Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης

Παράρτημα F1/Γ3 του Πιστοποιητικού Αρ. **139**-14

ΕΠΙΣΗΜΟ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ της ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗΣ

του

Αναλυτικού Εργαστηρίου

της

BIOLAB M.I.K.E.

Στην Πάτρα

Υλικά /Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών / Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
Χημικές Δοκιμές		
Γάλα	Προσδιορισμός σημείου πήξεως σε γάλα με τη μέθοδο θερμικού κρυοσκοπίου	Εσωτερική μέθοδος βασισμένη σε ISO 5764/2009 με τη χρήση θερμικού κρυοσκοπίου . CRYOSTAR Κωδικός μεθόδου: Χ/Τ 38
Γάλα και υγρά προϊόντα με βάση το γάλα	Προσδιορισμός Λίπος Πρωτεΐνες Λακτόζη ΣΥΑΛ (ΟλικαΣτερεα)	Εσωτερική μέθοδος βασισμένη σε μέτρηση με υπέρυθρο φασματοφωτόμετρο με Αυτόματο αναλυτή LACTOSTAR Κωδικός μεθόδου: Χ/Τ 39

Τόπος αξιολόγησης: **Αγίου Ιωάννη Πράτσικα 45, 26333, Πάτρα.**
Εξουσιοδοτημένοι υπεύθυνοι υπογραφής: **Τζίμας Σωτήρης, Τσουκαλάς Παύλος**

Το παρόν Πεδίο Διαπίστευσης αντικαθιστά το αντίστοιχο προηγούμενο με ημερομηνία 15.09.2023.
Το Πιστοποιητικό Διαπίστευσης με Αρ. **139**-14, κατά ΕΛΟΤ ΕΝ ISO/IEC 17025:2017, ισχύει μέχρι την 15.09.2028.

Αθήνα, 15.03.2024

Χρήστος Νέστορας
Διευθύνων Σύμβουλος του Ε.ΣΥ.Δ.