



Signatář EA MLA  
Český institut pro akreditaci, o.p.s.  
Olšanská 54/3, 130 00 Praha 3

vydává

v souladu s § 16 zákona č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky, ve znění pozdějších předpisů

# OSVĚDČENÍ O AKREDITACI

č. 48/2024

**MADETA a.s.**  
se sídlem Rudolfovská tř. 246/83, České Budějovice 4, 370 01 České Budějovice, IČO 63275635

pro zkušební laboratoř č. 1303  
Centrální laboratoř

Rozsah udělené akreditace:

Chemické a mikrobiologické zkoušky mléka vymezené přílohou tohoto osvědčení.

Toto osvědčení je dokladem o udělení akreditace na základě posouzení splnění akreditačních požadavků podle

ČSN EN ISO/IEC 17025:2018

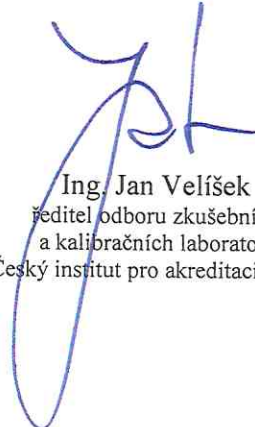
Subjekt posuzování shody je při své činnosti oprávněn odkazovat se na toto osvědčení v rozsahu udělené akreditace po dobu její platnosti, pokud nebude akreditace pozastavena, a je povinen plnit stanovené akreditační požadavky v souladu s příslušnými předpisy vztahujícími se k činnosti akreditovaného subjektu posuzování shody.

Toto osvědčení o akreditaci nahrazuje v plném rozsahu osvědčení č.: 365/2020 ze dne 2. 6. 2020, popřípadě správní akty na ně navazující.

Udělení akreditace je platné do 5. 2. 2029

V Praze dne 5. 2. 2024



  
Ing. Jan Velíšek  
ředitel odboru zkušebních  
a kalibračních laboratoří  
Český institut pro akreditaci, o.p.s.



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

**MADETA a.s.**  
objekt číslo 1303, Centrální laboratoř  
Rudolfovská tř. 246/83, České Budějovice 4, 370 01 České Budějovice

**Zkoušky:**

Pořadové číslo <sup>1</sup>	Přesný název zkušebního postupu / metody	Identifikace zkušebního postupu / metody <sup>2</sup>	Předmět zkoušky	Stupně volnosti <sup>3</sup>
1	Automatizované stanovení bakterií přímým počítáním bakteriálních buněk	SOP 01 (ČSN 57 0539)	Syrové mléko	-
2	Detekce reziduí inhibičních látek selektivním rychlotestem (TWINSSENSOR BT)	SOP 02 (návod výrobce Unisensor)	Mléko	-
3	Detekce reziduí inhibičních látek komerčně dodávaným testem (ECLIPSE 50)	SOP 03 (návod výrobce ZEU-Immunitec)	Mléko	-
4	Stanovení počtu koliformních bakterií - technika počítání kolonií vykultivovaných při 30 °C	SOP 04 (ČSN ISO 4832)	Mléko	-
5	Stanovení počtu psychrotrofních mikroorganismů - technika počítání kolonií vykultivovaných při 21 °C	SOP 05 (ČSN ISO 8552)	Mléko	-
6	Stanovení počtu termorezistentních mikroorganismů kultivací	SOP 06 (ČSN EN ISO 4833-1)	Mléko	-
7	Stanovení celkového počtu mikroorganismů - technika počítání kolonií vykultivovaných při 30 °C	SOP 07 (ČSN EN ISO 4833-1)	Mléko	-
8	Detekce reziduí inhibičních látek komerčně dodávaným testem (DELVOTEST)	SOP 08 (návod výrobce DSM)	Mléko	-
9	Stanovení počtu somatických buněk metodou průtokové cytometrie s fluorescenční detekcí	SOP 09 (ČSN EN ISO 13366-2)	Mléko	-
10	Stanovení bodu mrznutí kryoskopickou metodou	SOP 10 (ČSN 57 0538:1998)	Mléko	-
11	Stanovení tuku, bílkoviny, kaseinu, laktózy a močoviny metodou infračervené spektrometrie; stanovení bodu mrznutí vodivostně; stanovení sušiny a tukuprosté sušiny výpočtem z naměřených hodnot	SOP 11 (ČSN 57 0536:1999)	Mléko	-
12	Detekce reziduí inhibičních látek selektivním rychlotestem (TRISENSOR)	SOP 12 (návod výrobce Unisensor)	Mléko	-





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

**MADETA a.s.**  
objekt číslo 1303, Centrální laboratoř  
Rudolfovská tř. 246/83, České Budějovice 4, 370 01 České Budějovice

Pořadové číslo <sup>1</sup>	Přesný název zkušební postupu / metody	Identifikace zkušební postupu / metody <sup>2</sup>	Předmět zkoušky	Stupně volnosti <sup>3</sup>
13	Detekce reziduí inhibičních látek selektivním rychlotestem (Charm ROSA)	SOP 13 (návod výrobce Charm Sciences)	Mléko	-

<sup>1</sup> v případě, že laboratoř je schopna provádět zkoušky mimo své stálé prostory, jsou tyto zkoušky u pořadového čísla označeny hvězdičkou

<sup>2</sup> u datovaných dokumentů identifikujících zkušební postupy se používají pouze tyto konkrétní postupy, u nedatovaných dokumentů identifikujících zkušební postupy se používá nejnovější platné vydání uvedeného postupu (včetně všech změn)

<sup>3</sup> laboratoř neuplatňuje flexibilní přístup k rozsahu akreditace

**Vysvětlivky:**

- Delvotest - zkušební metoda zpracovaná výrobcem DSM Food Specialties Dairy Ingredients, Nizozemí  
Eclipse 50 - zkušební metoda zpracovaná výrobcem ZEU-Inmunitec S.L., Španělsko  
Charm ROSA - zkušební metoda zpracovaná výrobcem Charm Sciences Inc., Lawrence, MA  
SOP - standardní operační postup  
Trisensor - zkušební metoda zpracovaná výrobcem Unisensor sa., Belgie  
Twinsensor BT - zkušební metoda zpracovaná výrobcem Unisensor sa., Belgie

