

van **Ferdinand Zandbergen B.V.**  
**World Food Laboratory**

Deze bijlage is geldig van: **17-01-2024** tot **01-03-2027**

Vervangt bijlage d.d.: **18-11-2023**

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

**Hoofdkantoor**

De Nort 21  
3931 NE  
Woudenberg  
Nederland

Locatie	Afkorting
De Nort 3931 NE Woudenberg Nederland	W

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

**Microbiologische analyses**

1.	Vlees en vleesproducten	Het bepalen van het aantal <i>Enterobacteriaceae</i> bij 37°C; telplaatmethode.	WFL-WM003 NEN-EN-ISO 21528-2 (AFNOR 3M 01/6-09/97)	W
2.		Het bepalen van het aantal <i>Eschericia-coli</i> bij 42°C; telplaatmethode.	WFL-WM003 NEN-EN-ISO 16649-2 (AFNOR 3M 01/08-06/01)	W
3.		Het bepalen van het aantal coagulase-positieve <i>Staphylococce</i> n; telplaatmethode.	WFL-WM003 NEN-EN-ISO 6888-1 (AFNOR 3M 01/09-04/03-A)	W

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 **Ferdinand Zandbergen B.V.**  
**World Food Laboratory**

Deze bijlage is geldig van: **17-01-2024** tot **01-03-2027**

Vervangt bijlage d.d.: **18-11-2023**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode <sup>1</sup>	Intern referentienummer	Locatie
4.	Vlees en vleesproducten	Het bepalen van het totaal kiemgetal bij 30°C gietplaatmethode	WFL-WM003 NEN-EN-ISO 4833-1:2013 (AFNOR 3M 01/01-09/89)	W
5.	Vlees, vleesproducten en omgevingsmonsters	Het bepalen van de aanwezigheid van <i>Listeria monocytogenes</i> ; detectiemethode	WFL-WM001 NEN-EN-ISO 11290-1 (AFNOR BRD 07/4 – 09/98)	W
6.	Vlees, vleesproducten en omgevingsmonsters	Het bepalen van de aanwezigheid van <i>Salmonella</i> ; detectiemethode	WFL-WM002 NEN-EN-ISO 6579-1 (AFNOR- BRD 07/11-12/05)	W
7.	Vlees en vleesproducten	Het bepalen van het aantal <i>Listeria monocytogenes</i> bij 37°C; telplaatmethode	WFL-WM004 NEN-EN-ISO 11290-2 (AFNOR- BRD 07/05-09/01)	W

**Anorganische analyses (nat-chemisch)**

8.	Vlees en vleesproducten	Het bepalen van het totale gehalte aan vet; gravimetrie	WFL-WC001 NEN-ISO 1443	W
9.		Het bepalen van het gehalte aan vocht; gravimetrie	WFL-WC002 NEN-ISO 1442	W
10.		Het bepalen van het totale gehalte aan as; gravimetrie	WFL-WC003 NEN-ISO 936	W
11.		Het bepalen van het gehalte aan stikstof en de berekening van het gehalte aan eiwit (factor 6,25) ); titrimetrie Kjeldahl	WFL-WC004 NEN-ISO 937	W
12.		Het bepalen van het gehalte aan chloride (tevens uitgedrukt als percentage natriumchloride); potentiometrische titratie	WFL-WC005 NEN-ISO 1841-2	W
13.		Het bepalen van de pH; potentiometrie	WFL-WC006 NEN-ISO 2917	W