

AKKREDITERINGS DOKUMENT

TEST 045

Nofima-Akvaforsk-Fiskeriforskning AS, Nofima Ingrediens BioLab
Kjerreidviken 16
5141 FYLLINGSDALEN

Akkrediteringen omfatter P12 Kjemisk analyse, P16 Mikrobiologisk analyse og P24 Molekylærbiologi i henhold til de neste sidene i dette dokumentet.

Akkreditering er første gang innvilget 18.09.1995, og er gitt i overensstemmelse med Stortingsprop. nr. 106 (1989/90), og Norsk Akkrediterings statutter fastsatt i Kgl. resolusjon 7. oktober 1993. Laboratoriet tilfredsstillt kravene i NS-EN ISO/IEC 17025 (2005)

Akkrediteringen forutsetter regelmessig oppfølging, og er gyldig til 16.08.2012. Akkrediteringsbeslutningen innebærer at Norsk Akkreditering har funnet at organisasjonen oppfyller kravene for akkreditert virksomhet innenfor de aktuelle akkrediteringsområder. Organisasjonen står selv ansvarlig for resultatene av utførte målinger.

NORSK AKKREDITERING

Den administrative/geografiske enheten:

Nofima Ingrediens BioLab
Kjerreidviken 16
5141 FYLLINGSDALEN

Permanent laboratorium

P12 Kjemisk analyse

| Objekt | Parameter | Referansestandard | Intern metode | Merknad identitet |
|--|--------------------------|-------------------|---------------|---|
| Fiskemel, fisk og fôr | Nitrogen, råprotein | ISO 5983 | A 01 | Kjeldahl |
| Fiskemel, fisk og fôr | Aske | ISO 5984 | A 02 | |
| Fiskemel og tørrfôr | Fett | AOCS Ba 3-38 | A 03 | Soxhlet |
| Fiskemel, fisk og fôr | Vanninnhold | ISO 6496 | A 04 | |
| Fiskemel fisk og for | Total flyktig nitrogen | AOAC 920.03 | A 05 | Destillasjon |
| Fiskemel, fisk og fôr | NaCl | AOAC 937.09 | A 06 | Volhard |
| Vegetabilske, animalske og marine oljer og fett | Frie fettsyrer | AOCS Ca 5a-40 | A 07 | |
| Vegetabilske, animalske og marine oljer og fett | Uforsåpbare bestanddeler | AOCS Ca 6b-53 | A 08 | |
| Vegetabilske, animalske og marine oljer og fett | Anisidintall | AOCS Cd 18-90 | A 09 | |
| Vegetabilske, animalske og marine oljer og fett | Peroksidtall | AOCS Cd 8b-90 | A 10 | |
| Vegetabilske og animalske marine oljer og fett | Uløselige urenheter | ISO 663 | A 11 | |
| Vegetabilske, animalske og marine oljer og fett | Vann i olje | AOCS Ca 2e-84 | A 13 | Karl Fischer |
| Avløpsvann | Suspendert stoff | NS 4733 | A 15 | |
| Fiskemel og tørrfôr | Vannløselig råprotein | Intern metode | A 20 | Metode ekstraksjon/Kjeldahl |
| Fôr, fôringredienser og fisk | Fritt astaxanthin | Intern metode | A 23 | Metode (Enzymatisk nedbrytning, ekstraksjon, kromatografi) basert på Roche Analytical Methods |
| Næringsmidler, fôr og fôringredienser, fiskemel og gjødsel | Nitrogen, råprotein | ISO/CD 15670 | A 25 | Forbrenning (Dumas) |
| Fiskemel, fisk og fôr med fosforinnhold < 5% | Total fosfor | ISO 6491 | A 37 | |
| Fiskemel og tørrfôr | Fett, syrehydrolyse | 98/64/EF | A 38 | |

Den administrative/geografiske enheten:

Nofima Ingrediens BioLab
Kjerreidviken 16
5141 FYLLINGSDALEN

Permanent laboratorium

P12 Kjemisk analyse

| Objekt | Parameter | Referansestandard | Intern metode identitet | Merknad |
|---|--|-------------------|-------------------------|-----------------------|
| Fiskemel, fiskefôr og fisk | Putresin, cadaverin og histamin | Intern metode | A 55 | Metode basert på HPLC |
| Marine, vegetabiliske og animaliske oljer og fett | Fettsyresammensetning rapportert som fettsyremetylestere | AOCS Ce 1b-89 | A 68 | |

Permanent laboratorium

P16 Mikrobiologisk analyse

| Objekt | Parameter | Referansestandard | Intern metode identitet | Merknad |
|---|--|-------------------|-------------------------|------------|
| Fôr, fôringredienser og næringsmidler | Aerobe mikroorganismer | NordVal no: 012 | A 16 | Petriefilm |
| Fôr, fôringredienser og næringsmidler | Påvisning og telling av Enterobacteriaceae | ISO 21528-2 | A 19 | |
| Fôr, fôringredienser og næringsmidler | Clostridium perfringens | NS-EN ISO 7937 | A 26 | |
| Næringsmidler | Koliforme bakterier og E. coli | NordVal no: 014 | A 46 | Petriefilm |
| Fôr, fôringredienser, næringsmidler og produktavsetninger | Salmonella | NMKL 71 | A 53 | |

Permanent laboratorium

P24 Molekylærbiologi

| Objekt | Parameter | Referansestandard | Intern metode identitet | Merknad |
|-----------------------------------|------------|-------------------|-------------------------|---------------------------|
| Næringsmidler, fôr og miljøprøver | Salmonella | NordVal no: 023 | A 87 | PCR kombinert med NMKL 71 |

Akkrediteringsdokument
Akkreditering nr. TEST 045

Den administrative/geografiske enheten:

Nofima Ingrediens BioLab
Kjerreidviken 16
5141 FYLLINGSDALEN