

van **Normec Foodlab Ede B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **23-04-2026** tot **01-06-2030**

Vervangt bijlage d.d.: **14-01-2026**

Locatie(s) waar activiteiten onder accreditatie worden uitgevoerd

Hoofdkantoor

Pascalstraat 25
6716 AZ
Ede
Nederland

Locatie	Afkorting
Pascalstraat 25 6716 AZ Ede Nederland	E

Nr.	Materiaal of product	Verrichting/ Onderzoeksmethode ¹	Intern referentienummer	Locatie
Monsterneming				
a.	Drinkwater en proceswater	Het nemen van monsters voor microbiologisch onderzoek (met interne referentienummers ME100, ME100.ASB.080, ME100.ASB.081 en ME100.ASB.082)	SOP BC 347 NEN-EN-ISO 19458	E
b.		Het nemen van monsters voor chemisch onderzoek (met interne referentienummers GI064, GI088, GN063 en GN367)	SOP BC 347 eigen methode	E

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 **Normec Foodlab Ede B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **23-04-2026 tot 01-06-2030**

Vervangt bijlage d.d.: **14-01-2026**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting/ Onderzoeksmethode ¹	Intern referentienummer	Locatie
c.	Drinkwater (Matrix A) Proceswater en koeltorenwater (Matrix B)	Het nemen van monsters ten behoeve van het Legionella onderzoek (de bijbehorende test wordt structureel door een ander geaccrediteerd laboratorium uitgevoerd)	SOP BC 492 NEN-EN-ISO 11731 en NEN-EN-ISO 19458	E
Anorganische analyses (nat-chemisch)				
1.	Levensmiddelen, uitgezonderd vlees	Het bepalen van het gehalte aan droge stof bij 70°C/103°C; gravimetrisch	SOP GH 183 eigen methode	E
2.	Vlees en vleesproducten	Het bepalen van het gehalte aan droge stof bij 103°C; gravimetrisch	SOP GH 236 NEN-ISO 1442	E
3.	Diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan vocht of droge stof; gravimetrisch	SOP GH 406 EG 152/2009 annex III A	E
4.		Het bepalen van het gehalte aan ruw as; gravimetrisch	SOP GH 468 EG 152/2009 annex III L	E
5.		Het bepalen van het gehalte aan ruw celstof; gravimetrisch	SOP GH 469 EG 152/2009 annex III H	E
6.		Het bepalen van het gehalte aan totaal en vrij ruw vet; gravimetrisch	SOP GH 471 EG 152/2009 annex III G	E
7.	Levensmiddelen en vlees	Het bepalen van het gehalte aan totaal en vrij vet; Soxtec	SOP GH 609 eigen methode	E
8.	Afvalwater	Het bepalen van de in petroleumether extraheerbare bestanddelen; Soxhlet, gravimetrisch	SOP GH 073 NEN 6671	E
9.	Drinkwater	Het bepalen van de geleidbaarheid; conductometrie	SOP GI 088 NEN-ISO 7888	E
10.	Drinkwater, afvalwater, levensmiddelen en diervoeders	Het bepalen van de pH; potentiometrisch	SOP GI 064 eigen methode	E
11.	Levensmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan chloride; potentiometrisch	SOP GI 171 eigen methode	E
12.	Afvalwater	Het bepalen van het biochemisch zuurstofverbruik; potentiometrisch	SOP GI076 NEN-EN-ISO 5815-1	E

van **Normec Foodlab Ede B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **23-04-2026** tot **01-06-2030**

Vervangt bijlage d.d.: **14-01-2026**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting/ Onderzoeksmethode ¹	Intern referentienummer	Locatie
13.		Het bepalen van het chemisch zuurstofverbruik; titrimetrisch	SOP GG 413-1 NEN 6633:2006/A1:2007: 2020	E
14.		Het bepalen van het gehalte aan stikstof volgens Kjeldahl; titrimetrisch	SOP FG 397 en SOP GG 400 NEN-ISO 5663	E
15.	Levensmiddelen en vlees	Het bepalen van het gehalte aan stikstof en bijbehorende berekening van het gehalte aan eiwit; Kjeldahl methode	SOP GG 210 levensmiddelen: eigen methode vlees: NEN-ISO 937	E
16.	Diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan suikers (totaal); titrimetrisch	SOP GG 472 EG 152/2009 annex III I	E
17.		Het bepalen van het gehalte aan ruw eiwit; destructie/distillatie/titrimetrisch, Kjeldahl methode	SOP GG 470 EG 152/2009 annex III C	E
18.	Drinkwater en afvalwater	Het bepalen van het gehalte aan ammonium; ionchromatografie	SOP GN 367 eigen methode	E
19.	Diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan zetmeel; polarimetrisch	SOP GU 412 EG 152/2009 annex III K	E
20.	Vlees, vleesproducten en diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan stikstof en bijhorende berekening van het gehalte aan eiwit; Dumas methode	SOP GU 407 eigen methode	E
21.	Drinkwater en afvalwater	Het bepalen van het gehalte aan chloride, nitraat, fosfaat, sulfaat; ionchromatografie (geleidbaarheid)	SOP GN 063 eigen methode	E
22.	Vlees, vleesproducten en groenten	Het bepalen van het gehalte aan nitriet, nitraat; ionchromatografie (geleidbaarheid en UV-detectie)	SOP GN 576 eigen methode	E

Anorganische analyses (elementanalyses)

23.	Afvalwater	Het bepalen van het gehalte aan elementen; koningswater ontsluiting en ICP-MS Ag, As, Ca, Cd, Cr, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, Ni, P, Pb, Se en Zn	SOP GK 409 eigen methode Meting NEN-EN-ISO 17294-2 ontsluiting: eigen methode FK547	E
24.	Afvalwater	Het bepalen van het gehalte aan kwik; koningswater ontsluiting en ICP-MS	SOP GK 409 eigen methode	E

van Normec Foodlab Ede B.V.

Deze bijlage is geldig van: 23-04-2026 tot 01-06-2030

Vervangt bijlage d.d.: 14-01-2026

Nr.	Materiaal of product	Verrichting/ Onderzoeksmethode ¹	Intern referentienummer	Locatie
25.	Levensmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan elementen; magnetron- ontsluiting en meting m.b.v. ICP-MS As, Ca, Cd, Co, Cr, Cu, Fe, Hg, K, Mg, Mn, Mo, Na, Ni, P, Pb, Se, Sn en Zn.	SOP GK411 <u>Levensmiddelen</u> As, Hg, Cd en Pb: NEN-EN 15763 Sn: NEN-EN 15765 Overige elementen: eigen methode <u>Diervoeder</u> eigen methode	E
Microbiologische verrichtingen				
26.	Drink- en proceswater	Het bepalen van het koloniegetal bij 22°C en/of 36°C; telplaatmethode YEA	SOP ME100 en ME100.ASB.080 ISO 6222	E
27.		Het bepalen van het aantal Enterococcen; membraanfiltratie, telplaatmethode SB	SOP ME100 en ME100.ASB.082 ISO 7899-2	E
28.		Het bepalen van het aantal coliformen en Escherichia coli bacteriën; membraanfiltratie, telplaatmethode LTTC	SOP ME100 en ME100.ASB.081 ISO 9308-1 (2000)	E
29.	Levensmiddelen, diervoeders en zuivel	Het bepalen van het aëroob mesofiel kiemgetal bij 30°C; telplaatmethode PCA	SOP ME100 en ME100.ASB.001 ISO 4833-1	E
30.	Levensmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het aantal gisten/schimmels; telplaatmethode DRBC	SOP ME100 en ME100.ASB.035 ISO 21527-1 (producten met wateractiviteit > 0,95)	E
31.		Het bepalen van het aantal gisten/schimmels; telplaatmethode DG18	SOP ME100 en ME100.ASB.036 ISO 21527-2 (producten met wateractiviteit ≤ 0,95)	E
32.	Levensmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het aantal Enterobacteriaceae telplaatmethode VRBG zonder bevestiging	SOP ME100 en ME100.ASB.020 ISO 21528-2	E
33.	Levensmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het aantal Enterobacteriaceae telplaatmethode VRBG met bevestiging	SOP ME100 en ME100.ASB.020 ISO 21528-2 (2004)	E
34.		Het bepalen van het aantal melkzuurbacteriën bij 30°C kolonietelling, voedingsbodem MRS	SOP ME100 en ME100.ASB.051 ISO 15214	E
35.		Het bepalen van het aantal coagulase positieve Staphylococci; telplaatmethode BP+RPF	SOP ME100 en ME100.ASB.066 ISO 6888-2	E

van **Normec Foodlab Ede B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **23-04-2026 tot 01-06-2030**

Vervangt bijlage d.d.: **14-01-2026**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting/ Onderzoeksmethode ¹	Intern referentienummer	Locatie
36.	Levensmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het aantal glucuronidase-positieve Escherichia coli; telplaatmethode TBX	SOP ME100 en ME100.ASB.019 ISO 16649-2	E
37.	Levensmiddelen monsters	Het bepalen van het aantal Listeria monocytogenes; telplaatmethode ALOA	SOP ME100 en ME100.ASB.046 ISO 11290-2 (AFNOR AES 10/05-09/06)	E
38.	Levensmiddelen en omgevingsmonsters	Het aantonen van Listeria spp; immunologische test, grensreactie	SOP GE 516 ISO 11290-1 (AFNOR BIO 12/2-06/94)	E
39.	Levensmiddelen, swabs en omgevingsmonsters	Het aantonen van Listeria monocytogenes en Listeria spp; immunologische test, grensreactie	SOP GE 620 ISO 11290-1 inclusief Amendement 1 (AFNOR BIO-12/33-05/12)	E
40.	Levensmiddelen	Het bepalen van het aantal coliformen; telplaatmethode VRBA	SOP ME100 en ME100.ASB.017 ISO 4832	E
41.		Het aantonen van coagulase-positieve Staphylococci; GC, grensreactie	SOP GE 341 ISO 6888-3	E
42.	Levensmiddelen, diervoeders en omgevingsmonsters (productie)	Het aantonen van Salmonella spp: m.b.v. FRET (Fluorescence Resonance Energy Transfer), grensreactie	SOP GE 615 ISO 6579-1 (Afnor BIO 12/38 - 06/16)	E
43.	Levensmiddelen, diervoeders en omgevingsmonsters (productie)	Aantonen van Salmonella spp; grensreactie, chromogeen medium	SOP GE616 ISO 6579 (Afnor BRD 07/11-12/05)	E
44.	Levensmiddelen en omgevingsmonsters (productie)	Het aantonen van Listeria spp; FRET (Fluorescence Resonance Energy Transfer)	SOP GE621 ISO 11290-1 (AFNOR BIO 12/39 – 09/16)	E
45.	Levensmiddelen en omgevingsmonsters (productie)	Het aantonen van Listeria monocytogenes; FRET (Fluorescence Resonance Energy Transfer)	SOP GE621 ISO 11290-1 (AFNOR BIO 12/40 – 11/16)	E

van **Normec Foodlab Ede B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **23-04-2026 tot 01-06-2030**

Vervangt bijlage d.d.: **14-01-2026**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting/ Onderzoeksmethode ¹	Intern referentienummer	Locatie
46.	Melkpoeders, zuigelingenvoeding en granen voor zuigelingen met/zonder probiotica, inclusief ingrediënten en omgevingsmonsters	Het aantonen van Cronobacter spp; real time PCR m.b.v. FRET (Fluorescence Resonance Energy Transfer), grensreactie	SOP GE570 NEN-EN-ISO 22964:2017 (AFNOR BIO 12/42 - 03/18)	E
47.	Levensmiddelen en omgevingsmonsters	Het aantonen van Listeria monocytogenes, verkorte methode grensreactie	SOP GE 597 ISO 11290-1 (AFNOR AES 10/03-09/00)	E
48.	Levensmiddelen	Het bepalen van het anaëroob kiemgetal, telplaatmethode Schaedler agar	SOP ME100 en ME100.ASB.002 eigen methode	E
49.		Het bepalen van het aantal sulfietreducerende anaëroben, telplaatmethode ISA	SOP ME100 en ME100.ASB.009 ISO 15213	E
50.		Het bepalen van het aantal Bacillus cereus, telplaatmethode MYP	SOP ME100 en ME100.ASB.012 ISO 7932	E
51.	Vlees en vleesproducten	Het bepalen van het aantal Pseudomonas spp, telplaatmethode CFC	SOP ME100 en ME100.ASB.060 ISO 13720	E
52.	Rauw vlees (uitgezonderd gevogelte), rauwe melk, rauwmelkse kaas, bloem, gefermenteerde worst, slamelange, kaas (verwerkte melk) en water (productie omgeving)	Het bepalen van de aanwezigheid van Shigatoxine producerende E.coli (STEC), screeningmethode op stx- en eae genen; FRET (Fluorescence Resonance Energy Transfer)	SOP GE640 ISO/TS 13136 (Microval 2018LR84)	E

van **Normec Foodlab Ede B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **23-04-2026 tot 01-06-2030**

Vervangt bijlage d.d.: **14-01-2026**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting/ Onderzoeksmethode ¹	Intern referentienummer	Locatie
53.	Rauw vlees (uitgezonderd gevogelte), rauwe melk, rauwmelkse kaas, bloem, gefermenteerde worst, slamelange, kaas (verwerkte melk) en water (productie omgeving)	Het bepalen van de aanwezigheid van Shigatoxine producerende E.coli (STEC), bevestigingsmethode op stx- en eae genen; FRET (Fluorescence Resonance Energy Transfer)	SOP GE640 ISO/TS 13136 (Microval 2018LR84)	E
54.	STEC-isolaten uit rauw vlees (uitgezonderd gevogelte), rauwe melk, rauwmelkse kaas, bloem, gefermenteerde worst, slamelange, kaas (verwerkte melk) en water (productie omgeving)	Het bepalen van het serotype van STEC: O26, O45, O103, O111, O121, O145 en O157; FRET (Fluorescence Resonance Energy Transfer)	SOP GE640 ISO/TS 13136 (Microval 2018LR84)	E
55.	Salmonella isolaten	Serotypering van Salmonella; agglutinatiereacties volgens White-Kauffmann-Le Minor schema S. Paratyphi var. Java, S. Agona, S. Typhimurium, S. Brandenburg, S. Heidelberg, S. Indiana, S. Livingstone, S. Montevideo, S. Thompson, S. Virchow, S. Infantis, S. Bareilly, S. Mbandaka, S. Blockley, S. Bovismorbificans, S. Hadar, S. Enteritidis-, S. Anatum, S. Lexington en S. Senftenberg	SOP GC 508 afkomstig van pluimvee: NPR-CEN-ISO/TR 6579-3 afkomstig van andere producten: eigen methode	E
56.	Levensmiddelen, pluimveevlees, pluimveevlees-producten, pluimvee nekvel en borstvel, mest, monsters primaire productie en omgevings-monsters	Het bepalen van het aantal Campylobacter spp., telplaatmethode mCCDA	SOP ME100.ASB.026 NEN-EN-ISO 10272-2	E