Bijlage bij accreditatieverklaring (scope van accreditatie)
Normatief document: EN ISO/IEC 17025:2017
Registratienummer: **L 509**

van **Normec Foodlab B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **04-05-2022** tot **01-03-2026** Vervangt bijlage d.d.: **20-01-2022**

Locatie(s) waar activiteiten onder accreditatie worden uitgevoerd

Hoofdkantoor

Pompmolenlaan 24
3447 GK
Woerden
Nederland

Locatie	Afkorting
Pompmolenlaan 24 3447 GK Woerden Nederland	W

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
1.	Levensmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het aeroob kiemgetal bij 30°C; gietplaatmethode	AN-501.00 NEN-EN-ISO 4833-1	W
2.	Levensmiddelen	Het aantonen van Listeria monocytogenes; grensreactie	AN-502.00 NEN-EN-ISO 11290-1 (AFNOR BRD 07/04-09/98)	W
3.		Het aantonen van Listeria monocytogenes; grensreactie, PCR	AN-541.00 NEN-ISO 11290-1 (AFNOR BRD 07/10-04/05)	W
4.	Omgevings-monsters	Het aantonen van Listeria monocytogenes; grensreactie	AN-502.00 ISO 11290-1 (AFNOR BRD 07/4 – 09/98)	W

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.

Bijlage bij accreditatieverklaring (scope van accreditatie)
Normatief document: EN ISO/IEC 17025:2017
Registratienummer: **L 509**

van **Normec Foodlab B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **04-05-2022** tot **01-03-2026** Vervangt bijlage d.d.: **20-01-2022**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
5.	Levensmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het aantal Enterobacteriaceae bij 37°C; telplaatmethode	AN-503.00 NEN-ISO 21528-2	W
6.	Levensmiddelen en diervoeders (producten met wateractiviteit > 0.95)	Het bepalen van het aantal gisten en schimmels; strijkplaatmethode, DRBC	AN-505.00 NEN-ISO 21527-1	W
7.	Levensmiddelen (producten met wateractiviteit < of gelijk aan 0,95)	Het bepalen van het aantal gisten en schimmels; strijkplaatmethode, DG18	AN-505.00 NEN-ISO 21527-2	W
8.	Levensmiddelen	Het bepalen van het aantal gisten en schimmels; strijkplaatmethode, Symfonie agar	AN-550.00 NEN-ISO 21527-1 en 21527-2 (AFNOR BKR 23/11-12/158)	W
9.	Levensmiddelen	Het aantonen van Salmonella; grensreactie	AN-506.00 NEN-EN-ISO 6579-1 (AFNOR BRD 07/11-12/05)	W
10.		Het aantonen van Salmonella; grensreactie, PCR	AN-538.00 NEN-EN-ISO 6579:2002 (AFNOR BRD 07/06-07/04)	W
11.	Omgevings-monsters	Het aantonen van Salmonella spp, grensreactie	AN-506.00 ISO 6579-1:2017 (AFNOR BRD 07/11-12/05)	W
12.		Het aantonen van Salmonella spp, grensreactie, PCR	AN-538.00 EN-ISO 6579/A1:2007 (AFNOR BRD 07/06-07-04)	W
13.	Levensmiddelen en diervoeders	Het bepalen van het aantal β-glucuronidase- positieve Escherichia coli bij 37°C; telplaatmethode	AN-507.00 NEN-EN-ISO 16649-2 (AFNOR BRD 07/7-12/04)	W
14.	Levensmiddelen	Het bepalen van het aantal Listeria monocytogenes; telplaatmethode	AN-515.00 NEN-EN-ISO 11290-2 (AFNOR BRD 07/05 - 09/01)	W
15.		Het bepalen van het aantal Bacillus cereus bij 30°C; telplaatmethode, MYP	AN-512.00 NEN-EN-ISO 7932	W

Bijlage bij accreditatieverklaring (scope van accreditatie)
Normatief document: EN ISO/IEC 17025:2017
Registratienummer: **L 509**

van **Normec Foodlab B.V.**

Deze bijlage is geldig van: **04-05-2022** tot **01-03-2026** Vervangt bijlage d.d.: **20-01-2022**

Nr.	Materiaal of product	Verrichting / Onderzoeksmethode [1]	Intern referentienummer	Locatie
16.	Levensmiddelen	Het bepalen van het aantal Pseudomonas spp. bij 25°C: telplaatmethode, CFC	AN-511.00 NEN-ISO 13720 (vlees en vleesproducten) eigen methode (andere producten)	W
17.	Pluimveevlees	Het aantonen van Campylobacter; grensreactie, Preston en CCDA	AN-510.00 NEN 6252	W
18.	Levensmiddelen	Het bepalen van het aantal coagulase positieve Staphylococcen bij 37°C; telplaatmethode, BP met RPF supplement	AN-517.00 NEN-EN-ISO 6888-2	W
19.		Het bepalen van het aantal sulfietreducerende Clostridia; gietplaat-methode, TSC	AN-513.00 ISO 15213	W
20.	Groente, vlees en maaltijden	Het bepalen van het aantal melkzuurbacteriën bij 30°C; telplaatmethode	AN-508.00 ISO 15214	W
21.	Zuivelproducten en vis	Het bepalen van het aantal coliformen bij 37°C; chromogene telplaat	AN-527.00 ISO 4832 (AFNOR BRD 07/8 – 12/04)	W
22.	Vlees en vleeswaren	Het bepalen van het aantal Clostridium perfringens bij 37°C, telplaatmethode TSC agar	AN-525.00 ISO 7937	W
23.	Drinkwater	Het bepalen van het algemeen kiemgetal bij 22°C en 36°C; telplaat, gistextractagar	AN-522.00 NEN-EN-ISO 6222	W
24.		Het aantonen en bepalen van het aantal E.coli en coliformen; membraanfiltratie	AN-523.00 NEN-EN-ISO 9308-1	W
25.		Het aantonen en bepalen van het aantal Enterococcen; membraanfiltratie	AN-524.00 NEN-EN-ISO 7899-2	W
26.	Levensmiddelen	Het bepalen van de wateractiviteit (A_w) in de range van 0,50 – 1,00 bij 25°C; dauwpuntmeting	AN-605-00 NEN-ISO 18787	W