

Bijlage bij accreditieverklaring (scope van accreditatie)  
Normatief document: EN ISO/IEC 17025:2017  
Registratienummer: L 106

van **SGS Food Analytics B.V.**  
(KvK nummer 16073458)

Deze bijlage is geldig van: 15-12-2021 tot 01-02-2024

Vervangt bijlage d.d.: 22-03-2021

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

**Hoofdkantoor**

Everdenberg 41  
4902 TT  
Oosterhout  
Nederland

Locatie	Afkorting
Everdenberg 41 4902 TT Oosterhout Nederland	O

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
-----	----------------------	----------------------------------------------	-------------------------	---------

**Monsterneming**

a.	Drinkwater, grondwater (Matrix A)  Proceswater, koeltorenwater, zwembadwater (Matrix B)	Het nemen van monsters ten behoeve van <i>Legionella</i> onderzoek met intern referentienummer MIC417M.	LOGI030M NEN-EN-ISO 11731 en NEN-EN-ISO 19458	O
b.	Water	Monsternaming ten behoeve van microbiologische analyses	LOGI030M NEN-EN-ISO 19458	O
c.	Zwembadwater	Monsterneming ten behoeve van anorganisch organische en microbiologische analyses	LOGI030M 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

<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 **SGS Food Analytics B.V.**  
**(KvK nummer 16073458)**

Deze bijlage is geldig van: **15-12-2021** tot **01-02-2024**

Vervangt bijlage d.d.: **22-03-2021**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
<b>Microbiologische analyses</b>				
1.	Legionella isolaten	Serotypering van <i>Legionella</i> bacteriën; latex agglutinatie test	MIC417M protocol producent*	O
2.	Drinkwater, grondwater (Matrix A)	Het bepalen van het aantal <i>Legionella</i> ; membraanfiltratie, medium A, B	MIC417M NEN-EN-ISO 11731 (procedure 8,9,10)	O
3.	Proceswater koeltorenwater, zwembadwater (Matrix B)	Het bepalen van het aantal <i>Legionella</i> ; membraanfiltratie, medium C (GVPC)	MIC417M NEN-EN-ISO 11731 (procedure 8,9,10)	O
4.	Drink- en oppervlaktewater	Het bepalen van het algemeen kiemgetal bij 22°C en 36°C; gietplaatmethode, YEA	MIC336W ISO 6222	O
5.		Het bepalen van het aantal coliformen; filtratiemethode, MLSA	MIC304W ISO 9308-1	O
6.		Het bepalen van het aantal <i>Escherichia coli</i> ; filtratiemethode, MLSA	MIC304W ISO 9308-1	O
7.		Het bepalen van het aantal sporen van sulfiet reducerende <i>Clostridia</i> sporen; filtratiemethode, TSC	MIC338W NEN 6567 (1985)	O
8.		Het bepalen van het aantal enterococci; filtratiemethode, Slanetz and Bartley	MIC337W ISO 7899-2	O
9.	Voedingsmiddelen (m.u.v. melk en melkproducten) en diervoeders	Het bepalen van het aantal coliformen; gietplaatmethode, VRBL, 37°C	MIC018W ISO 4832	O
10.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het algemeen kiemgetal bij 30°C; gietplaatmethode, PCA	MIC004W ISO 4833-1	O
11.		Het bepalen van het aantal thermotolerante coliformen; gietplaatmethode, VRBL, 44°C	MIC018W eigen methode	O

\* Protocol producent: een actuele lijst van protocol-producent-gegevens is opvraagbaar bij de instelling.

Bijlage bij accreditieverklaring (scope van accreditatie)

Normatief document: EN ISO/IEC 17025:2017

Registratienummer: **L 106**

van **SGS Food Analytics B.V.**  
(KvK nummer 16073458)

Deze bijlage is geldig van: **15-12-2021 tot 01-02-2024**

Vervangt bijlage d.d.: **22-03-2021**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	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; bevestiging met behulp van MALDI-TOF	MIC409W ISO 6579 AFNOR BIO 12/32-10/11 bevestiging: ISO 6579 (MicroVal 2017LR73)	O
13.	Melk en melkproducten	Het bepalen van het aantal coliformen; gietplaatmethode, VRBL, 30°C	MIC018W ISO 4832	O
14.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het aantal Enterobacteriaceae; gietplaatmethode, VRBG	MIC005W NEN-ISO 21528-2	O
15.		Het bepalen van het aantal coagulase positieve staphylococcen; strijkplaatmethode, BP	MIC040W ISO 6888-1	O
16.		Het bepalen van het aantal β-glucuronidase-positieve Escherichia coli; gietplaatmethode, TBX	MIC031W ISO 16649-2	O
17.		Het bepalen van het aantal gisten en schimmels; gietplaatmethode, OCGA	MIC033W ISO 7954 (1987)	O
18.		Het bepalen van het aantal vermoedelijke Bacillus cereus; strijkplaatmethode, MYP	MIC027W NEN-EN-ISO 7932	O
19.		Het bepalen van het aantal Listeria monocytogenes; strijkplaatmethode, ALOA; bevestiging met behulp van MALDI-TOF	MIC044W isolatie: NEN-EN-ISO 11290-2 bevestiging: NEN-EN-ISO 11290-2 (MicroVal 2017LR75)	O
20.		Het bepalen van het aantal melkzuurbacteriën; gietplaatmethode, MRSA	MIC035W NEN-ISO 15214	O
21.		Het bepalen van het aantal Clostridium perfringens; gietplaatmethode, TSC	MIC234W ISO 7937	O
22.		Het aantonen van Listeria monocytogenes; VIDAS methode, VIDAS LMX protocol	MIC358W NEN-EN-ISO 11290-1 AFNOR 12/27-02/10	O

van **SGS Food Analytics B.V.**  
**(KvK nummer 16073458)**

Deze bijlage is geldig van: **15-12-2021 tot 01-02-2024**

Vervangt bijlage d.d.: **22-03-2021**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
23.	Voedingsmiddelen en proceswater	Het aantonen van Salmonella spp; VIDAS methode, VIDAS easy SLM protocol; bevestiging met behulp van MALDI-TOF	MIC361W ISO 6579 AFNOR BIO 12/16-09/05 bevestiging: NEN-EN-ISO 11290-2 (MicroVal 2017LR75)	O
24.	Salmonella-isolaten	Serotypering van Salmonella; 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 ISO 6579-3	O
25.		Serotypering van Salmonella; PCR (Check & Trace) <i>S. Abaetetuba</i> , <i>S. Aberdeen</i> , <i>S. Abony</i> , <i>S. Adelaide</i> , <i>S. Agama</i> , <i>S. Agona</i> , <i>S. Alachua</i> , <i>S. Albany</i> , <i>S. Altona</i> , <i>S. Amsterdam</i> , <i>S. Anatum</i> , <i>S. Augustenborg</i> , <i>S. Banana</i> , <i>S. Bareilly</i> , <i>S. Bergen</i> , <i>S. Berta</i> , <i>S. Blockley</i> , <i>S. Bongori</i> , <i>S. Bovismorbificans</i> , <i>S. Braenderup</i> , <i>S. Brandenburg</i> , <i>S. Bredeney</i> , <i>S. Brunei</i> , <i>S. Carno</i> , <i>S. Carrau</i> , <i>S. Cerro</i> , <i>S. Chandans</i> , <i>S. Chester</i> , <i>S. Choleraesuis</i> , <i>S. Coeln</i> , <i>S. Colindale</i> , <i>S. Corvallis</i> , <i>S. Cotham</i> , <i>S. Cubana</i> , <i>S. Derby</i> , <i>S. Dublin</i> , <i>S. Duisburg</i> , <i>S. Durban</i> , <i>S. Eastbourne</i> , <i>S. Eboko</i> , <i>S. Emek</i> , <i>S. Enteritidis</i> , <i>S. Fresno</i> , <i>S. Gaminara</i> , <i>S. Gallinarum Gallinarum</i> , <i>S. Gallinarum Pullorum</i> , <i>S. Give</i> , <i>S. Glostrup</i> , <i>S. Gloucester</i> , <i>S. Goldcoast</i> , <i>S. Grumpensis</i> , <i>S. Hadar</i> , <i>S. Haifa</i> , <i>S. Hartford</i> , <i>S. Havana</i> , <i>S. Heidelberg</i> , <i>S. Hvittingfoss</i> , <i>S. Ibadan</i> , <i>S. Idikan</i> , <i>S. Indiana</i> , <i>S. Infantis</i> , <i>S. Isangi</i> , <i>S. Jangwani</i> , <i>S. Javiana</i> , <i>S. Kapemba</i> , <i>S. Kedougou</i> , <i>S. Kentucky</i> , <i>S. Kiambu</i> , <i>S. Kirkee</i> , <i>S. Kisarawe</i> , <i>S. Kottbus</i> , <i>S. Lagos</i> , <i>S. Lexington</i> , <i>S. Lille</i> , <i>S. Litchfield</i> , <i>S. Liverpool</i> , <i>S. Livingstone</i> , <i>S. Llandoff</i> , <i>S. London</i> , <i>S. Manchester</i> , <i>S. Manhattan</i> , <i>S. Matadi</i> , <i>S. Mbandaka</i> , <i>S. Meleagridis</i> , <i>S. Miami</i> , <i>S. Michigan</i> , <i>S. Mikawasima</i> , <i>S. Minnesota</i> , <i>S. Monschau</i> , <i>S. Montevideo</i> , <i>S. Muenchen</i> , <i>S. Muenster or Reading</i> , <i>S. Nagoya</i> , <i>S. Napoli</i> , <i>S. Newport</i> , <i>S. Ohio</i> , <i>S. Oranienburg</i> , <i>S. Orion</i> , <i>S. Oslo</i> , <i>S. Ouakam</i> , <i>S. Panama</i> , <i>S. Paratyphi A</i> , <i>S. Paratyphi B</i> , <i>S. Paratyphi B v. Java</i> , <i>S. Paratyphi C</i> , <i>S. Pomona</i> , <i>S. Poona</i> , <i>S. Reading</i> , <i>S. Regent</i> , <i>S. Rissen</i> , <i>S. Rubislaw</i> , <i>S. Ruiru</i> , <i>S. Saintpaul</i> , <i>S. San Diego</i> , <i>S. Schwarzengrund</i> , <i>S. Senftenberg</i> , <i>S. Soerenga</i> , <i>S. Stanley</i> , <i>S. Stourbridge</i> , <i>S. Taksony</i> , <i>S. Teitelkebir</i> , <i>S. Tennessee</i> , <i>S. Thompson</i> , <i>S. Typhi</i> , <i>S. Typhimurium</i> , <i>S. Uganda</i> , <i>S. Urbana</i> , <i>S. Veneziana</i> , <i>S. Virchow</i> , <i>S. Wandsworth</i> , <i>S. Weltevreden</i> , <i>S. Worthington</i> , <i>S. Yoruba</i> , 1,4,[5],12:i:-, 4,[5],12:d:-	MIC424W protocol producent*	O

\* Protocol producent: een actuele lijst van protocol-producent-gegevens is opvraagbaar bij de instelling.

van **SGS Food Analytics B.V.**  
 (KvK nummer 16073458)

Deze bijlage is geldig van: **15-12-2021** tot **01-02-2024**

Vervangt bijlage d.d.: **22-03-2021**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
26.	Pluimvee en pluimvee producten	Detectie van <i>Campylobacter</i> spp.; VIDAS CAM protocol	MIC429W 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 <i>E.coli</i> (STEC), screening-procedure op stx en eae genen; kwalitatieve real time PCR-techniek	MIC435W protocol producent*	O
28.	Vlees en vleesproducten, aardappelen, groente en fruit, water	Het aantonen van Shigatoxine producerende <i>E.coli</i> (STEC), screening-procedure op O26, O103, O111, O145 en O157; kwalitatieve real time PCR-techniek	MIC435W protocol producent*	O
29.	Vlees en en vleesproducten (exclusief kip en kipproducten), omgevings-monsters	Het aantonen van Shigatoxine producerende <i>E.coli</i> (STEC), screening-procedure op stx en eae genen; kwalitatieve real time PCR-techniek	MIC415M NPR-CEN-ISO/TS 13136; MicroVal 2018LR84	O
30.	Aardappelen, groente- en fruitproducten	Het aantonen van Shigatoxine producerende <i>E.coli</i> (STEC), screening-procedure op stx en eae genen; kwalitatieve real time PCR-techniek	MIC415M protocol producent*	O
31.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het aantal <i>Listeria monocytogenes</i> ; gietplaatmethode, ALOA	MIC602W NEN-EN-ISO 11290-2 (AFNOR: AES 10/05-09/06)	O
32.	Vis en visproducten	Het bepalen van het aantal <i>Listeria monocytogenes</i> ; aan-/afwezigheid en gietplaatmethode (vanuit hetzelfde deelmonster); VIDAS LMO2 en ALOA	MIC415M/MIC434M aantonen: NEN-EN-ISO 11290-1; AFNOR BIO 12/11-03/04 bepalen van het aantal: NEN-EN-ISO 11290-2; AFNOR AES 10/05-09/06	O
33.	Pluimvee en pluimveeproducten	Het bepalen van het aantal <i>Campylobacter</i> spp.; strijkplaatmethode; CCDA	MIC442W NEN-EN-ISO 10272-2	O

**Anorganische analyses**

<sup>1</sup> Protocol producent: een actuele lijst van protocol-producent-gegevens is opvraagbaar bij de instelling.

van **SGS Food Analytics B.V.**  
**(KvK nummer 16073458)**

Deze bijlage is geldig van: **15-12-2021 tot 01-02-2024**

Vervangt bijlage d.d.: **22-03-2021**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
34.	Vetten en oliën	Bepaling van vrije vetzuren (direct); titrimetrisch	CHE080W NEN-EN-ISO 660	O
35.	Voedingsmiddelen	Bepaling van vrije vetzuren (na extractie); titrimetrisch	CHE080W eigen methode (extractie: eigen methode; meting: NEN-EN-ISO 660)	O
36.	Vetten en oliën	Bepaling van het peroxidegetal (direct); titrimetrisch	CHE078W NEN-EN-ISO 27107	O
37.	Voedingsmiddelen	Bepaling van het peroxidegetal (na extractie); titrimetrisch	CHE078W eigen methode (extractie: eigen methode; meting: NEN-EN-ISO 27107)	O
38.	Kaas	Bepaling vetgehalte; gravimetrisch	CHE580W eigen methode	O
39.	Boter, eetbare olie, emulsies en smeerbare vetten	Bepaling vetgehalte; gravimetrisch	CHE579W NEN-EN-ISO 17189	O
40.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van de pH; potentiometrisch	CHE057W eigen methode	O
41.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan chloride; potentiometrisch	CHE492W eigen methode	O
42.		Het bepalen van het gehalte ruw as; gravimetrie	CHE005W eigen methode	O
43.	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
44.	Voedingsmiddelen en diervoeders (droog)	Het bepalen van het gehalte aan vocht; droogstoofmethode, droogtemperatuur 103°C	CHE052W eigen methode	O
45.	Granen en graanproducten, peulvruchten en peulvruchtproduc- ten	Het bepalen van het gehalte aan vet; petroleumether-/ hexaanextractie, gravimetrisch, directe extractie (zonder voordrogen)	CHE004W eigen methode	O

van **SGS Food Analytics B.V.**  
**(KvK nummer 16073458)**

Deze bijlage is geldig van: **15-12-2021 tot 01-02-2024**

Vervangt bijlage d.d.: **22-03-2021**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
46.	Vlees en vleesproducten	Het bepalen van het gehalte aan vet; petroleumether-/ hexaanextractie, gravimetrisch, directe extractie (met voordrogen)	CHE003W eigen methode	O
47.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan vet; petroleumether-/ hexaanextractie, gravimetrisch, extractie na zure hydrolyse	CHE004W eigen methode	O
48.	Aardappelen-, en fruitproducten en dranken	Het bepalen van het gehalte aan sulfiet (SO <sub>2</sub> ); titrimetrie	CHE093W eigen methode	O
49.	Aardappelen-, groente- en fruitproducten, brood en banketproducten	Het bepalen van het gehalte aan voedingsvezel; enzymatisch-gravimetrisch	CHE060W eigen methode	O
50.	Voedingsmiddelen en diervoeders (m.u.v. vlees en vleesproducten)	Het bepalen van het gehalte aan zetmeel; polarimetrie	CHE063W eigen methode	O
51.	Vlees en vleesproducten	Het bepalen van het gehalte aan zetmeel; polarimetrie	CHE062W eigen methode	O
52.	Extracten van groenten- en fruitproducten en stropen	Het bepalen van de brekingsindex (refractometerwaarde); refractometrie	CHE008W eigen methode	O
53.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan eiwit; Dumas-N	CHE014W eigen methode	O

**Organische analyses**

54.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het totaal suikergehalte (op basis van fructose, glucose, lactose, maltose, saccharose); HPLC RI	CHE001W eigen methode	O
55.		Het bepalen van het gehalte mycotoxines: Deoxynivalenol; Zearalenon; HPLC-MS/MS	CHE602W eigen methode	O

Bijlage bij accreditieverklaring (scope van accreditatie)  
Normatief document: EN ISO/IEC 17025:2017  
Registratienummer: **L 106**

van **SGS Food Analytics B.V.**  
(KvK nummer 16073458)

Deze bijlage is geldig van: **15-12-2021** tot **01-02-2024**

Vervangt bijlage d.d.: **22-03-2021**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
56.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het gehalte mycotoxines: Ochratoxine A; Aflatoxine B1, B2, G1, G2; HPLC-MS/MS	CHE602W eigen methode	O
57.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan benzoëzuur en/of sorbinezuur; HPLC-UV	CHE013W eigen methode	O
58.		Het bepalen van het vetzuurpatroon; GC-FID	CHE061W eigen methode	O
59.	Voedingsmiddelen en water	Bepaling van Acrylamide (HPLC-MS/MS)	CHE587W eigen methode	O
60.	Vis en visproducten, schaal- en schelpdieren	Bepaling van Histamine (HPLC-MS/MS)	CHE589W eigen methode	O