

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 352/2024 ze dne: 22. 7. 2024**

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

MILCOM a.s.

objekt číslo 1319, Zkušební laboratoř MILCOM a.s. VÚM
Ke dvoru 791/12a, Vokovice, 160 00 Praha 6

Zkoušky:

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušební postupu / metody	Identifikace zkušební postupu / metody ²	Předmět zkoušky	Stupně volnosti ³
1	Analytická chemie			
1.1	Stanovení obsahu celkové sušiny - gravimetricky a tukuprosté sušiny (TPS) výpočtem z naměřených hodnot	ČSN ISO 6731; ČSN 57 0530, čl. 40	Mléko, smetana a zahuštěné neslazené mléko	-
1.2	Stanovení obsahu vody - gravimetricky (vlhkost)	ČSN 57 0105-13	Sušené mléko	-
1.3	Stanovení obsahu celkové sušiny - gravimetricky (v písku)	ČSN EN ISO 5534	Sýry a tavené sýry	-
1.4	Stanovení obsahu tuku - butyrometricky	SOP 5 (ČSN ISO 19662; ČSN 57 0530, čl. 86 a 111; ČSN ISO 3433)	Mléko a mléčné produkty	-
1.5	Stanovení obsahu celkových bílkovin - Kjeldahlova metoda	SOP 1 (ČSN 57 0530, čl. 46 a 47; ČSN EN ISO 8968-1; ČSN ISO 1871)	Mléko a mléčné produkty	-
1.6	Stanovení obsahu laktózy - komerční soupravou MEGAZYME	SOP 2 (ČSN ISO 5765-2; IDF 79-2; manuál MEGAZYME)	Mléko, zahuštěné mléko, sušené mléko	-
1.7	Stanovení bodu mrznutí - kryoskopicky	ČSN EN ISO 5764	Tekuté mléko	-
1.8	Stanovení obsahu kaseinu - Kjeldahlova metoda	SOP 3 (ČSN ISO 17997-1)	Mléko, tekuté mléčné produkty a sušená mléka	-
1.9	Stanovení obsahu tuku - gravimetricky	SOP 4 (ČSN EN ISO 1211; ČSN EN ISO 7208; ČSN EN ISO 2450; ČSN EN ISO 1736; ČSN EN ISO 23319)	Mléko a mléčné produkty	-
2	Mikrobiologie			
2.1	Stanovení celkového počtu mikroorganismů kultivačně	ČSN EN ISO 4833-1	Výrobky pro lidskou výživu a ke krmení zvířat	-

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 352/2024 ze dne: 22. 7. 2024**

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

MILCOM a.s.

objekt číslo 1319, Zkušební laboratoř MILCOM a.s. VÚM
Ke dvoru 791/12a, Vokovice, 160 00 Praha 6

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu / metody	Identifikace zkušebního postupu / metody ²	Předmět zkoušky	Stupně volnosti ³
2.2	Stanovení počtu β -glukuronidázopozitivních <i>Escherichia coli</i> kultivačně	ČSN ISO 16649-2	Výrobky pro lidskou výživu a ke krmení zvířat, bakteriální suspenze, mlékařské kultury	-
2.3	Stanovení počtu koliformních bakterií kultivačně	ČSN ISO 4832	Výrobky pro lidskou výživu a ke krmení zvířat, bakteriální suspenze, mlékařské kultury	-
2.4	Stanovení počtu kvasinek a plísní kultivačně	ČSN ISO 6611	Mléko a mléčné výrobky	-
2.5	Stanovení počtu psychrotrofních mikroorganismů kultivačně (rychlá metoda)	ČSN ISO 17410, Příloha B	Mléko	-
2.6	Stanovení počtu charakteristických jogurtových bakterií kultivačně	ČSN ISO 7889	Jogurtové a kysané výrobky	-
2.7	Stanovení počtu bakterií čeledi <i>Enterobacteriaceae</i> kultivačně	ČSN EN ISO 21528-2	Výrobky pro lidskou výživu a ke krmení zvířat	-
2.8	Stanovení počtu presumptivních bifidobakterií kultivačně	ČSN ISO 29981	Mléčné výrobky, kojenecká a dětská výživa na bázi mléka, startovací kultury, doplňky stravy, probiotické výrobky pro výživu lidí a zvířat	-
2.9	Stanovení počtu presumptivního <i>L. acidophilus</i> kultivačně	ČSN ISO 20128	Mléčné výrobky, sušená mléka, kojenecká výživa, doplňky stravy	-

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 platné vydání uvedeného postupu (včetně všech změn)

³ laboratoř neuplatňuje flexibilní přístup k rozsahu akreditace