

van **Eurofins Food Testing Netherlands B.V.**

**Heerenveen**

Deze bijlage is geldig van: **26-02-2014 tot 01-03-2018**

Vervangt bijlage d.d.: **12-03-2013**

| Nr.                  | Materiaal of product                               | Verrichting / Onderzoeksmethode   | Intern referentienummer           |
|----------------------|--|---|-----------------------------------|
| <b>Monsterneming</b> |  |   |                                   |
| a                    | Drink-, grond-, oppervlakte en proceswater         | Monsterneming ten behoeve van alle microbiologische en chemische bepalingen           | W5610<br>conform NEN-EN-ISO 19458 |
| b                    | Voedingsmiddelen en diervoeders                    | Monsterneming ten behoeve van alle microbiologische en chemische bepalingen           | W5600<br>eigen methode            |
| c                    | Oppervlakken                                       | Monsterneming ten behoeve van alle microbiologische bepalingen                        | W5620<br>eigen methode            |
| d                    | Lucht  | Monsterneming ten behoeve van alle microbiologische bepalingen                        | W5621<br>eigen methode            |
| e                    | Drink-, grond-, oppervlakte-, proces- en zwemwater | Monsterneming ten behoeve van het onderzoek naar Legionella-bacteriën                 | W5611<br>conform NEN 6265         |
| f                    | Oppervlakken                                       | Monsterneming met behulp van stempelplaten ten behoeve van microbiologische analyses  | W3613<br>eigen methode            |
| g                    | Oppervlakte-water en (gechloreerd) zwemwater       | Monsterneming ten behoeve van anorganische-, organische- en microbiologische analyses | W3615<br>eigen methode            |
| <b>Veldmetingen</b>  |  |   |                                   |
| 1                    | Voedingsmiddelen, drinkwater                       | Het bepalen van de temperatuur; elektrometrie   | W5527<br>eigen methode            |
| 2                    | Oppervlakte-water                                  | Het bepalen van het doorzicht; Secchi schijf  | W3608<br>conform NEN 6606         |
| 3                    | Drink-, grond-, oppervlakte-, proces- en zwemwater | Het bepalen van de temperatuur; digitale thermometer                                  | W3609<br>eigen methode            |

Deze bijlage is goedgekeurd door:



Ir. J.C. van der Poel  
Algemeen Directeur

van **Eurofins Food Testing Netherlands B.V.**

**Heerenveen**

Deze bijlage is geldig van: **26-02-2014 tot 01-03-2018**

Vervangt bijlage d.d.: **12-03-2013**

| Nr.                            | Materiaal of product                               | Verrichting / Onderzoeksmethode  | Intern referentienummer                    |
|--------------------------------|--|--|--|
| 4                              | Drink-, grond-, oppervlakte-, proces- en zwemwater | Het bepalen van de pH; potentiometrie  | W3610<br>conform ISO 10523                 |
| 5                              | Drink-, grond- en proceswater                      | Het bepalen van het elektrisch geleidingsvermogen (EGV); conductometrie                                | W3611<br>eigen methode                     |
| 6                              | Zwemwater  | Het bepalen van het gehalte aan vrij beschikbaar en totaal beschikbaar chloor; spectrometrie           | W3612<br>eigen methode                     |
| <b>Chemische verrichtingen</b> |  |  |  |
| 7                              | Poedervormige zuivelproducten                      | Het bepalen van het gehalte aan as; gravimetrie  | W5556<br>conform NEN 6810                  |
| 8                              | Vlees  | Het bepalen van het gehalte aan as; gravimetrie  | W5557<br>conform NEN-ISO 936               |
| 9                              | Voedingsmiddelen                                   | Het bepalen van het gehalte aan as; gravimetrie  | W5556<br>eigen methode                     |
| 10                             | Vloeibare melkproducten (m.u.v. melk)              | Het bepalen van het gehalte aan droge stof; gravimetrie (zandmethode)                                  | W5551<br>eigen methode                     |
| 11                             | Melkproducten, vlees, kaas en bladgroentes         | Het bepalen van het gehalte aan nitraat; spectrofotometrie (auto analyzer)                             | W5572<br>eigen methode                     |
| 12                             | Melkproducten, kaas en vlees                       | Het bepalen van het gehalte aan nitriet; spectrofotometrie (auto analyzer)                             | W5572<br>eigen methode                     |
| 13                             | Drink- en zwemwater                                | Het bepalen van het kaliumpermanganaat-verbruik (permanganaatindex); spectrofotometrie (auto analyzer) | W5577<br>gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 8467 |
| 14                             | Zwemwater  | Het bepalen van het gehalte ureum; spectrometrie, auto analyzer  | W5577<br>gelijkwaardig aan NEN 6494        |
| 15                             | Drink- en proceswater                              | Het bepalen van het elektrisch geleidingsvermogen; conductometrie                                      | W5506<br>conform NEN-ISO 7888              |
| 16                             | Kaas   | Het bepalen van de pH; elektrochemie   | W5524<br>conform NEN 3775                  |
| 17                             | Voedingsmiddelen                                   | Het bepalen van de pH; elektrochemie   | W5524<br>eigen methode                     |

van **Eurofins Food Testing Netherlands B.V.**

**Heerenveen**

Deze bijlage is geldig van: **26-02-2014** tot **01-03-2018**

Vervangt bijlage d.d.: **12-03-2013**

| Nr. | Materiaal of product                                    | Verrichting / Onderzoeksmethode  | Intern referentienummer                           |
|-----|---|--|---|
| 18  | Drink- en proceswater                                   | Het bepalen van de pH; elektrochemie   | W5524<br>eigen methode                            |
| 19  | Voedingsmiddelen  | Het bepalen van het gehalte aan eiwit;<br>fotometrische titratie, Kjeldahl<br>(geautomatiseerde methode) | W5532<br>eigen methode                            |
| 20  | Zuivelproducten   | Het bepalen van het gehalte aan vet;<br>gravimetrie (Röse-Gottlieb)                                      | W5564<br>eigen methode                            |
| 21  | Kaas  | Het bepalen van het gehalte aan vet;<br>gravimetrie (SBR)  | W5563<br>conform NEN-EN-ISO 1735                  |
| 22  |   | Het bepalen van het gehalte aan vocht;<br>gravimetrie (referentiemethode zand)                           | W5560<br>conform NEN 3754                         |
| 23  | Melk en weipoeder                                       | Het bepalen van het gehalte aan vocht;<br>gravimetrie  | W5559<br>conform IDF 26A-1993                     |
| 24  | Droge voedingsmiddelen                                  | Het bepalen van het gehalte aan vocht;<br>gravimetrie  | W5559<br>eigen methode                            |
| 25  | Suikerrijke voedingsmiddelen                            | Het bepalen van het gehalte aan vocht;<br>gravimetrie (vacuümmethode)                                    | W5589<br>eigen methode                            |
| 26  | Voedingsmiddelen met een<br>vochtgehalte groter dan 20% | Het bepalen van het gehalte aan vocht;<br>gravimetrie  | W5549<br>eigen methode                            |
| 27  | Vlees   | Het bepalen van het gehalte aan vocht;<br>gravimetrie  | W5583<br>conform NEN-ISO 1442                     |
| 28  | Kaas  | Het bepalen van het gehalte aan zout;<br>potentiometrie  | W5522<br>conform NEN-EN-ISO 5943                  |
| 29  | Vlees en vleesproducten                                 | Het bepalen van het gehalte aan zout;<br>potentiometrie  | W5522<br>conform NEN-ISO 1841-2                   |
| 30  | Voedingsmiddelen  | Het bepalen van het gehalte aan zout;<br>potentiometrie  | W5522<br>eigen methode                            |
| 31  | Vlees en vleesproducten                                 | Het bepalen van het vrij of totaal gehalte aan<br>vet; gravimetrie na Soxhlet extractie                  | W5567<br>conform NEN-ISO 1443 en NEN-<br>ISO 1444 |

van **Eurofins Food Testing Netherlands B.V.**

**Heerenveen**

Deze bijlage is geldig van: **26-02-2014** tot **01-03-2018**

Vervangt bijlage d.d.: **12-03-2013**

| Nr. | Materiaal of product                                       | Verrichting / Onderzoeksmethode   | Intern referentienummer   |
|-----|--|---|---|
| 32  | Voedingsmiddelen   | Het bepalen van het totaal gehalte aan vet;<br>gravimetrie na Soxhlet extractie   | W5567<br>eigen methode  |
| 33  |  | Het bepalen van het gehalte aan zetmeel;<br>enzymatisch   | W55110<br>eigen methode   |
| 34  | Diervoeders en<br>diervoedergrondstoffen                   | Het bepalen van het gehalte aan zetmeel;<br>enzymatisch   | W55110<br>conform NEN-EN-ISO 15914  |
| 35  | Diervoeders  | Het bepalen van het gehalte aan ruwe<br>celstof; gravimetrisch  | W5593<br>conform ISO 6865   |
| 36  | Ontbijtgranen en<br>bakkerswaren                           | Het bepalen van het gehalte aan<br>voedingsvezel; gravimetrie/enzymatisch   | W5586<br>eigen methode  |
| 37  | Voedingsmiddelen   | Het bepalen van het gehalte aan elementen;<br>ICP-MS<br>Al, As, B, Ba, Be, Ca, Cd, Co, Cr, Cu, Fe, Hg, K, Mg,<br>Mn, Mo, Na, Ni, P, Pb, Rb, S, Sb, Se, Si, Sn, Sr, Ti, Tl,<br>V, Zn | W5430<br>eigen methode  |
| 38  | Drink-, oppervlakte-, zwem-<br>en proceswater              | Het bepalen van het gehalte aan elementen;<br>ICP-MS<br>Al, As, B, Ba, Be, Ca, Cd, Co, Cr, Cu, Fe, Hg, K, Mg,<br>Mn, Mo, Na, Ni, Pb, Sb, Se, Sn, Sr, V, Zn                          | W5431<br>conform NEN-EN-ISO 17294-1 en<br>NEN-EN-ISO 17294-2<br>Fe en Hg alleen conform<br>NEN-EN-ISO 17294-1                           |
| 39  | Melkpoeder en kindervoeding<br>gebaseerd op melkpoeder     | het bepalen van het gehalte aan vitamine C;<br>HPLC (fluorescentie detector)  | W5325<br>eigen methode  |
| 40  | Voedingsmiddelen   | Het bepalen van het gehalte aan benzoë-<br>sorbinezuur; HPLC (UV-detector)  | W5321<br>eigen methode  |
| 41  | Koffie, cafeïnehoudende thee<br>en cafeïnehoudende dranken | Het bepalen van het gehalte aan cafeïne;<br>HPLC (UV-detector)  | W5334<br>eigen methode  |
| 42  | Plantaardige en dierlijke oliën<br>en vetten               | Het bepalen van de vetzuursamenstelling;<br>GC (FID-detector)   | W5220<br>conform NEN-EN-ISO 5508<br>NEN-EN-ISO 12966-2 (plantaardige<br>en dierlijke oliën en vetten)<br>NEN-ISO 15885/ 15884 (melkvet) |
| 43  | Zuivelproducten/grondstoffen                               | Het bepalen van het gehalte aan lactose;<br>HPAEC (PA detectie)   | W5354<br>eigen methode  |

van **Eurofins Food Testing Netherlands B.V.**

**Heerenveen**

Deze bijlage is geldig van: **26-02-2014 tot 01-03-2018**

Vervangt bijlage d.d.: **12-03-2013**

| Nr.                                   | Materiaal of product            | Verrichting / Onderzoeksmethode   | Intern referentienummer                       |
|---------------------------------------|---------------------------------|---|---|
| 44                                    | Voedingsmiddelen                | Het bepalen van het gehalte aan glucose, fructose, lactose, sacharose en maltose (suikerpatroon); HPAEC (PA detectie) | W5350<br>eigen methode                        |
| 45                                    | Drink-, proces- en zwemwater    | Het bepalen van het gehalte aan waterstofcarbonaat en carbonaat (P- en M getal) (titrimetrie)                         | W5515<br>conform NEN-EN-ISO 9963-1            |
| <b>Microbiologische verrichtingen</b> |                                 |   |   |
| 46                                    | Drink-, zwem en proceswater     | Het bepalen van <i>Aeromonas</i> -bacteriën; membraanfiltratie  | W5730<br>conform NEN 6263                     |
| 47                                    | Voedingsmiddelen en diervoeders | Het bepalen van het aantal <i>Bacillus cereus</i> en <i>Bacillus cereus</i> sporen; telplaatmethode                   | W5700<br>gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 7932    |
| 48                                    |                                 | Het bepalen van het aantal <i>Bacillus cereus</i> en <i>Bacillus cereus</i> sporen; telplaatmethode                   | W5700<br>conform NEN-EN-ISO 7932              |
| 49                                    | Melk en melkproducten           | Het bepalen van het aantal sporen van boterzuurbacteriën; MPN-methode   | W5712<br>conform NEN 6877                     |
| 50                                    | Voedingsmiddelen en diervoeders | Het aantonen van <i>Campylobacter</i> bij 41.5°C; grensreactie  | W5781<br>gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 10272-1 |
| 51                                    |                                 | Het bepalen van het aantal <i>Clostridium perfringens</i> ; telplaatmethode   | W5700<br>gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 7937    |
| 52                                    | Voedingsmiddelen en diervoeders | Het bepalen van het aantal Coli-achtigen; telplaatmethode   | W5700<br>gelijkwaardig aan NEN-ISO 4832       |
| 53                                    |                                 | Het aantonen van Coli-achtigen; grensreactie  | W5720<br>eigen methode                        |
| 54                                    | Drink- en proceswater           | Het bepalen van het aantal Coli-achtigen en <i>E.coli</i> ; membraanfiltratie   | W5728<br>conform NEN-EN-ISO 9308-1            |
| 55                                    | Voedingsmiddelen en diervoeders | Het bepalen van het aantal glucuronidase-positieve <i>Escherichia coli</i> ; chromogene telplaat                      | W5700<br>gelijkwaardig aan NEN-ISO 16649-2    |

van **Eurofins Food Testing Netherlands B.V.**

**Heerenveen**

Deze bijlage is geldig van: **26-02-2014** tot **01-03-2018**

Vervangt bijlage d.d.: **12-03-2013**

| Nr. | Materiaal of product   | Verrichting / Onderzoeksmethode  | Intern referentienummer                    |
|-----|--|--|--|
| 56  | Voedingsmiddelen en diervoeders                                    | Het bepalen van het aantal glucuronidase-positieve <i>Escherichia coli</i> ; chromogene telplaat | W5700<br>conform NEN-ISO 16649-2           |
| 57  |  | Het bepalen van het aantal Enterobacteriaceae; telplaatmethode                                   | W5700<br>gelijkwaardig aan ISO 7402 (1993) |
| 58  |  | Het bepalen van het aantal Enterobacteriaceae; telplaatmethode                                   | W5700<br>conform ISO 7402 (1993)           |
| 59  |  | Het bepalen van het aantal Enterobacteriaceae; telplaatmethode                                   | W5700<br>conform NEN-ISO 21528-2           |
| 60  | Melk en melkpoeder   | Het aantonen van Enterobacteriaceae; grensreactie  | W5724<br>conform NEN 6860                  |
| 61  | Voedingsmiddelen (uitgezonderd melk en melkpoeders) en diervoeders | Het aantonen van Enterobacteriaceae; grensreactie  | W5724<br>conform NEN-ISO 21528-1           |
| 62  | Drink-, zwem en proceswater  | Het bepalen van het aantal enterococchen; membraanfiltratie                                      | W5753<br>conform NEN-EN-ISO 7899-2         |
| 63  | Voedingsmiddelen en diervoeders                                    | Het bepalen van het aantal Faecale streptococchen; telplaatmethode                               | W5700<br>eigen methode                     |
| 64  |  | Het bepalen van het aantal gisten en schimmels; telplaatmethode                                  | W5700<br>gelijkwaardig aan ISO 7954 (1987) |
| 65  |  | Het bepalen van het aantal aërobe mesofiele sporenvormende bacteriën; telplaatmethode            | W5700<br>eigen methode                     |
| 66  |  | Het bepalen van het aantal niet melkzuurbacteriën; telplaatmethode                               | W5700<br>eigen methode                     |
| 67  |  | Het bepalen van het aëroob kiemgetal bij 30°C; telplaatmethode                                   | W5700<br>gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 4833 |
| 68  |  | Het bepalen van het aëroob kiemgetal bij 30°C; telplaatmethode                                   | W5700<br>conform NEN-EN-ISO 4833           |

van **Eurofins Food Testing Netherlands B.V.**

**Heerenveen**

Deze bijlage is geldig van: **26-02-2014 tot 01-03-2018**

Vervangt bijlage d.d.: **12-03-2013**

| Nr. | Materiaal of product            | Verrichting / Onderzoeksmethode  | Intern referentienummer  |
|-----|---------------------------------|--|--|
| 69  | Drink- en proceswater           | Het bepalen van het kiemgetal bij 22°C; telplaatmethode                          | W5700<br>conform NEN-EN-ISO 6222<br>(monsterconservering gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 6222, analyse conform NEN-EN-ISO 6222) |
| 70  |                                 | Het bepalen van het kiemgetal bij 25°C op R <sub>2</sub> A agar, telplaatmethode | W5700<br>conform NEN 6276  |
| 71  |                                 | Het bepalen van het kiemgetal bij 30°C; telplaatmethode                          | W5700<br>eigen methode   |
| 72  | Drink-, zwem- en proceswater    | Het bepalen van het kiemgetal bij 37°C; telplaatmethode                          | W5700<br>conform NEN-EN-ISO 6222<br>(monsterconservering gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 6222, analyse conform NEN-EN-ISO 6222) |
| 73  | Voedingsmiddelen en diervoeders | Het bepalen van het aantal melkzuurbacteriën; telplaatmethode                    | W5700<br>gelijkwaardig aan NEN-ISO 15214   |
| 74  | Melk en melkproducten           | Het bepalen van het aantal facultatief anaërobe lactobacillen; telplaatmethode   | W5700<br>gelijkwaardig aan NEN 6815  |
| 75  | Drink-, zwem- en proceswater    | Het bepalen van het gehalte aan <i>Legionella</i> ; membraanfiltratie            | W5741, W5742, W5743, W5744<br>conform NEN 6265   |
| 76  |                                 | Het bevestigen van <i>Legionella</i> verdachte kolonies; PCR techniek            | W5745<br>gelijkwaardig aan NEN 6265  |
| 77  | Voedingsmiddelen en diervoeders | Het aantonen van <i>Listeria monocytogenes</i> ; grensreactie, chromogeen medium | W57113<br>gelijkwaardig aan NEN-ISO 11290-1<br>AFNOR nr. BKR 23/2-11/02  |
| 78  | Voedingsmiddelen en diervoeders | Het bepalen van het aantal <i>Listeria monocytogenes</i> ; telplaatmethode       | W57101<br>conform ISO 11290-2  |
| 79  | Drink-, zwem en proceswater     | Het bepalen van het aantal <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ; membraanfiltratie     | W5708<br>conform NEN-EN-ISO 16266  |
| 80  | Voedingsmiddelen en diervoeders | Het aantonen van <i>Salmonella</i> ; grensreactie, klassiek                      | W5701<br>conform NEN-EN-ISO 6579   |

van **Eurofins Food Testing Netherlands B.V.**

**Heerenveen**

Deze bijlage is geldig van: **26-02-2014** tot **01-03-2018**

Vervangt bijlage d.d.: **12-03-2013**

| Nr. | Materiaal of product            | Verrichting / Onderzoeksmethode   | Intern referentienummer   |
|-----|---------------------------------|---|---|
| 81  | Voedingsmiddelen en diervoeders | Het aantonen van Salmonella; grensreactie, VIDAS  | W5701<br>gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO, 6579 AFNOR nr. BIO 12/1-04/94        |
| 82  |                                 | Het aantonen van Salmonella; grensreactie, ELISA  | W5701<br>gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 6579, AFNOR cert. nr. RAY 32/02-06/08 |
| 83  |                                 | Het bepalen van het aantal coagulase-positieve Staphylococcen; telplaatmethode, rabbit plasma fibrinogeen | W5700<br>gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 6888-2                                |
| 84  |                                 | Het bepalen van het aantal coagulase-positieve Staphylococcen; telplaatmethode, rabbit plasma fibrinogeen | W5700<br>conform NEN-EN-ISO 6888-2  |
| 85  | Voedingsmiddelen                | Het aantonen van coagulase-positieve Staphylococcen; grensreactie   | W5775<br>conform NEN-EN-ISO 6888-3  |
| 86  | Voedingsmiddelen en diervoeders | Het bepalen van het aantal sulfietreducerende Clostridia; telplaatmethode                                 | W5700<br>eigen methode  |
| 87  |                                 | Het bepalen van het aantal sporen van sulfietreducerende Clostridia; telplaatmethode                      | W5700<br>eigen methode  |
| 88  | Melk en melkproducten           | Het bepalen van het aantal thermoresistente Streptococcen; telplaatmethode                                | W5700<br>gelijkwaardig aan NEN 6808   |