

van **Eurofins Food Testing Netherlands B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **25-01-2023** tot **01-03-2026**

Vervangt bijlage d.d.: **19-10-2022**

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

**Hoofdkantoor**

Icarus 12  
8448 CJ  
Heerenveen  
Nederland

Locatie	Afkorting
Icarus 12 8448 CJ Heerenveen Nederland	I

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
<b>Chemische verrichtingen</b>				
1.	Poedervormige zuivelproducten	Het bepalen van het gehalte aan as; gravimetrie	W5556 NEN 6810	I
2.	Vlees	Het bepalen van het gehalte aan as; gravimetrie	W5557 NEN-ISO 936	I
3.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan as; gravimetrie	W5556 eigen methode	I

<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.

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

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

van **Eurofins Food Testing Netherlands B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **25-01-2023 tot 01-03-2026**

Vervangt bijlage d.d.: **19-10-2022**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
4.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan benzoëzuur en sorbinezuur; HPLC (UV-detector)	W5321 eigen methode	
5.	Koffie, cafeïnehoudende thee en cafeïnehoudende dranken	Het bepalen van het gehalte aan cafeïne; HPLC (UV-detector)	W5334 eigen methode	
6.	Vloeibare melkproducten (m.u.v. melk, room en geëvaporeerde melk)	Het bepalen van het gehalte aan droge stof; gravimetrie (zandmethode)	W5551 eigen methode	
7.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan eiwit; fotometrische titratie, Kjeldahl (geautomatiseerde methode)	W5532 eigen methode	
8.	Water	Het bepalen van het elektrisch geleidingsvermogen, conductometrie	W5510 NEN 7888	
9.	Kaas	Het bepalen van de pH; potentiometrie	W5524 NEN 3775	
10.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van de pH; potentiometrie	W5524 eigen methode	
11.	Water	Het bepalen van de pH; potentiometrie	W5513 eigen methode	
12.	Drinkwater en zwembadwater	Het bepalen van de troebelheid; nefelometrie	W5509A ISO 7027-1	
13.	Vlees en vleesproducten	Het bepalen van het vrij of totaal gehalte aan vet; gravimetrie na Soxhlet extractie	W5565 en W5566 NEN-ISO 1443 en NEN-ISO 1444	
14.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het totaal gehalte aan vet; gravimetrie na Soxhlet extractie	W5566 eigen methode	
15.		Bepalen van het gehalte vrij vet; gravimetrie na Soxhlet extractie	W5565 eigen methode	
16.	Kaas	Het bepalen van het gehalte aan vocht; gravimetrie (referentiemethode zand)	W5560 NEN 3754	

van **Eurofins Food Testing Netherlands B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **25-01-2023 tot 01-03-2026**

Vervangt bijlage d.d.: **19-10-2022**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
17.	Melkpoeder en weipoeder	Het bepalen van het gehalte aan vocht; gravimetrie	W5559 melkpoeder IDF 26A:1993 weipoeder eigen methode	
18.	Droge voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan vocht; gravimetrie	W5559 eigen methode	
19.	Suikerrijke voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan vocht; gravimetrie (vacuümmethode)	W5589 eigen methode	
20.	Voedingsmiddelen met een vochtgehalte groter dan 20%	Het bepalen van het gehalte aan vocht; gravimetrie	W5549 eigen methode	
21.	Vlees	Het bepalen van het gehalte aan vocht; gravimetrie	W5583 NEN-ISO 1442	
22.	Kaas	Het bepalen van het gehalte aan zout; potentiometrie	W5522 NEN-EN-ISO 5943	
23.	Vlees en vleesproducten	Het bepalen van het gehalte aan zout; potentiometrie	W5522 NEN-ISO 1841-2	
24.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan zout; potentiometrie	W5522 eigen methode	
<b>Koolhydraten</b>				
25.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan inuline en fructo-oligosachariden; enzymatisch/HPAEC (PA-detectie)	W5351 AOAC 999.03	
26.	Zuivelproducten / grondstoffen	Het bepalen van het gehalte aan lactose; HPAEC (PA-detectie)	W5354 eigen methode	
27.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan glucose, fructose, lactose, sacharose en maltose (suikerpatroon); HPAEC (PA-detectie)	W5350 eigen methode	
28.	Zuigelingsvoeding, premixen en grondstoffen	Het bepalen van het gehalte aan 2'-Fucosyllactose; HPAEC (PA-detectie)	W5392 eigen methode	

van **Eurofins Food Testing Netherlands B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **25-01-2023** tot **01-03-2026**

Vervangt bijlage d.d.: **19-10-2022**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
29.	Voedingsmiddelen, melk en melk-producten	Het bepalen van het gehalte aan fructose, galactose, glucose, lactose, maltose en sacharose (suikergehalte); HPAEC (PA-detectie)	W5384 voedingsmiddelen: eigen methode  Melk en melkproducten: ISO 22184/IDF244	
30.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan totaal voedingsvezel; gravimetrie	W5584 AOAC 991.43	
31.	Diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan totaal voedingsvezel; gravimetrie	W5584 eigen methode	
32.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan oplosbaar, onoplosbaar en (som) totaal voedingsvezel; gravimetrie	W5588 AOAC 991.43	
33.	Diervoeders	Het bepalen van het gehalte aan oplosbaar, onoplosbaar en (som) totaal voedingsvezel; gravimetrie	W5588 eigen methode	
34.	Voedingsmiddelen	Bepalen van het gehalte aan laagmoleculair (SDFS), hoogmoleculair (IDF+SDFP) en totaal (som) voedingsvezel (TDF); enzymatisch, gravimetrie, GPC (RI-detectie)	W5386 AOAC 2009.01	
35.	Voedingsmiddelen met hoog zetmeelgehalte	Bepalen van het gehalte aan laagmoleculair (SDFS), hoogmoleculair (IDF+SDFP) en totaal (som) voedingsvezel (TDF); enzymatisch, gravimetrie, GPC (RI-detectie)	W5386 eigen methode	
36.	Voedingsmiddelen	Bepalen van het gehalte aan laagmoleculair (SDFS), hoogmoleculair oplosbaar (SDFP), hoogmoleculair onoplosbaar (IDF) en totaal (som) voedingsvezel (TDF); enzymatisch, gravimetrie, GPC (RI-detectie)	W5388 AOAC 2011.25	
37.	Voedingsmiddelen met hoog zetmeelgehalte	Bepalen van het gehalte aan laagmoleculair (SDFS), hoogmoleculair oplosbaar (SDFP), hoogmoleculair onoplosbaar (IDF) en totaal (som) voedingsvezel (TDF); enzymatisch, gravimetrie, GPC (RI-detectie)	W5388 eigen methode	

van **Eurofins Food Testing Netherlands B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **25-01-2023 tot 01-03-2026**

Vervangt bijlage d.d.: **19-10-2022**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
38.	Voedingsmiddelen en grondstoffen hiervoor	Bepalen van het gehalte aan laagmoleculair (SDFS), hoogmoleculair (IDF+ SDFP) en totaal (som) voedingsvezel (TDF); enzymatisch, gravimetrie, GPC (RI-detectie)	W5396 AOAC 2017.16	I
39.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het gehalte aan zetmeel; enzymatisch	W55110 eigen methode	I
40.	Diervoeders en diervoedergrondstoffen	Het bepalen van het gehalte aan zetmeel; enzymatisch	W55110 NEN-EN-ISO 15914	I
41.	Melk, melkproducten, poedervormige zuivelproducten en zuigelingenvoeding	Bepalen van het gehalte aan vet (Röse Gottlieb); gravimetrie	W5564 Melk, wei, karnemelk NEN-EN-ISO 1211 Room NEN-EN-ISO 2450 Melk en weipoeder NEN-EN-ISO 1736 Zuigelingenvoeding NEN-EN-ISO 8381 Geëvaporeerde en gecondenseerde melk NEN-EN-ISO 1737	I
42.	Yoghurt	Bepalen van het gehalte aan vet (Röse Gottlieb); gravimetrie	W5564 eigen methode	I

#### Fysische verrichtingen

43.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het aantal stuks in een consumentenverpakking	W55135 eigen methode	I
44.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van de massa van de inhoud van een consumentenverpakking; gravimetrie	W55135 eigen methode	I
45.		Het bepalen van het volume van de inhoud van een consumentenverpakking op basis van het soortelijk gewicht; gravimetrie	W55135 eigen methode	I
46.	Voedingsmiddelen	Het bepalen van het uitlekgewicht; zeef maaswijdte 2,8 mm, diameter 20 cm, 5 minuten; gravimetrie	W55135 eigen methode	I

van Eurofins Food Testing Netherlands B.V.

Deze bijlage is geldig van: 25-01-2023 tot 01-03-2026

Vervangt bijlage d.d.: 19-10-2022

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
<b>Microbiologische verrichtingen</b>				
47.	Drink-, zwembad en proceswater	Het bepalen van <i>Aeromonas</i> -bacteriën; membraanfiltratie	W5730 NEN 6263	
48.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het totaal aantal <i>Bacillus cereus</i> ; telplaatmethode	W5735 NEN-EN-ISO 7932	
49.		Het bepalen van het totaal aantal <i>Bacillus cereus</i> sporen; telplaatmethode	W5735 NEN-EN-ISO 7932	
50.		Het aantonen van <i>Campylobacter</i> bij 41,5°C; grensreactie	W5781 NEN-EN-ISO 10272-1:2006	
51.		Het bepalen van het aantal <i>Clostridium perfringens</i> ; telplaatmethode	W5749 NEN-EN-ISO 7937	
52.		Het bepalen van het aantal Coliformen bij 30°C; telplaatmethode	W5733 NEN-ISO 4832	
53.	Voedingsmiddelen en diervoeders met een inweeg >10 mL (zuivel)	Het aantonen van Coliformen; grensreactie	W5720 eigen methode	
54.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het aantonen van Coliformen; grensreactie, incubatie temperatuur 37°C	W5720 NEN-ISO 4831	
55.	Oppervlaktewater	Bepalen van het aantal thermotolerante Coliformen; membraanfiltratie	W57201 NEN 6570:1982	
56.	Zuigelingsvoeding, grondstoffen voor zuigelingsvoeding en omgevingsmonsters	Aantonen van <i>Cronobacter</i> spp; grensreactie, chromogeen medium	W5710A ISO 22964	
57.	Drink-, zwembad-, bron- en proceswater	Het bepalen van het aantal <i>Escherichia coli</i> en coliformen; membraanfiltratie	W57204 NEN-EN-ISO 9308-1	
58.	Voedingsmiddelen en omgevingsmonsters	Het bepalen van het aantal glucuronidase-positieve <i>Escherichia coli</i> bij 42°C; telplaatmethode, mediafilm	W57217 NEN-ISO 16649-2 AFNOR 3M 01/08-06/01	

van **Eurofins Food Testing Netherlands B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **25-01-2023 tot 01-03-2026**

Vervangt bijlage d.d.: **19-10-2022**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
59.	Diervoeders, mest en compost	Het bepalen van het aantal glucuronidase-positieve <i>Escherichia coli</i> bij 42°C; telplaatmethode, mediafilm	W57217 eigen methode	
60.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het aantal glucuronidase-positieve <i>Escherichia coli</i> ; chromogene telplaat	W5732 NEN-ISO 16649-2	
61.		Het bepalen van het aantal Enterobacteriaceae; telplaatmethode	W5723 NEN-ISO 21528-2	
62.	Voedingsmiddelen, uitgezonderd ei(producten), en diervoeders	Het aantonen van Enterobacteriaceae bij 37°C; grensreactie	W5724A NEN-EN-ISO 21528-1	
63.	Voedingsmiddelen, diervoeders en omgevingsmonsters	Het bepalen van het aantal Enterobacteriaceae bij 37 °C, telplaatmethode, mediafilm	W57123 ISO 21528-2 AFNOR 3M 01/06 – 09/97	
64.	Mest en compost	Het bepalen van het aantal Enterobacteriaceae bij 37°C; telplaatmethode, mediafilm	W57123 eigen methode	
65.	Mest, digestaat en compost	Het bepalen van het aantal enterococcen, telplaatmethode	W5757 eigen methode	
66.	Drink-, proces-, oppervlakte-, zwembad- en bronwater	Het bepalen van het aantal intestinale enterococcen bij 36°C; membraanfiltratie	W57202 NEN-EN-ISO 7899-2	
67.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het aantal Faecale enterococcen; m.b.v. KF medium telplaatmethode	W5747 eigen methode	
68.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het aantal gisten en schimmels; telplaatmethode	W5748 ISO 7954:1987	
69.	Voedingsmiddelen, diervoeders en omgevingsmonsters	Het bepalen van het aantal gisten en schimmels, telplaatmethode, mediafilm	W57221 NEN-ISO 21527-1 en NEN-ISO 21527-2 AFNOR 3M 01/13-07/14	
70.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het aëroob kiemgetal bij 30°C; telplaatmethode	W5736 NEN-EN-ISO 4833-1	

van **Eurofins Food Testing Netherlands B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **25-01-2023** tot **01-03-2026**

Vervangt bijlage d.d.: **19-10-2022**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
71.	Voedingsmiddelen en omgevingsmonsters	Bepalen van het aëroob kiemgetal bij 30°C; telplaatmethode, mediafilm	W57216 NEN-EN-ISO 4833-1 AFNOR 3M 01/01-09/89	
72.	Diervoeders en mest	Bepalen van het aëroob kiemgetal bij 30°C; telplaatmethode, mediafilm	W57216 eigen methode	
73.	Drink- en proceswater	Het bepalen van het kiemgetal bij 22°C; telplaatmethode	W57203 NEN-EN-ISO 6222	
74.	Drink-, zwembad- en proceswater	Het bepalen van het kiemgetal bij 36°C; telplaatmethode	W57203 NEN-EN-ISO 6222	
75.	Melk en melkproducten	Het bepalen van het aantal facultatief anaërobe lactobacillen; telplaatmethode	W5738 NEN 6815	
76.	Drinkwater, grondwater, zwembadwater (Matrix A)	Het bepalen van het aantal <i>Legionella</i> ; membraanfiltratie, medium A, B en bevestiging met Maldi-Tof, massaspectrometrie	W57209A NEN-EN-ISO 11731 (procedure 8,9,10)	
77.		Het bepalen van het aantal <i>Legionella</i> ; membraanfiltratie, medium A, B en bevestiging met PCR	W57209A NEN-EN-ISO 11731 (procedure 8,9,10)	
78.	Proceswater, koeltorenwater (Matrix B)	Het bepalen van het aantal <i>Legionella</i> ; membraanfiltratie, medium C (MWY) en bevestiging met Maldi-Tof, massaspectrometrie	W57209A NEN-EN-ISO 11731 (procedure 8,9,10)	
79.	Proceswater, koeltorenwater (Matrix B)	Het bepalen van het aantal <i>Legionella</i> ; membraanfiltratie, medium C (MWY) en bevestiging met PCR	W57209A NEN-EN-ISO 11731 (procedure 8,9,10)	
80.	Legionella isolaten	Bevestiging van <i>Legionella pneumophila</i> verdachte kolonies; real time PCR-techniek	W57210 eigen methode	
81.	Legionella isolaten	Serotypering van <i>Legionella pneumophila</i> ; latex agglutinatie-test	W57210 eigen methode	
82.	Isolaten afkomstig uit drink-, en koeltorenwater	Het bevestigen van bacterie-isolaten; Maldi-Tof massaspectrometrie <i>Legionella pneumophila</i> , <i>Legionella non-pneumophila</i>	W57701 eigen methode	



van **Eurofins Food Testing Netherlands B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **25-01-2023 tot 01-03-2026**

Vervangt bijlage d.d.: **19-10-2022**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
83.	Voedingsmiddelen en omgevingsmonsters	Het aantonen van <i>Listeria spp</i> en <i>Listeria monocytogenes</i> , grensreactie real time PCR techniek	W57126 NEN-EN-ISO 11290-1 AFNOR EGS 38/05 – 03/17	
84.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het aantal <i>Listeria monocytogenes</i> ; telplaatmethode	W57101 NEN-EN-ISO 11290-2	
85.		Het bepalen van het aantal melkzuurbacteriën; telplaatmethode	W5739 NEN-ISO 15214	
86.		Het bepalen van het aantal aërobe mesofiele sporenvormende bacteriën bij 30°C telplaatmethode	W57134 eigen methode	
87.	Melk en melkproducten en vlees en vleesproducten	Het bepalen van het aantal niet melkzuurbacteriën; telplaatmethode	W5740 eigen methode	
88.	Drink-, zwembad- en proceswater	Het bepalen van het aantal <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ; membraanfiltratie	W5708 NEN-EN-ISO 16266	
89.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het aantonen van <i>Salmonella</i> ; grensreactie, klassiek	W5701 NEN-EN-ISO 6579-1	
90.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het aantonen van <i>Salmonella</i> ; grensreactie, ELFA	W5704 NEN-EN-ISO, 6579-1 AFNOR nr. BIO 12/1-04/94	
91.	Voedingsmiddelen, diervoeders en omgevingsmonsters (exclusief chocolade-producten)	Het aantonen van <i>Salmonella</i> ; grensreactie, real time PCR techniek	W5703 NEN-EN-ISO 6579-1 (AFNOR EGS 38/01 – 03/15)	
92.	Primaire productiemonsters	Het aantonen van <i>Salmonella</i> ; grensreactie, MSRV	W5707 NEN-EN-ISO 6579-1	
93.	Digestaat en compost	Het aantonen van <i>Salmonella</i> ; grensreactie, MSRV	W5707 eigen methode	
94.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het aantal coagulase-positieve staphylococcen; telplaatmethode, rabbit plasma fibrinogeen	W5737 NEN-EN-ISO 6888-2	

van **Eurofins Food Testing Netherlands B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **25-01-2023** tot **01-03-2026**

Vervangt bijlage d.d.: **19-10-2022**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
95.	Voedingsmiddelen	Het aantonen van coagulase-positieve staphylococcen; grensreactie	W5775 NEN-EN-ISO 6888-3 (inweeg 1 gram) eigen methode (overige inweeg)	I
96.	Voedingsmiddelen en huisdiervoeders	Het bepalen van het aantal coagulase-positieve staphylococcen bij 37°C; telplaatmethode, mediafilm	W57220 NEN-EN-ISO 6888-1 AFNOR 3M 01/09-04/03A	I
97.	Voedingsmiddelen	Screening op stx-genen (STEC), grensreactie, real time PCR-techniek	W57213 eigen methode	I
98.	Voedingsmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het aantal sulfietreducerende anaerobe bacteriën; telplaatmethode	W5746 NEN-ISO 15213	I
99.		Het bepalen van het aantal sporen van sulfietreducerende anaerobe bacteriën; telplaatmethode	W5746 NEN-ISO 15213	I
100.	Zwembadwater	Bepalen van het aantal sporen sulfietreducerende clostridia; membraanfiltratie	W57211 NEN-ISO 6461-2	I