

Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης



Παράρτημα F1/B33 του Πιστοποιητικού Αρ. 44-8

ΕΠΙΣΗΜΟ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ της ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗΣ

του

Εργαστηρίου Δοκιμών

της

ΒΕΛΤΙΑ Α.Ε. (Veltia Labs for Life)

(Εργαστήριο Αθηνών)

Υλικά / Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών / Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
Χημικές Δοκιμές		
1. Τρόφιμα (η ευελιξία αφορά διάφορες κατηγορίες τροφίμων και περιγράφεται αναλυτικά στον κατάλογο διαπιστευμένων δραστηριοτήτων σε ευέλικτο πεδίο στην ιστοσελίδα του εργαστηρίου).	Προσδιορισμός Ακρυλαμιδίου	Εσωτερική μέθοδος O.05.031 UPLC-MS/MS βασισμένη σε: J. Agric. Food Chem. 2006, 54, 7001-7008.
2. Κοτόπουλο - Λευκό Ζωικό Κρέας Μοσχάρι, Κουνέλι, Χοιρινό - Κόκκινο Κρέας Ψάρι (Σολωμός, Λαβράκι) - Λευκό Λιπαρό Κρέας	Προσδιορισμός 44 κτηνιατρικών φαρμάκων σε τρόφιμα: Arprinocid, Baquiloпрin, Carbadox, Ciprofloxacin, Clopidol, Danofloxacin, Dapsone, Diaveridine, Difloxacin, Doxycycline, Enrofloxacin, Ethopabate, Flumequine, Lincomycin, Marbofloxacin, Neospiramycin, Oxacillin, Oxolinic acid, Oxytetracycline, Sarafloxacin, Sulfabenzamide, Sulfacetamide, Sulfachloropyridazine, Sulfachlorpyrazine, Sulfadiazine, Sulfadimethoxine, Sulfadoxine, Sulfaguanidine, Sulfamerazine, Sulfamethazine (Sulfadimidine), Sulfamethoxazole, Sulfamoxole, Sulfanilamide, Sulfantran, Sulfapyridine, Sulfaquinoxaline, Sulfathiazole, Sulfisomidine, Sulfisoxazole, Tetracycline, Tiamulin, Tilmicosin, Trimethoprim, Valnemulin	Εσωτερική μέθοδος με LC-qTOF βασισμένη στον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2021/808 O.05.50

Υλικά / Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών / Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
<p>3. Τρόφιμα φυτικής και ζωϊκής προέλευσης</p> <p>(βάσει της ESYD/G-FYTOPROST 2016 και SANTE lat. Ed.)</p> <p>α) Φρούτα και λαχανικά με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό</p> <p>β) Δημητριακά, άλευρα, όσπρια, ξηροί καρποί</p> <p>γ) Προϊόντα φυτικής προέλευσης με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά</p> <p>δ) Τρόφιμα ζωϊκής προέλευσης</p> <p>ε) Προϊόντα με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα</p>	<p>Προσδιορισμός υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων σε ευέλικτο πεδίο των κατηγοριών:</p> <p>Οργανοφωσφορικά, Οργανοχλωριωμένα, Πυρεθρινοειδή, Καρβαμιδικά, Τριαζόλες, Τριαζίνες, Δινιτροανιλίνες, Αμίδια, Βενζιμιδαζόλες, Βενζοϋλ-ουρίες, Σουλφονυλ-ουρίες, Φαινυλ-ουρίες, Στρομπιλουρίνες, Νεονικοτινοειδή, Αρυλοξυ-αλκανοϊκά οξέα, πολικά και πολύ πολικά, όξινα (συζευγμάτων, των αλάτων και/ή των εστέρων αυτών), φαινόξυ καρβοξυλικά οξέα, διθειοκαρβαμιδικά και άλλα (α, β, γ, δ, ε).</p> <p>Όπως περιγράφονται αναλυτικά στον Κατάλογο Διαπιστευμένων Δραστηριοτήτων του Ευέλικτου Πεδίου του Εργαστηρίου</p>	<p>In-house μέθοδοι με τις τεχνικές:</p> <ul style="list-style-type: none"> - GC-MS/MS - LC-MS/MS - LC-QTOF <p>(O.B.05.35, O.05.038, O.05.039, O.05.040, O.05.041, O.05.043, O.05.047, O.05.048, O.05.106, O.05.107, O.05.108, O.05.109)</p> <ul style="list-style-type: none"> - GC-PFPD-S (O.05.029)
<p>4. Καπνά</p> <p>Μη βρώσιμοι φυτικοί ιστοί (φύλλα φυτών)</p> <p>(βάσει της ESYD/G-FYTOPROST 2016 και SANTE/12682/2019)</p>	<p>Προσδιορισμός υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων σε ευέλικτο πεδίο:</p> <p>Όπως περιγράφονται αναλυτικά στον Κατάλογο Διαπιστευμένων Δραστηριοτήτων του Ευέλικτου Πεδίου του Εργαστηρίου</p>	<p>In-house μέθοδοι με τις τεχνικές:</p> <ul style="list-style-type: none"> - GC-MS/MS - LC-MS/MS - LC-QTOF <p>(O.05.44, O.05.047, O.05.049, O.05.107)</p> <ul style="list-style-type: none"> - GC-PFPD-S (O.05.029)
<p>5. Τρόφιμα φυτικής προέλευσης</p> <ul style="list-style-type: none"> - Αφεψήματα βοτάνων (αποξηραμένο προϊόν), - Αποξηραμένα βότανα, - Τσάι, - Αρωματικά φυτά, - Μπαχαρικά - Δημητριακά και προϊόντα άλεσης δημητριακών (μεταποιημένα και μη μεταποιημένα) 	<p>Προσδιορισμός Αλκαλοειδών Πυρρολιζιδίνης και Τροπανίου σε ευέλικτο πεδίο:</p> <p>Όπως περιγράφονται αναλυτικά στον Κατάλογο Διαπιστευμένων Δραστηριοτήτων του Ευέλικτου Πεδίου του Εργαστηρίου</p>	<p>Τροποποιημένη μέθοδος LC-MS/MS O.05.110</p>
<p>Οι κατηγορίες 3, 4 & 5 εντάσσονται σε ευέλικτο πεδίο.</p> <p>Η ευελιξία αφορά: (α) την προσθήκη νέου υποστρώματος σε υπάρχουσα μέθοδο/ και τεχνική, (β) την προσθήκη δραστηκής σε υπάρχουσα μέθοδο / και τεχνική, (γ) την προσθήκη εξοπλισμού σε υπάρχουσα μέθοδο με την ίδια ή παρόμοια τεχνική και (δ) την τροποποίηση χαρακτηριστικών υφιστάμενων μεθόδων, αλλαγή λειτουργικού εύρους προσδιορισμού, αλλαγή ορίου ποσοτικοποίησης, κλπ).</p> <p>Οι διαπιστευμένες δοκιμές περιγράφονται λεπτομερώς στον κατάλογο διαπιστευμένων δραστηριοτήτων σε ευέλικτο πεδίο στην ιστοσελίδα του εργαστηρίου.</p>		

Υλικά / Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών / Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
6. Ελαιόλαδο και πυρηνέλαιο – Φυτικά λίπη και έλαια	1. Προσδιορισμός των ελευθέρων λιπαρών οξέων, εν ψυχρώ μέθοδος	COI/T.20/Doc No 34 όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν, ISO 660 :2020
	2. Προσδιορισμός του αριθμού των υπεροξειδίων	COI/T.20/Doc No 35 όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν, ISO 3960 :2017
	3. Προσδιορισμός υγρασίας (Karl Fischer)	ISO 8534:2017
	4. Προσδιορισμός υγρασίας και πτητικών ενώσεων στους 103°C	ISO 662:2016 (μέθοδος B)
	5. Προσδιορισμός της σύνθεσης και της περιεκτικότητας σε στερόλες και αλκοολούχες ενώσεις με αεριοχρωματογραφία τριχοειδούς στήλης	COI/T.20/Doc No 26 όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν
	6. Προσδιορισμός των μεθυλεστέρων των λιπαρών οξέων με αεριοχρωματογραφία τριχοειδούς στήλης	COI/T.20/Doc No 33 όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν ISO 12966-1 :2014
	7. Προσδιορισμός της σύστασης των τριγλυκεριδίων	IUPAC 2.324 COI/T.20/Doc No 32
7. Ελαιόλαδο και πυρηνέλαιο	1. Προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε κηρούς	COI/T.20/Doc No 28 όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν
	2. Προσδιορισμός των στιγμασταδιενίων	COI/T.20/Doc No 11 COI/T.20/Doc No 16 όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν
	3. Προσδιορισμός της διαφοράς μεταξύ πραγματικής και θεωρητικής περιεκτικότητας σε τριακυλογλυκερόλες με ECN42 (ΔECN42)	COI/T.20/Doc No 20 όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν
	4. Φασματοφωτομετρική εξέταση στο υπεριώδες (Προσδιορισμός δεικτών K270, K232, ΔK)	COI/T.20/Doc No 19 όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν
8. Ελαιόλαδα, πυρηνέλαιο – Φυτικά έλαια.	Προσδιορισμός 14 φθαλικών και αδυτικών εστέρων (πλαστικοποιητών): Di-ethyl-adipate (DEA), Di-methyl-phthalate (DMP), Di-ethyl-phthalate (DEP), Tri-butyl-phosphate (TBP), Di-isobutyl-adipate (DIBA), Di-butyl-adipate (DBA), Di-isobutyl-phthalate (DIBP), Di-butyl-phthalate (DBP), Benzyl-butyl-phthalate (BBP), Di-2-ethyl-hexyl-adipate (DEHA), Di-2-ethyl-hexyl-adipate (DEHP), Di-n-octyl-phthalate (DNOP), Di-isononyl-phthalate (DINP), Di-isodecyl-phthalate (DIDP).	Εσωτερική μέθοδος GC-MS/MS O.12.017
9. Ελαιόλαδα, πυρηνέλαιο – Φυτικά και ζωϊκά λίπη και έλαια	Προσδιορισμός 4 πολυκυκλικών αρωματικών υδρογονανθράκων (P.A.H.'s): Benzo-a-anthracene (BaA), Chrysene (ChR), Benzo-b-fluoranthene (BbF), Benzo-a-pyrene (BaP)	Εσωτερική μέθοδος GC-MS/MS που βασίζεται στην ISO 15753:2016 O.12.018
10. Φυτικά και ζωϊκά λίπη και έλαια	Προσδιορισμός 7 πολυχλωριωμένων διφαινύλιων (PCB's) PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 118, PCB 138, PCB 153, PCB 180	Εσωτερική μέθοδος GC-MS/MS , O.12.021

Υλικά / Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών / Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
11. Τρόφιμα – Φυτικά έλαια και τρόφιμα με βάση τα φυτικά έλαια	Προσδιορισμός κεκορεσμένων υδρογονανθράκων με μεταλλικά έλαια (MOSH/POSH) και αρωματικοί υδρογονάνθρακες με μεταλλικά έλαια (MOAH) με συνεχή ανάλυση HPLC-GC-FID. Με τη χρήση αυτόματου αναλυτή που περιλαμβάνει τα στάδια εποξειδωσης και καθαρισμού σε στήλη αλουμίνιας.	ΕΛΟΤ EN 16995 O.12.019
12. Ζωικά και φυτικά λίπη και έλαια	Προσδιορισμός δεσμευμένων σε λιπαρά οξέα χλωροπροπανοδιολών (MCPDs) και γλυκιδόλης με GC-MS/MS Μέθοδος που χρησιμοποιεί μετεστεροποίηση οξέος και μέτρηση για 2-MCPD, 3-MCPD και γλυκιδόλη	ISO 18363-3:2017 O.12.020
Μικροβιολογικές Δοκιμές		
1. Τρόφιμα και ζωοτροφές	1. Καταμέτρηση ολικής μεσόφιλης χλωρίδας στους 30 °C	ISO 4833-1: 2013
	2. Καταμέτρηση εντεροβακτηριοειδών	ISO 21528-2:2017
	3. Καταμέτρηση κολοβακτηριοειδών	ISO 4832:2006
	4. Καταμέτρηση <i>E. coli</i> -γλυκουρονιδάση (+)	ISO 16649-2:2001
	5. Καταμέτρηση presumptive <i>Bacillus cereus</i>	ISO 7932: 2004
	6. Καταμέτρηση κοαγουλάση θετικών σταφυλοκόκκων (<i>Staphylococcus aureus</i> και άλλα είδη)	ISO 6888-2: 2021
	7. Καταμέτρηση Ζυμών και Μυκήτων	ISO 21527-1 (aw >0,95) & 21527-2 :2008 (aw ≤0,95)
	8. Καταμέτρηση <i>Cl. perfringens</i>	ISO 15213-2:2023
	9. Καταμέτρηση αναερόβιων θειοαναγωγικών βακτηρίων και κλωστριδίων	ISO 15213-1:2023
	10. Καταμέτρηση μεσόφιλων οξυγαλακτικών βακτηρίων	ISO 15214:1998
	11. Ανίχνευση <i>Salmonella spp</i> με VIDAS PC	AFNOR BIO 12/32-10/11
	12. Ανίχνευση <i>Salmonella spp</i> (εκτός Typhi & Paratyphi)	ISO 6579-1:2017 / Amd. 1:2020
	13. Ανίχνευση <i>Listeria spp</i> με VIDAS	AFNOR BIO 12/2-06/94
	14. Ανίχνευση <i>Listeria spp</i> και <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1:2017
	15. Καταμέτρηση <i>Listeria spp</i> και <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2:2017
	16. Ανίχνευση εντεροτοξίνης σταφυλόκοκκου με VIDAS	AOAC 2007.06

Υλικά / Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών / Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
	17. Ανίχνευση <i>Campylobacter spp</i>	ISO 10272-1:2017
	18. Ανίχνευση <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	ISO 21872-1:2017
	19. Ανίχνευση <i>Cronobacter spp</i>	ISO 22964:2017
	20. Ανίχνευση <i>Shigella spp.</i>	ISO 21567:2004
2. Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα	Καταμέτρηση Ζυμών και Μυκήτων	ISO 6611: 2004
3. Κρέας & Προϊόντα Κρέατος	Καταμέτρηση <i>Pseudomonas spp</i>	ISO 13720:2010
4. Τρόφιμα, ζωοτροφές και περιβαλλοντικά δείγματα παραγωγής (εκτός περιβαλλοντικών δειγμάτων σταδίων πρωτογενούς παραγωγής)	Ανίχνευση των <i>Salmonella spp</i>	AFNOR BKR 23/07-10/11
5. Νωπά προϊόντα κρέατος, λαχανικά, μη παστεριωμένο γάλα & γαλακτοκομικά προϊόντα του.	Ανίχνευση <i>E.coli</i> O157:H7 με VIDAS	AFNOR BIO 12/25-05/09
6. Προϊόντα κρέατος, γαλακτοκομικά προϊόντα, προϊόντα θαλασσινών και φυτικά προϊόντα (εκτός νωπών προϊόντων)	Ανίχνευση <i>L. monocytogenes</i> με VIDAS	AFNOR BIO 12/09-07/02
7. Τρόφιμα και Γαλακτομικά	Ανίχνευση <i>L. monocytogenes</i> με VIDAS PC	AFNOR BIO 12/27-02/10
8. Περιττώματα ζώων και δείγματα από στάδια της πρωτογενούς παραγωγής	Ανίχνευση των <i>Salmonella spp</i> (εκτός <i>Typhi</i> & <i>Paratyphi</i>)	ISO 6579-1:2017 / Amd. 1:2020
9. Στελέχη Σαλμονελλών	Οροτυπία των στελεχών σαλμονελλών <i>S. Enteritidis</i> , <i>S. Typhimurium</i>	ISO/TR 6579-3:2014
10. Πόσιμα νερά, επιφανειακά και υπόγεια προοριζόμενων ή μη για ανθρώπινη κατανάλωση και νερό κολυμβητηρίων	1. Καταμέτρηση συνόλου αερόβιων μικροοργανισμών στους 22±2 °C και στους 36 ±2°C	ISO 6222: 1999
	2. Καταμέτρηση ολικών κολοβακτηριοειδών και <i>E. coli</i>	ISO 9308-1:2014 & Amd1:2016
	3. Καταμέτρηση εντεροκόκκων εντερικής προέλευσης	ISO 7899-2: 2000
	4. Καταμέτρηση κολοβακτηριοειδών κοπράνων	APHA 9222D: 2005

Υλικά / Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών / Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
	5. Καταμέτρηση σπορίων θειοαναγωγικών αναεροβίων (κλωστριδίων)	ISO 6461-2:1986
	6. Καταμέτρηση <i>P. aeruginosa</i>	ISO 16266:2006
	7. Καταμέτρηση <i>Cl. Perfringens</i> (περιλαμβανομένων των σπορίων)	ISO 14189:2013
	8. Καταμέτρηση <i>Legionella</i> spp	ISO 11731:2017
	9. Ανίχνευση <i>Salmonella</i> spp	ISO 19250:2010
	10. Ανίχνευση και καταμέτρηση Σωματικών Κολιφάγων	ISO 10705-2:2002
	11. Ανίχνευση <i>Shigella</i> spp.	APHA 9276:2023
11. Νερά θαλασσινά	1. Καταμέτρηση συνόλου αερόβιων μικροοργανισμών στους 22 ±2 °C και στους 36 ±2°C	ISO 6222: 1999
	2. Καταμέτρηση ολικών κολοβακτηριοειδών και <i>E. coli</i>	ISO 9308-1:2014 & Amd1:2016
	3. Καταμέτρηση κολοβακτηριοειδών κοπράνων	APHA 9222D: 2023
	4. Καταμέτρηση εντεροκόκκων εντερικής προέλευσης	ISO 7899-2: 2000
	5. Καταμέτρηση <i>Cl. perfringens</i> (περιλαμβανομένων των σπορίων)	ISO 14189:2013
	6. Ανίχνευση <i>Shigella</i> spp.	APHA 9276:2023
12. Τελικό υγρό λύμα απορροής από βιολογικό καθαρισμό	1. Καταμέτρηση εντεροκόκκων εντερικής προέλευσης	ISO 7899-2: 2000
	2. Καταμέτρηση ολικών κολοβακτηριοειδών και <i>E. coli</i>	ISO 9308-1:2014
	3. Ανίχνευση <i>Shigella</i> spp.	APHA 9276:2023
13. Νερά για αιμοδιάλυση και αντίστοιχες θεραπείες	1. Καταμέτρηση ολικής μικροβιακής χλωρίδας στους 20 ±2°C	ISO 23500-3:2024
Δειγματοληψία		
1. Δείγματα επιφανειών με τη χρήση βαμβακοφόρων στυλεών και τρυβλίων επαφής	1. Οριζόντιες μέθοδοι δειγματοληψίας για μικροβιολογικές δοκιμές	ISO 18593:2018

Υλικά / Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών / Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
Βιολογικές Δοκιμές		
1. Βαμβάκι (σπόροι)	Ανίχνευση γενετικής τροποποίησης (ανίχνευση υποκινητή CaMV 35S, αλληλουχίας τερματισμού NOS, γονιδίου PAT, γονιδίου BAR, και στοιχείου CTP2-CP4-EPSPS)	Εσωτερική μέθοδος (O.14.611) βασισμένη σε: 1. ISO 21569:2005 2. Gaudron et al., Eur. Food Res Technol, 229: 295-305, 2009 3. Grohmann et al., J. Agric Food Chem, 57: 8913-8920, 2009 4. Sebah et al., Project GMOseek, Development of screening methods for GMOs, Final Report, 2010 5. Kodama et. al., Journal of AOAC International vol. 92, No. 1, 2009 6. Macherey-Nagel, NucleoSpin Food kit με PCR πραγματικού χρόνου (Real-timePCR)
2. Ρύζι και προϊόντα του (τρόφιμα, ζωοτροφές, α' ύλες)	Ανίχνευση – Rice Line LLRICE62 – GM-event LLRICE601 – Bt63 Rice	Εσωτερική μέθοδος (O.14.613) βασισμένη σε: 1. ISO 21569:2005 2. <i>Event Protocol LLRICE62 – CRL for GM Food and Feed</i> 3. R. Koppel et al., Eur. Food Res Technol (2010) 230:731-736 4. Report on the validation of an event-specific method for the detection method for identification of Rice GM-event LLRICE601 using a Real Time PCR assay. <i>CRL for GM Food and Feed</i> 5. CRL-EM-02/06, verification report Rice Bt63 6. Macherey-Nagel, NucleoSpin Food kit με PCR πραγματικού χρόνου (Real-Time PCR)

Υλικά / Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών / Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
3. Ρύζι και προϊόντα του (τρόφιμα, ζωοτροφές, α' ύλες)	Ανίχνευση γενετικής τροποποίησης (ανίχνευση υποκινητή CaMV 35S, αλληλουχίας τερματισμού NOS)	Εσωτερική μέθοδος (O.14.611) βασισμένη σε: . 1. ISO 21569:2005 2. Gaudron et al., Eur. Food Res Technol, 229: 295-305, 2009 3. Kodama et. al., Journal of AOAC International vol. 92, No. 1, 2009 4. Macherey-Nagel, NucleoSpin Food kit με PCR πραγματικού χρόνου (Real-time PCR)
4. Σόγια και προϊόντα της (σπόροι, τρόφιμα, ζωοτροφές, α' ύλες)	Ανίχνευση γενετικής τροποποίησης (ανίχνευση υποκινητή CaMV 35S, αλληλουχίας τερματισμού NOS, γονιδίου PAT, γονιδίου BAR, στοιχείου CTP2-CP4-EPSPS και S-adenosyl-L-methionine synthetase υποκινητή)	Εσωτερική μέθοδος (O.14.611) βασισμένη σε: 1. ISO 21569:2005 2. Gaudron et al., Eur. Food Res Technol, 229: 295-305, 2009 3. Grohmann et al., J. Agric Food Chem, 57: 8913-8920, 2009 4. Sebah et al., Project GMOseek, Development of screening methods for GMOs, Final Report, 2010 5. C. Bahrtdt, et al., Anal Bioanal Chem 396:2103-2112, 2010 6. Kodama et. al., Journal of AOAC International vol. 92, No. 1, 2009 7. Macherey-Nagel, NucleoSpin Food kit με PCR πραγματικού χρόνου (Real-time PCR)
5. Καλαμπόκι και προϊόντα του (σπόροι, τρόφιμα, ζωοτροφές, α' ύλες)	Ανίχνευση γενετικής τροποποίησης (ανίχνευση υποκινητή CaMV 35S, αλληλουχίας τερματισμού NOS, γονιδίου PAT, γονιδίου BAR, & στοιχείου CTP2-CP4-EPSPS)	Εσωτερική μέθοδος (O.14.611) βασισμένη σε: 1. ISO 21569:2005 2. Gaudron et al., Eur. Food Res Technol, 229: 295-305, 2009 3. Grohmann et al., J. Agric Food Chem, 57: 8913-8920, 2009 4. Sebah et al., Project GMOseek, Development of screening methods for GMOs, Final Report, 2010 5. Kodama et. al., Journal of AOAC International vol. 92, No. 1, 2009 6. Macherey-Nagel, NucleoSpin Food kit. με PCR πραγματικού χρόνου (Real-timePCR)

Υλικά / Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών / Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
6. Σόγια και προϊόντα της (σπόροι τρόφιμα, ζωοτροφές, α' ύλες)	Ποσοτικός προσδιορισμός Roundup Ready soya (GTS 40-3-2)	Εσωτερική μέθοδος (O.14.614) βασισμένη σε: 1. ISO 21570:2005 2. Macherey-Nagel, NucleoSpin Food kit. με PCR πραγματικού χρόνου (Real-time PCR)
7. Καλαμπόκι και προϊόντα του (σπόροι, τρόφιμα, ζωοτροφές, α' ύλες)	Ποσοτικός προσδιορισμός CaMV 35S promoter σε καλαμπόκι	Εσωτερική μέθοδος (O.14.615) βασισμένη σε: 1. ISO 21570:2005 2. KODAMA et al. J. of AOAC INTERNATIONAL VOL.92, No 1, 2009 3. KURIBARA et al. J. of AOAC INTERNATIONAL VOL.85, No 5, 2002 4. Macherey-Nagel, NucleoSpin Food kit. με PCR πραγματικού χρόνου (Real-time PCR)
8. Σόγια και προϊόντα της (σπόροι τρόφιμα, ζωοτροφές, α' ύλες)	Ανίχνευση 14 ΓΤ ποικιλιών σόγιας (FG72, MON87769, MON87705, A2704-12, MON89788, A5547-127, DP-305423-1, DP-356043-5, MON87701, CV127, MON87708, DAS-68416-4, DAS-81419-2, DAS-44406-6)	Εσωτερική μέθοδος (O.14.622) βασισμένη σε: 1. Event specific methods of Research Centre, European Union Reference Lab for GM Food and Feed. 2. Macherey-Nagel, NucleoSpin Food kit. με PCR πραγματικού χρόνου (Real-time PCR)
9. Τρόφιμα	Ανίχνευση DNA του είδους <i>Equus caballus</i> (άλογο)	Εσωτερική μέθοδος (O.14.618) βασισμένη σε: 1. DNAnimal Ident RT IPC (LR/HR) HORSE Eurofins. 2. Macherey-Nagel, NucleoSpin Food kit. με PCR πραγματικού χρόνου (Real-time PCR)
10. Τρόφιμα	Ανίχνευση DNA της οικογένειας Equidae & porcine DNA (χοιροειδή, ιπποειδή)	Εσωτερική μέθοδος (O.14.624) βασισμένη σε: 1. DNAnimal Screen Halal IPC (LR) Eurofins 2. Macherey-Nagel, NucleoSpin Food kit. με PCR πραγματικού χρόνου (Real-time PCR)
11. Τρόφιμα και Ζωοτροφές	Ανίχνευση DNA βοοειδών (Bovine DNA)	Εσωτερική μέθοδος (O.14.625) βασισμένη σε: 1. DNAnimal Ident Beef IPC (LR / HR) for qualitative detection of bovine DNA, Eurofins 2. Macherey-Nagel, NucleoSpin Food kit. με PCR πραγματικού χρόνου (Real-time PCR)

Υλικά / Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών / Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
12. Τρόφιμα	Ανίχνευση DNA <i>E.coli</i> O157	Εσωτερική μέθοδος (O.14.628) βασισμένη σε: 1. ISO 16654:2001 2. ISO 16654:2001/Amd 1:2017 3. <i>E. coli</i> O157 Detection PCR kit, Bioteccon 4. StarPrep One kit, Bioteccon. με PCR πραγματικού χρόνου (Real-time PCR)
13. Ζωοτροφές	Ανίχνευση DNA μηρυκαστικών (ruminants)	Εσωτερική Μέθοδος (O.14.629) βασισμένη σε: 1. kit DNA animal Screen Ruminant IPC (LR/HR) 2. Macherey-Nagel, NucleoSpin Food kit με PCR πραγματικού χρόνου (Real-time PCR)
14. Ελαιοκράμβη και προϊόντα της (σπόροι, κραμβάλευρο, τρόφιμα, ζωοτροφές, α' ύλες).	Ποιοτική ανίχνευση γενετικής τροποποίησης σε δείγματα ελαιοκράμβης (ανίχνευση αλληλουχίας τερματισμού NOS, γονιδίου pat(syn), γονιδίου bar και στοιχείου CTP2-CP4-EPSPS	Εσωτερική Μέθοδος (O.14.630) βασισμένη σε: 1.ISO 21569:2005 2. Macherey-Nagel, NucleoSpin Food kit με PCR πραγματικού χρόνου (Real-time PCR)
15. Γαλακτοκομικά προϊόντα	Ανίχνευση DNA αγελαδινού γάλακτος	Εσωτερική Μέθοδος (O.14.633) βασισμένη σε: 1. López-Calleja et. al., International Dairy Journal, 17, 2007: 729-736 2. Macherey-Nagel, NucleoSpin Food kit με PCR πραγματικού χρόνου (Real-time PCR)
Ανοσοχημικές Δοκιμές		
1. Τρόφιμα	Προσδιορισμός γλιαδίνης/γλουτένης	Εσωτερική μέθοδος O.14.620 βασισμένη σε: 1. ELOT EN 15633.01:2019 2 nd Edition 2. Sandwich Enzyme Immunoassay (AOAC RI120601)
2. Τρόφιμα	Προσδιορισμός αλλεργιογόνου καζεΐνης	Εσωτερική μέθοδος O.14.621 βασισμένη σε: 1. ELOT EN 15633 01:2019 2 nd 2. Sandwich ELISA Kit Agra Quant Casein Assay

Τόπος αξιολόγησης: **Μόνιμες Εγκαταστάσεις, ΒΠΠΕ Μαρκόπουλο Αττικής**

Εξουσιοδοτημένοι υπεύθυνοι υπογραφής: **Α. Γιαννούσιος, Δ. Κοράκη, Π. Κωνσταντίνου, Ι. Καϊδατζής,
Ο. Παρασκευάς, Β. Μανιού, Φ. Κομαΐτης, Κ. Καμπέρης**

Το παρόν Πεδίο Διαπίστευσης αντικαθιστά το αντίστοιχο προηγούμενο με ημερομηνία 04.08.2024.

Το Πιστοποιητικό Διαπίστευσης με Αρ. **44-8**, κατά ΕΛΟΤ EN ISO/IEC 17025:2017, ισχύει έως τις 26.11.2026.

Αθήνα, 23 Οκτωβρίου 2024



Κωνσταντίνος Κουρταλής
Πρόεδρος του Ε.Σ.Υ.Δ.

