



Organisme belge d'Accréditation
Belgische Accreditatieinstelling
Belgische Akkreditierungsstelle
Belgian Accreditation Body

EA MLA Signatory

Bijlage bij accreditatiecertificaat
Annexe au certificat d'accréditation
Annex to the accreditation certificate
Beilage zur Akkreditierungszertifikat

086-TEST

EN ISO/IEC 17025:2017

Versie / Version / Version / Fassung	19
Geldigheidsperiode / Validité / Validity / Gültigkeitsdauer	2025-09-08 - 2029-07-08

Maureen Logghe

Voorzitster van het Accreditatiebureau
La Présidente du Bureau d'Accréditation
Chair of the Accreditation Board
Vorsitzende des Akkreditierungsbüro

De accreditatie werd uitgereikt aan / L'accréditation est délivrée à /
The accreditation is granted to / Die akkreditierung wurde erteilt für:

**Normec Micro-Smedt bv
Honingstraat 2
2200 HERENTALS**

Ondernemingsnummer / Numéro d'entreprise / Enterprise number / Unternehmensnummer:
0456.514.959

Testcode	Product/ Matrix	Gemeten eigenschap/parameter	Referentie beproevingsmethode	Test- of meetprincipe/ meettechniek
MICROBIOLOGISCHE ANALYSES				
Water				
MS-W17A	Drinkwater (ook putwater)	Totaal kiemgetal 22°C en 37°C	Afgeleid van ISO 6222	Gietplaat
MS-W17B	Drinkwater (ook putwater)	Telling coliformen en <i>E.coli</i>	AFNOR BRD 07/20-03/11	Membraan
MS-17C	Drinkwater (ook putwater)	Telling fecale Enterococcen	ISO 7899-2	Membraan
MS-17D	Drinkwater (ook putwater)	Telling <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	AFNOR BRD 07/21-04/12	Membraan
Eetwaren				
MS-W1R	PCA RODAC-plaatjes	Totaal aerob kiemgetal bij 22°, 30°C en 37°C	Afgeleid van ISO 4833	Afdrukplaat
MS-W1	Eetwaren en swabmonsters	Totaal aerob kiemgetal bij 22°, 30°C en 35°C	Afgeleid van ISO 4833	Gietplaat
MS-W4B	Eetwaren en swabmonsters	Telling Enterobacteriaceae 30°C en 37°C	Afgeleid van AFNOR BRD 07/24-11/13	Gietplaat
MS-W3	Eetwaren en swabmonsters	Telling coliformen	Afgeleid van ISO 4832	Gietplaat
MS-W10	Eetwaren	Detectie <i>Escherichia coli</i>	Eigen methode	Vooraanrijking in gebufferd pepton water en uitplating op Rapid E.coli 2 agar (BRD 07/01-07/93)
MS-W8	Eetwaren en swabmonsters	Telling <i>Escherichia coli</i>	Afgeleid van AFNOR BRD 07/01-07/93	Gietplaat
MS-W7	Eetwaren, diervoeder, omgevingsmonsters	Detectie <i>Salmonella</i> spp.	Afgeleid van ISO 6579 (met MSRV), ISO 6579 Annex D	Vooraanrijking + aanrijking + strijkplaat
MS-W7-GDS	Eetwaren, omgevingsmonsters	Detectie <i>Salmonella</i> spp.	AFNOR TRA 02/12-01/09 - PCR	PCR
MS-W5	Eetwaren en swabmonsters	Telling <i>Staphylococcus aureus</i>	Afgeleid van ISO 6888-1	Strijkplaat

MS-W6	Eetwaren en swabmonsters	Telling presumptive <i>Bacillus cereus</i>	Afgeleid van ISO 7932	Strijkplaat
MS-W9B	Eetwaren, swabs	Detectie <i>Listeria monocytogenes</i>	Afgeleid van ISO 11290-1, AFNOR BRD 07/16-01/09	Aanrijking + strijkplaat
MS-W9	Eetwaren, omgevingsmonsters	Detectie <i>Listeria monocytogenes</i>	Eigen methode	Vooraanrijking + aanrijking + strijkplaat
MS-W9-GDS	Eetwaren, omgevingsmonsters	Detectie <i>Listeria monocytogenes</i>	Eigen methode	PCR
MS-W9-Lspec	Eetwaren, omgevingsmonsters	Detectie <i>Listeria</i> species	Eigen methode	Vooraanrijking + aanrijking + stijkplaat
MS-W9T	Eetwaren en swabmonsters	Telling <i>Listeria monocytogenes</i>	Afgeleid van ISO 11290-2	Strijkplaat
MS-W13M	Eetwaren en swabmonsters	Telling melkzuurbacteriën 22°C en 30°C	Afgeleid van ISO 15214	Gietplaat
MS-W20	Vlees en vleesbereidingen	Telling <i>Pseudomonas</i>	Afgeleid van ISO 13720	Strijkplaat
MS-W21	Eetwaren	Detectie <i>Campylobacter</i>	ISO 10272-1, procedure A en B	Aanrijking + strijkplaat
MS-W21T	Pluimveeproducten	Telling <i>Campylobacter</i> spp.	Afgeleid van ISO 10272-2, MV2008LR12	Strijkplaat
MS-W15	Eetwaren	Telling fecale streptococci	Afgeleid van BS 4285-3.11	Gietplaat
MS-W16	Eetwaren	Telling sulfiet reducerende anaeroben	Afgeleid van ISO 15213	Gietplaat
MS-W2	Eetwaren en swabmonsters	Telling gisten en schimmels	Afgeleid van AFNOR BKR 23/11-12/18 gietplaat	Gietplaat
MS-W4D	Chocolade, chocopasta en swabmonsters	Detectie Enterobacteriaceae	Eigen methode met vooraanrijking en uitplating op Rapid Enterobacteriaceae agar (BRD 07/24-11/13)	Voorbebroeding + strijkplaat

Indien bovenvermelde analyses door de klant aangewend zullen worden in het kader van microbiologische houdbaarheidstesten, kunnen deze uitgevoerd worden na bewaring (van de betrokken monsters) onder gecontroleerde omstandigheden van temperatuur en tijd, zoals bepaald door de klant."