

van **Vereenigde Laboratoria Drs. W.H. Nagel B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **01-08-2018** tot **30-11-2020**

Vervangt bijlage d.d.: **20-09-2017**

Locatie(s) waar activiteiten onder accreditatie worden uitgevoerd

Hoofdkantoor

Rapenburg 101-103
1011 TW
Amsterdam
Nederland

Locatie	Afkorting
Rapenburg 101-103 1011 TW Amsterdam Nederland	A

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode ¹	Intern referentienummer	Locatie
1.	Melasse	Bepalen van het gehalte aan vocht; gravimetrie (vacuüm methode)	UM-section H1 gelijkwaardig aan United Molasses voorschrift - sectie H.1	A
2.		Bepalen van het gehalte aan totaal suiker als Invertsuiker / sacharose volgens de Luff-Schoorl methode; titrimetrie	UM-section F2 conform United Molasses voorschrift - sectie F2	A
3.		Bepalen van het gehalte aan reducerende suikers voor en na inversie volgens de Lane-Eynon methode; titrimetrie	AV/36.002 eigen methode	A
4.		Bepalen van het gehalte aan sacharose volgens de dubbele polarimetrische methode (Herzfeld and Clerget); polarimetrie	ICUMSA GS4/7-1 conform ICUMSA GS 4/7-1	A

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

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

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 (<https://www.rva.nl/document/download/BR010-lijst>).

Indien geen datum of versienummer is vermeld betreft de accreditatie de actuele versie van het document of schema.

van **Vereenigde Laboratoria Drs. W.H. Nagel B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **01-08-2018** tot **30-11-2020**

Vervangt bijlage d.d.: **20-09-2017**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode ¹	Intern referentienummer	Locatie
5.	Melasse	Bepalen van het gehalte aan saccharose; directe polarisatie methode	AV/36.013 eigen methode	A
6.	Melasseproducten	Bepalen van het droge stofgehalte; Refractometrisch	ICUMSA GS4/3/8-13 conform ICUMSA GS4/3/8-13	A
7.	Cacaoproducten	Bepalen van het gehalte aan FFA; titrimetrie	ISO 729 gelijkwaardig aan ISO 729	A
8.	Cacaobonen, cacaomassa, cacaoresidu en cacaonibs	Bepalen van het gehalte aan vet; gravimetrie	ISO 659 gelijkwaardig aan ISO 659	A
9.	Cacaoproducten	Bepalen van het gehalte aan vocht (4 uur); gravimetrie	ICA/AM-1 gelijkwaardig aan ICA /AM-1	A
10.		Bepalen van het gehalte aan vocht (16 uur); gravimetrie	ISO 2451 gelijkwaardig aan ISO 2451	A
11.	Veevoeder	Bepalen van het gehalte aan ruwe as; gravimetrie	EG/152/2009-IIIM conform EG/152/2009-IIIM	A
12.	Veevoeder (grondstoffen)	Bepalen van het gehalte aan vocht (4 uur); gravimetrie	EG/152/2009-IIIA conform EG/152/2009-IIIA	A
13.		Bepalen van het gehalte aan ruw eiwit; Kjeldahl methode	EG/152/2009-IIIC conform EG/152/2009 IIIC	A
14.	Vleesbeendermeel	Bepalen van het gehalte aan ruw eiwit; Kjeldahl methode	AV/36.012 eigen methode	A
15.	Plantaardige en dierlijke oliën en vetten	Bepalen van het gehalte aan FFA; koude extractie, titrimetrie	ISO 660 (1996) conform ISO 660 (1996)	A