NÁRODNÍ AKREDITAČNÍ ORGÁN

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. 77/2019

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

pro zkušební laboratoř č. **1303**
Centrální laboratoř

Rozsah udělené akreditace:

Chemické analýzy 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.: 552/2016 ze dne 27. 9. 2016, popřípadě správní akty na ně navazující.

Udělení akreditace je platné do **13. 2. 2024**

V Praze dne 13. 2. 2019

Český institut pro akreditaci, o.p.s.
NÁRODNÍ AKREDITAČNÍ ORGÁN
-2-

Ing. Jiří Růžička, MBA, Ph.D.
ředitel
Českého institutu pro akreditaci, o.p.s.

© OPTYS, spol. s r.o.

Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 77/2019 ze dne: 13. 2. 2019

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018

MADETA a.s.

Centrální laboratoř

Rudolfovská tř. 246/83, České Budějovice 4, 370 01 České Budějovice

Zkoušky:

Pořadové číslo [1]	Přesný název zkušebního postupu/metody	Identifikace zkušebního postupu/metody [2]	Předmět zkoušky
1.	Automatizované stanovení bakterií přímým počítáním bakteriálních buněk	SOP 01 (ČSN 57 0539)	Syrové mléko
2.	Detekce reziduí inhibičních látek selektivním rychlotestem (TWINSENSOR BT)	SOP 02 (Dle návodu výrobce)	Mléko
3.	Detekce reziduí inhibičních látek komerčně dodávaným testem (ECLIPSE 50)	SOP 03 (Dle návodu výrobce)	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 (Dle návodu výrobce)	Mléko
9.	Stanovení počtu somatických buněk metodou průtokové cytometrie s fluorescenční detekcí	SOP 09 (ČSN EN ISO 13366-2)	Mléko

Český institut pro akreditaci, o.p.s. NÁRODNÍ AKREDITAČNÍ ORGÁN

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018

MADETA a.s.

Centrální laboratoř

Rudolfovská tř. 246/83, České Budějovice 4, 370 01 České Budějovice

Pořadové číslo [1]	Přesný název zkušebního postupu/metody	Identifikace zkušebního postupu/metody [2]	Předmět zkoušky
10.	Stanovení bodu mrznutí kryoskopickou metodou	SOP 02 (ČSN 570538:1998)	Mléko
11.	Stanovení složení mléka metodou infračervené spektrometrie [1)]	SOP 11 (ČSN 570536:1999)	Mléko
12.	Detekce reziduí inhibičních látek selektivním rychlotestem (TRISENSOR)	SOP 12 (Dle návodu výrobce)	Mléko
13.	Detekce reziduí inhibičních látek selektivním rychlotestem (Charm ROSA)	SOP 13 (Dle návodu výrobce)	Mléko

[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)

Vysvětlivky:

SOP – standardní operační postup

Twinsensor BT – zkušební metoda zpracovaná výrobcem (Unisensor sa. Belgium)

Trisensor – zkušební metoda zpracovaná výrobcem (Unisensor sa. Belgium)

Eclipse 50 – zkušební metoda zpracovaná výrobcem (ZEU-INMUNITEC S.L. SPAIN)

Delvotest – zkušební metoda zpracovaná výrobcem (DSM Food Specialties Dairy Ingredients, Nizozemí)

Charm ROSA – zkušební metoda zpracovaná výrobcem (Charm Sciences Inc., Lawrence, MA)

[1)] Stanovení: tuk, bílkovina, sušina, tukuprostá sušina, kasein, laktóza, bod mrznutí, močovina

Český institut pro akreditaci, o.p.s.
NÁRODNÍ AKREDITAČNÍ ORGÁN
-2-