

AKKREDITERINGS DOKUMENT

TEST 206

Staur Foods AS, Tolga
2540 Tolga

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

Akkreditering er første gang innvilget 06.12.2006, og er gitt i overensstemmelse med Stortingsprop. nr. 106 (1989/90), og Norsk Akkrediterings statutter fastsatt i Kgl. resolusjon 7. oktober 1993. Organisasjonen tilfredsstillter kravene i NS-EN ISO/IEC 17025 (2005)

Akkrediteringen forutsetter regelmessig oppfølging, og er gyldig til 06.12.2011. 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:

Staur Foods AS
2540 Tolga

Permanent laboratorium

P12 Kjemisk analyse

Objekt	Parameter	Referansestandard	Intern metode	Merknad identitet
Rentvann	Fargetall	NS 4787	3680	
Rentvann	Konduktivitet	NS-ISO 7888	3642	
Rentvann	pH	NS 4720	7918	
Rentvann	Turbiditet	NS-EN ISO 7027	3641	

Permanent laboratorium

P16 Mikrobiologisk analyse

Objekt	Parameter	Referansestandard	Intern metode	Merknad identitet
Rentvann	Clostridium perfringens	Intern metode	M301	Metode basert på mCp
Rentvann	Dyrkbare mikroorganismer (kimtall)	NS-EN ISO 6222	M303	22 og 36 grader Celcius
Rentvann	Intestinale enterokokker	NS-EN ISO 7899-2	M304	
Rentvann	Koliforme bakterier og E. coli	Intern metode	M302	Metode basert på Colilert 18H