Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης

Παράρτημα F1/18 του Πιστοποιητικού Αρ. **14**-7

ΕΠΙΣΗΜΟ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ της ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗΣ

του

Εργαστηρίου Δοκιμών

της

FOODLAB - Δ. Τζιόγκα & ΣΙΑ Ο.Ε.

Υλικά/Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών/ Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
Μικροβιολογικές Δοκιμές		
1. α. Τρόφιμα και ζωοτροφές β. Περιβαλλοντικά δείγματα από χώρους παραγωγής και χειρισμού τροφίμων (SWAB TESTS) γ. Περιττώματα ζώων και περιβαλλοντικά δείγματα από στάδια της πρωτογενούς παραγωγής	1. Ανίχνευση μη τύφο – παρατυφικών οροτύπων *Salmonella* spp.	ISO 6579-1:2017
2. α. Τρόφιμα και ζωοτροφές β. Περιβαλλοντικά δείγματα από χώρους παραγωγής και χειρισμού τροφίμων (SWAB TESTS)	1. Ανίχνευση *Listeria* spp *και Listeria monocytogenes*	ISO 11290-1:2017
3. Προϊόντα για ανθρώπινη κατανάλωση, ζωοτροφές	1. Καταμέτρηση *Listeria spp και Listeria monocytogenes*	ISO 11290-2: 2017
	2. Καταμέτρηση του συνόλου των αερόβιων μικροοργανισμών στους 30 ºC	ISO 4833-1:2013
	3. Καταμέτρηση κολοβακτηριοειδών	ISO 4832:2006
	4. Καταμέτρηση των β-γλυκουρονιδάση *θετικών Escherichia coli*	ISO 16649-2:2001

Υλικά/Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών/ Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
3. Προϊόντα για ανθρώπινη κατανάλωση, ζωοτροφές (συν.)	5. Καταμέτρηση των κοαγκουλάση θετικών σταφυλοκόκκων	ISO 6888-1:2021
	6. Καταμέτρηση εντεροβακτηριοειδών	ISO 21528-2: 2017
	7. Καταμέτρηση πιθανών *Bacillus cereus*	ISO 7932:2004
	8. Καταμέτρηση μεσόφιλων οξυγαλακτικών βακτηρίων (30 ^{o}C)	ISO 15214:1998
4. Τρόφιμα	1. Ανίχνευση *Listeria monocytogenes*	AFNOR BKR 23-2-11-/02
5. Τρόφιμα	1. Καταμέτρηση ζυμών και μυκήτων σε προϊόντα με $a_w > 0,95$	ISO 21527-1:2008
	2. Καταμέτρηση ζυμών και μυκήτων σε προϊόντα με $a_w \leq 0,95$	ISO 21527-2:2008
6. Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα	1. Καταμέτρηση των β-γλυκουρονιδάση *θετικών Escherichia coli*	ISO 16649-1: 2018
7. Πόσιμο νερό, επιφανειακά νερά και νερά κολύμβησης	1. Ανίχνευση και καταμέτρηση *Pseudomonas aeruginosa*	ISO 16266:2006
	2. Καταμέτρηση μικροοργανισμών (ΟΜΧ) στους 22±2^{o}C και στους 36±2 ^{o}C	ISO 6222:1999
8. Πόσιμο νερό, επιφανειακά νερά, νερά κολύμβησης και θαλασσινό νερό	1. Ανίχνευση και καταμέτρηση κοπρανωδών εντεροκόκκων	ISO 7899-2:2000
	2. Ανίχνευση και καταμέτρηση *E. coli* και κολοβακτηριοειδών	EN ISO 9308-1:2014
Χημικές Δοκιμές		
1. Τρόφιμα και ζωοτροφές	1. Προσδιορισμός Αζώτου με τη μέθοδο Kjeldahl (Πρωτεΐνες)	ISO 1871:2009
	2. Προσδιορισμός Τέφρας	Εσωτερική μέθοδος βασισμένη στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών
	3. Προσδιορισμός Υγρασίας	Εσωτερική μέθοδος βασισμένη στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ξήρανση στους 103^{o}C μέχρι σταθερού βάρους)
2. Τρόφιμα (εκτός γάλακτος) και ζωοτροφές	1. Προσδιορισμός Ολικού Λίπους	Εσωτερική μέθοδος βασισμένη στις μεθόδους ISO 11085:2015, ISO 1443:1973 & ISO 1444:1996

Υλικά/Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών/ Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
3. Τρόφιμα	1. Προσδιορισμός Νατρίου	Εσωτερική μέθοδος (φλογοφωτομετρία)
	2. Προσδιορισμός γλιαδίνης/γλουτένης	Sandwich Enzyme Immunoassay AOAC Official Method of Analysis (OMA) Final Action Status 2012.01
4. Φυτικά έλαια	1. Προσδιορισμός οξύτητας	Εσωτερική μέθοδος βασισμένη σε IOC COI/T.20/Doc No 34 και ISO 660:2020, όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν
	2. Προσδιορισμός υπεροξειδίων	Εσωτερική μέθοδος βασισμένη σε IOC COI/T.20/Doc No 35 και ISO 3960:2017, όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν
	3. Φασματοφωτομετρική εξέταση στο υπεριώδες (ΔΚ, Κ232, Κ268)	Εσωτερική μέθοδος βασισμένη σε IOC COI/T.20/Doc No 19 και ISO 3656:2011 , όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν

Τόπος αξιολόγησης : **Μόνιμες Εγκαταστάσεις εργαστηρίου, Αριστοτέλους 3-1, 55 133, Θεσσαλονίκη.**
Εξουσιοδοτημένοι υπεύθυνοι υπογραφής: **Δ. Τζιόγκα, Σ. Σπυράντη.**

Το Παρόν Πεδίο Διαπίστευσης αντικαθιστά το αντίστοιχο προηγούμενο με ημερομηνία 20.01.2022.
Το Πιστοποιητικό Διαπίστευσης με Αρ. **14**-7, κατά ΕΛΟΤ ΕΝ ISO/IEC 17025:2017, ισχύει μέχρι την 05.02.2025.

Αθήνα, 15.09.2023

Χρήστος Νέστορας
Διευθύνων Σύμβουλος του Ε.ΣΥ.Δ.