

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

EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o.
Zkušební laboratoř EKOCENTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

Laboratoř uplatňuje flexibilní přístup k rozsahu akreditace upřesněný v dodatku.

Aktuální seznam činností prováděných v rámci flexibilního rozsahu má laboratoř k dispozici u vedoucího laboratoře.

Zkoušky:

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušební postupu/metody	Identifikace zkušební postupu/metody ²	Předmět zkoušky
1	Stanovení prvků (As, Ca, Cd, Co, Cr, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Mo, Na, Ni, P, Pb, Se, Zn) ¹⁾ metodou ICP-OES	SOP A-01-1 (ČSN 56 0065, Manuál ICP-OES ACROS SPECTRO)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky, biologické materiály
2	Stanovení prvků (As, Ca, Cd, Co, Cr, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Mo, Na, Ni, P, Pb, Se, Zn) ¹⁾ metodou ICP-OES	SOP A-01-2 (EP, FCC, Manuál ICP-OES ACROS SPECTRO)	Farmaceutické výrobky a suroviny, chemikálie
3	Stanovení prvků (Ca, Fe, Mg, Mn, Na, P) ¹⁾ metodou ICP-OES	SOP A-01-3 (ČSN EN ISO 11885, Manuál ICP-OES ACROS SPECTRO)	Vody ²⁾ , vody rekreační a teplé
4	Stanovení Hg atomovým absorpčním spektrometrem AMA-254	SOP A-02-1 (Návod k obsluze AMA 254 firmy ALTEC s.r.o.)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky, biologické materiály
5	Stanovení Hg atomovým absorpčním spektrometrem AMA-254	SOP A-02-2 (ČSN 75 7440, Návod k obsluze AMA 254 firmy ALTEC s.r.o.)	Vody ²⁾ , vody rekreační a teplé
6	Stanovení As ¹⁾ metodou AAS generace hydridů	SOP A-03-1 (ČSN EN 14546, Manuál k přístroji AAS A-100 firmy Perkin-Elmer, MHS-20)	Potraviny, potravní doplňky, biologické materiály, krmiva
7	Stanovení reakce vody (pH) (potenciometricky)	SOP A-14 (ČSN ISO 10523)	Vody ²⁾ , vody rekreační a teplé
8	Stanovení elektrické konduktivity vody (konduktometrie)	SOP A-15 (ČSN EN 27888)	Vody ²⁾ , vody rekreační a teplé
9	Stanovení rozpuštěných látek ve vodě (gravimetricky)	SOP A-17-1 (ČSN 757346)	Vody ²⁾ , vody rekreační a teplé

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

EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o.
Zkušební laboratoř EKOCENTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu/metody	Identifikace zkušebního postupu/metody ²	Předmět zkoušky
10	Stanovení dusitanů ve vodě (spektrofotometricky)	SOP A-21 (ČSN EN 26777)	Vody ²⁾ , vody rekreační a teplé
11	Stanovení amonných iontů ve vodě (spektrofotometricky)	SOP A-22 (ČSN ISO 7150-1)	Vody ²⁾ , vody rekreační a teplé
12	Stanovení dusičnanů soupravou Merckquant (spektrofotometricky)	SOP A-34 (Aplikační list firmy Merck)	Vody pitné
13-18	Neobsazeno		
19	Stanovení peroxidového čísla (titrace)	SOP C-03 (ČSN EN ISO 3960, Davídek J., Laboratorní příručka analýzy potravin, 1981)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky
20	Měření hodnoty pH (potenciometricky)	SOP C-04 (ČSN ISO 1842, ČSN 57 0107, ČSN 58 0703-9, ČSN 57 0530, ČSN 57 0106, Davídek J., Laboratorní příručka analýzy potravin, 1981)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky
21	Stanovení obsahu chloridů titrací dusičnanem stříbrným a chloridu sodného dopočtem	SOP C-05 (ČSN ISO 1841-2, ČSN EN 12 133, ČSN EN ISO 5943)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky
22	Stanovení dusíku dle Kjeldahla a dusíkatých látek, bílkovin, energetické hodnoty, obsahu masa a obsahu čistých svalových bílkovin dopočtem	SOP C-06 (ČSN ISO 1871, Davídek J. a kol.: Laboratorní příručka analýzy potravin. 1981)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky
23	Stanovení obsahu aminokyselin, sladidel a vitamínů ³⁾ bezvodou titrací s kyselinou chloristou v jednotlivých čistých látkách	SOP C-93 (ACS 10. vydání, EP 6.0, USP 35)	Farmaceutické výrobky a suroviny premixy, čisté látky

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 690/2020 ze dne: 12. 11. 2020**

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

EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o.
Zkušební laboratoř EKOCENTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu/metody	Identifikace zkušebního postupu/metody ²	Předmět zkoušky
23-34	Neobsazeno		
35	Stanovení obsahu vody, sušiny a ztráty hmotnosti (gravimetricky)	SOP C-07 (ČSN 56 0116 – 3, ČSN 57 0530, ČSN 58 0170 – 4, ČSN 56 0198, ČSN 58 0120, ČSN 56 8197, ČSN 58 0110, ČSN 56 0140, ČSN 58 1361, ČSN 56 0115, ČSN 56 8193, ČSN ISO 6734, ČSN ISO 7703, ČSN ISO 7702, ČSN 58 0114:2001, ČSN 56 0290 – 4, ČSN EN ISO 712, ČSN 46 7092 – 3, ČSN EN ISO 5537, ČSN 57 0105-3:1998, ČSN 57 0105-13, ČSN 56 0520-6, ČSN 58 8757:1994, ČSN 56 8198, ČSN EN ISO 665, ČSN 46 7092 -3, ČSN 56 0146, ČSN 56 0146 – 3, ČSN EN ISO 3727:1997, ČSN 56 0160 – 3:1987, ČSN 56 0188, ČSN 57 6021, ČSN ISO 1573, ČSN ISO 7513, ČSN ISO 11294, ČSN EN ISO 1666, ČSN EN ISO 5534, ČSN 58 0703 – 5, ČSN ISO 6731, ČSN 56 0130-3,	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 690/2020 ze dne: 12. 11. 2020**

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

EKOCESTRUM OVALAB, s.r.o.
Zkušební laboratoř EKOCESTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu/metody	Identifikace zkušebního postupu/metody ²	Předmět zkoušky
		Davídek J. a kol.: Laboratorní příručka analýzy potravin. (1981)	
36	Stanovení obsahu tuku po kyselé hydrolyze (gravimetricky)	SOP C-09-1 (Davídek J. a kol.: Laboratorní příručka analýzy potravin. 1981)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky
37	Stanovení obsahu tuku přímou extrakcí (gravimetricky)	SOP C-09-2 (ČSN ISO 1444, ČSN 46 7092-7, Davídek J. a kol.: Laboratorní příručka analýzy potravin. 1981)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky
38	Stanovení sacharidů ⁴⁾ jodometricky	SOP C-11 (ČSN 56 0512-15, ČSN 56 0116-7, ČSN 56 0130-5, ČSN 56 0146-5, ČSN 57 0530, ČSN 57 0107, ČSN 57 0106, ČSN 56 0140, ČSN 57 0190, ČSN 46 7092-22, ČSN 56 0246 – 18, ČSN 46 7092-23, Davídek J. a kol.: Laboratorní příručka analýzy potravin. 1981)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky
39	Stanovení titrační kyselosti ⁵⁾	SOP C-12 (ČSN 57 0190, ČSN ISO 750, ČSN EN 12147, ČSN 58 0703-10, ČSN 57 0105-8:1988, ČSN 57 0530, ČSN 57 0107, ČSN 56 0198, ČSN EN ISO 660, Davídek J. a kol.: Laboratorní příručka analýzy potravin. 1981)	Včelí med, potraviny, krmiva

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

EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o.
Zkušební laboratoř EKOCENTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu/metody	Identifikace zkušebního postupu/metody ²	Předmět zkoušky
40	Stanovení hustoty vibračním hustoměrem	SOP C-37-1 (ČSN 56 0198, EP 6.0)	Ovocné a zeleninové šťávy, nápoje, vonné a chuťové látky, mléko a mléčné výrobky, oleje
41	Stanovení hustoty vibračním hustoměrem	SOP C-37-2 (EP 6.0)	Čisté látky, farmaceutické výrobky a suroviny
42-49	Neobsazeno		
50	Stanovení oxidu siřičitého ⁶⁾ jodometricky	SOP C-18 (ČSN ISO 5523, ČSN 56 0246-22, ČSN 56 0216-7, Davídek J. a kol.: Laboratorní příručka analýzy potravin. 1981)	Víno, ovocné a zeleninové výrobky, konzervářské výrobky a polotovary z ovoce a zeleniny, potraviny
51	Stanovení popela, písku a podílu nerozpustného v kyselině (gravimetricky)	SOP C-22 (ČSN 56 0116-4, ČSN 56 0130-4, ČSN 56 0160-6, ČSN 58 0703-11, ČSN ISO 928, ČSN ISO 763, ČSN EN 1135, ČSN 56 0146-6, ČSN 46 7092-9, ČSN 56 0216, ČSN ISO 1575, ČSN ISO 7514, ČSN 58 1361, ČSN 56 0232, ČSN 56 0246-12, ČSN 56 0115, ČSN 57 0190, ČSN ISO 1577, ČSN 56 0290, ČSN 58 0113, ČSN 58 1302, ČSN 58 0110, EP, Davídek J. a kol.: Laboratorní příručka analýzy potravin. 1981)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 690/2020 ze dne: 12. 11. 2020**

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

EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o.
Zkušební laboratoř EKOCENTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu/metody	Identifikace zkušebního postupu/metody ²	Předmět zkoušky
52	Neobsazeno		
53	Stanovení jódu, jodidů a jodičnanů ⁷⁾ titračně (jodometricky)	SOP C-27 (ČSN 58 0111, ACS 10. vydání, 124/2001 Sb. Vyhláška, kterou se stanoví požadavky na odběr vzorků a principy metod laboratorního zkoušení krmiv, doplňkových látek a premixů)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky, čisté látky, nápoje
54	Stanovení škrobu podle Eworse (polarimetricky)	SOP C-34 (ČSN 56 0512-16, ČSN 58 0120, ČSN 46 7092-21, Davídek J. a kol.: Laboratorní příručka analýzy potravin. 1981)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky
55	Stanovení vody volumetricky dle Karl Fischera	SOP C-43-1 (ČSN 58 8759:1994, ČSN 56 0146, EP 6.0)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky
56	Stanovení vody volumetricky dle Karl Fischera	SOP C-43-2 (ACS 10. vydání, EP 6.0, USP 35, FCC 9. vydání)	Čisté látky, farmaceutické výrobky a suroviny,
57	Stanovení dusičnanů soupravou Merckquant (spektrofotometricky)	SOP C-47 (Aplikační list firmy Merck)	Ovocné a zeleninové výrobky, konzervářské výrobky a polotovary z ovoce a zeleniny, potravinářské, zemědělské výrobky
58	Stanovení organických mastných kyselin ⁸⁾ metodou GC/FID	SOP C-75 (ČSN EN ISO 12966-1, ČSN ISO 5508:1998)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky
59	Stanovení mykotoxinů ⁹⁾ Metodou HPLC/FLD, DAD	SOP C-76 (Aplikační listy firmy Vicam)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky

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

EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o.
Zkušební laboratoř EKOCENTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu/metody	Identifikace zkušebního postupu/metody ²	Předmět zkoušky
60	Stanovení dietární vlákniny enzymovou metodou	SOP C-83 (AOAC 991.43, Aplikační list firmy Merck a Megazyme)	Potraviny, potravní doplňky, premixy a zemědělské výrobky
61	Stanovení vybraných látek ¹⁰⁾ metodou HPLC/RID	SOP C-85 (Davídek J. a kol.: Laboratorní příručka analýzy potravin. 1981, Aplikační listy firmy Restek, Tessek, EP 8.0)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky
62	Stanovení netěkavých látek ¹¹⁾ metodou HPLC/ELSD	SOP C-92 (Validation of an analytical method for the simultaneous determination of nine intense sweeteners by HPLC-ELSD, Report on the final collaborative trial, institute for Reference Materials and Measurements, Geel, BE, aplikační list Shimadzu)	Potraviny, potravní doplňky, premixy a zemědělské výrobky
63-70	Neobsazeno		
71	Stanovení obsahu morfinu metodou HPLC/UV	SOP C-97-1 (EP 6.0, Separation and determination of opium alkaloids by HPLC. Y.Nobuhara, et al. Journal of Chromatography 190 (1980))	Mák a makovina
72	Stanovení obsahu kyseliny glutamové a glutamátů metodou HPLC/UV	SOP C-97-2 (ČSN 46 7092-25, Wei Z. a kol. Journal of Chinese Chemical Society, 2011, 58, 509-515)	Potraviny, dehydratované výrobky, ochucovadla
73	Stanovení vybraných organických kyselin ¹²⁾ metodou HPLC/UV	SOP C-97-3 (Aplikační list firmy TOSOH, RESTEK)	Potraviny, krmiva, potravní doplňky
74	Stanovení obsahu volných aminokyselin ¹³⁾ metodou HPLC/UV	SOP C-97-4 (ČSN 46 7092-25, ČSN EN ISO 13 903, ČSN EN ISO 17 180, Wei Z. a kol. Journal of Chinese Chemical Society, 2011, 58, 509-515)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky, nápoje

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

EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o.
Zkušební laboratoř EKOCENTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu/metody	Identifikace zkušebního postupu/metody ²	Předmět zkoušky
75	Stanovení kyseliny panthothenové a panthothenátů metodou HPLC/UV	SOP C-97-5 (Wei Z. a kol. Journal of Chinese Chemical Society, 2011, 58, 509-515, Hudson T. S. Subramanian S., Allen R. J.: „Determination. Of Pantothenic acid, Biotin and Vitamin B ₁₂ in Nutritional Products“. Journal of Association of Analytical Chemists 1984)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky, nápoje
76	Stanovení obsahu taurinu metodou HPLC/UV	SOP C-97-6 (Spitze A. R. a kol: J. Ami. Physiol. A. Anim. Nutr. 87,(2003), 251-262)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky, nápoje
77	Stanovení rutinu, hesperidinu, diosminu a kyseliny chlorogenové metodou HPLC/UV	SOP C-97-7 (EP 6.0, Šatinský D. a kol: Determination of Rutin, Troxerutin, Diosmin and Hesperidin in Food Supplements Using Fused-Core Column Technology, Food Anal. Methods (2013) 6: 1353-1360)	Potraviny, potravní doplňky, premixy a nápoje
78	Stanovení kurkuminu (E100) metodou HPLC/UV	SOP C-97-8 (EP 6.0, Nagappan K. V.. a kol: Liquid Chromatography Method for the Simultaneous Determination of Curcumin and Piperin In Food Products using DAD: Asian J. Research Chem. 2(2): April.- June, 2009)	Potraviny, potravní doplňky, premixy a nápoje
79	Stanovení kumarinu, vanilinu a ethylvanilinu metodou HPLC/UV-VIS	SOP C-97-9 (Aplikační list firmy Agilent)	Potraviny, potravní doplňky, premixy, nápoje
80-81	Neobsazeno		

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

EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o.
Zkušební laboratoř EKOCENTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu/metody	Identifikace zkušebního postupu/metody ²	Předmět zkoušky
82	Stanovení počtu <i>Escherichia coli</i> na chromogenním agaru – technika počítání kolonií	SOP M-01 (ČSN ISO 16649-2)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva
83	Horizontální metoda průkazu a stanovení počtu <i>Listeria monocytogenes</i>	SOP M-03-1 (ČSN EN ISO 11290-1, ČSN EN ISO 11290-2)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, stěr
84	Průkaz <i>Listeria monocytogenes</i> na přístroji mini VIDAS	SOP M-03-2 (Aplikační list firmy Biomérieux, ČSN EN ISO 11290-1)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, stěr
85	Neobsazeno		
86	Průkaz bakterií rodu <i>Salmonella</i> na přístroji mini VIDAS	SOP M-04-2 (Aplikační list firmy Biomérieux, ČSN EN ISO 6579-1)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, stěr
87	Horizontální metoda stanovení počtu kvasinek a plísní u výrobků s aktivitou vody nižší nebo rovnou 0,95 – technika počítání kolonií	SOP M-05-1 (ČSN ISO 21 527-2)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva
88	Horizontální metoda stanovení počtu kvasinek a plísní u výrobků s aktivitou vody vyšší než 0,95 – technika počítání kolonií	SOP M-05-2 (ČSN ISO 21 527-1)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva
89	Stanovení počtu koliformních bakterií technikou počítání kolonií	SOP M-06 (ČSN ISO 4832)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva
90	Stanovení celkového počtu mikroorganismů - technika počítání kolonií vykultivovaných při 30°C	SOP M-07 (ČSN EN ISO 4833-1, ČSN EN ISO 4833-2)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva

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

EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o.
Zkušební laboratoř EKOCENTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu/metody	Identifikace zkušebního postupu/metody ²	Předmět zkoušky
91	Stanovení počtu koagulázopozitivních stafylokoků (<i>Staphylococcus aureus</i> a další druhy) – technika počítání kolonií	SOP M-08 (ČSN EN ISO 6888-1, ČSN EN ISO 6888-2)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva
92	Stanovení počtu presumptivního <i>Bacillus cereus</i> - technika počítání kolonií	SOP M-09 (ČSN EN ISO 7932)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva
93	Stanovení počtu bakterií čeledi <i>Enterobacteriaceae</i> - technika počítání kolonií	SOP M-10 (ČSN ISO 21 528-2)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva
94	Stanovení <i>Escherichia coli</i> a koliformních bakterií metodou membránové filtrace	SOP M-16 (ČSN EN ISO 9308-1)	Vody pitné, povrchové a teplé
95	Stanovení intestinálních enterokoků metodou membránové filtrace	SOP M-17 (ČSN EN ISO 7899-2)	Vody pitné, povrchové a teplé
96	Stanovení kultivovatelných mikroorganismů – technika počítání kolonií	SOP M-19 (ČSN EN ISO 6222)	Vody pitné, rekreační a teplé
97	Průkaz <i>Candida albicans</i> dle ČL kultivací	SOP M-72 (ČL článek 2.6.13)	Farmaceutické výrobky a suroviny, potravní doplňky a kosmetika
98	Průkaz <i>Escherichia coli</i> dle ČL kultivací	SOP M-65-1 (ČL článek 2.6.13)	Farmaceutické výrobky a suroviny, potravní doplňky a kosmetika
99	Stanovení počtu <i>Escherichia coli</i> dle ČL kultivací – technika počítání kolonií	SOP M-65-2 (ČL článek 2.6.13)	Farmaceutické výrobky a suroviny, potravní doplňky a kosmetika
100	Průkaz <i>Pseudomonas aeruginosa</i> dle ČL kultivací	SOP M-67 (ČL článek 2.6.13)	Farmaceutické výrobky a suroviny, potravní doplňky a kosmetika

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

EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o.
Zkušební laboratoř EKOCENTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušební postupu/metody	Identifikace zkušební postupu/metody ²	Předmět zkoušky
101	Průkaz <i>Staphylococcus aureus</i> dle ČL kultivací	SOP M-68 (ČL článek 2.6.13)	Farmaceutické výrobky a suroviny, potravní doplňky a kosmetika
102	Celkový počet životaschopných aerobních mikroorganismů dle ČL kultivací – technika počítání kolonií	SOP M-69 (ČL článek 2.6.12)	Farmaceutické výrobky a suroviny, potravní doplňky a kosmetika
103	Stanovení potravních alergenů ¹⁴⁾ metodou ELISA	SOP M-89 (Aplikační list firmy R-Biofarm)	Potraviny, potravní doplňky, premixy
104-107	Neobsazeno		
108	Stanovení vitaminů A a E ¹⁵⁾ metodou HPLC/FLD	SOP O-03 (Davídek J., Laboratorní příručka analýzy potravin, 1981, Aplikační list firmy Shimadzu, Restek)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky, nápoje
109	Stanovení konzervantů ¹⁶⁾ metodou HPLC/UV-VIS	SOP O-06 (Davídek J., Laboratorní příručka analýzy potravin, 1981, Aplikační list firmy Shimadzu, Restek)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky, nápoje
110	Stanovení vitamínu C ¹⁷⁾ metodou HPLC/UV-VIS	SOP O-07 (ČSN EN 14130:2004, EP 7.0, Aplikační list firmy Shimadzu)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky, nápoje
111	Stanovení vitaminů B ₁ , B ₂ , B ₆ ¹⁸⁾ metodou HPLC/FLD	SOP O-08 (ČSN EN 14 122, ČSN EN 14152, Aplikační list firmy Shimadzu)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky, nápoje
112	Stanovení náhradních sladidel ¹⁹⁾ , kofeinu a teobrominu, metodou HPLC/UV-VIS	SOP O-09 (ČSN EN 12 856, Davídek J., Laboratorní příručka analýzy potravin, 1981, Aplikační list firmy Shimadzu)	Potraviny, potravní doplňky, premixy a zemědělské výrobky, nápoje

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

EKOCESTRUM OVALAB, s.r.o.
Zkušební laboratoř EKOCESTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu/metody	Identifikace zkušebního postupu/metody ²	Předmět zkoušky
113	Stanovení sterolů ²⁰⁾ metodou GC/FID	SOP O-10 (EP 6.0, Davídek J., Laboratorní příručka analýzy potravin, 1981)	Potraviny, potravní doplňky
114	Stanovení vitamínu B12 metodou HPLC/UV-VIS	SOP O-11 (EP 6.0)	Potravní doplňky, premixy
115	Stanovení vitamínu B3 (niacinu a nikotinamidu) metodou HPLC/UV-VIS a dopočet jejich sumy	SOP O-13 (Aplikační list firmy La Roche, Shimadzu)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky, nápoje
116	Stanovení karotenoidů ²¹⁾ metodou HPLC/UV-VIS	SOP O-14 (ČSN EN 12823-2, Aplikační list firmy Shimadzu)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky, nápoje
117	Stanovení vitamínu B12 metodou ELISA	SOP O-17-1 (Aplikační list firmy R-Biofarm, Immunolab)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky, nápoje
118	Stanovení kyseliny listové metodou ELISA	SOP O-17-2 (Aplikační list firmy R-Biofarm, Immunolab)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky, nápoje
119	Stanovení biotinu metodou ELISA	SOP O-17-3 (Aplikační list firmy R-Biofarm, Immunolab)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky, nápoje
120	Stanovení koenzymu Q10 metodou HPLC/UV-VIS	SOP O-24 (Dietary Supplements Compendium)	Potraviny, potravní doplňky, nápoje
121	Stanovení kyseliny listové metodou HPLC/UV-VIS	SOP O-21 (EP 6.0)	Potravní doplňky, premixy
122	Stanovení vitamínů D ²²⁾ metodou HPLC/UV-VIS	SOP O-26 (ČSN EN 12821)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky, nápoje

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 690/2020 ze dne: 12. 11. 2020**

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

EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o.
Zkušební laboratoř EKOCENTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušební postupu/metody	Identifikace zkušební postupu/metody ²	Předmět zkoušky
123	Stanovení terpenů ²³⁾ metodou GC/FID	SOP O-16 (Lachenmeier D: Absinthe – A Review: Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 46:365-77(2006), Český lékopis-aktuální znění)	Potraviny, lihoviny
124	Stanovení vitaminů K ²⁴⁾ metodou HPLC/UV-VIS a HPLC/FLD	SOP O-44 (Dietary Supplements Compendium, Haroon, Y: Chemical reduction systém for the detection of phylloquinone and menaquinones, J. Chrom.384 (1987), 383-389)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky, nápoje
125	Stanovení antioxidantů ²⁵⁾ metodou HPLC/UV-VIS	SOP O-19 (aplikační list firmy YMC)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky, nápoje
126-129	Neobsazeno		
130	Stanovení mykotoxinů ²⁶⁾ metodou ELISA	SOP O-57 (aplikační list firmy R-Biofarm)	Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky, nápoje

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)

Dodatek:

Flexibilní rozsah akreditace

Pořadová čísla zkoušek
<i>1-3,23, 38, 58, 59, 61, 62, 74, 75, 103, 109, 112, 113, 116-119, 122-125, 130</i>

Laboratoř může modifikovat v dodatku uvedené zkušební metody v dané oblasti akreditace při zachování principu měření. U zkoušek v dodatku neuvedených nemůže laboratoř uplatňovat flexibilní přístup k rozsahu akreditace.

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

EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o.
Zkušební laboratoř EKOCENTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

Použité zkratky:

SOP	Standardní operační postup
OES-ICP	Optický emisní spektrometr s induktivně vázanou plazmou
EP	European Pharmacopoeia
FCC	Food Chemicals Codex
AMA-254	Advanced Mercury Analyser
AAS	Atomová absorpční spektrometrie
ČL	Český lékopis
ACS	American Chemical Society
USP	United States Pharmacopoeia
HPLC	Vysokoučinná kapalinová chromatografie
DAD	Detektor diodového pole
ELISA	Enzyme-Linked ImmunoSorbent Assay
GC	Plynová chromatografie
FID	Plamenoionizační detektor
SAFA	Nasyčené mastné kyseliny
MUFA	Mono nenasycené mastné kyseliny
PUFA	Poly nenasycené mastné kyseliny
TFA	Trans mastné kyseliny
FLD	Fluorescenční detektor
Sb.	Sbírka
RID	Refraktometrický detektor
ELSD	Evaporative Light Scattering Detector
UV	Detektor ultrafialové oblasti záření
VIS	Detektor viditelné oblasti záření

Vysvětlivky:

Prvky¹⁾ ve formě oxidů, chloridů, síranů výpočtem z naměřených hodnot

Vody²⁾ – pitné, povrchové, podzemní a odpadní

Stanovované látky³⁾ – glutamin, karnitin, karnitin chlorid, karnitin vínan, nikotinamid, niacin, kalcium panthothenát, kreatin bezvodý, kreatin monohydrát, aspartam, glutaman sodný, thiamin, thiamin hydrochlorid, betain, betain hydrochlorid, pyridoxin, alanin, arginin, glycin, izoleucin, leucin, lysin, metionin, fenyloalanin, prolin, tryptofan, valin, serin, tyrosin, treonin, histidin, lysin hydrochlorid, pyridoxin hydrochlorid, asparagin monohydrát

Sacharidy⁴⁾ – redukující cukry, neredukující cukry, cukry po inverzi, maltóza, laktóza, sacharóza, glukóza, fruktóza

Titrační kyselost⁵⁾ – kyselina jablečná, šťavelová, citronová, vinná, mléčná, octová, sírová, chlorovodíková, mravenčí, fosforečná, SH^o, mmolH⁺, ml NaOH výpočtem z naměřených hodnot

Oxid siřičitý⁶⁾ – siřičitan sodný, hydrogensiřičitan sodný, disiřičitan sodný, disiřičitan draselný a hydrogensiřičitan draselný výpočtem z naměřených hodnot

Jód, jodid, jodičnan⁷⁾ – jodid draselný, jodičnan draselný, jodičnan sodný a jodičnan vápenatý výpočtem z naměřených hodnot

Organické mastné kyseliny⁸⁾ – **SAFA** - butanová kyselina (C4:0), hexanová kyselina (C6:0), oktanová kyselina (C8:0), n-dekanová kyselina (C10:0), undekanová kyselina (C11:0), dodekanová kyselina (C12:0), tridekanová kyselina (C13:0), tetradekanová kyselina (C14:0), pentadekanová kyselina (C15:0), hexadekanová kyselina (C16:0), heptadekanová kyselina (C17:0), oktadekanová kyselina (C18:0), eikosanová kyselina (C20:0), heneikosanová kyselina (C21:0), dokosanová kyselina (C22:0), trikosanová kyselina (C23:0), tetrakosanová kyselina (C24:0), **MUFA** - tetradecenová kyselina (C14:1), cis-10-pentadecenová kyselina (C15:1), hexadecenová kyselina (C16:1), cis-10-heptadecenová kyselina (C17:1), oktadecenová kyselina (C18:1n9c), cis-11-eikosenová kyselina (C20:1), dokosenová kyselina (C22:1n9), tetrakosenová kyselina (C24:1n9), **PUFA** - oktadekadienová kyselina (C18:2n6c), oktadekatrienová kyselina (C18:3n6), oktadekatrienová kyselina (C18:3n3), eikosadienová kyselina (C20:2), cis-8,11,14-eikosatrienová kyselina (C20:3n6), cis-11,14,17-eikosatrienová kyselina (C20:3n3), eikosatetraenová kyselina (C20:4n6), dokosadienová kyselina (C22:2), eikosapentaenová kyselina (C20:5n3), dokosahexaenová kyselina (C22:6n3), **TFA** - trans-9-oktadecenová (C18:1n9t), oktadekadienová kyselina (C18:2n6t), C18:3 trans isomery, **Omega 3** - oktadekatrienová kyselina (C18:3n3), cis-11,14,17-eikosatrienová kyselina (C20:3n3), eikosapentaenová kyselina (C20:5n3), dokosahexaenová kyselina (C22:6n3), **Omega 6** - oktadekadienová kyselina (C18:2n6c), oktadekatrienová kyselina (C18:3n6), cis-8,11,14-eikosatrienová kyselina (C20:3n6), eikosatetraenová kyselina (C20:4n6), eikosadienová kyselina (C20:2), dokosadienová kyselina (C22:2) **Omega 9** - oktadecenová kyselina (C18:1n9c), dokosenová kyselina (C22:1n9), tetrakosenová kyselina (C24:1n9) a výpočet sum SAFA, MUFA, PUFA, TFA, Omega 3, Omega 6 a Omega 9

Mykotoxiny⁹⁾ – aflatoxiny B1, B2, G1, G2, suma aflatoxinů, deoxynivalenol (DON), ochratoxin A a zearalenon

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

EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o.
Zkušební laboratoř EKOCENTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

Vybrané látky ¹⁰⁾ – sacharóza, glukóza, fruktóza, laktóza, maltóza, galaktóza, xylóza, arabinóza, manóza, inulín, sorbitol, manitol, maltitol, xylitol, glycerol, škrob

Netěkavé látky ¹¹⁾ – sukralosa, neotam, karnitin, dopočet karnitin chlorid, karnitin vnan

Organické kyseliny ¹²⁾ – kyselina šťavelová, vinná, mravenčí, jablečná, askorbová, mléčná, octová, maleinová, citronová, sukcinová, fumarová, akrylová, propionová, máselná, valerová, pyrohroznová, mléčná a dopočet jejich solí

Aminokyseliny ¹³⁾ – alanin, asparagin, arginin, glutamin, glycin, izoleucin, k.aspartová, k.glutamová, leucin, lysin, metionin, fenylalanin, prolin, tryptofan, valin, serin, tyrosin, treonin, histidin a dopočet jejich solí

Alergen ¹⁴⁾ – gliadin, lepek, gluten

Vitamíny A a E ¹⁵⁾ – dopočet jejich esterů

Konzervanty ¹⁶⁾ – kyselina benzoová, kyselina sorbová a dopočet jejich solí

Vitamín C ¹⁷⁾ – kyselina askorbová a dopočet jejich solí

Vitamíny B ¹⁸⁾ – vitamín B1 (thiamin), vitamín B2 (riboflavin), vitamín B6 (pyridoxin) a dopočet jejich solí

Sladidla ¹⁹⁾ – acesulfam K, aspartam, sacharin

Steroly ²⁰⁾ – cholesterol

Karotenoidy ²¹⁾ – beta-karoten, lutein, lykopen, zeaxantin

Vitaminy ²²⁾ – vitamin D₂, vitamin D₃

Terpeny ²³⁾ – alfa thujone, beta thujone, mentol, eucalyptol, anethol

Vitamin K ²⁴⁾ – vitamin K₁, vitamin K₂

Antioxidanty ²⁵⁾ – butylhydroxyanisol, butylhydroxytoluen

Mykotoxiny ²⁶⁾ – fumonisin