

## Ackrediteringens omfattning

### Provning enligt SS-EN ISO/IEC 17025:2018

Probi AB

Lund

Ackrediteringsnummer

1624

A002389-001

### Kemisk analys

<i>Teknikområde</i>	<i>Parameter</i>	<i>Metod</i>	<i>Provtyp</i>	<i>Flex</i>	<i>Typ av flex</i>	<i>Fält</i>
Livsmedelsanalys	Vattenaktivitet	NMKL 168	Livsmedel	Ja	2	Nej

### Mikrobiologisk analys

<i>Teknikområde</i>	<i>Parameter</i>	<i>Metod</i>	<i>Provtyp</i>	<i>Flex</i>	<i>Typ av flex</i>	<i>Fält</i>
	Fermenteringsmönster	Intern metod; QM-010 (API 50CH-kit)	Bakteriekultur	Ja	2	Nej
			Drycker	Ja	2	Nej
			Vegetabiliska produkter	Ja	2	Nej
	Genetisk identifiering	Intern metod; QM-011 (Randomly Amplified Polymorphic DNA analys)	Bakteriekultur	Ja	2	Nej
			Drycker	Ja	2	Nej
			Vegetabiliska produkter	Ja	2	Nej
	Mannosinhiberad agglutinerad till <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Intern metod; QM-012	Bakteriekultur	Ja	2	Nej
			Drycker	Ja	2	Nej
			Vegetabiliska produkter	Ja	2	Nej
Livsmedelsanalys	Aeroba mikroorganismer	Intern metod; QM-002B	Bakteriekultur	Ja	2	Nej
			Drycker	Ja	2	Nej
			Vegetabiliska produkter	Ja	2	Nej

<i>Teknikområde</i>	<i>Parameter</i>	<i>Metod</i>	<i>Provtyp</i>	<i>Flex</i>	<i>Typ av flex</i>	<i>Fält</i>	
Livsmedelsanalys	Enterobacteriaceae	NMKL 144, mod	Bakteriekultur	Ja	2	Nej	
			Drycker	Ja	2	Nej	
			Vegetabiliska produkter	Ja	2	Nej	
	Enterococcus	NMKL 68, mod	Drycker	Ja	2	Nej	
	<b>Gramnegativa bakterier, 30°C</b>	<b>Intern metod; QM-005b</b>	<b>Bakteriekultur</b>	<b>Ja</b>	<b>2</b>	<b>Nej</b>	
			<b>Drycker</b>	<b>Ja</b>	<b>2</b>	<b>Nej</b>	
			<b>Vegetabiliska produkter</b>	<b>Ja</b>	<b>2</b>	<b>Nej</b>	
	<b>Mjölksyrabakterier</b>	<b>Intern metod; QM-014</b>	<b>Drycker</b>	<b>Ja</b>	<b>2</b>	<b>Nej</b>	
			NMKL 140, mod	Bakteriekultur	Ja	2	Nej
				Drycker	Ja	2	Nej
				Vegetabiliska produkter	Ja	2	Nej
	Mögel och jäst	NMKL 98, mod	Bakteriekultur	Ja	2	Nej	
			Drycker	Ja	2	Nej	
			Vegetabiliska produkter	Ja	2	Nej	
	Presumtiv Bacillus cereus	NMKL 67	Bakteriekultur	Ja	2	Nej	
	<b>Presumtiva stafylokocker</b>	<b>Intern metod; QM-006b</b>	<b>Bakteriekultur</b>	<b>Ja</b>	<b>2</b>	<b>Nej</b>	
			<b>Drycker</b>	<b>Ja</b>	<b>2</b>	<b>Nej</b>	
			<b>Vegetabiliska produkter</b>	<b>Ja</b>	<b>2</b>	<b>Nej</b>	

Datum

2024-04-12

## Bilaga 1

Beteckning

2022/2557

Ackrediteringens omfattning är flexibel enligt vad som anges i detta beslut. Det ackrediterade organet skall alltid kunna tillhandhålla en uppdaterad lista över den aktuella omfattningen för sin ackreditering.

Förändrade omfattningsrader är markerade med fetstil.

Typ av flexibilitet

1: - Införa ny version av standardmetod och göra redaktionella ändringar i icke-standardiserad metod.

2: - Införa ny version av standardmetod och göra redaktionella ändringar i icke-standardiserad metod - Införa ny version och modifieringar av icke-standardiserad metod. Förfarandet ska vara likvärdigt - Införa ny parameter/komponent/undersökning - Införa nytt mätområde - Införa nytt material/nya produkter/matriser - Införa ny metod som är likvärdig med metoder som redan finns i ackrediteringsbeslutet