

## RÉSZLETEZŐ OKIRAT (5)

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

1) Az akkreditált szervezet neve és címe:

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

Telephelyek neve és címe:

**Mosonmagyaróvári Telep:**9200 Mosonmagyaróvár, Csiszár József utca 1.<sup>1,2</sup>  
**Budapesti telep:**1093 Budapest, Bakáts u. 8.

2) Akkreditálási szabvány:

**MSZ EN ISO/IEC 17025:2018**

3) Akkreditálási kategória:

**vizsgálólaboratórium**

4) Az akkreditált státusz érvényessége:

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

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

5) Az akkreditált terület:

**Mosonmagyaróvári Telep: 9200 Mosonmagyaróvár, Csiszár József utca 1.**

### **I. Az akkreditált területhez tartozó laboratóriumi vizsgálatok<sup>2,3,4</sup>**

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	Mikrobiológiai vizsgálatok általános követelményei és irányelvei	MSZ EN ISO 7218:2016
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták <sup>3</sup>	Összes mikrobaszám Telepszámlálós módszer 30°C-on	MSZ EN ISO 4833-1:2014 MSZ EN ISO 4833-1:2013/A1:2022
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	Összes mezofil aerob mikroorganizmus szám, telepszámlálós módszer 30°C-on, Petri-film technikával	AM 26:2020 (3M™ Petrifilm™ AC)
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	Élesztő- és penészgomba szám telepszámlálós módszer 25 °C-on	MSZ ISO 7954:1999
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	Enterobaktériumok száma telepszámlálós módszer 37 °C-on	MSZ ISO 21528-2:2017

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	Enterobaktériumok jelenléte és száma MPN módszer, elődúsítással 37 °C-on	MSZ EN ISO 21528-1:2017
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	Coliformok száma telepszámlálós módszer 30- és 37 °C-on	ISO 4832:2006
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	Coliformok jelenléte és száma MPN módszer 30- és 37 °C-on	ISO 4831:2006
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	β-glükuronidáz-pozitív <i>Escherichia coli</i> -szám telepszámlálós módszer 44 °C-on	MSZ ISO 16649-2:2005
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták <sup>3</sup>	<i>Escherichia coli</i> jelenléte és száma MPN módszer 37 és 44°C-on	ISO 7251:2005 ISO 7251:2005/Amd.1:2023
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	Enterococcus -D szer. csop.- szám ( <i>Enterococcus faecalis</i> és más fajok) telepszámlálós módszer 37 °C-on	AM 07:2011 (MERCK Mikrobiológiai Kézikönyv)
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták <sup>3</sup>	Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok száma ( <i>Staphylococcus aureus</i> és más fajok) telepszámlálós módszer 37°C-on	MSZ EN ISO 6888-1:2021 MSZ EN ISO 6888-1:2021/A1:2024
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok ( <i>Staphylococcus aureus</i> és más fajok) jelenléte és száma MPN módszer 37°C-on	MSZ EN ISO 6888-3:2007
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták <sup>3</sup>	Szulfitredukáló <i>Clostridium</i> spp. baktériumok száma telepszámlálós módszer 37°C-on	MSZ EN ISO 15213-1:2023
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták <sup>3</sup>	<i>Clostridium perfringens</i> szám telepszámlálós módszer 37°C-on	MSZ EN ISO 15213-2:2024
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	<i>Bacillus cereus</i> szám telepszámlálós módszer 30 °C-on	MSZ EN ISO 7932:2005
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták <sup>3</sup>	<i>Salmonella</i> spp. (jelenlét-hiány) dúsítós módszer 37 és 41,5°C-on kimutatás szelektív táptalajon 37°C-on	MSZ EN ISO 6579-1:2024 EV
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	<i>Salmonella</i> spp. (jelenlét-hiány) dúsítós módszer 37- és 41,5 °C-on, kimutatás ELFA-technikával	AM 08:2011 (Biomérieux VIDAS SLM)
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	<i>Salmonella</i> spp. (jelenlét-hiány) dúsítós módszer 37°C és 41,5°C-on, kimutatás DNS alapján (Real-Time PCR)	AM 30:2020 (Eurofins BACGene <i>Salmonella</i> spp.)
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	<i>Salmonella</i> spp. (Enterobaktériumok) azonosítása biokémiai módszer 37 °C-on (API 20E)	AOAC 978.24:2003

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

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Élelmiszerek	DNáz-pozitív sztafilokokkuszok ( <i>Staphylococcus aureus</i> és más fajok) száma, telepszámlálós módszer 37°C-on, Petrifilm technikával	AM 27:2020 (3M™ Petrifilm™ STX)
Élelmiszerek	Élesztő- és penészgomba-szám $a_w > 0,95$ vízakтивitású termékekben telepszámlálós módszer 25 °C-on	ISO 21527-1:2008
Élelmiszerek	Élesztő- és penészgomba-szám $a_w \leq 0,95$ vízakтивitású ( $a_w$ ) termékekben telepszámlálós módszer 25 °C-on	ISO 21527-2:2008
Élelmiszerek	Mezofil tejsavbaktériumok száma telepszámlálós módszer 30°C-on	MSZ ISO 15214:2005
Élelmiszerek <sup>3</sup>	Shiga toxin termelő <i>Escherichia coli</i> (STEC) (jelenlét-hiány) dúsítós módszer 37°C-on kimutatás DNS alapján (Real-Time PCR)	AM 33:2024 (Congen SureFood STEC 4plex ONE)
Élelmiszerek	Állati (gerincesek) és növényi DNS kimutatás (jelenlét-hiány) Real-Time PCR módszerrel	AM 34:2020 (Congen SureFast® Animal+Plant)
Élelmiszerek	Baromfi fajazonosság vizsgálat (jelenlét-hiány) kimutatás DNS alapján (Real-Time PCR)	AM 35:2020 (Congen SureFood® Animal ID Poultry)
Élelmiszerek	Szarvasmarha, juh és kecske fajazonosság vizsgálat (jelenlét-hiány) kimutatás DNS alapján (Real-Time PCR)	AM 36:2020 (Congen SureFood® Animal ID Beef/Sheep/Goat)
Élelmiszerek	Sertés fajazonosság vizsgálat (jelenlét-hiány) kimutatás DNS alapján (Real-Time PCR)	AM 37:2020 (Congen SureFood® Animal ID Pork)
Élelmiszerek	Vízaktivitás elektromos vezetőképesség mérés 25°C-on	MSZ ISO 18787:2018
Élelmiszerek	Génmódosított (GMO) összetevő kimutatás (jelenlét-hiány) Real-Time PCR módszerrel	AM 43:2021 (Eurofins GeneScan GMOScreen)
Hőkezeléssel tartósított konzervek	Tartóssági próba termosztálási módszer	MSZ 3641:1976
Starter kultúra, tej- és tejtermékek	Tejipari tejsavbaktérium starter kultúrák azonosítása, száma, telepszámlálós módszer 30- és 37 °C-on	ISO 27205:2010 (IDF 149:2010)

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Starter kultúra, tej- és tejtermékek	Feltételezett bifidobaktériumok száma telepszámlálási módszer 37 °C-on	ISO 29981:2010 (IDF 220:2010)
Starter kultúra, tej- és tejtermékek	<i>Lactobacillus acidophilus</i> szám telepszámlálási módszer 37 °C-on	ISO 20128:2006 (IDF 192:2006)
Starter kultúra, tej- és tejtermékek	Joghurt jellemző mikroorganizmusainak meghatározása, száma, telepszámlálási módszer 37 °C-on	MSZ ISO 7889:2009
Tej- és tejtermékek	Tejidegen antibakteriálisan ható anyagok (antibiotikumok és szulfonamidok; jelenlét-hiány) kimutatás <i>Bacillus stearothermophilus</i> var. <i>calidolactis</i> baktériummal ellátott tesztanyaggal	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 5. fejezet
Tej- és tejtermékek	Antimikrobás maradványok (jelenlét-hiány) baktériumszaporodás-gátlás módszer	MSZ ISO/TS 26844:2007
Hús- és húskészítmények, környezet-higiéniai minták	<i>Campylobacter</i> spp. (jelenlét-hiány) dúsítási módszer 41,5°C-on, kimutatás ELFA-technikával	AM 29:2020 (Biomérieux VIDAS CAM)
Hús- és húskészítmények	<i>Enterococcus faecalis</i> szám telepszámlálási módszer 37 °C-on	DIN 10106:2017-04
Hús- és húskészítmények <sup>3</sup>	Feltételezett <i>Pseudomonas</i> spp. szám telepszámlálási módszer 25°C-on	MSZ EN ISO 13720:2011
Nyershús	Antimikrobás maradványtartalom (jelenlét-hiány) baktériumszaporodás-gátlás módszer 64 °C-on Premi Test tesztanyaggal	AM 12:2011 (DSM Premi Test B.V.)
Takarmányok <sup>3</sup>	Összes mikrobaszám Telepszámlálási módszer 30°C-on	MSZ EN ISO 4833-1:2014 MSZ EN ISO 4833-1:2013/A1:2022
Takarmányok	Élesztő- és penészgomba szám telepszámlálási módszer 25 °C-on	MSZ ISO 7954:1999
Takarmányok	Enterobaktériumok száma telepszámlálási módszer 37 °C-on	MSZ EN ISO 21528-2:2017
Takarmányok	Coliformok száma telepszámlálási módszer 30- és 37 °C-on	ISO 4832:2006
Takarmányok	β-glükuronidáz-pozitív <i>Escherichia coli</i> -szám telepszámlálási módszer 44 °C-on	MSZ ISO 16649-2:2005
Takarmányok <sup>3</sup>	Szulfitredukáló <i>Clostridium</i> spp. baktériumok száma telepszámlálási módszer 37°C-on	MSZ EN ISO 15213-1:2023

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Takarmányok <sup>3</sup>	<i>Clostridium perfringens</i> szám telepszámlálós módszer 37°C-on	MSZ EN ISO 15213-2:2024
Takarmányok <sup>3</sup>	<i>Salmonella</i> spp. (jelenlét-hiány) dúsítós módszer 37 és 41,5°C-on kimutatás szelektív táptalajon 37°C-on	MSZ EN ISO 6579-1:2024 EV
Takarmányok	<i>Listeria monocytogenes</i> és <i>Listeria spp.</i> (jelenlét-hiány) dúsítós módszer 30- és 37 °C-on, kimutatás szelektív táptalajon 37 °C-on	MSZ EN ISO 11290-1:2017
Takarmányok	Baromfi fajazonosság vizsgálat (jelenlét-hiány) kimutatás DNS alapján (Real-Time PCR)	AM 35:2020 (Congen SureFood® Animal ID Poultry)
Takarmányok	Szarvasmarha, juh és kecske fajazonosság vizsgálat (jelenlét-hiány) kimutatás DNS alapján (Real-Time PCR)	AM 36:2020 (Congen SureFood® Animal ID Beef/Sheep/Goat)
Takarmányok	Sertés fajazonosság vizsgálat (jelenlét-hiány) kimutatás DNS alapján (Real-Time PCR)	AM 37:2020 (Congen SureFood® Animal ID Pork)
Kozmetikumok	A mikrobiológiai vizsgálatok általános előírásai	MSZ EN ISO 21148:2017
Kozmetikumok <sup>3</sup>	Aerob mezofil mikrobaszám telepszámlálós módszer 32,5°C-on	MSZ EN ISO 21149:2017 MSZ EN ISO 21149:2017/A1:2023
Kozmetikumok <sup>3</sup>	Élesztő- és penészgomba szám telepszámlálós módszer 25°C-on	MSZ EN ISO 16212:2017 MSZ EN ISO 16212:2017/A1:2023
Kozmetikumok <sup>3</sup>	<i>Candida albicans</i> jelenléte kimutatás dúsítással 32,5°C-on	MSZ EN ISO 18416:2016 MSZ EN ISO 18416:2015/A1:2023
Kozmetikumok <sup>3</sup>	<i>Escherichia coli</i> jelenléte kimutatás dúsítással 32,5°C-on	MSZ EN ISO 21150:2016 MSZ EN ISO 21150:2015/A1:2023
Kozmetikumok <sup>3</sup>	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> jelenléte kimutatás dúsítással 32,5°C-on	MSZ EN ISO 22717:2016 MSZ EN ISO 22717:2015/A1:2023
Kozmetikumok <sup>3</sup>	<i>Staphylococcus aureus</i> jelenléte kimutatás dúsítással 32,5°C-on	MSZ EN ISO 22718:2016 MSZ EN ISO 22718:2015/A1:2023
Egészségügyi termékek <sup>3</sup>	Összes aerob mikrobaszám (baktérium szám, élesztőgomba szám, penészgomba szám) meghatározás Membránszűrési módszer 32,5°C-on	MSZ EN ISO 11737-1:2024 EV

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Ivóvíz	Tenyészthető mikroorganizmusok száma telepszámlálós módszer 22- és 37 °C-on	MSZ EN ISO 6222:2000
Ivóvíz	<i>E. coli</i> és coliform baktériumok száma membránszűrési módszer 37 °C-on	MSZ EN ISO 9308-1:2015
	<i>E. coli</i> és coliform baktériumok száma membránszűrési módszer 37 °C-on	MSZ EN ISO 9308-1:2014/A1:2017
Ivóvíz	Enterokokkusok száma membránszűrési módszer 37 °C-on	MSZ EN ISO 7899-2:2000
Ivóvíz	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> szám membránszűrési módszer 37 °C-on	MSZ EN ISO 16266:2008
Ivóvíz	Szulfitredukáló anaerobok spóráinak száma membránszűrési módszer 37 °C-on	MSZ EN 26461-2:1994
Víz	<i>Legionella</i> spp. száma telepszámlálós, membránszűrési módszer 37 °C-on	MSZ EN ISO 11731:2017
Tej és folyékony tejtermékek, ízesített tejkészítmények	Zsírtartalom butirometria alsó méréshatár: 0,1 g/100 g, 0,1 g/100 cm <sup>3</sup>	MSZ 3703:2018 5. fejezet
Tej és folyékony tejtermékek	Szárazanyagtartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	MSZ 3744:1981 1. fejezet
Tej és folyékony tejtermékek	Zsírtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: főlözött tej: 0,031 g/100 g részben főlözött tej: 0,036 g/100 g teljes tej: 0,043 g/100 g kecsketej: 0,030 g/100 g juhtej: 0,069 g/100 g	MSZ EN ISO 1211:2010
Tej <sup>4</sup>	Tej sűrűség fizikai vizsgálat mérési tartomány: 1,020-1,045 g/ml	MÉ 3-1-92/608 C rész VI. módszer
Folyékony tej, sajtok, tejpорок	Nitrogéntartalom / Fehérjeteralom Kjeldahl-módszer alsó méréshatár: tehentej: 0,038 g/100g kecsketej: 0,052 g/100g juhtej: 0,050 g/100g sajtok: 0,312 g/100g tejpor: 0,007 M, ahol „M” a párhuzamos mérések átlagértéke	MSZ EN ISO 8968-1:2014 9.2. fejezet

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Tej és folyékony tejtermékek	Nitrogéntartalom Kjeldahl-módszer alsó méréshatár: 0,0055 g/100 g	MSZ EN ISO 8968-3:2007
Tej és folyékony tejtermékek	Nem fehérjeeredetű nitrogéntartalom Kjeldahl-módszer alsó méréshatár: 0,0025 g/100 g	MSZ EN ISO 8968-4:2016 10.2. eljárás
Tej és folyékony tejtermékek	Fehérjeeredetű nitrogéntartalom Kjeldahl-módszer alsó méréshatár: 0,0038 g/100 g	MSZ EN ISO 8968-4:2016 9. eljárás
Tej és folyékony tejtermékek	Összes hamutartalom izzítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,015 g/100 g alsó méréshatár 0,015 g/100 g	Methodenbuch Band VI. – 5. Erg. 2000 Milch und Milchprodukte C 10.2; VDLUFA-Verlag, Darmstadt, 2000
Tej és folyékony tejtermékek	pH-érték potenciometria mérési tartomány: 4,0 - 7,0	MSZ 3707:2017 4. fejezet
Tej és folyékony tejtermékek	Titrálható savasság (Savfok) titrimetria alsó méréshatár: 0,2 °SH	MSZ 3707:2017 3.2. fejezet
Nyers tej	Zsír-, fehérje-, tejcukor Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) megengedett vizsgálati eltérés: 0,04 g/100 g mérési tartomány – nyers tehéntej: zsírtartalom: 2,0 – 6,5 g/100 g fehérjetartalom: 2,0 – 5,0 g/100 g tejcukortartalom: 4,0 – 5,5 g/100 g mérési tartomány – nyers juhtej: zsírtartalom: 5,0 – 10,0 g/100 g fehérjetartalom: 5,5 – 8,0 g/100 g tejcukortartalom: 4,0 – 4,7 g/100 g mérési tartomány – nyers kecsketej: zsírtartalom: 2,5 – 4,5 g/100 g fehérjetartalom: 3,0 – 3,5 g/100 g tejcukortartalom: 4,0 – 4,8 g/100 g	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)
Nyers tej	Zsírintes szárazanyag-tartalom nyers tehéntej, kecsketej Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) mérési tartomány: 7,0 – 10,0 g/100 g	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 1. fejezet
Nyers tej	Zsírintes szárazanyag-tartalom nyers juhtej Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) mérési tartomány: 9,0 – 12,0 g/100 g	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 1. fejezet

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Nyers tej	Fagyáspont termisztoros krioszópia mérési tartomány: (-)408 – (-) 600 m°C	MSZ EN ISO 5764:2009
Hőkezelt teljes-, csökkentett zsírtartalmú és fölözött tej <sup>3</sup>	Fagyáspont termisztoros krioszópia mérési tartomány: (-)408 – (-) 600 m°C	MSZ EN ISO 5764:2009
Tejpor	Víztartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	MÉ 3-1-79/1067 C rész, 2. módszer
Tejpor, savópor, tejszínpor	Víztartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: tejpor: 0,2% (m/m) savópor 0,3% (m/m) tejszínpor 0,3% (m/m)	Methodenbuch VI. C. 35.6 B eljárás
Tejpor és más szárított tejtermékek	Zsírtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: zsiros tejpor: 0,20 g/100 g részben fölözött tejpor és írópor: 0,15 g/100 g sovány tejpor és savópor: 0,10 g/100 g	MSZ EN ISO 1736:2009
Tejpor és más szárított tejtermékek	Oldhatatlansági index oldás, centrifugálás alsó méréshatár: 0,1 ml	ISO 8156:2005 (IDF 129:2005)
Tejpor és más szárított tejtermékek	Halmazsűrűség tömörítés, térfogatmérés	ISO 8967:2005 (IDF 134:2005)
Tejpor és sűrített tej	Hamutartalom izzítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	MSZ 2708-6:1987
Tejpor és sűrített tej	Fehérjetartalom Kjeldahl-módszer alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	MSZ 2708-7:1987
Tejfehérje-koncentrátum por	Víz-, zsír-, fehérjetartalom közeleli infravörös spektroszkópia (NIR) mérési tartomány: víztartalom:4,50 – 5,80 g/100g zsírtartalom:1,04 – 1,95 g/100g fehérjetartalom: 78,5 – 87,0 g/100g	ISO 21543:2020 (IDF 201:2020)
Savópor	Hamutartalom izzítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,3 g/100 g	MSZ 12241:1985 6. fejezet
Savópor <sup>3</sup>	Tejcukortartalom titrimetria alsó méréshatár: 1 g/100 g	MSZ 12241-1985 9.1. fejezet

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Kazeinek és kazeinátok	Tejcukortartalom, fotometria mérési tartomány: 0,03-2,0 g/100g	ISO 5548:2004 (IDF 106:2004)
Kazeinek és kazeinátok	Égett szemcse és idegen anyag tartalom oldás, szűrés	ISO 5739:2003 (IDF 107:2003)
Élelmiszerek és egyéb mintaanyagok <sup>3</sup>	Laktóztartalom enzimatis alsó méréshatár: 0,1 g/100g	AM 47:2024 Enzytec Liquid Lactose/D-Glucose (E8130)
Élelmiszerek és egyéb mintaanyagok <sup>3</sup>	Laktóztartalom enzimatis alsó méréshatár: 0,1 g/100g	AM 48:2024 Enzytec Liquid Lactose/D- Glucose(E8130/8140)
Élelmiszerek <sup>3</sup>	Laktóztartalom enzimatis, spektrometria alsó méréshatár: 0,01 g/100g	AM 49:2024 Megazyme K-LOLAC
Élelmiszerek <sup>3</sup>	Energiatartalom (számítás) kJ/100g, kcal/100g	1169/2011/EU rendelet XIV. melléklet
Élelmiszerek <sup>3</sup>	Szénhidráttartalom (számítás) g/100g	AM 45:2024
Élelmiszerek <sup>3</sup>	Só számítás (Na*2,5) g/100 g	AM 46:2024
Élelmiszerek	Összes élelmi rost alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	AM 44:2021 Megazyme Total Dietary Fiber K- TDFR-100A
Savanyú tejkészítmények	Száranyag-tartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,3 g/100 g	MSZ 3725:1984 1. fejezet
Savanyú tejkészítmények	pH-érték potenciometria mérési tartomány: 4,0 - 7,0	MSZ 3725:1984 6. fejezet
Tejföl, tejszín és ízesített tejszínhab	Száranyag-tartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,2 g/100 g	MSZ 3727-1:1985 2. fejezet
Tejföl, tejszín és ízesített tejszínhab	Zsírtartalom szárítás, tömegmérés számítás	MSZ 3727-1:1985 4. fejezet
Tejföl, tejszín és ízesített tejszínhab	Titrálható savasság (Savfok) titrimetria alsó méréshatár: 0,5 °SH	MSZ 3727-2:1985 3. fejezet
Tejföl, tejszín és ízesített tejszínhab	Zsirtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	MSZ EN ISO 2450:2009
Tejszín, ízesített és savanyú tejkészítmények	Zsirtartalom butiometria alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	MSZ 9602:2018 5. fejezet

<b>A vizsgált termék/anyag</b>	<b>A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány</b>	<b>A vizsgálati/mérési módszer azonosítója</b>
Tejszín, ízesített és savanyú tejkészítmények, tejpudingok és tejdesszertek	Zsirtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,2 g/100 g	MSZ 9602:2018 4. fejezet
Tejszín, ízesített és savanyú tejkészítmények	Zsirtartalom butirometria alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	Methodenbuch VI. C15.3.3 eljárás
Vaj és vajszerű termékek	Nedvességtartalom szárítás, tömegmérés: alsó méréshatár: 0,2 g/100 g	MSZ EN ISO 3727-1:2002
Vaj és vajszerű termékek	Zsírintenes szárazanyag-tartalom extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,15 g/100 g	MSZ EN ISO 3727-2:2002
Vaj és vajszerű termékek	Zsirtartalom számítás	MSZ EN ISO 3727-3:2003
Vaj és vajszerű termékek	Zsirtartalom butirometria alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	ISO 11870:2009 (IDF 152:2009)
Vaj és vajszerű termékek	pH-érték potenciometria mérési tartomány: 4,0 - 7,0	MSZ 2713-4:1988
Vaj, étkezési olajemulziók, kenhető zsírok	Zsirtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,26 g/100 g	MSZ EN ISO 17189:2004
Oltós alvasztású, érlelt sajtok	Víz-tartalom a zsírintenes sajtanyagban számítás	MÉ 1-3/51-1 4.3.fejezet
Sajt, ömlesztett sajt, túró	Víz- és szárazanyag tartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,35 g/100 g	MSZ EN ISO 5534:2004
Sajt, ömlesztett sajt, túró	Zsirtartalom butirometria alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	MSZ 2714-1:1989 3. fejezet
Sajt, ömlesztett sajt, túró	Zsirtartalom butirometria alsó méréshatár: 0,5 g/100 g	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008)
Sajt, ömlesztett sajt, túró	Szárazanyagra vonatkoztatott zsirtartalom számítás	MSZ 2714-1:1989 4. fejezet
Sajt, ömlesztett sajt, túró	Zsirtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,3 g/100 g	MSZ EN ISO 1735:2004
Sajt, ömlesztett sajt, túró	Összes hamutartalom izzítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,015 g/100 g	Methodenbuch Band VI. – 5. Erg. 2000 Milch und Milchprodukte C 10.2; VDLUFA-Verlag, Darmstadt, 2000
Sajt, ömlesztett sajt, túró	Kloridtartalom (Só tartalom) potenciometria alsó méréshatár: 0,02 g/100 g	MSZ EN ISO 5943:2007
Sajt, ömlesztett sajt, túró	pH-érték potenciometria mérési tartomány: 4,0 - 7,0	MSZ 3728:2017 4. fejezet

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Sajt, ömlesztett sajt, túró	Titrálható savasság (Savfok) titrimetria alsó méréshatár: 3 °SH	MSZ 3728:2017 3.2. fejezet
Sajt, ömlesztett sajt, túró	Fehérje tartalom Kjeldahl mérési tartomány: 18-36 m/m%	AOAC 33.7.12A
Sajtok és ömlesztett sajtok, kazeinek és kazeinátok <sup>3</sup>	Zsirtartalom (gravimetriás) alsó méréshatár: sajtok 0,30 % kazeinek, kazeinátok: 0,10 %	MSZ EN ISO 23319:2022
Édesipari termékek (kivéve: diabetikus édesipari termékek)	Összes cukortartalom Schoorl-Regenbogen módszer titrimetria alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	MSZ 20900-5:1989 2.2. fejezet
Tej és tejtermékek, hús és húskészítmények <sup>3</sup>	Összes cukortartalom Schoorl-Regenbogen módszer titrimetria alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	MSZ 20900-5:1989 2.2. fejezet
Édesipari termékek	Száritási veszteség szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,1 g/100 g	MSZ 20900-1:1987
Édesipari termékek <sup>3</sup>	Zsirtartalom feltárás, extrakció, tömegmérés alsó méréshatár: 0,1 g/100g	MSZ 20900-2:1987 1. fejezet
Gabonák, mandula, pisztácia, árpamaláta	Összes aflatoxin ELISA technika mérési tartomány: 1-20 µg/kg	AM 01:2011 (Romer Labs Agra Quant® Total Aflatoxin Assay 1/20 KIT leírás)
Száritott gyümölcsök	Összes aflatoxin ELISA technika mérési tartomány: 1,75 - 140µg/kg	AM 16:2016 (RIDASCREEN® Aflatoxin Total R:4701)
Árpa, búza, kukorica, kakaó, cirok, szójabab, zöld kávé	Ochratoxin ELISA technika mérési tartomány: 2-40 µg/kg	AM 02:2011 (Romer Labs Agra Quant® Total Ochratoxin Assay 2/40 KIT leírás)
Gabona, szárított gyümölcs	Ochratoxin ELISA technika mérési tartomány: 0,3-30 µg/kg	AM 17:2016 (RIDASCREEN® Ochratoxin A 30/15 R:1312)
Búza, kukorica, árpa, rizs, rozs, zab, szója, ezek lisztjei	Dezoxinivalenol (DON) toxin ELISA technika mérési tartomány: 0,25-2 mg/kg	AM 03:2011 (Veratox 5/5 DON KIT leírás)
Kukorica	T-2/HT2 toxin ELISA technika mérési tartomány: 25-250 µg /kg	AM 04:2011 (Veratox T-2/HT2 KIT leírás)
Tej, tejpör, sajt	Aflatoxin M1 ELISA technika mérési tartomány: 5 – 80 ng/kg	AM 15:2012 RIDASCREEN® Aflatoxin M1 (R1121)

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Búza, kukorica, árpa, zab	Zearalenon (F-2) toxin ELISA technika mérési tartomány: 25-500 µg /kg	AM 05:2011 (Veratox Zearalenone KIT leírás)
Gluténmentes és gluténszegény élelmiszerek	Gliadin/glutén ELISA technika mérési tartomány: 5-80 µg/kg gliadin	AM 06:2012 (RIDASCREEN® Gliadin (R7001), validáció: AOAC 120601)
Kezeletlen és feldolgozott élelmiszerek és italok	Szója fehérje ELISA technika mérési tartomány: 2,5 – 20 mg/kg	AM 21:2020 (R-Biopharm RIDASCREEN® Fast Soya)
Élelmiszerek	Tojás fehérje ELISA technika mérési tartomány: 0,5 – 13,5 mg/kg	AM 23:2020 (R-Biopharm RIDASCREEN® Fast Egg Protein)
Élelmiszerek	Tej fehérje ELISA technika mérési tartomány: 2,5 – 67,5 mg/kg	AM 24:2020 (R-Biopharm RIDASCREEN® Fast Milk)
Élelmiszerek	Kén-dioxid alsó méréshatár: 5 mg/kg	MSZ 3621:2017 4.1. szakasz
Hal és halkészítmények	Hisztamin ELISA technika mérési tartomány: 3 - 300 mg/kg	AM 22:2020 (ROMER Histamin Rapid)
Hús és húskészítmények <sup>3</sup>	Nedvességtartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,6 g/100g	MSZ ISO 1442:2023, 7. fejezet
Hús és húskészítmények	Összes zsírtartalom extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,35 g/100g	MSZ ISO 1443:2002
Hús és húskészítmények <sup>3</sup>	Nitrogéntartalom / Nitrogéntartalom (fehérjében kifejezve) Kjeldahl módszer alsó méréshatár: 0,1g N/100g	MSZ ISO 937:2023
Hús és húskészítmények	Fehérjetartalom Kjeldahl módszer alsó méréshatár: 0,3 g/100g	MSZ 5874-8:1978 2. fejezet
Hús és húskészítmények	Nitrit-tartalom spektrometria alsó méréshatár: sonka és kolbász: 3,5 mg/kg NaNO <sub>2</sub> kezeletlen kolbász: 1,7 mg/kg NaNO <sub>2</sub>	MSZ EN 12014-3:2005
Hús és hústermékek <sup>3</sup>	Kloridtartalom (NaCl-ban kifejezve) potenciometria alsó méréshatár: 0,25 % (m/m)	MSZ ISO 1841-2:2000
Sütőipari termékek	Szárazanyagtartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,15 g/100g	MSZ 20501-1:2007 2. fejezet

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Sütőipari termékek	Zsírtartalom (szárazanyagra vonatkoztatott) extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,1 g/100g	MSZ 20501-1:2007 4.1. fejezet
Sütőipari termékek	Hamu tartalom (szárazanyagra vonatkoztatott) izzítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,02 g/100g	MSZ 20501-1:2007 5.1. fejezet
Sütőipari termékek	Nyers fehérje tartalom (szárazanyagra vonatkoztatott) alsó méréshatár: 0,3 g/100g	MSZ 20501-1:2007 7. fejezet
Sütőipari termékek	Cukor tartalom (szárazanyagra vonatkoztatott) Schoorl-Regenbogen módszer titrimetria alsó méréshatár: 0,5 g/100g	MSZ 20501-1:2007 8.2 fejezet
Sütőipari termékek <sup>3</sup>	Konyhasótartalom (nátrium-klorid) (sza.-ra vonatkoztatott) Mohr módszer alsó méréshatár: 0,2 g/100g szárazanyagtartalom	MSZ 20501-1:2007, 3.2. fejezet
Sütőipari termékek	Titrálnakó savasság (Savfok) titrimetria alsó méréshatár: 0,1 cm <sup>3</sup>	MSZ 20501-1:2007 9. fejezet
Takarmányok	Nedvesség és egyéb illóanyag-tartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,2% (m/m)	MSZ ISO 6496:2001
Takarmányok alapanyagai <sup>3</sup>	Nedvesség és egyéb illóanyag-tartalom szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,2% (m/m)	MSZ ISO 6496:2001
Takarmányok	Összes zsírtartalom, extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,35 g/100g	MSZ EN ISO 11085:2015
Takarmányok alapanyagai <sup>3</sup>	Összes zsírtartalom, extrakció, szárítás, tömegmérés alsó méréshatár: 0,35 g/100g	MSZ EN ISO 11085:2015
Takarmányok és alapanyagai <sup>3</sup>	Nyers hamu, izzítás, tömegmérés ismételhetőség: <4,0 g/100g hamu esetén 0,2 g/100g, 4-10 g/100g hamu esetén 5% rel, 10-20 g/100g hamu esetén 0,5 g/100g, 20-40 g/100g hamu esetén 2,5% rel., >40 g/100g hamu esetén 1 g/100g	MSZ ISO 5984:2023
Takarmányok	Nyersfehérje tartalom alsó méréshatár: 0,24 g/100g	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 alapanyagai <sup>3</sup>	Nyersfehérje tartalom alsó méréshatár: 0,24 g/100g	MSZ EN ISO 5983-2:2009
Takarmányok és alapanyagaik <sup>3</sup>	Biogén aminok Cadaverin alsó méréshatár: 2,87 mg/k Putrescine alsó méréshatár: 4,21 mg/kg Histamine alsó méréshatár: 3,49 mg/kg Spermine alsó méréshatár: 6,66 mg/kg Spermidine alsó méréshatár: 3,87 mg/kg	AM 51:2024
Élelmiszerek és takarmányfélék <sup>3</sup>	Fehérje / Nitrogéntartalom (fehérjében kifejezve) Kjeldahl módszer alsó méréshatár: 0,2 g/100g	MSZ ISO 1871:2024
Élelmiszerek és takarmányok <sup>3</sup>	Elemanalízis (ICP-OES) Nátrium tartalom alsó méréshatár: 2 mg/l mintaoldat Kalcium tartalom alsó méréshatár: 10 mg/l mintaoldat Foszfor tartalom alsó méréshatár: 5 mg/l mintaoldat Kálium tartalom alsó méréshatár: 2 mg/l mintaoldat Magnézium tartalom alsó méréshatár: 2 mg/l mintaoldat	MSZ EN 16943:2017
Élelmiszerek <sup>3</sup>	Szorbinsav alsó méréshatár: <7,0 mg/kg	AM 50:2024
Élelmiszerek <sup>3</sup>	Benzoésav alsó méréshatár: <7,5 mg/kg	AM 50:2024

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Allati- és növényi eredetű zsírok és olajok <sup>3</sup>	Zsírsv összetétel GC-FID Vajsav (C4:0), Kapronsav(C6:0), Kapriksav (C8:0), Kapriksav (C10:0), Undekánsav (C11:0), Laurinsav (C12:0), Tridekánsav (C 13:0), Mirisztinsav (C14:0), Mirisztolajsav (C14:1n9c), Pentadekánsav (C15:0), cisz10-Pentadekánsav (C15:1), Palmitinsav (C16:0), Palmitolajsav (C16:1n9c), Heptadekánsav (C17:0), cisz-Heptadekánsav (C17:1), Sztearinsav (C18:0), transz-Vakcánsav (C18:1n11t), egyéb C18:1t zsírsavak összege, Olajsav (C18:1n9c), C18:1 egyéb cisz zsírsavak (C18:1c), C18:2t zsírsavak összege (linolelaidinsav (C18:2n6t), Linolsav (C18:2n6c), cisz-9- transz-11-konjugált linolsav (C18:2n9c11tCLA), transz-10-cisz-12- konjugált linolsav(C18:2n10t12cCLA), Arachinsav (C20:0), Gamma-linolénsav (C18:3n6), Eikozénsav (C20:1), alfa-Linolénsav (C18:3n3), Heneikozánsav (C21:0), Eikozadiénsav (C20:2), Behénsav (C22:0), cisz-Eikozatriénsav (C20:3n6), Erukasav (C22:1n9), Eikozatrienolsav (C20:3n3), Arachidonsav (C20:4n6), Trikozánsav (C23:0), cisz-13,16-Dokozadiénsav (C22:2), Lignocerinsav (C24:0), Eikozapentaénsav (C20:5n3, EPA), Nervonsav (C24:1), Dokozahexaénsav (C22:6n3, DHA), Telített-zsírsavak Telített-zsírsavak összege, Egyszeresen telítetlen zsírsavak összege, Többszörösen telítetlen zsírsavak összege; Omega-3 zsírsavak összege, Omega-6 zsírsavak összege alsó méréshatár: 0,03 g/100g	MSZ EN ISO 12966-4:2015

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt tápszerek <sup>3</sup>	<p>Zsírsav összetétel GC-FID Vajsav (C4:0), Kapronsav(C6:0), Kapriksav (C8:0), Kapriksav (C10:0), Undekánsav (C11:0), Laurinsav (C12:0), Tridekánsav (C 13:0), Mirisztinsav (C14:0), Mirisztolajsav (C14:1n9c), Pentadekánsav (C15:0), cisz10-Pentadekánsav (C15:1), Palmitinsav (C16:0), Palmitolajsav (C16:1n9c), Heptadekánsav (C17:0), cisz-Heptadekánsav (C17:1), Sztearinsav (C18:0), transz-Vakcánsav (C18:1n11t), egyéb C18:1t zsírsavak összege, Olajsav (C18:1n9c), C18:1 egyéb cisz zsírsavak (C18:1c), C18:2t zsírsavak összege (linolelaidinsav (C18:2n6t, Linolsav (C18:2n6c), cisz-9- transz-11-konjugált linolsav (C18:2n9c11tCLA), transz-10-cisz-12- konjugált linolsav(C18:2n10t12cCLA), Arachinsav (C20:0), Gamma-linolénsav (C18:3n6), Eikozénsav (C20:1), alfa-Linolénsav (C18:3n3), Heneikozánsav (C21:0), Eikozadiénsav (C20:2), Behénsav (C22:0), cisz-Eikozatriénsav (C20:3n6), Erukasav (C22:1n9), Eikozatrienolsav (C20:3n3), Arachidonsav (C20:4n6), Trikozánsav (C23:0), cisz-13,16-Dokozadiénsav (C22:2), Lignocerinsav (C24:0), Eikozapentaénsav (C20:5n3, EPA), Nervonsav (C24:1), Dokozahexaénsav (C22:6n3, DHA), Telített-zsírsavak Telített-zsírsavak összege, Egyszeresen telítetlen zsírsavak összege, Többszörösen telítetlen zsírsavak összege; Omega-3 zsírsavak összege, Omega-6 zsírsavak összege alsó méréshatár: 0,03 g/100g</p>	MSZ ISO 16958:2018

### III. Az akkreditált területhez tartozó mintavételi, minta-előkészítési eljárások<sup>2,3</sup>

Termék/anyag	Az eljárás jellege	Az eljárás azonosítója
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	Mintaelőkészítés és hígítások készítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-1:2017
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	Mintaelőkészítés patogén mikroorganizmusok kimutatására PCR-módszerrel	MSZ EN ISO 20837:2006
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	Mintaelőkészítés és amplifikáció patogén mikroorganizmusok kimutatására PCR-módszerrel	MSZ EN ISO 20838:2006
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	Mintaelőkészítés Hatékony baktérium DNS-előkészítés PCR vizsgálatokhoz	AM 39:2020 (Congen SureFast® Prep Bacteria)
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	Minta előkészítés Hatékony DNS-előkészítés PCR vizsgálatokhoz	AM 40:2020 (Congen SureFood® Prep Basic)
Élelmiszerek és környezet-higiéniai minták	Mintaelőkészítés Hatékony DNS-előkészítés PCR vizsgálatokhoz	AM 41:2020 (Congen SureFood® Prep Advanced)
Élelmiszerek	Mintaelőkészítés DNS-előkészítés PCR vizsgálatokhoz	AM 42:2021 (Eurofins GeneScan GENESpin)
Tej- és tejtermékek	Mintaelőkészítés és hígítások készítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-5:2020
Tej- és tejtermékek	Mintavétel mikrobiológiai-, fizikai-, kémiai- és érzékszervi vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 707:2009
Hús- és húskészítmények	Mintaelőkészítés és hígítások készítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-2:2017
Hal és halászati termék <sup>3</sup>	Mintaelőkészítés és hígítások készítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-3:2025 EV
Élelmiszerek és takarmányok, kivéve a tej, a hús a hal és a belőlük készített termékek	Mintaelőkészítés és hígítások készítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 6887-4:2017
Víz	Mintavétel mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 19458:2007
Víz <sup>3</sup>	Tenyésztéssel végzett mikrobiológiai vizsgálatok általános követelményei és irányelvei	MSZ EN ISO 8199:2019
Környezet-higiénia	Mintavétel felületekről mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN ISO 18593:2018

<b>Termék/anyag</b>	<b>Az eljárás jellege</b>	<b>Az eljárás azonosítója</b>
Környezet-higiénia	Mintavétel levegőből mikrobiológiai vizsgálatokhoz	MSZ EN 13098:2020
Takarmányok	Mintaelőkészítés Hatékony baktérium DNS-előkészítés PCR vizsgálatokhoz	AM 39:2020 (Congen SureFast® Prep Bacteria)
Takarmányok	Minta előkészítés Hatékony DNS-előkészítés PCR vizsgálatokhoz	AM 40:2020 (Congen SureFood® Prep Basic)
Takarmányok	Mintaelőkészítés Hatékony DNS-előkészítés PCR vizsgálatokhoz	AM 41:2020 (Congen SureFood® Prep Advanced)
Élelmiszerek és takarmányok <sup>3</sup>	Mikrohullámú feltárás (minta-előkészítés)	MSZ EN 13805:2015
Állati és növényi zsírok és olajok	A zsírsav-metil-észterek előállítása	MSZ EN ISO 12966-2:2017 5.4 szakasz

**I. Az akkreditált területhez tartozó laboratóriumi vizsgálatok<sup>2</sup>**

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Nyerstej	Zsírtartalom, fehérjetartalom, tejcukortartalom Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) megengedett vizsgálati eltérés: tehéntej: 0,04 g/100 g mérési tartomány: zsírtartalom: 2,0 – 6,5 g/100 g fehérjetartalom: 2,0 – 5,0 g/100 g tejcukortartalom: 4,0 – 5,5 g/100 g	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)
Nyerstej	Zsírtartalom, fehérjetartalom, tejcukortartalom Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) tehéntej: mérési tartomány: 7,0 – 10,0 g/100 g megengedett vizsgálati eltérés <sup>4</sup> : 0,1 g/100 g	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 1. fejezet
Nyerstej	Fagyáspont termisztoros krioszkópia tehéntej: mérési tartomány: (-)408 – (-)600 m°C megengedett vizsgálati eltérés:4 m°C	MSZ EN ISO 5764:2009
Nyerstej	Fagyáspont Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) és konduktometria tehéntej: mérési tartomány: (-)400 – (-)600 m°C megengedett vizsgálati eltérés:5 m°C	AM 13:2012 (Foss, Foss MilkoScan) Validáció: MilkoScan Fagyáspont validáció_2021.03.24.
Nyerstej	pH-érték potenciometria tehéntej: mérési tartomány: 4,0 - 7,0 megengedett vizsgálati eltérés: 0,05	MSZ 3707:2017 4. fejezet
Nyerstej	pH-érték Fourier-transzformációs infravörös spektroszkópia (FTIR) és konduktometria tehéntej: mérési tartomány: 4,0 - 7,0 megengedett vizsgálati eltérés: 0,05	AM 14:2012 (Foss, Foss MilkoScan) Validáció: MilkoScan pH validáció_2021.03.24.

A vizsgált termék/anyag	A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa, mérési tartomány	A vizsgálati/mérési módszer azonosítója
Nyerstej	Titrálnakó savasság (Savfok) titrimetria tehéntej: mérési tartomány: 5,0 - 12,0 °SH megengedett vizsgálati eltérés: 0,2 °SH	MSZ 3707:2017 3.2. fejezet
Nyerstej	Tejidegen antibakteriálisan ható anyagok (antibiotikumok és szulfonamidok; jelenlét-hiány) kimutatás Bacillus stearothermophilus var. calidolactis baktériummal ellátott tesztanyaggal tehéntej	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 5. fejezet
Nyerstej	Összes mikroorganizmus szám áramlásos citometria tehéntej: mérési tartomány: $10^4 - 3 \times 10^6$ bakt./cm <sup>3</sup> megengedett vizsgálati eltérés: RSD <sub>r</sub> ≤ 8 %	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 4. fejezet
Nyerstej	Szomatikus sejtszám áramlásos citometria tehéntej: mérési tartomány: $10^3 - 10^7$ sejt/cm <sup>3</sup> megengedett vizsgálati eltérés: sejt/ml: ≤ 100.000 RSD <sub>r</sub> ≤ 7% sejt/ml: 100.001 – 300.000: RSD <sub>r</sub> ≤ 5% sejt/ml: 300.001 – 500.000: RSD <sub>r</sub> ≤ 4% sejt/ml: > 500.000: RSD <sub>r</sub> ≤ 4%	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 3. fejezet
Nyerstej	Szomatikus sejtszám mértani átlagszámítás tehéntej	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 3.10.2. fejezet
Nyerstej	Tejidegen víztartalom számítás (tehén, juh, kecske) % <sup>4</sup>	MSZ 12068:2009
Nyerstej	Összes mikroorganizmus szám mértani átlagszámítás (tehén, juh, kecske)	MÉ 3-2-1/2004 III. melléklet 4.10.2. fejezet

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

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

<sup>3</sup> A Nemzeti Akkreditáló Hatóság 2025. március 27-én kiadott határozatával elrendelt akkreditált státusz területének bővítése.

<sup>4</sup> A Nemzeti Akkreditáló Hatóság 2025. április 17-én kiadott határozatával elrendelt akkreditált státusz területének szűkítése.

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

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

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

**Kelt Budapesten, az elektronikus tanúsítvány szerint**

- VÉGE -