

Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης



Παράρτημα F1B/8 του Πιστοποιητικού Αρ. 489-5

ΕΠΙΣΗΜΟ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ της ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗΣ

του

Εργαστηρίου Δοκιμών στην Νέα Ιωνία

της

«Food Allergens Laboratory»

Υλικά / Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών / Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι / Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
Χημικές Δοκιμές		
1. Νερά πόσιμα και υπόγεια	1. Προσδιορισμός pH	APHA* 4500-H, 22 nd Edition 2012
	2. Προσδιορισμός ηλεκτρικής αγωγιμότητας	APHA* 2510, 22 nd Edition 2012
2. Δημητριακά & προϊόντα τους	1. Προσδιορισμός υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων των κατηγοριών: Οργανοφωσφορικά, Καρβαμικά, Τριαζίνες, Τριαζόλες, Βενζουλουρίες, Φαινυλουρίες, Νεονικοτινοειδή, Αμίδια, Βενδιμιδαζόλες, Πυρεθρίνες, Στρομπιλουρίνες, Οργανοχλωριωμένα, Πυρεθρινοειδή, Διάφορες	Εσωτερική πολυπολεμιατική μέθοδος (O 1008A) με LC-MS/MS και GC-MS/MS που βασίζεται στην μέθοδο QuEChERS (European Union Reference Laboratory)
	2. Προσδιορισμός των μυκοτοξινών: Aflatoxin B1, Aflatoxin B2, Aflatoxin G1, Aflatoxin G2, Ochratoxin, Zearalenone, Deoxynivalenon	Εσωτερική μέθοδος (O 1022A) με LC-MS/MS που βασίζεται σε μέθοδο του EU Reference Laboratory
3. Προϊόντα δημητριακών, καφέ, πατατάκια (τσιπς)	1. Προσδιορισμός ακρυλαμιδίου	Εσωτερική πολυπολεμιατική μέθοδος (O 1008A) με LC-MS/MS που βασίζεται στην μέθοδο QuEChERS (European Union Reference Laboratory)
4. Φυτικά προϊόντα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά: ▪ Φυτικά έλαια και λίπη ▪ Ελαιούχοι σπόροι ▪ Ξηροί καρποί ▪ Διάφορα (ελιές, αβοκάντο, κ.α.)	1. Προσδιορισμός υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων των κατηγοριών: Οργανοφωσφορικά, Καρβαμικά, Τριαζίνες, Τριαζόλες, Βενζουλουρίες, Φαινυλουρίες, Νεονικοτινοειδή, Αμίδια, Πυρεθρίνες, Στρομπιλουρίνες, Πυρεθρινοειδή, Οργανοχλωριωμένα, Διάφορες	Εσωτερική πολυπολεμιατική μέθοδος (O 1007A) με LC-MS/MS και GC-MS/MS, που βασίζεται στην μέθοδο QuEChERS (European Union Reference Laboratory)

Υλικά /Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών / Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
	2. Προσδιορισμός υπολειμμάτων των φυτοφαρμάκων: Aclonifen, Acrinathrin, Bromopropylate, Chlorthal dimethyl, Cyfluthrin, Lambda Cyhalothrin, Cypermethrin, Deltamethrin, α- Endosulfan, β- Endosulfan, Endosulfan sulfate, Fenvalerate, α-HCH, Tau-Fluvalinate, Heptachlor, Lindane, Oxyfluorfen, Procymidone, Propyzamide.	Εσωτερική μέθοδος (O 1007A) με GC που βασίζεται στη μέθοδο QuEChERS
5. Φρούτα και λαχανικά με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό και χυμοί αυτών (πυρηνόκαρπα, μηλοειδή, καρποφόρα λαχανικά, φυλλώδη λαχανικά, εσπεριδοειδή, σταφύλι, κονδυλώδη-ριζωματώδη, λαχανικά με στέλεχος, μικροί καρποί, τροπικά φρούτα, ψυχανθή, κράμβες, βολβώδη λαχανικά, φρέσκα αρτυματικά φυτά, διάφορα μεμονωμένα, κατηγορίες όπως αναφέρονται στους Κανονισμούς ΕΚ 396/2005 και ΕΚ 178/2006)	1. Προσδιορισμός υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων των κατηγοριών: Οργανοφωσφορικά, Καρβαμιδικά, Τριαζίνες, Τριαζόλες, Βενζουλουρίες, Φαινυλουρίες, Νεονικοτινοειδή, Αμίδια, Βενδιμιδαζόλες, Πυρεθρίνες, Στρομπιλουρίνες, Οργανοχλωριωμένα, Πυρεθρινοειδή, Διάφορες	Εσωτερική πολυυπολειμματική μέθοδος (O 1008A) με LC-MS/MS και GC-MS/MS, που βασίζεται στην μέθοδο QuEChERS (European Union Reference Laboratory)
6. Μέλι	1. Προσδιορισμός υδροξυμεθυλοφουρουράλης (HMF)	Μέθοδος HPLC, Harmonised Methods of the International Honey Commission
	2. Προσδιορισμός δείκτη διαστάσης	Μέθοδος φασματοφωτομετρική, Harmonised Methods of the International Honey Commission
	3. Προσδιορισμός υγρασίας	Harmonised Methods of the International Honey Commission
	4 Προσδιορισμός pH και ελεύθερης οξύτητας	Harmonised Methods of the International Honey Commission
7. Φυτικά έλαια	1. Προσδιορισμός οξύτητας	Εσωτερική μέθοδος (O 1014A), βασισμένη στο American Oil Chemists Society, Official method Ca 5a-40, 1997
	2. Προσδιορισμός του αριθμού υπεροξειδίων	Εσωτερική μέθοδος (O 1023A), βασισμένη στο American Oil Chemists Society, Official method AOCS Press, Method Cd 8-53.
	3. Προσδιορισμός πολυφαινολών	International Olive Council, COI/T.20/Doc No 29, November 2009
	4. Προσδιορισμός α και γ τοκοφερόλης (βιταμίνη Ε)	Εσωτερική μέθοδος HPLC-FLD (O1034)

Υλικά /Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών / Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
8. Φυτικά έλαια και λίπη	1. Φασματοφωτομετρική ανάλυση στο υπεριώδες (k_{270} , k_{232} , Δk)	Καν. ΕΟΚ 2568/91, Παράρτημα ΙΧ, όπως ισχύει
9. Ζωικά και φυτικά λίπη και έλαια	1. Προσδιορισμός των βενζο[α]πυρενίου, βενζο[α]ανθρακενίου, βενζο[β]φλουορανθενίου, χρυσενίου και του αθροίσματός τους	Τροποποιημένη ΕΛΟΤ EN ISO 15302:2010 μέθοδος HPLC-FLD (O1025A)
	2. Προσδιορισμός φθαλικών εστέρων: dibutyl phthalate (DBP), benzyl butyl phthalate (BBP), diethyl-hexyl phthalate (DEHP), diethyl phthalate (DEP), dihexyl phthalate (DHP) και di iso nonyl phthalate (DiNP)	Εσωτερική μέθοδος LC-MS/MS (O1013A)
10. Αλκοολούχα ποτά	1. Προσδιορισμός φθαλικών εστέρων: dibutyl phthalate (DBP), benzyl butyl phthalate (BBP) και diethyl-hexyl phthalate (DEHP)	Εσωτερική μέθοδος LC-MS/MS (O1013A)
11. Τρόφιμα	1. Προσδιορισμός βενζοϊκού και σορβικού οξέος	Εσωτερική μέθοδος (O1012A) που βασίζεται στο ISO 22855:2008
Μικροβιολογικές Δοκιμές		
1. Τρόφιμα και ζωοτροφές	1. Ανίχνευση και μη επιβεβαιωμένη ταυτοποίηση <i>Salmonella enterica</i> serovars of somatic groups A-E	Reveal 2.0 <i>Salmonella</i> Test System (Neogen Corporation) Πιστοποιητικό Επικύρωσης AFNOR NEO 35/01-10/11
2. Τρόφιμα	1. Ανίχνευση και μη επιβεβαιωμένη ταυτοποίηση <i>Listeria</i> spp. (με εξαίρεση την <i>L. grayi</i>)	Reveal 2.0 <i>listeria</i> Test system (Neogen Corporation) Πιστοποιητικό Επικύρωσης AOAC 041101
3. Μοσχαρίσιο κρέας και τρίψιμα αυτού	1. Ανίχνευση και μη επιβεβαιωμένη ταυτοποίηση <i>E. coli</i> O157:H7	Reveal 2.0 <i>E. coli</i> O157:H7 Test system (Neogen Corporation) Πιστοποιητικό Επικύρωσης AOAC 011103
Ανοσοχημικές Δοκιμές		
1. Τυποποιημένα Τρόφιμα	1. Προσδιορισμός αλλεργιογόνου πρωτεΐνης φιστικιού	ΕΛΟΤ EN 15633-1:2009, ELISA KIT, "PEANUT ALLERGEN TEST", NEOGEN
	2. Προσδιορισμός αλλεργιογόνου πρωτεΐνης αμυγδάλου	ΕΛΟΤ EN 15633-1:2009, ELISA KIT, "ALMOND ALLERGEN TEST", NEOGEN

Υλικά /Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών / Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
	3. Προσδιορισμός αλλεργιογόνου πρωτεΐνης φουντουκιού	ΕΛΟΤ EN 15633-1:2009, ELISA KIT, “HAZELNUT ALLERGEN TEST”, NEOGEN
	4. Προσδιορισμός ολικού αλλεργιογόνου γάλακτος	ΕΛΟΤ EN 15633-1:2009, ELISA KIT, “ TOTAL MILK”, NEOGEN
	5. Προσδιορισμός ολικού αλλεργιογόνου γλιαδίνης / γλουτένης	ΕΛΟΤ EN 15633-1:2009, ELISA KIT, ”GLIADIN R5 TEST”, NEOGEN
	6. Προσδιορισμός αλλεργιογόνου πρωτεΐνης αυγού	ΕΛΟΤ EN 15633-1:2009, ELISA KIT, “VERATOX EGG ALLERGEN”, NEOGEN
2. Δημητριακά & προϊόντα τους	Προσδιορισμός αλλεργιογόνου σόγιας	ΕΛΟΤ EN 15633-1:2009, ELISA KIT, ” VERATOX FOR SOY”, NEOGEN

* American Public Health Association, American Water Works Association, Water Environment Federation, “Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater”, 22nd Edition, 2012

Τόπος αξιολόγησης: **Μόνιμες εγκαταστάσεις εργαστηρίου, Βάρναλη 40 (4^{ος} όροφος), 142 31, Ν. Ιωνία**
Εξουσιοδοτημένοι υπεύθυνοι υπογραφής: **Γ. Σειραγάκης, Γ. Μηλιάδης, Α. Λαμπιδώνης**

Το παρόν Πεδίο Διαπίστευσης αντικαθιστά το αντίστοιχο προηγούμενο με ημερομηνία 24.04.2017.
Το Πιστοποιητικό Διαπίστευσης με Αρ. **489-5**, κατά ΕΛΟΤ EN ISO/IEC 17025:2005, ισχύει μέχρι την 19.01.2022.

Αθήνα, 11 Ιανουαρίου 2018

Κωνσταντίνος Βουτσινάς
Διευθύνων Σύμβουλος του Ε.ΣΥ.Δ.