

**AKKREDITOITU TESTAUSLABORATORIO**

*ACCREDITED TESTING LABORATORY*



**NET-FOODLAB OY**

*NET-FOODLAB LTD*

<b>Tunnus Code</b>	<b>Laboratorio Laboratory</b>	<b>Osoite Address</b>	<b>www www</b>
<b>T205</b>	<b>Net-Foodlab Oy Turun laboratorio</b>	<b>Voimakatu 19 20520 TURKU</b>	<a href="http://www.netfood.fi">www.netfood.fi</a>
	<i>Net-Foodlab Ltd Turku Laboratory</i>	<i>Voimakatu 19 FI-20520 TURKU FINLAND</i>	<a href="http://www.netfood.fi">www.netfood.fi</a>
	<b>Net-Foodlab Oy Tallinnan laboratorio</b>	<b>Karjamaa 4 10416 TALLINNA VIRO</b>	<a href="http://www.netfood.fi">www.netfood.fi</a>
	<i>Net-Foodlab Ltd Tallinn Laboratory</i>	<i>Karjamaa 4 10416 TALLINN ESTONIA</i>	<a href="http://www.netfood.fi">www.netfood.fi</a>

<b>Testausalat</b> <i>Fields of testing</i>
<b>Turun laboratorio</b> <i>Turku Laboratory</i>
<b>Elintarviketestaus</b> <i>Testing of food</i>
<b>Rehutestaus</b> <i>Testing of feed</i>
<b>Ympäristötestaus</b> <i>Environmental testing</i>
<b>Tallinnan laboratorio</b> <i>Tallinn Laboratory</i>
<b>Elintarviketestaus</b> <i>Testing of food</i>

<b>PÄTEVYYSALUE</b> <b>SCOPE OF ACCREDITATION</b>		
<b>Testattava materiaali / tuote</b> <i>Material / product tested</i>	<b>Testityyppi, mitta-alue</b> <i>Type of test, measured range</i>	<b>Testausmenetelmä</b> <i>Test method</i>
<b>Turun laboratorio</b> <i>Turku Laboratory</i>		
<b>Elintarviketestaus, Kemia</b> <i>Testing of food, Chemistry</i>		
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Gluteenin osoittaminen <i>Gluten, detection</i>	Sisäinen menetelmä NFL 228, Ridascreen Gliadin –kitti <i>In-house method NFL 228, Ridascreen Gliadin - kit</i>
Elintarvikkeet <i>Food</i>	pH	ISO 2917:1999 (E), muunneltu <i>ISO 2917:1999 (E), modified</i>
<b>Elintarviketestaus, Mikrobiologia</b> <i>Testing of feed, Microbiology</i>		
<b>Rehutestaus, Mikrobiologia</b> <i>Testing of feed, Microbiology</i>		
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Aerobiset mikro-organismit <i>Aerobic micro-organisms</i>	NMKL 86:2013
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Alustava <i>Bacillus cereus</i> <i>Presumptive Bacillus cereus</i>	NMKL 67:2010
Elintarvikkeiden tai muiden biologisten materiaalien kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat <i>Surfaces contacted with food or other biological materials</i>	ATP bioluminesenssi <i>ATP bioluminescence</i>	Sisäinen menetelmä NFL 302 luminometrinen <i>In-house method NFL 302, luminometric</i>
Elintarvikkeet ja eläinperäiset rehut <i>Food and feed of animal origin</i>	<i>Enterobacteriaceae</i>	NMKL 144:2005
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Koagulaasipositiiviset stafylokokit <i>Coagulase positive staphylococci</i>	NMKL 66:2009
Elintarvikkeet ja eläinperäiset rehut <i>Food and feed of animal origin</i>	Kolimuotoiset bakteerit <i>Coliform bacteria</i>	NMKL 44:2004
Elintarvikkeet ja pintanäytteet <i>Food and surface samples</i>	<i>Listeria monocytogenes</i> , osoittaminen <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>detection</i>	Sisäinen menetelmä NFL 122, ALOA-agar <i>In-house method NFL 122, ALOA-agar</i>
Elintarvikkeet <i>Food</i>	<i>Listeria monocytogenes</i> , kvantitatiivinen <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>quantitative</i>	NMKL 136:2010

<b>PÄTEVYYSALUE</b> <b>SCOPE OF ACCREDITATION</b>		
<b>Testattava materiaali / tuote</b> <i>Material / product tested</i>	<b>Testityyppi, mitta-alue</b> <i>Type of test, measured range</i>	<b>Testausmenetelmä</b> <i>Test method</i>
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Lämpökestoiset kolimuotoiset bakteerit ja <i>Escherichia coli</i> <i>Thermotolerant coliform bacteria and Escherichia coli</i>	NMKL 125:2005
Elintarvikkeet <i>Food</i>	<i>Salmonella</i> spp, osoittaminen <i>Salmonella</i> spp, detection	ISO 6579:2002
Elintarvikkeet <i>Food</i>	<i>Salmonella</i> spp, osoittaminen <i>Salmonella</i> spp, detection	ISO 6579:2002, Pathatrix-esikäsitely ISO 6579:2002, Pathatrix pretreatment
Pintanäytteet <i>Surface samples</i>	<i>Salmonella</i> spp, osoittaminen <i>Salmonella</i> spp, detection	ISO 6579:2002, Amendment 2007
Pintanäytteet <i>Surface samples</i>	<i>Salmonella</i> spp, osoittaminen <i>Salmonella</i> spp, detection	ISO 6579:2002, Amendment 2007, Pathatrix-esikäsitely ISO 6579:2002, Amendment 2007, Pathatrix pretreatment
<b>Ympäristötestaus, Mikrobiologia</b> <i>Environmental testing, Microbiology</i>		
Talousvesi ja verkostovesi <i>Drinking and circulating water</i>	Enterokokit <i>Enterococci</i>	SFS-EN ISO 7899-2:2000
Talousvesi <i>Drinking water</i>	Kolimuotoiset bakteerit ja <i>Escherichia coli</i> <i>Coliforma bacteria and Escherichia coli</i>	SFS-EN ISO 9308-1:2014

<b>PÄTEVYYSALUE</b> <b>SCOPE OF ACCREDITATION</b>		
<b>Testattava materiaali / tuote</b> <i>Material / product tested</i>	<b>Testityyppi, mitta-alue</b> <i>Type of test, measured range</i>	<b>Testausmenetelmä</b> <i>Test method</i>
<b>Tallinnan laboratorio</b> <i>Tallinn Laboratory</i>		
<b>Elintarviketestaus, Kemia</b> <i>Testing of food, Chemistry</i>		
Elintarvikkeet (ei hydrolysoitua laktoosia sisältävät) <i>Food (which do not contain hydrolysed lactose)</i>	Laktoosi <i>Lactose</i>	Sisäinen menetelmä NFL 221, entsymaattinen <i>In-house method NFL 221, enzymatic</i>
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Natrium <i>Sodium</i>	Sisäinen menetelmä NFL 238, ioniselektiivinen menetelmä <i>In-house method NFL 238, ion selective method</i>
<b>Elintarviketestaus, Mikrobiologia</b> <i>Testing of food, Microbiology</i>		
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Aerobiset mikro-organismit <i>Aerobic micro-organisms</i>	NMKL 86:2013
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Alustava <i>Bacillus cereus</i> <i>Presumptive Bacillus cereus</i>	NMKL 67:2010
Elintarvikkeiden tai muiden biologisten materiaalien kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat <i>Surfaces contacted with food or other biological materials</i>	ATP bioluminesenssi <i>ATP bioluminescence</i>	Sisäinen menetelmä NFL 302 luminometrinen <i>In-house method NFL 302, luminometric</i>
Elintarvikkeet <i>Food</i>	<i>Enterobacteriaceae</i>	NMKL 144:2005
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Hiivat ja homeet <i>Yeasts and molds</i>	ISO 21527:2008
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Koagulaasipositiiviset stafylokokit <i>Coagulase positive staphylococci</i>	NMKL 66:2009
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Kolimuotoiset bakteerit <i>Coliform bacteria</i>	NMKL 44:2004
Elintarvikkeet ja pintanäytteet <i>Food and surface samples</i>	<i>Listeria monocytogenes</i> , osoittaminen <i>Listeria monocytogenes, detection</i>	Sisäinen menetelmä NFL 122, ALOA-agar <i>In-house method NFL 122, ALOA-agar</i>
Elintarvikkeet <i>Food</i>	<i>Listeria monocytogenes</i> , kvantitatiivinen <i>Listeria monocytogenes, quantitative</i>	NMKL 136:2010

<b>PÄTEVYYSALUE</b> <b>SCOPE OF ACCREDITATION</b>		
<b>Testattava materiaali / tuote</b> <i>Material / product tested</i>	<b>Testityyppi, mitta-alue</b> <i>Type of test, measured range</i>	<b>Testausmenetelmä</b> <i>Test method</i>
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Lämpökestoiset kolimuotoiset bakteerit ja <i>Escherichia coli</i> <i>Thermotolerant coliform bacteria and Escherichia coli</i>	NMKL 125:2005
Elintarvikkeet <i>Food</i>	<i>Salmonella</i> spp, osoittaminen <i>Salmonella spp, detection</i>	ISO 6579:2002
Elintarvikkeet <i>Food</i>	<i>Salmonella</i> spp, osoittaminen <i>Salmonella spp, detection</i>	ISO 6579:2002, Pathatrix-esikäsitely <i>ISO 6579:2002, Pathatrix pretreatment</i>
Pintanäytteet <i>Surface samples</i>	<i>Salmonella</i> spp, osoittaminen <i>Salmonella spp, detection</i>	ISO 6579:2002, Amendment 2007
Pintanäytteet <i>Surface samples</i>	<i>Salmonella</i> spp, osoittaminen <i>Salmonella spp, detection</i>	ISO 6579:2002, Amendment 2007, Pathatrix-esikäsitely <i>ISO 6579:2002, Amendment 2007, Pathatrix pretreatment</i>