesített víz, gyógyvíz, felszíni víz, felszín alatti víz, állati itatóvíz, híg vizes oldat, vizes eluátum)	Magnézium Vas Cink ICP-OES LOQ: 0,00002 g/l	MSZ EN ISO 11885:2009
Vizek (Ivóvíz, ásványvíz, szikvíz forrásvíz, dúsított víz, ízesített víz, gyógyvíz, felszíni víz, felszín alatti víz, állati itatóvíz, híg vizes oldat, vizes eluátum)	Mangán ICP-OES LOQ: 0,00001 g/l	MSZ EN ISO 11885:2009
Vizek (Ivóvíz, ásványvíz, szikvíz forrásvíz, dúsított víz, ízesített víz, gyógyvíz, felszíni víz, felszín alatti víz, állati itatóvíz, híg vizes oldat, vizes eluátum)	Réz ICP-OES LOQ: 0,005 mg/l	MSZ EN ISO 11885:2009
Vizek (Ivóvíz, ásványvíz, szikvíz forrásvíz, dúsított víz, ízesített víz, gyógyvíz, felszíni víz, felszín alatti víz, állati itatóvíz, híg vizes oldat, vizes eluátum)	Egyes kiválasztott elemek ICP-OES A vizsgált/mért jellemző rugalmasan bővítendő terület	MSZ EN ISO 11885:2009
Vizek (Ivóvíz, ásványvíz, szikvíz forrásvíz, dúsított víz, ízesített víz, gyógyvíz, felszíni víz, felszín alatti víz, állati itatóvíz, híg vizes oldat, vizes eluátum)	Egyes kiválasztott elemek ICP-OES	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója rugalmasan bővítendő terület

II. Az akkreditált területhez tartozó mintavételi, mintaelőkészítési eljárások:

Termék/anyag	Az eljárás jellege	Az eljárás azonosítója
Takarmányok	Mintavétel	MSZ 6884-2:1994
	Mintavétel	MSZ EN ISO 6497:2005
	Mintavétel	MTK 2004 III. 1.
	Mintavétel	152/2009/EK I.m.
Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termékek	Mintavétel, mintaelőkészítés	MSZ 6367-1:1983
Takarmányok	Takarmány analízisről szóló általános rendelkezések	152/2009/EK II.m.
Takarmányok	Takarmányvizsgálati módszerek. Általános előírások	MSZ 6884-1:1994
Állati és növényi zsírok, olajok	Mintaelőkészítés	MSZ EN ISO 661: 2006
Állati és növényi zsírok és olajok	Mintaelőkészítés zsírsav metil-észter előállítás GC vizsgálathoz	MSZ EN ISO 12966-2:2011
Olajmagvak	Mintaelőkészítés	MSZ EN ISO 664:2008
Olajmagdarák	Mintaelőkészítés	MSZ ISO 5502:2013
Takarmányok	Általános mintaelőkészítés	MSZ EN ISO 6498: 2012
Takarmányok	Mintaelőkészítés minta tisztítási módszerek	MSZ EN 1528-1:1998
Takarmányok	Mintaelőkészítés mintatisztítási módszerek	MSZ EN 1528-2:1998
Takarmányok	Mintaelőkészítés mintatisztítási módszerek	MSZ EN 1528-3:1998
Élelmiszerek, takarmányok	Mintaelőkészítés mintatisztítási módszerek	MSZ EN 1528-4:1998
Takarmányok	Mintaelőkészítés Mikrohullámú roncsolás	MTK_2004_III_9.
Élelmiszerek (zsírtartalmú élelmiszerek)	Mintaelőkészítés zsírok kivonása zsírsavösszetétel, transz-zsírtartalom GC vizsgálatához	BAZ-VM-043:2013 (AOAC. 996.06.)
Élelmiszerek	Mintaelőkészítés érzékszervi vizsgálatához	MSZ ISO 5497:2001
Jégkrém	Mintaelőkészítés fizikai-kémiai vizsgálatához	MSZ 9441:2018 11.1 szakasz
Fűszerek	Mintaelőkészítés fizikai-kémiai vizsgálatához	MSZ EN ISO 2825:2010
Méz	Minta-előkészítés vizsgálatához	MÉ 3-2-2009/1 2. sz. melléklet
Sütőipari termékek	Mintaelőkészítés fizikai-kémiai vizsgálatához	MSZ 20501-1:2007 1. fejezet
Tartósított termékek	Mintaelőkészítés fizikai-kémiai vizsgálatához	MSZ 3604:1985
Élelmiszerek	Mintaelőkészítés mikrohullámú feltárással	MSZ EN 13805:2015
Élelmiszerek	Mintaelőkészítés száraz hamvasztással	MSZ EN 14082:2003 6. fejezet
Élelmiszerek	Mintaelőkészítés	401/2006/EK

Termék/anyag	Az eljárás jellege	Az eljárás azonosítója
Élelmiszerek	Mintaelőkészítés	333/2007/EK
Élelmiszerek	Mintaelőkészítés	2015/705/EK


1095 Budapest, Mester u. 81. alatti telephelyen

Termék/anyag	Tevékenység
I. – II. táblázatban felsorolt anyagok, termékek	Vizsgálati minták átvétele

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

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

- VÉGE -


Bodroghelyi Csaba
 Nemzeti Akkreditáló Hatóság
 főigazgató-helyettes