

van **Qlip B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **13-03-2024** tot **01-07-2024**

Vervangt bijlage d.d.: **31-01-2024**

**Locatie(s) waar activiteiten onder accreditatie worden uitgevoerd**

**Hoofdkantoor**

Oostzeestraat 2a  
7202 CM  
Zutphen  
Nederland

Locatie	Afkorting
Oostzeestraat 2a 7202 CM Zutphen Nederland	ZUT

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
<b>Chemische en/of fysisch chemische verrichtingen</b>				
1.	Melk en melkproducten	Bepalen van het gehalte aan nitraat; auto-analyzer; spectrofotometrie	ANA-008 NEN-EN-ISO 14673-2 en DIN-EN-ISO 14673-2	ZUT
2.	Melk en melkproducten	Bepalen van het gehalte aan nitriet; auto-analyzer; spectrofotometrie	ANA-009 NEN-EN-ISO 14673-2 en DIN-EN-ISO 14673-2	ZUT
3.	Melk	Bepalen van het gehalte aan aflatoxine M1; competitieve ELISA	ANA-020 NEN-EN-ISO 14675 en DIN-EN-ISO 14675	ZUT

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

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

<sup>1</sup> 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 **Qlip B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **13-03-2024 tot 01-07-2024**

Vervangt bijlage d.d.: **31-01-2024**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
4.	Melk	Semi-kwantitatief bepalen van het gehalte aan antilichamen tegen Salmonella B/D-LPS antigenen; ELISA	ANA-024 eigen methode	ZUT
5.	Melk en wei	Bepalen van het gehalte aan vet, eiwit, lactose en droge stof; FTIR	ANA-032 eigen methode	ZUT
6.	Room	Bepalen van het gehalte aan vet, eiwit en lactose; FTIR	ANA-032 eigen methode	ZUT
7.	Melk en melkproducten	Bepalen van de alkalische fosfatase-activiteit; spectrofotometrie	ANA-050 NEN 3142	ZUT
8.	Melk en melkproducten	Bepalen van het gehalte aan lactose; spectrofotometrie	ANA-052 - melk, melkproducten en kaasproducten: NEN-ISO 5765-1 en ISO 5765-1 - zuigelingenvoeding: eigen methode	ZUT
9.	Boter en botervet	Bepalen van het peroxidegetal; spectrofotometrie	ANA-056 NEN-ISO 3976 en ISO 3976	ZUT
10.	Geraspte kaas	Bepalen van het gehalte aan zetmeel; polarimetrie	ANA-127 eigen methode	ZUT
11.	Melk en melkproducten	Bepalen van het gehalte aan cadmium, lood, kwik en arseen; ICP - MS	ANA-130 eigen methode	ZUT
12.	Melk en melkproducten	Bepalen van het gehalte van de elementen natrium, kalium, calcium, fosfor, zink, koper, ijzer, mangaan en magnesium; ICP - MS	ANA-131 eigen methode	ZUT
13.	(Deels) plantaardige alternatieven voor zuivel	Bepalen van het gehalte van de elementen natrium, kalium, calcium, fosfor, zink, koper, ijzer, mangaan en magnesium; ICP - MS	ANA-131 eigen methode	ZUT
14.	Kaaspekkel en melk	Bepalen van het gehalte aan chloroform; Headspace gaschromatografie (GC-ECD)	ANA-201 eigen methode	ZUT

van **Qlip B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **13-03-2024 tot 01-07-2024**

Vervangt bijlage d.d.: **31-01-2024**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
15.	Melk en melkproducten	<p>Bepalen van gehalte aan organochloorpesticiden, niet-dioxineachtige polychloorbifenylen (ndl-PCB's) en 4 polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK 4); GPC Clean-up GC – MS</p> <p><b>Orchanohloorpesticiden:</b>            Aldrin, Dieldrin, cis-Chloordaan, trans-Chloordaan, Oxychloordaan, p,p'-DDE, p,p'-DDD (TDE), p,p'-DDT, o,p'-DDT, beta-Endosulfan, Endrin, Hexachloorbenzeen (HCB), alfa-HCH, beta-HCH, gamma-HCH (Lindaan), Heptachloor, cis-Heptachloorepoxide, trans-Heptachloorepoxide</p> <p><b>Niet-dioxineachtige polychloorbifenylen (ndl-PCB's)</b>            PCB-28, PCB-52, PCB-101, PCB-138, PCB-153, PCB-180</p> <p><b>Polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK 4):</b>            Chryseen, Benzo(a)pyreen, Benz(a)anthraceen, Benzo(b)fluorantheen</p>	ANA-206 eigen methode	ZUT
16.	Melk en melkproducten	<p>Detecteren van melkvreemde vetten door analyse van triglyceriden;            GC - vlamionisatiedetector</p>	ANA-210 eigen methode	ZUT
17.	Melkvetten en vetten geëxtraheerd uit melkproducten	<p>Bepalen van de vetzuursamenstelling;            GC - vlamionisatiedetector</p>	ANA-212 NEN-ISO 15885 en ISO 15885	ZUT
18.	Rauwe melk	<p>Bepalen van het gehalte aan avermectines;            Reversed phase LC-Fluorescentiedetectie</p> <p>Eprinomectine, Moxidectine, Abamectine, Doramectine, Ivermectine</p>	ANA-213 eigen methode	ZUT
19.	Zuigelingenvoeding	<p>Bepalen van het gehalte aan linolzuur en linoleenzuur;            directe methode, GC</p>	ANA-216 ISO 16958	ZUT
20.	Melk en melkpoeder	<p>Bepalen van het gehalte aan aflatoxine M1 (opwerking met immuno-affiniteit chromatografie);            HPLC - fluorescentiedetector</p>	ANA-251 NEN-EN-ISO 14501 en DIN-EN-ISO 14501	ZUT

van **Qlip B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **13-03-2024 tot 01-07-2024**

Vervangt bijlage d.d.: **31-01-2024**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
21.	Zuigelingen-voeding	Bepalen van het gehalte aan aflatoxine M1 (opwerking met immuno-affiniteit chromatografie); HPLC - fluorescentiedetector	ANA-251 eigen methode	ZUT
22.	Melk en melkproducten	Bepalen van het gehalte aan chlooraat, perchlooraat; LC - MS/MS	ANA-253 eigen methode	ZUT
23.	Melk en melkproducten	Kwalitatieve en kwantitatieve bepaling van chlooramfenicol; LC - MS/MS	ANA-254 eigen methode	ZUT
24.	Magere melkpoeder	Bepalen van het gehalte aan glycomacro-peptiden; reversed phase-HPLC - UV-detector	ANA-255 eigen methode	ZUT
25.	Melk, melkpoeder en room	Bepalen van het gehalte aan lactose; HPLC - refractie-index	ANA-257 eigen methode	ZUT
26.	Rauwe melk	Bepalen van het gehalte aan benzimidazol, triclabendazol en metabolieten; UPLC-MS/MS  <b>Albendazol (groep)</b> Albendazol-2-aminosulfone, Albendazolsulfon, Albendazolsulfoxide  <b>Fenbendazol (groep)</b> Fenbendazol, Oxfendazol, Oxfendazolsulfon  <b>Mebendazol (groep)</b> Mebendazol-amine, Mebendazol, 5-Hydroxymebendazol  <b>Flubendazol (groep)</b> Flubendazol, 2-Aminoflubendazol  <b>Levamisole (groep)</b> Levamisole  <b>Thiabendazol (groep)</b> Thiabendazol, 5-Hydroxythiabendazol  <b>Oxibendazol (groep)</b> Oxibendazol-amine, Oxibendazol  <b>Ketotriclabendazol (groep)</b> Triclabendazolsulfoxide, Triclabendazolsulfon, Triclabendazol, Ketotriclabendazol	ANA-260 eigen methode	ZUT
27.	Kaas en kaaskorst	Bepalen van het gehalte aan natamycine; HPLC - UV-detector	ANA-261 NEN-EN-ISO 9233-2 en DIN-EN-ISO 9233-2	ZUT

van Qlip B.V.

Deze bijlage is geldig van: 13-03-2024 tot 01-07-2024

Vervangt bijlage d.d.: 31-01-2024

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
28.	Melk en melkproducten	Bepalen van het gehalte aan melamine en cyaanuurzuur; LC - MS/MS	ANA-271 eigen methode	ZUT
29.	Rauwe melk	Bepalen van het gehalte aan antibiotica; LC - MS/MS  <b>Aminoglycosiden</b> (Apramycine, Dihydrostreptomycin, Gentamycine, Kanamycine, Neomycine, Paromomycine, Spectinomycin, Streptomycin) <b>Cefalosporinen</b> (Cefacetril, Cefalexin, Cefalonium, Cefapirin, Cefazolin, Cefoperazone, Cefquinome, Cefradine, Ceftiofur, Cefuroxime, Cephalothin, Desfuroyl Ceftiofur Cysteine Disulfide) <b>Macroliden</b> (Erythromycin, Lincomycine, Oleandomycin, Pirlimycin, Spiramycin, Tilmicosin, Tulathromycin, Tylosin) <b>Penicillinen</b> (Amoxicillin, Ampicillin, Benzylpenicilline, Cloxacillin, Dicloxacillin, Methicillin, Nafcillin, Oxacillin, Penicilline V) <b>Quinolonen</b> (Ciprofloxacin, Danofloxacin, Difloxacin, Enrofloxacin, Flumequine, Lomefloxacin, Marbofloxacin, Nalidixic Acid, Norfloxacin, Oxolinic acid, Sarafloxacin) <b>Sulfonamiden</b> (Dapson, Sulfachloropyridazine, Sulfadiazine, Sulfadimethoxine, Sulfadimidin, Sulfadoxin, Sulfaguandine, Sulfamerazin, Sulfamethizole, Sulfamethoxazole, Sulfamethoxypyridazine, Sulfamonomethoxine, Sulfanilamide, Sulfapyridine, Sulfaquinoxaline, Sulfathiazole, Sulfisoxazol) <b>Tetracyclinen</b> (4-epi Chloortetracycline, 4-epi Oxytetracycline, 4-epi Tetracycline, Chloortetracycline, Doxycycline, Oxytetracycline, Tetracyclin) <b>Overige</b> (Bacitracine, Baquilloprim, Chlooramphenicol, Florfenicol, Gamithromycine, Novobiocin, Rifaximine, Thiamphenicol, Trimethoprim, Procaine, Virginiamycin M1)	ANA-276 eigen methode	ZUT

van **Qlip B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **13-03-2024 tot 01-07-2024**

Vervangt bijlage d.d.: **31-01-2024**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
30.	Melkproducten	<p>Screenen op aanwezigheid van antibiotica;            LC - MS/MS</p> <p><b>Aminoglycosiden</b> (Dihydrostreptomycin, Streptomycin)  <b>Cefalosporinen</b> (Cefalexin, Cefalonium, Cefapirin, Cefazolin, Cefoperazone, Cefquinome, Cefradine, Ceftiofur, Cefuroxime, Cephalothin)  <b>Penicillinen</b> (Amoxicillin, Ampicillin, Benzylpenicilline, Cloxacillin, Dicloxacillin, Methicillin, Nafcillin, Oxacillin, Penicilline V)  <b>Sulfonamiden</b> (Dapson, Sulfadiazine, Sulfadimethoxine, Sulfadimidin, Sulfadoxin, Sulfamethoxazole, Sulfanilamide)  <b>Tetracyclines</b> (4-epi Chloortetracycline, 4-epi Oxytetracycline, 4-epi Tetracycline, Chloortetracycline, Doxycycline, Oxytetracycline, Tetracyclin)</p>	ANA-278 eigen methode	ZUT
31.	Melk, melkproducten en ei	<p>Bepalen van het gehalte aan dioxinen, furanen en dioxineachtige PCB's; GC-MS/MS</p> <p>2,3,7,8-Tetrachloordibenzo-p-dioxine            1,2,3,7,8- Pentachloordibenzo-p-dioxine            1,2,3,4,7,8- Hexachloordibenzo-p-dioxine            1,2,3,6,7,8- Hexachloordibenzo-p-dioxine            1,2,3,7,8,9- Hexachloordibenzo-p-dioxine            1,2,3,4,6,7,8- Heptachloordibenzo-p-dioxine            octachloordibenzo-p-dioxine            2,3,7,8-Tetrachloordibenzofuraan            1,2,3,7,8- Pentachloordibenzofuraan            2,3,4,7,8- Pentachloordibenzofuraan            1,2,3,4,7,8-Hexachloordibenzofuraan            1,2,3,6,7,8- Hexachloordibenzofuraan            1,2,3,7,8,9- Hexachloordibenzofuraan            2,3,4,6,7,8- Hexachloordibenzofuraan            1,2,3,4,6,7,8- Heptachloordibenzofuraan            1,2,3,4,7,8,9 Heptachloordibenzofuraan            octachloordibenzofuraan            3,3',4, 4'- Tetrachloorbifenyl            3, 4, 4', 5- Tetrachloorbifenyl            3, 3', 4, 4', 5- Pentachloorbifenyl            3, 3', 4, 4', 5, 5'- Hexachloorbifenyl            2, 3, 3', 4, 4'- Pentachloorbifenyl            2, 3, 4, 4', 5- Pentachloorbifenyl            2, 3', 4, 4', 5- Pentachloorbifenyl            2', 3, 4, 4', 5- Pentachloorbifenyl            2, 3, 3', 4, 4', 5- Hexachloorbifenyl            2, 3, 3', 4, 4', 5'- Hexachloorbifenyl            2, 3', 4, 4', 5, 5'- Hexachloorbifenyl            2, 3, 3', 4, 4', 5, 5'- Heptachloorbifenyl</p>	ANA-282 Verordening (EU) 2017/644	ZUT

van **Qlip B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **13-03-2024 tot 01-07-2024**

Vervangt bijlage d.d.: **31-01-2024**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
32.	Ei	Bepalen van het gehalte aan niet dioxineachtige PCB's; GC - MS/MS  2,4,4'- Trichloorbifenyyl 2,5,2', 5'- Tetrachloorbifenyyl 2,4,5,2',5- Pentachloorbifenyyl 2,4,5, 2',4', 5'- Hexachloorbifenyyl 2,3,4,2',4',5'- Hexachloorbifenyyl 2,3,4,5,2',4',5'- Heptachloorbifenyyl	ANA-282 Verordening (EU) 2017/664	ZUT
33.	Kaas, smeltkaas en weikaas (> 0,2% Cl)	Bepalen van het gehalte aan chloride; potentiometrie	ANA-304 NEN-EN-ISO 5943 en DIN-EN-ISO 5943	ZUT
34.	(Deels) plantaardige alternatieven voor kaas	Bepalen van het gehalte aan chloride; potentiometrie	ANA-304 eigen methode	ZUT
35.	Melk en melkproducten	Bepalen van het gehalte aan chloride; potentiometrie	ANA-306 NEN-ISO 21422 (Cor. 2021-03)	ZUT
36.	Gezouten boter (> 0,1% NaCl)	Bepalen van het gehalte aan zout; potentiometrie	ANA-309 NEN-ISO 15648 en ISO 15648	ZUT
37.	Boter en botervet	Bepalen van het titreerbare zuurtegraad van het vet (referentiemethode); titrimetrie	ANA-314 NEN-ISO 1740 en ISO 1740	ZUT
38.	Lactose, weipoeder en overige poedervormige producten	Bepalen van het gehalte aan water, Karl Fischer, titrimetrie	ANA-315 - lactose: NEN-EN-ISO 12779 en DIN-EN-ISO 12779  weipoeder en overige poedervormige producten: eigen methode	ZUT
39.	Botervet	Bepalen van het gehalte aan water; Karl Fischer; titrimetrie	ANA-316 NEN-EN-ISO 5536 en DIN-EN-ISO 5536	ZUT
40.	Melkpoeder	Bepalen van de titreerbare zuurtegraad; ADPI; titrimetrie	ANA-317 Standards for Grades of Dry Milks including Methods of Analysis, Bulletin 916 (revised), 1990 of American Products Institute (ADPI)	ZUT
41.	Melk en melkproducten	Bepalen van het gehalte aan stikstof en berekening van het eiwitgehalte; Kjeldahl; titrimetrie	ANA-354 NEN-EN-ISO 8968-1 en DIN-EN-ISO 8968-1	ZUT

van **Qlip B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **13-03-2024 tot 01-07-2024**

Vervangt bijlage d.d.: **31-01-2024**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
42.	(Deels) plantaardige alternatieven voor zuivel	Bepalen van het gehalte aan stikstof en berekening van het eiwitgehalte; Kjeldahl; titrimetrie	ANA-354 eigen methode  (stikstof gehalte: NEN-ISO 1871 en ISO 1871)	ZUT
43.	Melk en melkproducten	Bepalen van het gehalte aan as; gravimetrie	ANA-401  - poedervormige melkproducten en poedervormige zuigelingenvoeding: NEN 6810  overige melk en melkproducten: eigen methode	ZUT
44.	Koemelk	Bepalen van het aantal somatische cellen (referentiemethode): fluorescentiemicroscopie	ANA-404 NEN-EN-ISO 13366-1 en DIN-EN-ISO 13366-1	ZUT
45.	Instant melkpoeder	Bepalen van de dispergeerbaarheid; gravimetrie	ANA-407  - Enkelvoud NEN 6825 - duplo: NEN 6825	ZUT
46.	Melk en vloeibare melkproducten	Bepalen van het gehalte aan droge stof (referentiemethode); droogstoofmethode	ANA-409  - melk, room en geëvaporeerde melk: ISO 6731 - gesuikerde condens: ISO 6734 - roomijs, melkijs: ISO 3728 - overige vloeibare melkproducten: eigen methode	ZUT
47.	(Deels) plantaardige alternatieven voor zuivel	Bepalen van het gehalte aan droge stof (referentiemethode); droogstoofmethode	ANA-409 eigen methode	ZUT
48.	Melk en kaas	Bepalen van de alkalische fosfatase-activiteit; fluorimetrie	ANA-411  - melk: NEN-EN-ISO 11816-1 en DIN-EN-ISO 11816-1 - kaas: NEN-EN-ISO 11816-2 en DIN-EN-ISO 11816-2	ZUT
49.	Melkpoeder	Bepalen van het onoplosbaarheidscijfer; sedimentatie	ANA-413 ISO 8156	ZUT
50.	Kaas, smeltkaas en weikaas	Bepalen van de pH; potentiometrie	ANA-414 Kaas; smeltkaas; weikaas NEN 3775	ZUT



van **Qlip B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **13-03-2024** tot **01-07-2024**

Vervangt bijlage d.d.: **31-01-2024**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
51.	(Deels) plantaardige alternatieven voor kaas	Bepalen van de pH; potentiometrie	ANA-414 eigen methode	ZUT
52.	Melk- en melkproducten	Bepalen van de pH; potentiometrie	ANA-415 - melk, poedervormige en vloeibare melkproducten: eigen methode	ZUT
53.	Vloeibare producten	Bepalen van de soortgelijke massa; oscillerende u-buis methode	ANA-421 eigen methode	ZUT
54.	Melk	Bepalen van het gehalte aan ureum (referentiemethode); enzymatische pH-verschilmethode	ANA-425 NEN-EN-ISO 14637 en DIN-EN-ISO 14637	ZUT
55.	Melkpoeder	Bepalen van de hoeveelheid verbrande deeltjes; ADPI; filtratie	ANA-427 Standard for Grades of Dry Milks including methods of Analysis, Bulletin 916 (revised), 1990 of American Dairy Products Institute (ADPI)	ZUT
56.	Kaas, smeltkaas en niet magere kwark	Bepalen van het gehalte aan vet (routinemethode); Van Gulik; gravimetrie	ANA-429 NEN-ISO 3433 en ISO 3433	ZUT
57.	(Deels) plantaardige alternatieven voor kaas	Bepalen van het gehalte aan vet (routinemethode); Van Gulik; gravimetrie	ANA-429 eigen methode	ZUT

van **Qlip B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **13-03-2024** tot **01-07-2024**

Vervangt bijlage d.d.: **31-01-2024**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
58.	Melk en melkproducten	Bepalen van het gehalte aan vet (referentiemethode); Röse-Gottlieb; gravimetrie	ANA-432 - Melk: NEN-EN-ISO 1211 en DIN-EN-ISO 1211 - room: NEN-EN-ISO 2450 en DIN-EN-ISO 2450 - wei: eigen methode - melk- en weipoeder: NEN-EN-ISO 1736 en DIN-EN-ISO 1736 - geëvaporeerde melk en gecondenseerde melk met suiker: NEN-EN-ISO 1737 en DIN-EN-ISO 1737 - geconcentreerde melk, overige melkproducten (vla, yoghurt, kwark, pudding): eigen methode zuigelingenvoeding ( $\leq 5\%$ dextrine en/of zetmeel): NEN-EN-ISO 8381 en DIN-EN-ISO 8381	ZUT
59.	(Deels) plantaardige alternatieven voor zuivel	Bepalen van het gehalte aan vet (referentiemethode); Röse-Gottlieb; gravimetrie	ANA-432 eigen methode	ZUT
60.	Kaas en kaasproducten (met uitzondering van weikaas en kwark met toevoeging van eet- en drinkwaren)	Bepalen van het gehalte aan vet (referentiemethode); gravimetrie (SBR methode)	ANA-433 kaas en kaasproducten: NEN-EN-ISO 1735 en DIN-EN-ISO 1735	ZUT
61.	Boter	Bepalen van het gehalte aan vetvrije droge stof (referentiemethode); gravimetrie	ANA-435 NEN-EN-ISO 3727-2 en DIN-EN-ISO 3727-2	ZUT
62.	Weipoeder en poedervormige zuigelingenvoeding	Bepalen van het gehalte aan vocht; gravimetrie	ANA-437 - weipoeder: Landbouwkwaliteitsregeling poedervormige melkproducten, bijlage 3 B3  zuigelingen voeding: Landbouwkwaliteitsregeling zuigelingenvoeding, bijlage IX-3	ZUT

van **Qlip B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **13-03-2024** tot **01-07-2024**

Vervangt bijlage d.d.: **31-01-2024**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
63.	Melkpoeder	Bepalen van het gehalte aan vocht (referentiemethode); gravimetrie	ANA-438 NEN-EN-ISO 5537 en DIN-EN-ISO 5537	ZUT
64.	Boter	Bepalen van het gehalte aan vocht (referentiemethode); gravimetrie	ANA-439 NEN-EN-ISO 3727-1 en DIN-EN-ISO 3727-1	ZUT
65.	Kaas, smeltkaas en kwark	Bepalen van het gehalte aan vocht (referentiemethode); gravimetrie	ANA-440 NEN-EN-ISO 5534 en DIN-EN-ISO 5534	ZUT
66.	(Deels) plantaardige alternatieven voor kaas	Bepalen van het gehalte aan vocht (referentiemethode); gravimetrie	ANA-440 eigen methode	ZUT
67.	Caseïne, caseïnat en poedervormige wei eiwitconcentraten	Bepalen van het gehalte aan vocht (referentiemethode); gravimetrie	ANA-441 - caseïne, caseïnat NEN-ISO 5550 en DIN-ISO 5550  poedervormige wei eiwitconcentraten: eigen methode	ZUT
68.	Kaas < 29 dagen	Bepalen van het gehalte aan vocht (routinemethode); gravimetrie	ANA-443 NEN 3755	ZUT
69.	Melkpoeder	Bepalen van het gehalte aan verbrande deeltjes; filtratie	ANA-444 NEN 6822	ZUT
70.	Melk en room	Bepalen van het vriespunt (referentiemethode); thermistorcryoscoop	ANA-445 - melk: NEN-EN-ISO 5764 en DIN-EN-ISO 5764  room: eigen methode	ZUT
71.	Boter en boterproducten	Bepalen van het gehalte aan vet (referentiemethode); gravimetrie	ANA-449 ISO 17189/IDF 194	ZUT

van **Qlip B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **13-03-2024 tot 01-07-2024**

Vervangt bijlage d.d.: **31-01-2024**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
72.	Melk en melkproducten	Aantonen van de alkalische fosfatase-activiteit; kleur-verschil methode	ANA-501 - melk: NEN 6851 - kwark: NEN 3791 - melkpoeder: NEN 6818 - gecondenseerde melk: methode 1.6 van het controle reglement van het Controlestation voor Melkproducten - karnemelk: methode 6.5 van het controle reglement van het Controlestation voor Melkproducten  weipoeder: methode 8.5 van het controle reglement van het Controlestation voor Melkproducten	ZUT
73.	Kaas, smeltkaas en weikaas	Bepalen van de reinheid; filtratie	ANA-506 NEN 3776	ZUT
74.	Rauwe koemelk, rauwe geitenmelk <sup>a</sup>	Bepalen van de mate van macroscopische verontreiniging; filtratie	ANA-805 Regeling Dierlijke Producten art. 2.46	ZUT
75.	Rauwe koemelk <sup>a</sup>	Bepalen van het gehalte aan vet, eiwit, lactose, ureum, fosfor, vriespunt en zuurtegraad van het vet en celgetal; FTIR en fluorescentiemicroscopie	ANA-807, ANA-808 - vet, eiwit, lactose, ureum, vriespunt, fosfor en zuurtegraad vet: NEN-ISO 9622 en DIN-ISO 9622 - celgetal: NEN-EN-ISO 13366-2 en DIN-EN-ISO 13366-2	ZUT
76.	Rauwe geitenmelk	Bepalen van het gehalte aan vet, eiwit, lactose, ureum, vriespunt en celgetal; FTIR en fluorescentiemicroscopie	ANA-807, ANA-808 - vet, eiwit, lactose, ureum, vriespunt: NEN-ISO 9622 en DIN-ISO 9622  celgetal: NEN-EN-ISO 13366-2 en DIN-EN-ISO 13366-2	ZUT
77.	Rauwe koemelk <sup>a</sup>	Bepalen van de titreerbare zuurtegraad van het vet: titrimetrie	ANA-809 Regeling Dierlijke Producten art. 2.49	ZUT
78.	Melk	Bepalen van het gehalte aan chloroform; Headspace-gaschromatografie (GC-ECD)	ANA-812 Regeling Dierlijke Producten art. 2.50	ZUT
79.	Rauwe koemelk <sup>b</sup>	Bepalen van het gehalte aan vet, eiwit, lactose, ureum en celgetal in melkproductieregistratiemonsters; FTIR en fluorescentiemicroscopie	ANA-902 - vet, eiwit, lactose en ureum: NEN-ISO 9622 en DIN-ISO 9622  celgetal: NEN-EN-ISO 13366-2 en DIN-EN-ISO 13366-2	ZUT

van **Qlip B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **13-03-2024 tot 01-07-2024**

Vervangt bijlage d.d.: **31-01-2024**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
<b>Microbiologische verrichtingen</b>				
80.	Poedervormige melkproducten en poedervormige zuigelingenvoeding	Bepalen van het aantal vermoedelijke <i>Bacillus cereus</i> en <i>Bacillus cereus</i> sporen (horizontale methode); telplaattechniek bij 30 °C	ANA-601 NEN-EN-ISO 7932 en DIN-EN-ISO 7932	ZUT
81.	Melk en melkproducten	Bepalen van het aantal coliformen (horizontale methode); telplaattechniek bij 30 °C	ANA-607 NEN-ISO 4832 en ISO 4832	ZUT
82.	Melk en melkproducten	Bepalen van het aantal coliformen (horizontale methode); telplaattechniek bij 30°C	ANA-608 NEN-ISO 4832 en ISO 4832	ZUT
83.	Poedervormige melkproducten	Bepalen van het aantal coliformen; ADPI; telplaattechniek bij 32 °C	ANA-610 ADPI-Bulletin 916 (2009)	ZUT
84.	Bronwater	Bepalen van het aantal <i>E.coli</i> en coliformen; membraamfilter; telplaattechniek bij 36 °C	ANA-611 NEN-EN-ISO 9308-1 en DIN-EN-ISO 9308-1	ZUT
85.	Melkpoeder en kaas	Bepaling van het aantal $\beta$ -glucoronidase-positieve <i>E. coli</i> (horizontale methode); chromogene media; telplaattechniek bij 44°C	ANA-615 NEN-ISO 16649-2 en DIN-ISO 16649-2 (AFNOR BRD 07/1 – 07/93)	ZUT
86.	Melk, melkproducten en veevoeding	Bepalen van het aantal Enterobacteriaceae (horizontale methode); telplaattechniek bij 37°C, bevestiging middels MALDI-TOF MS	ANA-619 Telling: NEN-EN-ISO 21528-2 en DIN-EN-ISO 21528-2, Bevestiging: eigen methode	ZUT
87.	Melk en melkproducten	Bepalen van het aantal gisten en/of schimmels; telplaattechniek bij 25 °C	ANA-624 NEN-ISO 6611 en ISO 6611	ZUT
88.	Melk en melkproducten	Bepalen van het aantal gisten en/of schimmels; telplaattechniek	ANA-625 NEN-ISO 6611 en ISO 6611	ZUT
89.	Poedervormige melkproducten	Bepalen van het aantal micro-organismen; ADPI; telplaattechniek bij 32 °C	ANA-631 ADPI-Bulletin 916:2009	ZUT

van **Qlip B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **13-03-2024 tot 01-07-2024**

Vervangt bijlage d.d.: **31-01-2024**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
90.	Melk en melkproducten	Bepalen van het aantal micro-organismen (horizontale methode); telplaattechniek bij 30 °C	ANA-638 NEN-EN-ISO 4833-1 en DIN-EN-ISO 4833-1	ZUT
91.	Melk en melkproducten	Bepalen van het aantal micro-organismen (horizontale methode); telplaattechniek bij 30 °C	ANA-639 NEN-EN-ISO 4833-1 en DIN-EN-ISO 4833-1	ZUT
92.	Melk	Bepalen van het aantal lactobacillen; telplaattechniek bij 30°C;	ANA-641 NEN 6815	ZUT
93.	Melk en melkproducten	Bepalen van het aantal lactobacillen; telplaattechniek bij 30 °C	ANA-642 NEN 6815	ZUT
94.	Melk en melkproducten	Bepalen van het aantal lactobacillen; telplaattechniek bij 30 °C, Tomaten Juice Agar	ANA-643 NEN 6815	ZUT
95.	Kaas	Bepaling van het aantal Listeria monocytogenes (horizontale methode); telplaattechniek bij 37°C, bevestiging middels MALDI-TOF MS	ANA-649 NEN-EN-ISO 11290-2 en DIN-EN-ISO 11290-2, (Bevestiging: MicroVal 2017LR75)	ZUT
96.	Bronwater	Bepalen van het aantal micro-organismen; telplaattechniek bij 22 °C	ANA-651 NEN-EN-ISO 6222 en DIN-EN-ISO 6222	ZUT
97.	Melk	Bepalen van het aantal thermoresistente micro-organismen; telplaattechniek bij 30°C	ANA-652 NEN 6807	ZUT
98.	Melk en melkproducten	Bepalen van het aantal sporen boterzuurbacteriën; MPN techniek bij 37 °C	ANA-665, BER-325 NEN 6877	ZUT
99.	Melk en melkproducten	Bepalen van het aantal thermoresistente streptococci; telplaattechniek bij 45 °C	ANA-671 NEN 6808	ZUT
100.	Melk en melkproducten	Bepalen van het aantal coagulase positieve staphylococci (horizontale methode); telplaattechniek bij 37 °C	ANA-672 NEN-EN-ISO 6888-2 en DIN-EN-ISO 6888-2	ZUT
101.	Caseïne	Bepalen van het aantal thermofiele micro-organismen; telplaattechniek bij 55 °C	ANA-675 eigen methode	ZUT

van **Qlip B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **13-03-2024 tot 01-07-2024**

Vervangt bijlage d.d.: **31-01-2024**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
102.	Melk en melkproducten	Aantonen van coliformen (horizontale methode); grensreactie	ANA-714 NEN-ISO 4831 en ISO 4831	ZUT
103.	Melkpoeder, zuigelingenvoeding, melk melkproducten en omgevingsmonsters	Aantonen van Cronobacter spp.; grensreactie, bevestiging middels MALDI-TOF MS	ANA-716 NEN-EN-ISO 22964 en DIN-EN-ISO 22964, (Bevestiging: MicroVal 2017LR72)	ZUT
104.	Poedervormige melkproducten, poedervormige zuigelingenvoeding, kaas en kaasproducten en (deels) plantaardige alternatieven voor zuivel	Aantonen van Enterobacteriaceae (horizontale methode); grensreactie, bevestiging middels MALDI-TOF MS	ANA-717 Grensreactie: NEN-EN-ISO 21528-1 en DIN-EN-ISO 21528-1, Bevestiging: eigen methode	ZUT
105.	Poedervormige melkproducten, poedervormige zuigelingenvoeding en inuline	Aantonen van coagulase-positieve staphylococcen (horizontale methode); grensreactie	ANA-734 NEN-EN-ISO 6888-3 en DIN-EN-ISO 6888-3	ZUT
106.	Melk, melkproducten, inuline, cacao (deels) plantaardige alternatieven voor zuivel en omgevingsmonsters	Aantonen van Salmonella spp (horizontale methode); PCR; grensreactie	ANA-736 NEN-EN-ISO 6579-1 en DIN-EN-ISO 6579-1 (AFNOR BRD 07/06-07/04)	ZUT
107.	Melk, melkproducten, (deels) plantaardige alternatieven voor zuivel, omgevingsmonsters en inuline	Aantonen van Listeria monocytogenes (horizontale methode) PCR; grensreactie, bevestiging middels MALDI-TOF MS	ANA-739 NEN-EN-ISO 11290-1 en DIN-EN-ISO 11290-1 (Grensreactie: AFNOR BRD 07/10-04/05, Bevestiging: MicroVal 2017LR75)	ZUT

van **Qlip B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **13-03-2024 tot 01-07-2024**

Vervangt bijlage d.d.: **31-01-2024**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
108.	Kaas, kaasproducten (deels) plantaardige alternatieven voor zuivel en omgevingsmonsters	Aantonen van Listeria spp (horizontale methode); PCR; grensreactie, bevestiging middels MALDI-TOF MS	ANA-740 NEN-EN-ISO 11290-1 en DIN-EN-ISO 11290-1 (Grensreactie: AFNOR BRD 07/13-05/07, Bevestiging: MicroVal 2017LR75)	ZUT
109.	Melk, melkproducten, (deels) plantaardige alternatieven voor zuivel, inuline en cacao	Aantonen van Salmonella spp (horizontale methode); Vidas-up; grensreactie, bevestiging middels MALDI-TOF MS	ANA-743 NEN-EN-ISO 6579-1 en DIN-EN-ISO 6579-1 (Grensreactie: AFNOR BIO 12/32-10/11; Bevestiging: MicroVal 2017LR73)	ZUT
110.	Melk, melkproducten en GOS	Aantonen van E. coli (horizontale methode); grensreactie	ANA-748 NEN-ISO 7251	ZUT
111.	Koemelk	Aantonen van melkvreemde bacteriegroeiremmende stoffen en groepstesten op penicillinen/cefalosporinen; microbiologische groeiremmingsmethode	ANA-801, ANA-813, ANA-814 Regeling Dierlijke Producten art. 2.42	ZUT
112.	Geitenmelk	Aantonen van melkvreemde bacteriegroeiremmende stoffen en groepstesten op penicillinen/cefalosporinen; microbiologische groeiremmingsmethode	ANA-801, ANA-814 Regeling Dierlijke Producten art. 2.42	ZUT
113.	Melk	Bepalen van het aantal coliformen (horizontale methode); petrifilm; telplaattechniek bij 30 °C	ANA-802 NEN-ISO 4832 en ISO 4832 (AFNOR 3M 01/02-09/89 A)	ZUT
114.	Rauwe koemelk en rauwe geitenmelk	Bepalen van het bactoscangetal en de berekening van het kiemgetal; fluorescentiemicroscopie	ANA-803 Regeling Dierlijke Producten art. 2.43 NEN-EN-ISO 4833-1 en DIN-EN-ISO 4833-1 (MicroVal 2013LR45)	ZUT
115.	Melk	Aantonen van sporen van boterzuurbacteriën; grensreactie	ANA-806 Regeling Dierlijke Producten art. 2.48	ZUT



van **Qlip B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **13-03-2024** tot **01-07-2024**

Vervangt bijlage d.d.: **31-01-2024**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
116.	Melk en melkproducten	Aantonen van melkvreemde bacteriegroeiremmende stoffen en groepstesten op penicillinen/cefalosporinen; microbiologische groeiremmingsmethode	ANA-815 - poedervormige zuigelingenvoeding: IDF-bulletin nr. 258/1991 deel 1 bijlage IX-19 - rauwe (geiten)melk, gethermiseerde (geiten)melk, kaasmelk, geëvaporeerde / geconcentreerde melk, room, roomserum, (geiten)melkpoeder, mager melkpoeder, wei, weiconcentraat, weipoeder: eigen methode	ZUT

a ten behoeve van de uitbetaling van de veehouder  
b ten behoeve van het melkproductieregistratie-onderzoek