

van **Vereenigde Laboratoria Drs. W.H. Nagel B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **19-11-2020** tot **01-01-2025**

Vervangt bijlage d.d.: **01-08-2018**

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

**Hoofdkantoor**

Rapenburg 101-103  
1011 TW  
Amsterdam  
Nederland

Locatie	Afkorting
Rapenburg 101-103 1011 TW Amsterdam Nederland	A

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
1.	Melasse	Bepalen van het gehalte aan vocht; gravimetrie (vacuümmethode)	AV/36.001 United Molasses voorschrift - sectie H.1	A
2.		Bepalen van het gehalte aan totaal suiker als Invertsuiker / sacharose volgens de Luff-Schoorl methode; titrimetrie	AV/36.003 United Molasses voorschrift - sectie F2	A
3.		Bepalen van het gehalte aan reducerende suikers voor en na inversie volgens de Lane-Eynon methode; titrimetrie	AV/36.002 eigen methode	A
4.		Bepalen van het gehalte aan sacharose volgens de dubbele polarimetrische methode (Herzfeld and Clerget); polarimetrie	AV/36.006 ICUMSA GS 4/7-1	A

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 **Vereenigde Laboratoria Drs. W.H. Nagel B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **19-11-2020** tot **01-01-2025**

Vervangt bijlage d.d.: **01-08-2018**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
5.	Melasse	Bepalen van het gehalte aan sacharose; directe polarisatie methode	AV/36.013 eigen methode	A
6.	Melasseproducten	Bepalen van het droge stofgehalte; Refractometrisch	AV/36.011 ICUMSA GS4/3/8-13	A
7.	Cacaoproducten	Bepalen van het gehalte aan FFA; titrimetrie	AV/36.020 ISO 729	A
8.	Cacaobonen, cacaomassa, cacaoresidu en cacaonibs	Bepalen van het gehalte aan vet; gravimetrie	AV/36.021 ISO 659	A
9.	Cacaoproducten	Bepalen van het gehalte aan vocht (4 uur); gravimetrie	AV/36.022 ICA /AM-1	A
10.		Bepalen van het gehalte aan vocht (16 uur); gravimetrie	AV/36.023 ISO 2451	A
11.	Veevoeder	Bepalen van het gehalte aan ruwe as; gravimetrie	AV/36.024 EG/152/2009-IIIM	A
12.	Veevoeder (grondstoffen)	Bepalen van het gehalte aan vocht (4 uur); gravimetrie	AV/36.025 EG/152/2009-IIIA	A
13.		Bepalen van het gehalte aan ruw eiwit; Kjeldahl methode	AV/36.026 EG/152/2009 IIIC	A
14.	Vleesbeendermeel	Bepalen van het gehalte aan ruw eiwit; Kjeldahl methode	AV/36.012 eigen methode	A
15.	Plantaardige en dierlijke oliën en vetten	Bepalen van het gehalte aan FFA; koude extractie, titrimetrie	AV/36.027 ISO 660 (1996)	A