

Bijlage bij accreditieverklaring (scope van accreditatie)
Normatief document: EN ISO/IEC 17025:2005
Registratienummer: **L 106**

van **ALcontrol Food & Water**
(KvK nummer 16073458)

Deze bijlage is geldig van: **15-11-2017** tot **01-02-2020**

Vervangt bijlage d.d.: **08-11-2017**

Locatie(s) waar activiteiten onder accreditatie worden uitgevoerd

Hoofdkantoor

Everdenberg 41
4902 TT
Oosterhout
Nederland

Locatie	Afkorting
Hoofdlocatie Everdenberg 41 4902 TT Oosterhout Nederland	O

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode	Intern referentienummer	Locatie
Monsternamen				
a.	Water	Monsternamen ten behoeve van Legionella onderzoek	LOGI030M conform NEN 6265	O
b.		Monsternamen ten behoeve van microbiologische analyses	LOGI030M conform ISO 19458	O
c.	Zwembadwater	Monsterneming ten behoeve van anorganisch organische en microbiologische analyses	LOGI030M conform NEN-EN-ISO 19458	O

Deze bijlage is goedgekeurd door het bestuur van de Raad voor Accreditatie, namens deze,

mr. J.A.W.M. de Haas
Operationeel Directeur

van **ALcontrol Food & Water**
 (KvK nummer 16073458)

Deze bijlage is geldig van: **15-11-2017** tot **01-02-2020**

Vervangt bijlage d.d.: **08-11-2017**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode	Intern referentienummer	Locatie
Microbiologische analyses				
1.	Water	Het bepalen van het aantal Legionella bacteriën; inclusief serotypering; filtratiemethode, GVPC, BCYE zonder L-cysteïne, BCYE met L-cysteïne	MIC303W conform NF T 90-431	O
2.	Drinkwater	Het bepalen van het aantal Legionella bacteriën, inclusief de serotypering; filtratiemethode, BCYE zonder L-cysteïne, BCYE met L-cysteïne, BCYE met antibiotica	MIC083W conform NEN 6265 (serotypering: MIC283W; eigen methode)	O
3.	Water	Het bepalen van het aantal Legionella bacteriën; inclusief serotypering; filtratiemethode, GVPC, BCYE zonder L-cysteïne, BCYE met L-cysteïne	MIC303W conform ISO 11731	O
4.	Drink- en oppervlaktewater	Het bepalen van het algemeen kiemgetal bij 22°C en 36°C; gietplaatmethode, YEA	MIC336W conform ISO 6222	O
5.		Het bepalen van het aantal coliformen; filtratiemethode, MLSA met bevestiging	MIC304W conform ISO 9308-1 (1990)	O
6.		Het bepalen van het aantal Escherichia coli; filtratiemethode, MLSA met bevestiging	MIC304W conform ISO 9308-1 (1990)	O
7.		Het bepalen van het aantal sporen van sulfiet reducerende Clostridia sporen; filtratiemethode, TSC	MIC338W gelijkwaardig aan NEN 6567 (1985)	O
8.		Het bepalen van het aantal enterococconen; filtratiemethode, Slanetz and Bartley	MIC337W gelijkwaardig aan ISO 7899-2	O
9.	Voedingsmiddelen (m.u.v. melk en melkproducten) en diervoeders	Het bepalen van het aantal coliformen; gietplaatmethode, VRBL, 37°C, zonder bevestiging	MIC018W conform ISO 4832	O
10.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het algemeen kiemgetal bij 30°C; gietplaatmethode, PCA	MIC004W conform ISO 4833-1	O
11.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het aantal thermotolerante coliformen; gietplaatmethode, VRBL, 44°C, zonder bevestiging	MIC018W eigen methode	O

Bijlage bij accreditieverklaring (scope van accreditatie)

Normatief document: EN ISO/IEC 17025:2005

Registratienummer: **L 106**

van **ALcontrol Food & Water**
(KvK nummer 16073458)

Deze bijlage is geldig van: **15-11-2017** tot **01-02-2020**

Vervangt bijlage d.d.: **08-11-2017**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode	Intern referentienummer	Locatie
12.	Voedingsmiddelen (m.u.v. melk en rauwmelkse kaas) en diervoeders en mest afkomstig van pluimvee	Het aantonen van Salmonella spp.; VIDAS methode, VIDAS UP Salmonella protocol	MIC409W gelijkwaardig aan ISO 6579 AFNOR BIO 12/32-10/11	O
13.	Melk en melkproducten	Het bepalen van het aantal coliformen; gietplaatmethode, VRBL, 30°C, met bevestiging	MIC018W conform ISO 4832	O
14.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het aantal Enterobacteriaceae; gietplaatmethode, VRBG zonder bevestiging	MIC005W conform NEN-ISO 21528-2	O
15.		Het bepalen van het aantal coagulase positieve staphylococcen; strijkplaatmethode, BP met bevestiging	MIC040W conform ISO 6888-1	O
16.		Het bepalen van het aantal Escherichia coli; gietplaatmethode, TBX	MIC031W conform ISO 16649-2	O
17.		Het bepalen van het aantal gisten en schimmels; gietplaatmethode, OCGA	MIC033W conform ISO 7954 (1987)	O
18.		Het bepalen van het aantal Bacillus cereus; strijkplaatmethode, MYP met bevestiging	MIC027W conform NEN-EN-ISO 7932	O
19.		Het bepalen van het aantal Listeria monocytogenes; strijkplaatmethode, ALOA met bevestiging	MIC044W conform NEN-EN-ISO 11290-2/A1	O
20.		Het bepalen van het aantal melkzuurbacteriën; gietplaatmethode, MRSA	MIC035W conform NEN-ISO 15214	O
21.		Het bepalen van het aantal Clostridium perfringens; gietplaatmethode, TSC met bevestiging	MIC234W conform ISO 7937	O

Bijlage bij accreditieverklaring (scope van accreditatie)
Normatief document: EN ISO/IEC 17025:2005
Registratienummer: **L 106**

van **ALcontrol Food & Water**
(KvK nummer 16073458)

Deze bijlage is geldig van: **15-11-2017** tot **01-02-2020**

Vervangt bijlage d.d.: **08-11-2017**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode	Intern referentienummer	Locatie
22.	Voedingsmiddelen	Het aantonen van <i>Listeria monocytogenes</i> ; VIDAS methode, VIDAS LMX protocol	MIC358W gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 11290-1 AFNOR 12/27-02/10	O
23.	Voedingsmiddelen en proceswater	Het aantonen van <i>Salmonella</i> spp; VIDAS methode, VIDAS easy SLM protocol	MIC361W gelijkwaardig aan ISO 6579 AFNOR BIO 12/16-09/05	O
24.	<i>Salmonella</i> -isolaten	Serotypering van <i>Salmonella</i> ; agglutinatiereactie volgens White-Kauffmann-Le Minor schema <i>S. typhimurium</i> , <i>S. typhimurium</i> (monofasisch), <i>S. enteritidis</i> , <i>S. infantis</i> , <i>S. virchow</i> , <i>S. hadar</i> , <i>S. agona</i> , <i>S. paratyphi B</i> var. <i>Java</i>	MIC172W conform ISO 6579-3	O

van **ALcontrol Food & Water**
 (KvK nummer 16073458)

Deze bijlage is geldig van: **15-11-2017 tot 01-02-2020**

Vervangt bijlage d.d.: **08-11-2017**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode	Intern referentienummer	Locatie
25.	Salmonella-isolaten	Serotypering van Salmonella; PCR (Check & Trace) <i>S. aberdeen, S. abony, S. adelaide, S. agona, S.alachua, S. albany, S. altona, S. amsterdam, S. anatum, S. augustenburg, S. banana, S. bareilly, S. berta, S. blockley, S. bongori, S. bovismorbificans, S. braenderup, S. brandenburg, S. bredeney, S. brunei, S. carno, S. carrau, S. cerro, S. chandans, S. chester, S. choleraesuis, S. coeln, S. colindale, S. corvallis, S. cubana, S. derby, S. dublin, S. duisburg, S. eboko, S. enteritidis, S. gallinarum gallinarum, S. gallinarum pullorum, S. give, S. gloucester, S. goldcoast, S. grumpensis, S. hadar, S. havana, S. heidelberg, S. ibadan, S. idikan, S. indiana, S. infantis, S. isangi, S. jangwani, S. jaiana, S. kedougou, S. kentucky, S. kottbus, S. lexington, S. lille, S. litchfield, S. liverpool, S. livingstone, S. london, S. manchester, S. manhattan, S. matadi, S. mbandaka, S. meleagridis, S. michigan, S. mikawasima, S. minnesota, S. monschau, S. montevideo, S. muenchen, S. muenster, S. napoli, S. newport, S. ohio, S. oranienburg, S. orion, S. oslo, S. ouakam, S. panama, S. paratyphi A, S. paratyphi B, S. paratyphi B v. Java, S. paratyphi C, S. pomona, S. poona, S. reading, S. regent, S. rissen, S. rubislaw, S. saintpaul, S. sandiego, S. schwarzengrund, S. senftenberg, S. soerenga, S. stanley, S. stockholm, S. stourbridge, S. telekebir, S. tennessee, S. thompson, S. typhi, S. typhimurium, S. uganda, S. urbana, S. veneziana, S. virchow, S. wandsworth, S. weltevreden, S. worthington, S. yoruba. S. Eastbourne, S. Hartford, S. Hvittingfoss, S. Kapemba, S. Kirkee, S. Lagos, S. Llandoff, S. Ruiru, S. Taksony.</i>	MIC424W eigen methode	O
26.	Pluimvee en pluimvee producten	Detectie van Campylobacter spp.; VIDAS CAM protocol	MIC429W gelijkwaardig aan EN-ISO 10272-1; AFNOR BIO 12/29-05/10	O
27.	Vlees en vleesproducten, aardappelen, groente en fruit, water	Het aantonen van Shigatoxine producerende E.coli (STEC), screening-procedure op stx en eae genen; kwalitatieve real time PCR-techniek	MIC435W conform ISO/TS 13136	O

Bijlage bij accreditieverklaring (scope van accreditatie)

Normatief document: EN ISO/IEC 17025:2005

Registratienummer: **L 106**

van **ALcontrol Food & Water**
(KvK nummer 16073458)

Deze bijlage is geldig van: **15-11-2017 tot 01-02-2020**

Vervangt bijlage d.d.: **08-11-2017**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode	Intern referentienummer	Locatie
28.	Vlees en vleesproducten, aardappelen, groente en fruit, water	Het aantonen van Shigatoxine producerende E.coli (STEC), screening-procedure op O26, O103, O111, O145 en O157; kwalitatieve real time PCR-techniek	MIC435W conform ISO/TS 13136	O

Anorganische analyses

29.	Vetten en oliën	Bepaling van vrije vetzuren (direct); titrimetrisch	CHE080W gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 660	O
30.	Voedingsmiddelen	Bepaling van vrije vetzuren (na extractie); titrimetrisch	CHE080W Extractie eigen methode; gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 660	O
31.	Vetten en oliën	Bepaling van het peroxidegetal (direct); titrimetrisch	CHE078W gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 27107	O
32.	Voedingsmiddelen	Bepaling van het peroxidegetal (na extractie); titrimetrisch	CHE078W Extractie eigen methode; gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 27107	O
33.	Kaas	Bepaling vetgehalte; gravimetrisch	CHE580W eigen methode	O
34.	Boter, eetbare olie, emulsies en smeerbare vetten	Bepaling vetgehalte; gravimetrisch	CHE579W gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 17189	O
35.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van de pH; potentiometrisch	CHE057W eigen methode	O
36.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan chloride; potentiometrisch	CHE492W eigen methode	O
37.	Graan en graanproducten	Het bepalen van het gehalte aan totaal as; gravimetrie	CHE005W eigen methode	O
38.	Voedingsmiddelen en diervoeders (m.u.v. graan en graanproducten)	Het bepalen van het gehalte ruw as; gravimetrie	CHE005W eigen methode	O
39.	Voedingsmiddelen (nat)	Het bepalen van het gehalte aan vocht; droogstoof-methode, droogtemperatuur 103°C m.b.v. zand en spiritus	CHE052W / CHE003W eigen methode	O

van **ALcontrol Food & Water**
(KvK nummer 16073458)

Deze bijlage is geldig van: **15-11-2017** tot **01-02-2020**

Vervangt bijlage d.d.: **08-11-2017**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode	Intern referentienummer	Locatie
40.	Voedingsmiddelen en diervoeders (droog)	Het bepalen van het gehalte aan vocht; droogstoofmethode, droogtemperatuur 103°C	CHE052W eigen methode	O
41.	Granen en graanproducten, peulvruchten en peulvruchtproducten	Het bepalen van het gehalte aan vet; petroleumether-/ hexaanextractie, gravimetrisch, directe extractie (zonder voordrogen)	CHE004W eigen methode	O
42.	Vlees en vleesproducten	Het bepalen van het gehalte aan vet; petroleumether-/ hexaanextractie, gravimetrisch, directe extractie (met voordrogen)	CHE003W eigen methode	O
43.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan vet; petroleumether-/ hexaanextractie, gravimetrisch, extractie na zure hydrolyse	CHE004W eigen methode	O
44.	Aardappelen-, en fruitproducten en dranken	Het bepalen van het gehalte aan sulfiet (SO ₂); titrimetrie	CHE093W eigen methode	O
45.	Aardappelen-, groente- en fruitproducten, brood en banketproducten	Het bepalen van het gehalte aan voedingsvezel; enzymatisch	CHE060W eigen methode	O
46.	Voedingsmiddelen en diervoeders (m.u.v. vlees en vleesproducten)	Het bepalen van het gehalte aan zetmeel; polarimetrie	CHE063W eigen methode	O
47.	Vlees en vleesproducten	Het bepalen van het gehalte aan zetmeel; polarimetrie	CHE062W eigen methode	O
48.	Extracten van groenten- en fruitproducten en stropen	Het bepalen van de brekingsindex (refractometerwaarde); refractometrie	CHE008W eigen methode	O
49.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan eiwit; Dumas-N	CHE014W eigen methode	O

van **ALcontrol Food & Water**
(KvK nummer 16073458)

Deze bijlage is geldig van: **15-11-2017** tot **01-02-2020**

Vervangt bijlage d.d.: **08-11-2017**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode	Intern referentienummer	Locatie
Organische analyses				
50.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het totaal suikergehalte (op basis van fructose, glucose, lactose, maltose, saccharose); HPLC RI	CHE001W eigen methode	O
51.		Het bepalen van het gehalte mycotoxines: Deoxynivalenol; Zearalenon; HPLC-MS/MS	CHE602W eigen methode	O
52.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan B ₁ -, B ₂ -, G ₁ - en G ₂ -aflatoxine; HPLC-fluorescentie	CHE022W gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 16050	O
53.		Het bepalen van het gehalte aan Ochratoxine A; HPLC-fluorescentie	CHE210W eigen methode	O
54.		Het bepalen van het gehalte mycotoxines: Ochratoxine A; Aflatoxine B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ ; HPLC-MS/MS	CHE602W eigen methode	O
55.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan benzoëzuur en/of sorbinezuur; HPLC-UV	CHE013W eigen methode	O
56.		Het bepalen van het vetzuurpatroon; GC-FID	CHE061W eigen methode	O
57.	Voedingsmiddelen en water	Bepaling van Acrylamide (HPLC-MS/MS)	CHE587W eigen methode	O
58.	Vis en visproducten, schaal- en schelpdieren	Bepaling van Histamine (HPLC-MS/MS)	CHE589W eigen methode	O