

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 330/2023 ze dne: 20. 6. 2023**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

Ústav pro vyšetřování potravin spol. s r.o.
objekt číslo 1164, Ústav pro vyšetřování potravin spol. s r.o.
K Hrnčírům 25, 149 00 Praha 4 - Šeberov

Laboratoř poskytuje stanoviska a interpretace výsledků zkoušek.

Zkoušky:

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu / metody	Identifikace zkušebního postupu / metody ²	Předmět zkoušky	Stupně volnosti ³
1	Stanovení celkového počtu mikroorganismů. Technika počítání kolonií	ČSN EN ISO 4833-1; ČSN EN ISO 4833-2	Potraviny	-
2	Stanovení počtu koliformních bakterií. Technika počítání kolonií	ČSN ISO 4832	Potraviny	-
3	Stanovení počtu kvasinek a plísni. Technika počítání kolonií	ČSN ISO 21527-1; ČSN ISO 21527-2	Potraviny	-
4	Průkaz bakterií rodu <i>Salmonella</i> kultivačně	ČSN EN ISO 6579-1	Potraviny, trus zvířat	-
5	Stanovení počtu <i>Bacillus cereus</i> . Technika počítání kolonií	ČSN EN ISO 7932	Potraviny	-
6	Stanovení počtu koagulázopozitivních stafylokoků. Technika počítání kolonií	ČSN EN ISO 6888-1	Potraviny	-
7	Stanovení počtu bakterií rodu <i>Lactobacillus</i> . Technika počítání kolonií	ČSN 56 0094	Potraviny	-
8	Důkaz <i>Pseudomonas aeruginosa</i> a ostatních nejdůležitějších druhů rodu <i>Pseudomonas</i> kultivačně	ČSN EN ISO 13720; ČSN P ISO/TS 11059	Potraviny	-
9	Mikrobiologické vyšetření stěrů. Technika počítání kolonií	SOP č. 9 (VLM HP č. 6)	Stěr	-
10	Stanovení mikrobiální kontaminace výplachovou metodou kultivačně	SOP č. 10	Potravinářské nádoby	-
11	Vyšetřování mikrobiální kontaminace papíru a folií z některých hmot přelivovou metodou	SOP č. 11	Obaly	-

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 330/2023 ze dne: 20. 6. 2023**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

Ústav pro vyšetřování potravin spol. s r.o.
objekt číslo 1164, Ústav pro vyšetřování potravin spol. s r.o.
K Hrnčírům 25, 149 00 Praha 4 - Šeberov

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu / metody	Identifikace zkušebního postupu / metody ²	Předmět zkoušky	Stupně volnosti ³
12	Stanovení počtu bakterií čeledi <i>Enterobacteriaceae</i> bez resuscitace. Technika počítání kolonií	ČSN EN ISO 21528-2	Potraviny	-
13	Stanovení počtu <i>Clostridium perfringens</i> . Technika počítání kolonií	ČSN EN ISO 7937	Potraviny	-
14 - 15	Neobsazeno			
16	Průkaz <i>Listeria monocytogenes</i> kultivačně	ČSN EN ISO 11290-1	Potraviny	-
17	Zjišťování přítomnosti a počtu anaerobních sporotvorných mikrobů. Technika počítání kolonií	SOP č. 17 (VLM HP č. 6, kap. 4.4.9.)	Potraviny	-
18	Stanovení počtu glukuronidázopozitivních <i>Escherichia coli</i> na chromogenní půdě. Technika počítání kolonií	ČSN ISO 16649-2	Potraviny	-
19	Stanovení počtu <i>Listeria monocytogenes</i> . Technika počítání kolonií	ČSN EN ISO 11290-2	Potraviny	-
20	Stanovení počtu kultivovatelných mikroorganismů. Technika počítání kolonií	ČSN EN ISO 6222	Pitná voda	-
21	Stanovení <i>Escherichia coli</i> a koliformních bakterií membránovou filtrací	ČSN EN ISO 9308-1	Pitná voda	-
22	Senzorická popisná analýza	SOP č. 22 (ČSN ISO 6658; ČSN ISO 8589; ČSN ISO 11037; ČSN ISO 5496; ČSN ISO 3972)	Maso a masné výrobky, mléko a mléčné výrobky, hotové pokrmy, potraviny, nápoje	-
23	Stanovení hmotnostního obsahu a hmotnostního podílu složek vážením	SOP č. 23 (ČSN 56 0246-5; ČSN 57 0146-3; ČSN 57 0152:1986)	Konzervy, polokonzervy	-

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 330/2023 ze dne: 20. 6. 2023**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

Ústav pro vyšetřování potravin spol. s r.o.
objekt číslo 1164, Ústav pro vyšetřování potravin spol. s r.o.
K Hrnčírům 25, 149 00 Praha 4 - Šeberov

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu / metody	Identifikace zkušebního postupu / metody ²	Předmět zkoušky	Stupně volnosti ³
24	Průkaz rodu bakterií <i>Listeria monocytogenes</i> a <i>Salmonella spp.</i> pomocí Real Time PCR	SOP č. 24 (Pracovní postup výrobce Miniopcon Biorad CFD 3120)	Potraviny	-
25	Průkaz bakterií rodu <i>Campylobacter</i> kultivačně	ČSN EN ISO 10272-1	Potraviny, suroviny pro výrobu potravin	-
26	Stanovení počtu charakteristických mikroorganismů. Technika počítání kolonií	ČSN ISO 7889	Jogurty	-
27	Stanovení intestinálních enterokoků. Metoda membránových filtrů	ČSN EN ISO 7899-2	Pitná voda	-
28	Stanovení počtu <i>Campylobacter spp.</i> Technika počítání kolonií	ČSN EN ISO 10272-2	Potraviny, suroviny pro výrobu potravin	-
29 - 40	Neobsazeno			
41	Stanovení kovů AAS plamen (Cd, Pb, Cu, Fe, Zn, Mn, Na, Ca, Mg, K)	SOP č. 41 (ČSN EN 14082:2003; ČSN EN 14084; ČSN EN 1134; ČSN ISO 8070; ČSN EN 15505)	Potraviny, suroviny pro výrobu potravin	-
42	Stanovení rtuti na přístroji AMA	SOP č. 42 (firemní literatura ALTEC s r.o.)	Potraviny	-
43	Stanovení čísla kyselosti tuků titračně	SOP č. 43 (ČSN EN ISO 660)	Potraviny, tuky	-
44	Stanovení obsahu tuků extrakcí Soxhletem	SOP č. 44 (ČSN ISO 1443; ČSN 46 7092-7; ČSN EN ISO 1735; ČSN EN ISO 1736; ČSN 56 0290-6)	Potraviny, suroviny pro výrobu potravin, krmiva	-
45	Stanovení chloridu sodného argentometricky	SOP č. 45 (ČSN ISO 1841-2; ČSN 56 0116-5; ČSN EN ISO 5943;	Potraviny, suroviny pro výrobu potravin	-

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 330/2023 ze dne: 20. 6. 2023**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

Ústav pro vyšetřování potravin spol. s r.o.
objekt číslo 1164, Ústav pro vyšetřování potravin spol. s r.o.
K Hrnčírům 25, 149 00 Praha 4 - Šeberov

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu / metody	Identifikace zkušebního postupu / metody ²	Předmět zkoušky	Stupně volnosti ³
		ČSN 56 0290-5; ČSN ISO 1738; ČSN 58 0170-7)		
46	Stanovení kyselosti titračně	SOP č. 46 (ČSN P ISO/TS 11869; ČSN 56 0240-5; ČSN 56 0130-7; ČSN EN 12147; ČSN ISO 6091; ČSN ISO 750)	Potraviny, suroviny pro výrobu potravin	-
47	Stanovení sacharidů a sumy sacharidů metodou HPLC-RI	SOP č. 47 (ČSN 56 0130-5; ČSN EN 12630)	Potraviny, suroviny pro výrobu potravin, nápoje	-
48	Stanovení kyseliny benzoové a kyseliny sorbové metodou HPLC s UV detektorem	SOP č. 48 (Veterinární metodiky 216/1991, str. 192)	Potraviny, nápoje, vína	-
49	Stanovení dusitanů kolorimetrickou metodou	SOP č. 49 (ČSN EN 12014-3; Veterinární metodiky 216/1991)	Potraviny, suroviny pro výrobu potravin	-
50	Stanovení vodní aktivity přístrojem Novasina	SOP č. 50 (ČSN ISO 18787)	Potraviny, suroviny pro výrobu potravin	-
51	Stanovení bílkovin dle Kjeldahla a výpočet obsahu masa z naměřených hodnot	SOP č. 51 (ČSN ISO 1871; ČSN ISO 937; ČSN 56 0116-9; NK (ES) 2004/2002; MZE-67807/2021-18122)	Potraviny, suroviny pro výrobu potravin	-
52	Stanovení pH potenciometricky	SOP č. 52 (ČSN ISO 2917; ČSN ISO 1842; ČSN ISO 1132; ČSN ISO 10523)	Potraviny, suroviny pro výrobu potravin	-
53	Stanovení sušiny/vody gravimetricky	SOP č. 53 (ČSN ISO 13580; ČSN ISO 3728;	Potraviny, suroviny pro výrobu potravin	-

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 330/2023 ze dne: 20. 6. 2023**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

Ústav pro vyšetřování potravin spol. s r.o.
objekt číslo 1164, Ústav pro vyšetřování potravin spol. s r.o.
K Hrnčírům 25, 149 00 Praha 4 - Šeberov

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu / metody	Identifikace zkušebního postupu / metody ²	Předmět zkoušky	Stupně volnosti ³
		ČSN EN 12145; ČSN EN ISO 5534; ČSN 56 0116-3; ČSN 56 0130-3; ČSN EN ISO 3727-1; ČSN 57 6021; ČSN 58 0170-4; ČSN 57 0105-13)		
54	Stanovení kolagenu a čistých svalových bílkovin spektrofotometricky	SOP č. 54 (ISO 3496; MZe 53986/2014; Davídek a kol.: Laboratorní příručka analýzy potravin, SNTL 1977)	Potraviny	-
55	Stanovení popela gravimetricky	SOP č. 55 (ČSN EN ISO 3593; ČSN ISO 1575; ČSN ISO 6884; ČSN 56 0116-4; ČSN 56 0130-4; ČSN 56 0146-6; ČSN 58 0703-11; ČSN ISO 936)	Potraviny, suroviny pro výrobu potravin	-
56	Stanovení cukrů podle Schoorla, výpočet sacharidů a energetické hodnoty z naměřených hodnot	SOP č. 56 (ČSN 56 0130-5; ČSN 56 0116-7; ČSN 56 0512-15; NK (EU) 1169/2011)	Potraviny	-
57	Neobsazeno			-
58	Stanovení obsahu mastných kyselin v potravinách metodou plynové chromatografie GC/FID	SOP č. 58 (ČSN EN ISO 17059; ČSN EN ISO 12966-1; ČSN EN ISO 12966-2)	Potraviny, tuky	-
59	Důkaz a identifikace potravinářských barviv rozpustných ve vodě metodou tenkovrstvé chromatografie	SOP č. 59 (Davídek a kol.: Laboratorní příručka analýzy potravin, SNTL 1977)	Potraviny, nápoje	-

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 330/2023 ze dne: 20. 6. 2023**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

Ústav pro vyšetřování potravin spol. s r.o.
objekt číslo 1164, Ústav pro vyšetřování potravin spol. s r.o.
K Hrnčírům 25, 149 00 Praha 4 - Šeberov

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu / metody	Identifikace zkušebního postupu / metody ²	Předmět zkoušky	Stupně volnosti ³
60	Ověření hmotnosti a hmotnostních podílů složek malospotřebitelských balení potravinářských výrobků gravimetricky	SOP č. 60 (ČSN 56 0246-5; WELMEC – Příručka pro ověřování odkapaného množství, odkapaného omytého a deglazovaného množství)	Potraviny	-

¹ v případě, že laboratoř je schopna provádět zkoušky mimo své stálé prostory, jsou tyto zkoušky u pořadového čísla označeny hvězdičkou

² u datovaných dokumentů identifikujících zkušební postupy se používají pouze tyto konkrétní postupy, u nedatovaných dokumentů identifikujících zkušební postupy se používá nejnovější vydání uvedeného postupu (včetně všech změn)

³ laboratoř neuplatňuje flexibilní přístup k rozsahu akreditace

Vysvětlivky zkratk:

ÚVP – Ústav pro vyšetřování potravin, spol. s r. o.

HPLC – Vysokoúčinná kapalinová chromatografie

HPLC-RI – Vysokoúčinná kapalinová chromatografie s detektorem indexu lomu

AAS – atomová absorpční spektrofotometrie

SOP – standardní operační postup

VLM HP – Veterinární laboratorní metodiky - Hygiena potravin

Welmec – Evropská spolupráce v legální Metrologii 2020: Příručka pro měření odkapaného množství, odkapaného omytého a deglazovaného množství

MZE-67807/2021-18122 - Ministerstvo zemědělství ČR: Metodický pokyn pro stanovení obsahu masa ve výrobcích obsahujících maso

AMA – jednoúčelový atomový absorpční spektrometr