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

van **SGS Nederland B.V.**
SGS Food Analytics

Deze bijlage is geldig van: **05-11-2025** tot **01-02-2028** Vervangt bijlage d.d.: **22-10-2025**

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 [1]	Intern referentienummer	Locatie
		Monsterneming		
a.	Drinkwater, grondwater (Matrix A) Proceswater, koeltorenwater, zwembadwater (Matrix B)	Het nemen van monsters ten behoeve van *Legionella* onderzoek met intern referentienummer MIC417M.	LOGI030M NEN-EN-ISO 11731 en NEN-EN-ISO 19458	O
b.	Drinkwater, oppervlaktewater, proceswater, bronwater	Monstername ten behoeve van 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

[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.

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

van **SGS Nederland B.V.**
SGS Food Analytics

Deze bijlage is geldig van: **05-11-2025** tot **01-02-2028** Vervangt bijlage d.d.: **22-10-2025**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
		Microbiologische analyses		
1.	Legionella isolaten	Het bepalen van het serotype van *Legionella* bacteriën; latex agglutinatie test	MIC417M protocol producent*	O
2.	Drinkwater, grondwater (Matrix A)	Het bepalen van het aantal *Legionella*; 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 *Legionella*; 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, CCA	MIC304W ISO 9308-1	O
6.		Het bepalen van het aantal Escherichia coli; filtratiemethode, CCA	MIC304W ISO 9308-1	O
7.		Het bepalen van het aantal sporen van sulfiet reducerende Clostridia sporen; filtratiemethode, TSC	MIC338W NEN 6567 (1985)	O
8.		Het bepalen van het aantal enterococcen; 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 accreditatieverklaring (scope van accreditatie)
Normatief document: EN ISO/IEC 17025:2017
Registratienummer: **L 106**

van **SGS Nederland B.V.**
SGS Food Analytics

Deze bijlage is geldig van: **05-11-2025** tot **01-02-2028** Vervangt bijlage d.d.: **22-10-2025**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
12.	Voedingsmiddelen (m.u.v. melk en rauwmelkse kaas) en diervoeders	Het aantonen van *Salmonella spp*; bevestiging met behulp van MALDI-TOF	MIC409W NEN-EN-ISO 6579-1 (AFNOR BIO 12/32-10/11) bevestiging: NEN-EN-ISO 6579-1 (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 coagulase positieve Staphylococcen; gietplaatmethode, BP+RPF	MIC441W ISO 6888-2	O
17.		Het bepalen van het aantal ß-glucuronidase-positieve Escherichia coli; gietplaatmethode, TBX	MIC031W ISO 16649-2	O
18.		Het bepalen van het aantal gisten en schimmels; gietplaatmethode, OCGA	MIC033W ISO 7954 (1987)	O
19.		Het bepalen van het aantal gisten en schimmels; gietplaatmethode	MIC305W ISO 21527-1 en 21527-2 (AFNOR BKR 23/11-12/18)	O
20.		Het bepalen van het aantal vermoedelijke Bacillus cereus; strijkplaatmethode, MYP	MIC027W NEN-EN-ISO 7932	O
21.		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
22.		Het bepalen van het aantal melkzuurbacteriën; gietplaatmethode, MRSA	MIC035W NEN-ISO 15214	O
23.		Het bepalen van het aantal Clostridium perfringens; gietplaatmethode, TSC	MIC234W ISO 7937	O

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

van **SGS Nederland B.V.**
SGS Food Analytics

Deze bijlage is geldig van: **05-11-2025** tot **01-02-2028** Vervangt bijlage d.d.: **22-10-2025**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
24.	Voedingsmiddelen	Het aantonen van *Listeria monocytogenes*	MIC358W NEN-EN-ISO 11290-1 AFNOR 12/27-02/10	O
25.	Voedingsmiddelen en proceswater	Het aantonen van *Salmonella spp*; detectietechniek; bevestiging met behulp van MALDI-TOF	MIC361W NEN-EN-ISO 6579-1 (AFNOR BIO 12/16-09/05) bevestiging: NEN-EN-ISO 6579-1 (MicroVal 2017LR75)	O
26.	Salmonella-isolaten	Bepalen van het serotype van *Salmonella*; agglutinatietechniek (serologie) *S. typhimurium, S. typhimurium (monofasisch), S. enteritidis, S. infantis, S. virchow, S. hadar, S. agona, S. paratyphi B var. Java*	MIC172W NPR-CEN/TR 6579-3	O
27.		Bepalen van het serotype van *Salmonella*; PCR techniek *S. Abaetetuba, S. Aberdeen, S. Abony, S. Adelaide, S. Agama, S. Agona, S. Alachua, S. Albany, S. Altona, S. Amsterdam, S. Anatum, S. Augustenborg, S. Banana, S. Bareilly, S. Bergen, 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. Cotham, S. Cubana, S. Derby, S. Dublin, S. Duisburg, S. Durban, S. Eastbourne, S. Eboko, S. Emek, S. Enteritidis, S. Fresno, S. Gaminara, S. Gallinarum Gallinarum, S. Gallinarum Pullorum, S. Give, S. Glostrup, S. Gloucester, S. Goldcoast, S. Grumpensis, S. Hadar, S. Haifa, S. Hartford, S. Havana, S. Heidelberg, S. Hvittingfoss, S. Ibadan, S. Idikan, S. Indiana, S. Infantis, S. Isangi, S. Jangwani, S. Javiana, S. Kapemba, S. Kedougou, S. Kentucky, S. Kiambu, S. Kirkee, S. Kisarawe, S. Kottbus, S. Lagos, S. Lexington, S. Lille, S. Litchfield, S. Liverpool, S. Livingstone, S. Llandoff, S. London, S. Manchester, S. Manhattan, S. Matadi, S. Mbandaka, S. Meleagridis, S. Miami, S. Michigan, S. Mikawasima, S. Minnesota, S. Monschaui, S. Montevideo, S. Muenchen, S. Muenster or Reading, S. Nagoya, 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. Ruiru, S. Saintpaul, S. Sandiego, S. Schwarzengrund, S. Senftenberg, S. Soerenga, S. Stanley, S. Stourbridge, S. Taksony, S. Telelkebir, S. Tennessee, S. Thompson, S. Typhi, S. Typhimurium, S. Uganda, S. Urbana, S. Veneziana, S. Virchow, S. Wandsworth, S. Weltevreden, S. Worthington, S. Yoruba, 1,4,[5],12:i:- , 4,[5],12:d:-*	MIC424W protocol producent*	O

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

van **SGS Nederland B.V.**
SGS Food Analytics

Deze bijlage is geldig van: **05-11-2025** tot **01-02-2028** Vervangt bijlage d.d.: **22-10-2025**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
28.	Pluimvee en pluimvee producten	Het aantonen van *Campylobacter spp*	MIC429W EN-ISO 10272-1; AFNOR BIO 12/29-05/10	O
29.	Vlees en en vleesproducten (exclusief kip en kipproducten), omgevings-monsters	Het aantonen van Shigatoxine producerende E.coli (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 E.coli (STEC), screening-procedure op stx en eae genen; kwalitatieve real time PCR-techniek	MIC415M protocol producent*	O
31.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het aantal *Listeria monocytogenes*; gietplaatmethode, ALOA	MIC602W NEN-EN-ISO 11290-2 (AFNOR: AES 10/05-09/06)	O
32.	Vis en visproducten	Het bepalen van het aantal *Listeria monocytogenes*; aan-/afwezigheid en gietplaatmethode (vanuit hetzelfde deelmonster); 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 *Campylobacter spp.*; strijkplaatmethode; CCDA	MIC442W NEN-EN-ISO 10272-2	O
34.	Kant-en-klare voedingsmiddelen (gekoeld en niet-gekoeld)	Het bepalen van de groeipotentie van *Listeria monocytogenes*; conservering doeltreffendheidstest (challengetest)	PMO001P ISO 20976-1, EURL Lm Technical Guidance Document, NVWA informatieblad 85	O

OCR (EU) 2017/625, artikel 37 lid 1
De accreditatie voor onderstaande microbiologische activiteiten is geschikt voor erkenning

35.	Inlegvellen, veegdoekjes, mest en overschoen-monsters afkomstig van de primaire productie van pluimvee	Aantonen van *Salmonella spp*; detectietechniek; bevestiging m.b.v. MALDI-TOF	MIC409W NEN-EN-ISO 6579-1 (AFNOR BIO 12/32-10/11) bevestiging: NEN-EN-ISO 6579-1 (MicroVal 2017LR73)	O

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

van **SGS Nederland B.V.**
SGS Food Analytics

Deze bijlage is geldig van: **05-11-2025** tot **01-02-2028** Vervangt bijlage d.d.: **22-10-2025**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
36.	Salmonella-isolaten uit pluimveemest	Bepalen van het serotype van *Salmonella*; agglutinatietechniek (serologie) *S.* Enteritidis, *S.* Typhimurium, *S.* Hadar, *S.* Infantis, *S.* Virchow *en S.* Paratyphi B var. Java	MIC172W NPR-CEN-ISO/TR 6579-3	O
		Anorganische analyses		
37.	Vetten en oliën	Bepaling van vrije vetzuren (direct); titrimetisch	CHE080W NEN-EN-ISO 660	O
38.	Voedingsmiddelen	Bepaling van vrije vetzuren (na extractie); titrimetrisch	CHE080W eigen methode (extractie: eigen methode; meting: NEN-EN-ISO 660)	O
39.	Vetten en oliën	Bepaling van het peroxidegetal (direct); titrimetrisch	CHE078W NEN-EN-ISO 27107	O
40.	Voedingsmiddelen	Bepaling van het peroxidegetal (na extractie); titrimetrisch	CHE078W eigen methode (extractie: eigen methode; meting: NEN-EN-ISO 27107)	O
41.	Kaas	Bepaling vetgehalte; gravimetrisch	CHE580W eigen methode	O
42.	Boter, eetbare olie, emulsies en smeerbare vetten	Bepaling vetgehalte; gravimetrisch	CHE579W NEN-EN-ISO 17189	O
43.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van de pH; potentiometrisch	CHE057W eigen methode	O
44.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan chloride; potentiometrisch	CHE492W eigen methode	O
45.		Het bepalen van het gehalte ruw as; gravimetrie	CHE005W eigen methode	O
46.	Voedingsmiddelen (nat)	Het bepalen van het gehalte aan vocht; droogstoof-methode, droogtemperatuur 103°C m.b.v. zand en ethanol (70%)	CHE052W / CHE003W eigen methode	O
47.	Voedingsmiddelen en diervoeders (droog)	Het bepalen van het gehalte aan vocht; droogstoofmethode, droogtemperatuur 103°C	CHE052W eigen methode	O

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
48.	Granen en graanproducten, peulvruchten en peulvruchtproducten	Het bepalen van het gehalte aan vet; petroleumether-/ hexaanextractie, gravimetrisch, directe extractie (zonder voordrogen)	CHE004W eigen methode	O
49.	Vlees en vleesproducten	Het bepalen van het gehalte aan vet; petroleumether-/ hexaanextractie, gravimetrisch, directe extractie (met voordrogen)	CHE003W eigen methode	O
50.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan vet; petroleumether-/ hexaanextractie, gravimetrisch, extractie na zure hydrolyse	CHE004W eigen methode	O
51.	Aardappelen-, en fruitproducten en dranken	Het bepalen van het gehalte aan sulfiet (SO_2); titrimetrie	CHE093W eigen methode	O
52.	Aardappelen-, groente- en fruitproducten, brood en banketproducten	Het bepalen van het gehalte aan voedingsvezel; enzymatisch-gravimetrisch; handmatig	CHE060W eigen methode	O
		Het bepalen van het gehalte aan voedingsvezel; enzymatisch-gravimetrisch; geautomatiseerd	CHE059W eigen methode	
53.	Voedingsmiddelen en diervoeders (m.u.v. vlees en vleesproducten)	Het bepalen van het gehalte aan zetmeel; polarimetrie	CHE063W eigen methode	O
54.	Vlees en vleesproducten	Het bepalen van het gehalte aan zetmeel; polarimetrie	CHE062W eigen methode	O
55.	Extracten van groenten- en fruitproducten en stropen	Het bepalen van de brekingsindex (refractometerwaarde); refractometrie	CHE008W eigen methode	O
56.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan stikstof en berekening van ruw eiwit gehalte; Dumas-N	CHE014W eigen methode	O

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
		Organische analyses		
57.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het totaal suikergehalte (op basis van fructose, glucose, lactose, maltose, saccharose); HPLC RI	CHE001W eigen methode	O
58.		Het bepalen van het totaal suikergehalte (op basis van fructose, glucose, lactose, maltose, saccharose); HPAEC-PAD	CHE062W eigen methode	O
59.		Het bepalen van het gehalte mycotoxines: Deoxynivalenol; Zearalenon; HPLC-MS/MS	CHE602W eigen methode	O
60.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het gehalte mycotoxines: Ochratoxine A; Aflatoxine B1, B2, G1, G2; HPLC-MS/MS	CHE602W eigen methode	O
61.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan benzoëzuur en/of sorbinezuur; HPLC-UV	CHE013W eigen methode	O
62.		Het bepalen van het vetzuurpatroon; GC-FID	CHE061W eigen methode	O
63.		Het bepalen van het gehalte aan Acrylamide; HPLC-MS/MS	CHE587W eigen methode	O
64.	Vis en visproducten, schaal- en schelpdieren	Het bepalen van het gehalte aan Histamine; HPLC-MS/MS	CHE589W eigen methode	O