

van Eurofins Food Testing Netherlands B.V.

Deze bijlage is geldig van: 05-05-2021 tot 01-03-2022

Vervangt bijlage d.d.: 17-03-2021

Locatie(s) waar activiteiten onder accreditatie worden uitgevoerd

Hoofdkantoor

Icarus 12
8448 CJ
Heerenveen
Nederland

Locatie	Afkorting
Icarus 12 8448 CJ Heerenveen Nederland	I

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode ¹	Intern referentienummer	Locatie
Chemische verrichtingen				
1.	Poedervormige zuivelproducten	Het bepalen van het gehalte aan as; gravimetrie	W5556 NEN 6810	I
2.	Vlees	Het bepalen van het gehalte aan as; gravimetrie	W5557 NEN-ISO 936	I
3.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan as; gravimetrie	W5556 eigen methode	I
4.		Het bepalen van het gehalte aan benzoëzuur en sorbinezuur; HPLC (UV-detector)	W5321 eigen methode	I

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

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

¹ Indien wordt verwezen naar een codering beginnende met NAW, NAP, EA of IAF dan betreft het een schema opgenomen in de [RvA-BR010 lijst](#).
Indien geen datum of versienummer is vermeld betreft de accreditatie de actuele versie van het document of schema.

van **Eurofins Food Testing Netherlands B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **05-05-2021** tot **01-03-2022**

Vervangt bijlage d.d.: **17-03-2021**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode ¹	Intern referentienummer	Locatie
5.	Koffie, cafeïnehoudende thee en cafeïnehoudende dranken	Het bepalen van het gehalte aan cafeïne; HPLC (UV-detector)	W5334 eigen methode	
6.	Vloeibare melkproducten (m.u.v. melk, room en geëvaporeerde melk)	Het bepalen van het gehalte aan droge stof; gravimetrie (zandmethode)	W5551 eigen methode	
7.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan eiwit; fotometrische titratie, Kjeldahl (geautomatiseerde methode)	W5532 eigen methode	
8.	Water	Het bepalen van het elektrisch geleidingsvermogen, conductometrie	W5510 NEN 7888	
9.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan nitraat; spectrofotometrie (auto analyzer)	W5572 eigen methode	
10.		Het bepalen van het gehalte aan nitriet; spectrofotometrie (auto analyzer)	W5572 eigen methode	
11.	Kaas	Het bepalen van de pH; potentiometrie	W5524 NEN 3775	
12.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van de pH; potentiometrie	W5524 eigen methode	
13.	Water	Het bepalen van de pH; potentiometrie	W5513 eigen methode	
14.	Vlees en vleesproducten	Het bepalen van het vrij of totaal gehalte aan vet; gravimetrie na Soxhlet extractie	W5565 en W5566 NEN-ISO 1443 en NEN-ISO 1444	
15.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het totaal gehalte aan vet; gravimetrie na Soxhlet extractie	W5566 eigen methode	
16.		Bepalen van het gehalte vrij vet; gravimetrie na Soxhlet extractie	W5565 eigen methode	
17.	Kaas	Het bepalen van het gehalte aan vocht; gravimetrie (referentiemethode zand)	W5560 NEN 3754	
18.	Melkpoeder en weipoeder	Het bepalen van het gehalte aan vocht; gravimetrie	W5559 melkpoeder IDF 26A:1993 weipoeder eigen methode	

van **Eurofins Food Testing Netherlands B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **05-05-2021** tot **01-03-2022**

Vervangt bijlage d.d.: **17-03-2021**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode ¹	Intern referentienummer	Locatie
19.	Droge voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan vocht; gravimetrie	W5559 eigen methode	
20.	Suikerrijke voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan vocht; gravimetrie (vacuümmethode)	W5589 eigen methode	
21.	Voedingsmiddelen met een vochtgehalte groter dan 20%	Het bepalen van het gehalte aan vocht; gravimetrie	W5549 eigen methode	
22.	Vlees	Het bepalen van het gehalte aan vocht; gravimetrie	W5583 NEN-ISO 1442	
23.	Kaas	Het bepalen van het gehalte aan zout; potentiometrie	W5522 NEN-EN-ISO 5943	
24.	Vlees en vleesproducten	Het bepalen van het gehalte aan zout; potentiometrie	W5522 NEN-ISO 1841-2	
25.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan zout; potentiometrie	W5522 eigen methode	

Koolhydraten

26.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan inuline en fructo-oligosachariden; enzymatisch/HPAEC (PA-detectie)	W5351 AOAC 999.03	
27.	Zuivelproducten / grondstoffen	Het bepalen van het gehalte aan lactose; HPAEC (PA-detectie)	W5354 eigen methode	
28.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan glucose, fructose, lactose, sacharose en maltose (suikerpatroon); HPAEC (PA-detectie)	W5350 eigen methode	
29.	Zuigelingen-voeding, premixen en grondstoffen	Het bepalen van het gehalte aan 2'-Fucosyllactose; HPAEC (PA-detectie)	W5392 eigen methode	
30.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan reducerende suikers volgens Luff-Schoorl; titrimetrie	W5595 eigen methode	
31.		Het bepalen van het gehalte aan totaal suikers volgens Luff-Schoorl; titrimetrie	W5596 eigen methode	

van Eurofins Food Testing Netherlands B.V.

Deze bijlage is geldig van: 05-05-2021 tot 01-03-2022

Vervangt bijlage d.d.: 17-03-2021

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode ¹	Intern referentienummer	Locatie
32.	Diervoeders en diervoedergrondstoffen	Het bepalen van het gehalte aan totaal suikers volgens Luff-Schoorl; titrimetrie	W5596 EG152/2009 Bijlage III-J en Gafta form 130 method 10:1	I
33.	Melasse	Het bepalen van het gehalte aan totaal suikers volgens Luff-Schoorl; titrimetrie	W5598 UM 1992 F.2 en ICUMSA method GS4/3-9	I
34.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan totaal verteerbaar koolhydraat volgens Luff Schoorl; titrimetrie	W5597 eigen methode	I
35.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan totaal voedingsvezel; gravimetrie	W5584 AOAC 991.43	I
36.	Diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan totaal voedingsvezel; gravimetrie	W5584 eigen methode	I
37.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan oplosbaar, onoplosbaar en (som) totaal voedingsvezel; gravimetrie	W5588 AOAC 991.43	I
38.	Diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan oplosbaar, onoplosbaar en (som) totaal voedingsvezel; gravimetrie	W5588 eigen methode	I
39.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan zetmeel; enzymatisch	W55110 eigen methode	I
40.	Diervoeders en diervoedergrondstoffen	Het bepalen van het gehalte aan zetmeel; enzymatisch	W55110 NEN-EN-ISO 15914	I

Fysische verrichtingen

41.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het aantal stuks in een consumentenverpakking	W55135 eigen methode	I
42.		Het bepalen van de massa van de inhoud van een consumentenverpakking; gravimetrie	W55135 eigen methode	I
43.		Het bepalen van het volume van de inhoud van een consumentenverpakking op basis van het soortelijk gewicht; gravimetrie	W55135 eigen methode	I

van **Eurofins Food Testing Netherlands B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **05-05-2021** tot **01-03-2022**

Vervangt bijlage d.d.: **17-03-2021**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode ¹	Intern referentienummer	Locatie
44.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het uitlekgewicht; zeef maaswijdte 2,8 mm, diameter 20 cm, 5 minuten; gravimetrie	W55135 eigen methode	I
Microbiologische verrichtingen				
45.	Drink-, zwembad en proceswater	Het bepalen van <i>Aeromonas</i> -bacteriën; membraanfiltratie	W5730 NEN 6263	I
46.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het totaal aantal <i>Bacillus cereus</i> ; telplaatmethode	W5735 NEN-EN-ISO 7932	I
47.		Het bepalen van het totaal aantal <i>Bacillus cereus</i> sporen; telplaatmethode	W5735 NEN-EN-ISO 7932	I
48.		Het aantonen van <i>Campylobacter</i> bij 41,5°C; grensreactie	W5781 NEN-EN-ISO 10272-1:2006	I
49.		Het bepalen van het aantal <i>Clostridium perfringens</i> ; telplaatmethode	W5749 NEN-EN-ISO 7937	I
50.		Het bepalen van het aantal Coliformen bij 30°C; telplaatmethode	W5733 NEN-ISO 4832	I
51.	Voedingsmiddelen en diervoeders met een inweeg >10 mL (zuivel)	Het aantonen van Coliformen; grensreactie	W5720 eigen methode	I
52.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het aantonen van Coliformen; grensreactie	W5720 NEN-ISO 4831	I
53.	Oppervlaktewater	Bepalen van het aantal thermotolerante Coliformen; membraanfiltratie	W57201 NEN 6570:1982	I
54.	Melk en melkproducten	Aantonen van <i>Cronobacter spp</i> met behulp van chromogeen medium (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	W5710 ISO/TS 22964:2006	I
55.	Zuigelingsvoeding, grondstoffen voor zuigelingsvoeding en omgevingsmonsters	Aantonen van <i>Cronobacter spp</i> ; grensreactie, chromogeen medium	W5710 ISO 22964	I

van Eurofins Food Testing Netherlands B.V.

Deze bijlage is geldig van: 05-05-2021 tot 01-03-2022

Vervangt bijlage d.d.: 17-03-2021

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode ¹	Intern referentienummer	Locatie
56.	Medische voeding	Aantonen van <i>Cronobacter spp</i> met behulp van chromogeen medium (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	W5710 eigen methode	
57.	Drink-, zwembad-, bron- en proceswater	Het bepalen van het aantal <i>Escherichia coli</i> en coliformen; membraanfiltratie	W57204 NEN-EN-ISO 9308-1	
58.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het aantal glucuronidase-positieve <i>Escherichia coli</i> bij 42°C; telplaatmethode, mediafilm	W57217 NEN-ISO 16649-2 AFNOR 3M 01/08-06/01	
59.	Diervoeders, mest en compost	Het bepalen van het aantal glucuronidase-positieve <i>Escherichia coli</i> bij 42°C; telplaatmethode, mediafilm	W57217 eigen methode	
60.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het aantal glucuronidase-positieve <i>Escherichia coli</i> ; chromogene telplaat	W5732 NEN-ISO 16649-2	
61.		Het bepalen van het aantal Enterobacteriaceae; telplaatmethode	W5723 NEN-ISO 21528-2	
62.		Het aantonen van Enterobacteriaceae; grensreactie	W5724 NEN-ISO 21528-1:2004	
63.		Het bepalen van het aantal Enterobacteriaceae bij 37 °C, telplaatmethode, mediafilm	W57123 ISO 21528-2 AFNOR 3M 01/06 – 09/97	
64.	Mest en compost	Het bepalen van het aantal Enterobacteriaceae bij 37°C; telplaatmethode, mediafilm	W57123 eigen methode	
65.	Mest, digestaat en compost	Het bepalen van het aantal enterococcen, telplaatmethode	W5757 eigen methode	
66.	Drink-, proces-, oppervlakte-, zwembad- en bronwater	Het bepalen van het aantal intestinale enterococcen bij 36°C; membraanfiltratie	W57202 NEN-EN-ISO 7899-2	
67.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het aantal Faecale enterococcen; m.b.v. KF medium telplaatmethode	W5747 eigen methode	
68.		Het bepalen van het aantal gisten en schimmels; telplaatmethode	W5748 ISO 7954:1987	

van Eurofins Food Testing Netherlands B.V.

Deze bijlage is geldig van: 05-05-2021 tot 01-03-2022

Vervangt bijlage d.d.: 17-03-2021

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode ¹	Intern referentienummer	Locatie
69.		Het bepalen van het aantal gisten en schimmels, telplaatmethode, mediafilm	W57221 NEN-ISO 21527-1 en NEN-ISO 21527-2 AFNOR 3M 01/13-07/14	I
70.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het aëroob kiemgetal bij 30°C; telplaatmethode	W5736 NEN-EN-ISO 4833-1	I
71.	Voedingsmiddelen	Bepalen van het aëroob kiemgetal bij 30°C; telplaatmethode, mediafilm	W57216 NEN-EN-ISO 4833-1 AFNOR 3M 01/01-09/89	I
72.	Diervoeders en mest	Bepalen van het aëroob kiemgetal bij 30°C; telplaatmethode, mediafilm	W57216 eigen methode	I
73.	Drink- en proceswater	Het bepalen van het kiemgetal bij 22°C; telplaatmethode	W57203 NEN-EN-ISO 6222	I
74.		Het bepalen van het kiemgetal bij 25°C op R ₂ A agar, telplaatmethode	W57208 NEN 6276	I
75.		Het bepalen van het kiemgetal bij 30°C; telplaatmethode	W57203 eigen methode	I
76.	Drink-, zwembad- en proceswater	Het bepalen van het kiemgetal bij 36°C; telplaatmethode	W57203 NEN-EN-ISO 6222	I
77.	Melk en melkproducten	Het bepalen van het aantal facultatief anaërobe lactobacillen; telplaatmethode	W5738 NEN 6815	I
78.	Drinkwater, grondwater, zwembadwater (Matrix A)	Het bepalen van het aantal <i>Legionella</i> ; membraanfiltratie, medium A, B	W57209 NEN-EN-ISO 11731 (procedure 8,9,10)	I
79.		Het bepalen van het aantal <i>Legionella</i> ; membraanfiltratie, medium A, B en bevestiging met PCR	W57209 NEN-EN-ISO 11731 (procedure 8,9,10)	I
80.	Proceswater, koeltorenwater (Matrix B)	Het bepalen van het aantal <i>Legionella</i> ; membraanfiltratie, medium C (MWY)	W57209 NEN-EN-ISO 11731 (procedure 8,9,10)	I
81.		Het bepalen van het aantal <i>Legionella</i> ; membraanfiltratie, medium C (MWY) en bevestiging met PCR	W57209 NEN-EN-ISO 11731 (procedure 8,9,10)	I
82.	Legionella isolaten	Bevestiging van <i>Legionella pneumophila</i> verdachte kolonies; real time PCR-techniek	W57210 eigen methode	I
83.		Serotypering van <i>Legionella pneumophila</i> ; latex agglutinatietest	W57210 eigen methode	I

van **Eurofins Food Testing Netherlands B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **05-05-2021** tot **01-03-2022**

Vervangt bijlage d.d.: **17-03-2021**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode ¹	Intern referentienummer	Locatie
84.	Voedingsmiddelen	Het aantonen van <i>Listeria monocytogenes</i> ; grensreactie, chromogeen medium	W57113 NEN-EN-ISO 11290-1:1997	
85.	Voedingsmiddelen en omgevingsmonsters	Het aantonen van <i>Listeria spp</i> en <i>Listeria monocytogenes</i> , grensreactie real time PCR techniek	W57126 NEN-EN-ISO 11290-1 AFNOR EGS 38/05 – 03/17	
86.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het aantal <i>Listeria monocytogenes</i> ; telplaatmethode	W57101 NEN-EN-ISO 11290-2	
87.		Het bepalen van het aantal melkzuurbacteriën; telplaatmethode	W5739 NEN-ISO 15214	
88.		Het bepalen van het aantal aërobe mesofiele sporenvormende bacteriën; telplaatmethode	W5700 eigen methode	
89.	Melk en melkproducten en vlees en vleesproducten	Het bepalen van het aantal niet melkzuurbacteriën; telplaatmethode	W5740 eigen methode	
90.	Drink-, zwembad- en proceswater	Het bepalen van het aantal <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ; membraanfiltratie	W5708 NEN-EN-ISO 16266	
91.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het aantonen van <i>Salmonella</i> ; grensreactie, klassiek	W5701 NEN-EN-ISO 6579-1	
92.		Het aantonen van <i>Salmonella</i> ; grensreactie, ELFA	W5704 NEN-EN-ISO, 6579-1 AFNOR nr. BIO 12/1-04/94	
93.	Voedingsmiddelen en diervoeders (exclusief chocolade-producten)	Het aantonen van <i>Salmonella</i> ; grensreactie, real time PCR techniek	W5703 NEN-EN-ISO 6579-1 (AFNOR EGS 38/01 – 03/15)	
94.	Primaire productiemonsters	Het aantonen van <i>Salmonella</i> ; grensreactie, MSRV	W5707 NEN-EN-ISO 6579-1	
95.	Digestaat en compost	Het aantonen van <i>Salmonella</i> ; grensreactie, MSRV	W5707 eigen methode	
96.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het aantal coagulase-positieve staphylococcen; telplaatmethode, rabbit plasma fibrinogeen	W5737 NEN-EN-ISO 6888-2	

van **Eurofins Food Testing Netherlands B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **05-05-2021** tot **01-03-2022**

Vervangt bijlage d.d.: **17-03-2021**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode ¹	Intern referentienummer	Locatie
97.	Voedingsmiddelen	Het aantonen van coagulase-positieve staphylococcen; grensreactie	W5775 NEN-EN-ISO 6888-3 (inweeg 1 gram) eigen methode (overige inweeg)	I
98.	Voedingsmiddelen en huisdiervoeders	Het bepalen van het aantal coagulase-positieve staphylococcen bij 37°C; telplaatmethode, mediafilm	W57220 NEN-EN-ISO 6888-1 AFNOR 3M 01/09-04/03A	I
99.	Voedingsmiddelen	Screening op stx-genen (STEC), grensreactie, real time PCR-techniek	W57213 eigen methode	I
100.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het aantal sulfietreducerende anaerobe bacteriën; telplaatmethode	W5746 NEN-ISO 15213	I
101.		Het bepalen van het aantal sporen van sulfietreducerende anaerobe bacteriën; telplaatmethode	W5746 NEN-ISO 15213	I
102.	Zwembadwater	Bepalen van het aantal sporen sulfietreducerende clostridia; membraanfiltratie	W57211 NEN-ISO 6461-2	I