

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 331/2023 ze dne: 20. 6. 2023**

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

MILCOM a.s.

objekt číslo 1319, Zkušební laboratoř MILCOM a.s. VÚM
Ke dvoru 791/12a, Vokovice, 160 00 Praha 6

Zkoušky:

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušební postupu/metody	Identifikace zkušební postupu/metody ²	Předmět zkoušky	Stupeň volnosti ³
1	Stanovení obsahu celkové sušiny – gravimetricky a tukuprosté sušiny (TPS) výpočtem z naměřených hodnot	ČSN ISO 6731; ČSN 57 0530, čl. 40	Mléko, smetana a zahuštěné neslazené mléko	-
2	Stanovení obsahu vody - gravimetricky (vlhkost)	ČSN 57 0105-13	Sušené mléko	-
3	Stanovení obsahu celkové sušiny - gravimetricky (v písku)	ČSN EN ISO 5534	Sýry a tavené sýry	-
4	Stanovení obsahu tuku - butyrometricky	SOP 5 (ČSN ISO 2446; ČSN 57 0530, čl. 86 a 111; ČSN ISO 3433)	Mléko a mléčné produkty	-
5	Stanovení obsahu celkových bílkovin - Kjeldahlova metoda	SOP 1 (ČSN 57 0530, čl. 46 a 47; ČSN EN ISO 8968-1; ČSN ISO 1871)	Mléko a mléčné produkty	-
6	Stanovení obsahu laktózy - komerční soupravou MEGAZYME	SOP 2 (ČSN ISO 5765-2; IDF 79-2; manuál MEGAZYME)	Mléko, zahuštěné mléko, sušené mléko	-
7	Stanovení bodu mrznutí - kryoskopicky	ČSN EN ISO 5764	Tekuté mléko	-
8	Stanovení obsahu kaseinu - Kjeldahlova metoda	SOP 3 (ČSN ISO 17997-1)	Mléko, tekuté mléčné produkty a sušená mléka	-
9	Stanovení obsahu tuku - gravimetricky	SOP 4 (ČSN EN ISO 1211; ČSN EN ISO 7208; ČSN EN ISO 2450; ČSN EN ISO 1736; ČSN EN ISO 23319)	Mléko a mléčné produkty	-
10 - 16	Neobsazeno			
17	Horizontální metoda pro stanovení počtu mikroorganismů - technika přelivem a počítání kolonií vykultivovaných při 30 °C	ČSN EN ISO 4833-1	Výrobky pro lidskou výživu a ke krmení zvířat	-
18	Horizontální metoda stanovení počtu β -glukuronidázopozitivních	ČSN ISO 16649-2	Výrobky pro lidskou výživu a ke krmení	-

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 331/2023 ze dne: 20. 6. 2023**

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

MILCOM a.s.

objekt číslo 1319, Zkušební laboratoř MILCOM a.s. VÚM
Ke dvoru 791/12a, Vokovice, 160 00 Praha 6

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu/metody	Identifikace zkušebního postupu/metody ²	Předmět zkoušky	Stupeň volnosti ³
	<i>Escherichia coli</i> - technika počítání kolonií vykultivovaných při 44 °C		zvířat, bakteriální suspenze, mlékařské kultury	
19	Horizontální metoda stanovení počtu koliformních bakterií - technika počítání kolonií	ČSN ISO 4832	Výrobky pro lidskou výživu a ke krmení zvířat, bakteriální suspenze, mlékařské kultury	-
20	Stanovení počtu jednotek vytvářejících kolonie kvasinek nebo plísní - technika počítání kolonií vykultivovaných při 25 °C	ČSN ISO 6611	Mléko a mléčné výrobky	-
21	Stanovení počtu psychrotrofních mikroorganismů - technika stanovení počtu kolonií při 21 °C (Rychlá metoda)	ČSN ISO 17410, Příloha B	Mléko	-
22	Stanovení počtu charakteristických mikroorganismů - technika stanovení počtu kolonií při 37 °C	ČSN ISO 7889	Jogurtové a kysané výrobky	-
23	Horizontální metoda průkazu a stanovení počtu bakterií čeledi <i>Enterobacteriaceae</i> - technika počítání kolonií	ČSN EN ISO 21528-2	Výrobky pro lidskou výživu a ke krmení zvířat	-
24	Stanovení počtu presumptivních bifidobakterií - technika počítání kolonií vykultivovaných při 37 °C	ČSN ISO 29981	Mléčné výrobky, kojenecká a dětská výživa na bázi mléka, startovací kultury, doplňky stravy, probiotické výrobky pro výživu lidí a zvířat	-
25	Stanovení počtu presumptivního <i>Lactobacillus acidophilus</i> na selektivní živné půdě – technika počítání kolonií vykultivovaných při 37 °C	ČSN ISO 20128	Mléčné výrobky, sušená mléka, kojenecká výživa, doplňky stravy	-

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