

van **Qlip B.V.**
KvK: 32125027

Deze bijlage is geldig van: **20-06-2024** tot **31-05-2026**

Vervangt bijlage d.d.: **18-05-2022**

Locatie(s) waar activiteiten onder accreditatie worden uitgevoerd

Hoofdkantoor

Oostzeestraat 2a
7202 CM
Zutphen
Nederland

Locatie	Afkorting
Oostzeestraat 2a 7202 CM Zutphen Nederland	ZUT

Nr. / HCS code	Materiaal of product / apparaat	Type verrichting (parameter)	Concentratie bereik / Meetbereik	Frequentie	Locatie
Chemie ¹⁾					
1.	Boter, ongezoeten	Vochtgehalte	ca. 16 % (m/m)	2 x per jaar	ZUT
2.		Vetvrije droge stofgehalte	ca. 1,7 % (m/m)		
3.		pH	ca. 4,8		
4.	Kaas, 48 ⁺	Vochtgehalte	ca. 42 % (m/m)	2-3 x per jaar	ZUT
5.		Vetgehalte	ca. 30 % (m/m)		
6.		Zoutgehalte	ca. 2 % (m/m)		
7.	Kaas, 40 ⁺	pH	ca. 5,2	2-3 x per jaar	ZUT
8.	Melkpoeder	Vochtgehalte	ca. 2,5 % (m/m)	3 x per jaar	ZUT

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

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

van **Qlip B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **20-06-2024** tot **31-05-2026**

Vervangt bijlage d.d.: **18-05-2022**

Nr. / HCS code	Materiaal of product / apparaat	Type verrichting (parameter)	Concentratie bereik / Meetbereik	Frequentie	Locatie
9.		Vetgehalte	ca. 26 % (m/m)		
10.		Eiwitgehalte	ca. 28 % (m/m)		
11.	Melkvet	Vrije vetzuurgehalte	0,10 – 0,30 g/100g	2 x per jaar	ZUT
12.		Peroxidegetal	max. 0,30 mmol O ₂ / kg		
13.	Melk	Vetgehalte	1,0 – 5,0 % (m/m)	3 x per jaar	ZUT
14.		Eiwitgehalte	3,2 – 3,7 % (m/m)		
15.		Lactosegehalte	ca. 4,5 % (m/m)		
16.		Droge stofgehalte	10,0 – 14,0 % (m/m)		
17.		Vriespunt	-0,530 - -0,480 °C		
18.	Wei	Vetgehalte	0,05 – 0,30 % (m/m)	3 x per jaar	ZUT
19.		Eiwitgehalte	0,5 – 0,9 % (m/m)		
20.		Droge stofgehalte	4,0 – 6,8 % (m/m)		
21.	Room	Vetgehalte	33 – 43 % (m/m)	3 x per jaar	ZUT
22.		Eiwitgehalte	2,0 – 2,4 % (m/m)		
23.		Droge stofgehalte	38 – 48 % (m/m)		
24.		Vriespunt	-0,530 - -0,480 °C	3 x per jaar	ZUT
25.	Geconcentreerde melk	Vetgehalte	2,5 – 10 % (m/m)	2 x per jaar	ZUT
26.		Eiwitgehalte	6 – 10 % (m/m)		
27.		Droge stofgehalte	20 – 75 % (m/m)		
28.		Sacharosegehalte	45 - 55 % (m/m)		
29.	Standaardoplossing water	Chemisch Zuurstofverbruik	400 – 1.500 mg/l CZV	2 x per jaar	ZUT
Microbiologie ²⁾					
30.	Magere UHT-melk	Thermoresistente streptococcen	100 – 30.000 kve/ml	3 x per jaar	ZUT
31.		Enterobacteriaceae	100 – 150.000 kve/ml	3 x per jaar	ZUT

Bijlage bij accreditieverklaring (scope van accreditatie)

Normatief document: EN ISO/IEC 17043:2010

Registratienummer: **R 010**

van **Qlip B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **20-06-2024** tot **31-05-2026**

Vervangt bijlage d.d.: **18-05-2022**

Nr. / HCS code	Materiaal of product / apparaat	Type verrichting (parameter)	Concentratie bereik / Meetbereik	Frequentie	Locatie
32.	Magere UHT-melk	Coli-achtigen	100 – 150.000 kve/ml	3 x per jaar	ZUT
33.		Lactobacillen	10.000 – 3.000.000 kve/ml	3 x per jaar	ZUT
34.		Aëroob kiemgetal	10.000 – 3.000.000 kve/ml	3 x per jaar	ZUT
35.	Volle UHT-Melk	Bacteriegroei-remmende stoffen	0,5 µg/l – 3x detectielimiet	3 x per jaar	ZUT

Opmerkingen:

- 1) De concentratie bij het chemisch rondzendonderzoek is in beginsel afgestemd op de karakteristieke samenstelling van het product
- 2) De concentratie bij het microbiologisch rondzendonderzoek wordt uitgedrukt in kolonievormende eenheden per milliliter (kve/ml)