

## MÓDOSÍTOTT RÉSZLETEZŐ OKIRAT (1)

a NAT-1-1449/2010 nyilvántartási számú akkreditált státuszhoz

Az OHKI ORSZÁGOS HÚSIPARI KUTATÓINTÉZET Közhasznú Nonprofit Korlátolt Felelősségű Társaság Hús és húskészítmény vizsgálólaboratóriuma (1097 Budapest, Gubacsi út 6. B. ép.) akkreditált területe

### I. Az akkreditált területhez tartozó laboratóriumi vizsgálatok:

<i>A vizsgált termék/anyag</i>	<i>A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa</i>	<i>A vizsgálati/mérési módszer azonosítója</i>
Húsok, húskészítmények és húskészítmények készítéséhez felhasznált anyagok	Összes hamutartalom Gravimetria $r = \pm [0,990 + 0,00933w]$	MSZ ISO 936:2000
	Nedvességtartalom Gravimetria $r = \pm 0,6 \text{ g}/100 \text{ g}$	MSZ ISO 1442:2000
	pH-mérés potenciometria $r = \pm 0,08$	MSZ 5874-6:1982
	Kloridtartalom Argentometria $r = \pm 0,2 \text{ g}/100 \text{ g}$	MSZ ISO 1841:2000
	Fehérjetartalom Kjeldahl- szerint $r = \pm 0,3 \text{ g}/100 \text{ g}$	MSZ ISO 937:2002
	L(-)hidroxi-prolin-tartalom fotometria $r = \pm [0,0131 + 0,0322w]$	MSZ ISO 3496:2000
	Nitrit - tartalom Fotometria $r = \pm 10R\%$	MSZ 6905:1981 4. fejezet

<i>A vizsgált termék/anyag</i>	<i>A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa</i>	<i>A vizsgálati/mérési módszer azonosítója</i>
Húsok, húskészítmények és húskészítmények készítéséhez felhasznált anyagok	Nitrát- tartalom Fotometria $r = \pm 10R\%$	MSZ 6905:1981 5. fejezet
	Összes foszfortartalom Fotometria $r = \pm 0,0117 \text{ m/m}\%$	MSZ ISO 13730:2000
	Szabad zsírtartalom Gravimetria $r = \pm [-0,05 + 0,06w]$	MSZ ISO 1444:2002
	Összes zsírtartalom Gravimetria $r = \pm 0,5R\%$	MSZ ISO 1443:2002
Állati és növényi zsírok és olajok	Savszám Titrimetria $r = \pm 5R \%$	MSZ EN ISO 660:2008 5. fejezet (visszavont szabvány) <sup>1</sup>
	Peroxidszám Titrimetria $r = \pm 0,5R\%$	MSZ EN ISO 3960:2009 (visszavont szabvány) <sup>1</sup>
Fűszerpaprika őrlemény	Összes színezéktartalom Fotometria $r = \pm 10R\%$	MSZ 9681-5:2002 6. fejezet
	Összes színezéktartalom, ASTA (számított) $r = \pm 10R\%$	MSZ 9681-5:2002 7. fejezet
	Víz tartalom meghatározása gravimetria $r = \pm 0,3R\%$	MSZ ISO 7540:2007
Étkezési só	Víz tartalom Gravimetria $r = \pm 10R\%$	MSZ 01-10007-1982 6.2.1.
	Nátrium-klorid-tartalom Titrimetria $r = \pm 10R\%$	MSZ 01-10007-1982 6.2.3.
	Száranyag-tartalom gravimetria $r = \pm 0,4R\%$	MSZ 20501-1:2007/2.

<i>A vizsgált termék/anyag</i>	<i>A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa</i>	<i>A vizsgálati/mérési módszer azonosítója</i>
Étkezési só	Konyhasótartalom Argentometria $r = \pm 0,2R\%$	MSZ 20501-1:2007/3.
Sütőipari termékek	Zsirtartalom Gravimetriás $r = \pm 0,35R\%$	MSZ 20501-1:2007/4.
	Fehérjetartalom Kjeldahl- szerint $r = \pm 0,3R\%$	MSZ 20501-1:2007/7.
	Cukortartalom Jodometria $r = \pm 10R\%$	MSZ 20501-1: 2007/8.2.
	Savfok Titrálás $r = \pm 0,2R\%$	MSZ 20501-1:1987/9.
	PH Potenciometria $r = \pm 0,08$	MSZ 20501-1: 1987/9.
Liszt és étkezési célú őrlemény félék	Víztartalom Gravimetria $r = \pm 10R\%$	MSZ 9369-4:1987/1.
	Fehérjetartalom Kjeldahl- szerint $r = \pm 0,3R\%$	MSZ 6369/13-1979
	Zsirtartalom Gravimetriás $r = \pm 0,35R\%$	MSZ 6369/15:1982/2.2
Tartósított élelmiszerek	Kloridtartalom Argentometria $r = \pm 0,2 \text{ g} / 100 \text{ g}$	MSZ 3618:1985
	Zsirtartalom Gravimetriás $r = \pm 0,35R\%$	MSZ 17617:1985
	Cukortartalom Jodometria $r = \pm 10R\%$	MSZ 3625:1986

<i>A vizsgált termék/anyag</i>	<i>A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa</i>	<i>A vizsgálati/mérési módszer azonosítója</i>
Tartósított élelmiszerek	Víztartalom Gravimetria $r = \pm 10R\%$	MSZ 4220:1980
	Fehérjetartalom Kjeldahl- szerint $r = \pm 0,3R\%$	MSZ 19589:1980
	Nitrit - tartalom Fotometria $r = \pm 0,3R\%$	MSZ 3615:1983 1. fejezet
	Nitrát- tartalom Fotometria $r = \pm 10R\%$	MSZ 3615:1983 2. fejezet
Húskészítmények	Érzékszervi bírálat	MSZ-08-0943: 1989
Baromfi termékek	Érzékszervi bírálat	MSZ 7029:1989
Fűszerek	Víztartalom Desztilláció $r = \pm 0,3R\%$	MSZ 20622-2:21977 (visszavont szabvány)
	Illóolaj-tartalom vízgőz-desztilláció $r = \pm 10R\%$	MSZ 20622-5:1978 (visszavont szabvány)
	Piperintartalom Fotometria $r = \pm 10R\%$	MSZ 20622-13:1983 (visszavont szabvány)
Húskészítmények	Szójafehérje mennyiségi meghatározása Enzim-immunanalitika (ELISA) $r = \pm 30R\%$	BIOKITS Soya Assay Kit Cat. No. 902001 T szerint
Növényi drogok	Illóolaj-tartalom vízgőz-desztilláció $r = \pm 10R\%$	Magyar Gyógyszerkönyv VIII. kiadás I. kötet 2.8.12.
	Víztartalom Desztilláció $r = \pm 0,3R\%$	Magyar Gyógyszerkönyv VIII. kiadás I. kötet 2.2.13

<i>A vizsgált termék/anyag</i>	<i>A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa</i>	<i>A vizsgálati/mérési módszer azonosítója</i>
Húsok, húskészítmények és nyersanyagaik, fűszerek, fűszerkeverékek, tartósított élelmiszerek, élelmiszeripari adalékanyagok	Szalmonellák kimutatása Jelenlét-hiány megállapítása	MSZ EN ISO 6579:2006
	Koagulázpozitív sztafilokokkuszok ( <i>Staphylococcus aureus</i> és más fajok) nyúlplazmás fibrinogénagar táptalajt alkalmazó eljárás, telepszámlálással	MSZ EN ISO 6888-2:2000
	Koagulázpozitív sztafilokokkuszok ( <i>Staphylococcus aureus</i> és más fajok) számának meghatározása folyékony tápközegben, MPN módszer	MSZ EN ISO 6888:3:2007
	Koagulázpozitív sztafilokokkuszok ( <i>Staphylococcus aureus</i> és más fajok) számának meghatározása. Baird-Parker-agar táptalajt tartalmazó eljárás, telepszámlálással	MSZ EN ISO 6888-1:2008 1. rész
	Enterobaktériumok kimutatása és legvalószínűbb számának meghatározása telepszámlálós módszer	MSZ ISO 21528-2:2007
	$\beta$ -glükuronidáz-pozitív <i>Escherichia coli</i> megszámlálása. telepszámlálási technika 44 °C-on, 5-bróm-4-klór-3-indolil- $\beta$ -d-glükuroniddal	MSZ ISO 16649-2:2005 2. rész:
	Enterokokkuszok számának meghatározása folyékony táptalajból, MPN módszer	MSZ 3640-13:1976
	Kóliform baktériumok számának meghatározása 30°C hőmérsékleten folyékony táptalajban, MPN módszer	MSZ 3640-17:1979

<i>A vizsgált termék/anyag</i>	<i>A vizsgált/mért jellemző, a vizsgálat típusa</i>	<i>A vizsgálati/mérési módszer azonosítója</i>
Húsok, húskészítmények és nyersanyagaik, fűszerek, fűszerkeverékek, tartósított élelmiszerek, élelmiszeripari adalékanyagok	Penész- és élesztőszám meghatározása. Telepszámlálós módszer	MSZ ISO 7954:1999
	Clostridium perfringens – szám meghatározása. Telepszámlálós módszer	MSZ EN ISO 7937:2005
	Mezofil szulfitredukáló összes klosztridium és klosztridium spóra meghatározása, MPN módszer	MSZ 3640-16:1978
	Listeria monocytogenes számlálása. Telepszámlálós módszer	MSZ EN ISO 11290-2: 1998/A1:2005 2. rész:
	Listeria monocytogenes kimutatása Kimutatási módszer jelenlét-hiány megállapítása	MSZ EN ISO 11290-:1996/A1:2005 1. rész
	Enterococcus faecalis és Enterococcus faecium meghatározása Telepszámlálós módszer	DIN 10 106:1991
	Mikroorganizmusok száma. Telepszámlálós módszer 30 °C-on	MSZ EN ISO 4833: 2003
	Tejsavbaktériumok számának meghatározása Telepszámlálós módszer	MSZ ISO 15214:2005

<sup>1</sup> Az Akkreditáló Bizottság 2012. május 9-i határozatával elrendelt visszavont szabványjelölések átvezetése

— VÉGE —