



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

EA MLA Signatory

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

135-TEST

EN ISO/IEC 17025:2017

Version / Versie / Version / Fassung	32
Validité / Geldigheidsperiode / Validity / Gültigkeitsdauer	2025-07-04 - 2026-04-18

Maureen Logghe

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

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

Foodchain ID Testing Solutions SA/NV
Rue Hayeneux 62
4040 HERSTAL

Numéro d'entreprise / Ondernemingsnummer / Enterprise number / Unternehmensnummer:
0470.109.411

Code d'essai	Produit/Matrice	Caractéristique mesurée/Paramètre mesuré (type d'essai)	Référence de la méthode d'essai	Principe d'essai ou de mesure/Technique de mesure
Analyses microbiologiques des denrées alimentaires, Test rénal				
LM2.i1.5 Partie 1	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes	ISO 4833-1 (en profondeur)	Technique par comptage des colonies à 30 °C
LM2.i1.5 Partie 2	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons environnementaux	Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes	ISO 4833-2 (en surface)	Technique par comptage des colonies à 30 °C
LM2.i1.6	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Dénombrement des germes totaux anaérobies mésophiles	Dérivée de ISO 4833-1	Technique par comptage des colonies à 37 °C
LM2.i1.41	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Dénombrement des spores aérobies totales	Dérivée de ISO 4833-1	Technique par comptage des colonies à 37 °C
LM2.i1.42	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Dénombrement des spores anaérobies totales	Dérivée de ISO 4833-1	Technique par comptage des colonies à 37 °C
LM2.i1.45	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Méthodes horizontales pour la recherche et le dénombrement des <i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2 ISO 21528-2 spirale	Partie 2 : méthode par comptage des colonies à 30°C
LM2.i1.47	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Méthode horizontale pour le dénombrement des coliformes	ISO 4832 ISO 4832 spirale	Technique par comptage des colonies à 30°C

Code d'essai	Produit/Matrice	Caractéristique mesurée/Paramètre mesuré (type d'essai)	Référence de la méthode d'essai	Principe d'essai ou de mesure/Technique de mesure
LM2.i1.49	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Méthode horizontale pour le dénombrement des <i>Escherichia coli</i> bêta-glucuronidase positive	ISO 16649-2 ISO 16649-2 spirale	Partie 2: Technique de comptage des colonies à 44 °C au moyen de 5-bromo-4-chloro-3-indolyl bêta-D-glucuronate
LM2.i1.50	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (<i>Staphylococcus aureus</i> et autres espèces)	ISO 6888-1 + A1 ISO 6888-1 + A1 spirale	Partie 1: Technique utilisant le milieu gélosé de Baird-Parker à 37°C
LM2.i1.51	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (<i>Staphylococcus aureus</i> et autres espèces)	ISO-6888-2 + A1 ISO-6888-2 + A1 spirale	Partie 2: Technique utilisant le milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène à 37°C
LM2.i1.53	Produits destinés à la consommation humaine	Méthode horizontale pour le dénombrement des <i>Clostridium</i> spp sulfito-réducteur	ISO 15213-1 ISO 15213-1 spirale	Technique par comptage des colonies à 37°C
LM2.i1.54	Produits destinés à la consommation humaine	Méthode horizontale pour le dénombrement de <i>Clostridium perfringens</i>	ISO 15213-2 ISO 15213-2 spirale	Technique par comptage des colonies à 37°C
LM2.i1.7	Viandes et produits à base de viande	Dénombrement de <i>Pseudomonas</i> spp présomptifs	ISO 13720 ISO 13720 spirale	Technique par comptage des colonies à 25°C
LM2.i1.31	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Méthode horizontale pour le dénombrement des bactéries lactiques mésophiles	ISO 15214 ISO 15214 spirale	Technique par comptage des colonies à 30 °C

Code d'essai	Produit/Matrice	Caractéristique mesurée/Paramètre mesuré (type d'essai)	Référence de la méthode d'essai	Principe d'essai ou de mesure/Technique de mesure
LM2.i1.32	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Méthode horizontale pour le dénombrement de <i>Bacillus cereus</i> présumptifs	ISO 7932 ISO 7932 spirale	Technique par comptage des colonies à 30 °C
LM2.i1.33	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Dénombrement des levures et moisissures	NF V 08059 NF V 08059 spirale	Technique par comptage des colonies à 25 °C
LM2.i1.36	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	Partie 2: Méthode de dénombrement à 30°C
LM2.i1.37	Produits destinés à la consommation humaine (à l'exception du lait cru) ou à l'alimentation animale	Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i>	AFNOR BRD 07/05-09/01 (Rapid L'Mono)	Méthode de dénombrement à 30°C
LM2.i1.9	Produits destinés à la consommation humaine (à l'exception du lait cru) ou à l'alimentation animale	Méthode horizontale pour la recherche des <i>Salmonella</i> spp. (à l'exclusion du sérotypage)	ISO 6579-1 à l'exclusion du sérotypage	Partie 1 : Recherche des <i>Salmonella</i> spp
LM2.i1.14	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons environnementaux	Recherche de <i>Salmonella</i> spp	AFNOR BRD 07/11-12/05 (Rapid'Salmonella)	Rapid'Salmonella (recherche)
LM2.i1.17	Produits destinés à la consommation humaine	Recherche de <i>Listeria</i> spp	AFNOR BRD 07/4-09/98 (Rapid L'Mono)	Rapid L'mono (recherche)
LM2.i1.19	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1	Partie 1: Méthode de recherche

Code d'essai	Produit/Matrice	Caractéristique mesurée/Paramètre mesuré (type d'essai)	Référence de la méthode d'essai	Principe d'essai ou de mesure/Technique de mesure
LM2.i1.22	Produits destinés à la consommation humaine	Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i>	AFNOR BRD 07/4-09/98 (Rapid L'Mono)	Rapid L'mono (recherche)
LM2.i1.74	Produits destinés à l'alimentation humaine sauf lait cru et fromages au lait cru	Recherche des <i>Escherichia coli</i> O157	Vidas UP <i>E. coli</i> O157 incluant H7 (VIDAS ECPT)	Vidas UP <i>E. coli</i> O157 incluant H7
LM2.i1.29	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Campylobacter spp</i> (à l'exclusion de l'identification).	ISO 10272-1	Partie 1: Méthode de recherche
LM2.i1.30	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Méthode horizontale pour la détermination des <i>Vibrio spp</i> .	ISO 21872-1	Partie 1: Recherche des espèces de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> et <i>Vibrio vulnificus</i> potentiellement entéropathogènes. La recherche des facteurs de pathogénicité est réalisé par le LNR
LM2.i1.15	Produits destinés à l'alimentation humaine sauf fromages au lait cru	Recherche de <i>Salmonella spp</i> .	BIO-12/32-10/11: Vidas Up <i>Salmonella</i>	Vidas UP <i>Salmonella</i>
LM2.i1.25	Viandes de boeuf crues	Recherche de <i>E. coli</i> O157:H7	AFNOR BRD-07/15-06/08 IQ-Chek <i>E. coli</i> O157:H7 simplifiée II (Tube Deepwell)	IQ-Chek <i>E. coli</i> O157:H7
LM2.i1.26	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale Souches bactériennes isolées	Recherche de <i>E. coli</i> STEC et détection des gènes de virulence	IQ-Check STEC VirX Kit MicroVal 2021LR96	IQ-Check STEC VirX Kit

Code d'essai	Produit/Matrice	Caractéristique mesurée/Paramètre mesuré (type d'essai)	Référence de la méthode d'essai	Principe d'essai ou de mesure/Technique de mesure
LM2.i1.40	Viandes, préparations et produits à base de viande	Dénombrement des <i>Campylobacter</i> thermotolérants	AFNOR BRD 07/25-01/14 - RAPID'Campylobacter/Agar	RAPID'Campylobacter/Agar
LM2.i1.46	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons environnementaux	Dénombrement des entérobactéries présumées	NF V 08-054	Technique par comptage des colonies à 30 °C
LM2.i1.23	Produits destinés à la consommation humaine	Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i>	BIO-12/27-02/10: Vidas LMX	Vidas LMX
LM2.i1.24	Produits destinés à la consommation humaine et échantillons environnementaux	Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i>	BRD 07/16-01/09: AL	Al-agar
LM2.i1.18	Produits destinés à la consommation humaine	Recherche de <i>Listeria spp.</i>	BRD 07/16-01/09: AL	Al-agar
LM2.i1.72	Céréales, fruits, noix, graines et légumes déshydratés	Recherche de staphylocoques à coagulase positive	ISO 6888-3	Méthode NPP (nombre le plus probable)
LM2.i1.70	Céréales, fruits, noix, graines et légumes déshydratés	Recherche d'E.Coli présumé	ISO 7251	Méthode NPP (nombre le plus probable)

Code d'essai	Produit/Matrice	Caractéristique mesurée/Paramètre mesuré (type d'essai)	Référence de la méthode d'essai	Principe d'essai ou de mesure/Technique de mesure
LM2.i1.71	Céréales, fruits, noix, graines et légumes déshydratés	Recherche des Entérobactéries	ISO 21528- 1	Méthode NPP (nombre le plus probable) après incubation en milieu liquide
LM2.i1.10	Viande, chocolat et produit déshydraté	Recherche de Salmonella	IQ Check Salmonella II - BRD 07/06-07/04	IQ Check Salmonella II

Les essais ci-dessus peuvent être réalisés après vieillissement dans des conditions contrôlées en température et en temps définies par le client pour permettre leur utilisation par le client dans le cadre de la vérification d'une date limite de consommation (DLC) de denrées alimentaires périssables réfrigérées ou conditionnées.

LM2.i1.43	Rein	Recherche de substances à effet bactériostatique	A.M. 18/12/73 modifié par l'A.M. du 19/6/95	/
Analyses microbiologiques des eaux				
LM2.i1.69	Eau de consommation humaine	Dénombrement des micro-organismes revivifiables	ISO 6222	Comptage des colonies par ensemencement dans un milieu de culture nutritif gélosé (à 22 et 36°C)
LM2.i1.64	Eau de consommation humaine	Recherche et dénombrement des entérocoques intestinaux	ISO 7899-2	Partie 2: Méthode par filtration sur membrane à 37°C
LM2.i1.66	Eau de consommation humaine	Détection et dénombrement de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ISO 16266	Méthode par filtration sur membrane à 37°C
LM2.i1.68	Eau de consommation humaine	Enumération des clostridium perfringens	ISO 14189	Méthode de filtration sur membrane à 37°C
LM2.i1.61	Eau de consommation humaine	Recherche et dénombrement des bactéries coliformes	BRD 07/20-03/11	Milieu REC2 - Méthode par filtration à 37°C
LM2.i1.62	Eau de consommation humaine	Recherche et dénombrement des E.coli	BRD 07/20-03/11	Milieu REC2 - Méthode par filtration à 37°C

Code d'essai	Produit/Matrice	Caractéristique mesurée/Paramètre mesuré (type d'essai)	Référence de la méthode d'essai	Principe d'essai ou de mesure/Technique de mesure
Protocole particulier				
LM8.i3	Denrées alimentaires prêtes à être consommées autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	Challenge test destiné à déterminer le potentiel de croissance de <i>Listeria monocytogenes</i>	EN ISO 20976-1 + EURL Lm TECHNICAL GUIDANCE DOCUMENT on challenge tests and durability studies for assessing shelf-life of ready-to-eat foods related to <i>Listeria monocytogenes</i> (Version 4 of 1 July 2021) + Circulaire relative à <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments prêts à être consommés (PCCB/S3/1763165 - AFSCA)	/
Analyses chimiques				
LM2.i1.44	Produits destinés à la consommation humaine	Mesure du pH	Dérivé de ISO 2917	/
LM2.i1.1	Produits destinés à la consommation humaine	Mesure de l'activité de l'eau (Aw)	ISO 18787	/
Mesures et prélèvements du secteur alimentaire				
LL2.i4	Eaux de distribution, eaux destinées à la consommation humaine et eaux de process alimentaire	Échantillonnage instantané d'eau de distribution Échantillonnage pour analyse microbiologique	EN ISO 19458 + ISO 5667 Parties 1,3 et 5	/
LL2.i5	Surfaces se rencontrant dans l'environnement des industries agro-alimentaires	Méthodes horizontales pour les techniques de prélèvement sur des surfaces, au moyen de boîtes de contact et d'écouvillons	ISO 18593 + Guidelines EURL on sampling the food processing area and equipment for the detection of <i>L. monocytogenes</i> + ISO 17604	/
LL2.i6	Denrées alimentaires Glace d'eau à la sortie de la machine à glace ou dans le bac à glace	Prélèvement de denrées alimentaires Prélèvement de glace d'eau	ISO 6887-1 + ISO 17728	/

Testcode	Product/Matrix	Gemeten eigenschap/parameter (type test)	Referentie beproevingsmethode	Test- of meetprincipe/ meettechniek
Microbiologische analyses van levensmiddelen, nieronderzoek				
LM2.i1.5 Deel 1	Producten bestemd voor menselijke consumptie of diervoeding	Horizontale methode voor de telling van micro-organismen	ISO 4833-1 (in de diepte)	Techniek: kolonietelling bij 30°C
LM2.i1.5 Deel 2	Producten bestemd voor menselijke consumptie of diervoeding en omgevingsmonsters	Horizontale methode voor de telling van micro-organismen	ISO 4833-2 (aan de oppervlakte)	Techniek: kolonietelling bij 30°C
LM2.i1.6	Producten bestemd voor menselijke consumptie of diervoeding	Telling totaal aantal aërobe mesofiele kiemen	Afgeleid van ISO 4833-1	Techniek: kolonietelling bij 37°C
LM2.i1.41	Producten bestemd voor menselijke consumptie of diervoeding	Telling totaal aantal aërobe sporen	Afgeleid van ISO 4833-1	Techniek: kolonietelling bij 37°C
LM2.i1.42	Producten bestemd voor menselijke consumptie of diervoeding	Telling totaal aantal anaërobe sporen	Afgeleid van ISO 4833-1	Techniek: kolonietelling bij 37°C
LM2.i1.45	Producten bestemd voor menselijke consumptie of diervoeding	Horizontale methode voor de detectie en telling van Enterobacteriaceae	ISO 21528-2 ISO 21528-2 spiral	Deel 2: methode: kolonietelling bij 30°C
LM2.i1.47	Producten bestemd voor menselijke consumptie of diervoeding	Horizontale methode voor de telling van coliformen	ISO 4832 ISO 4832 spiral	Methode: kolonietelling bij 30°C
LM2.i1.49	Producten bestemd voor menselijke consumptie of diervoeding	Horizontale methode voor de bepaling van β -glucuronidase-positieve <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2 ISO 16649-2 spiral	Deel 2: Bepaling van het koloniegetal bij 44 °C met behulp van 5-bromo-4-chloro-3-indolyl β -D-glucuronide
LM2.i1.50	Producten bestemd voor menselijke consumptie of diervoeding	Horizontale methode voor de telling van coagulase positieve stafylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> en andere soorten)	ISO 6888-1 + A1 ISO 6888-1 + A1 spiral	Deel 1: techniek waarbij gebruik wordt gemaakt van het Baird-Parker agarmedium bij 37°C
LM2.i1.51	Producten bestemd voor menselijke consumptie of diervoeding	Horizontale methode voor de telling van coagulase positieve stafylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> en andere soorten)	ISO-6888-2 + A1 ISO-6888-2 + A1 spiral	Deel 2: techniek waarbij gebruik wordt gemaakt van een rabbit plasma fibrinogen medium bij 37°C
LM2.i1.53	Producten bestemd voor menselijke consumptie	Horizontale methode voor de telling van sulfietreducerende <i>Clostridium spp.</i>	ISO 15213-1 ISO 15213-1 spiral	Techniek: kolonietelling bij 37°C

Testcode	Product/Matrix	Gemeten eigenschap/parameter (type test)	Referentie beproevingsmethode	Test- of meetprincipe/ meettechniek
LM2.i1.54	Producten bestemd voor menselijke consumptie	Horizontale methode voor de telling van <i>Clostridium perfringens</i>	ISO 15213-2 ISO 15213-2 spiral	Techniek: kolonietelling bij 37°C
LM2.i1.7	Vlees en vleesproducten	Telling van vermoedelijke <i>Pseudomonas spp</i>	ISO 13720 ISO 13720 spiral	Techniek: kolonietelling bij 25°C
LM2.i1.31	Producten bestemd voor menselijke consumptie of diervoeding	Horizontale methode voor de telling van mesofiele melkzuur bacteriën	ISO 15214 ISO 15214 spiral	Techniek: kolonietelling bij 30°C
LM2.i1.32	Producten bestemd voor menselijke consumptie of diervoeding	Horizontale methode voor de telling van vermoedelijke <i>Bacillus cereus</i>	ISO 7932 ISO 7932 spiral	Techniek: kolonietelling bij 30°C
LM2.i1.33	Producten bestemd voor menselijke consumptie of diervoeding	Algemene richtlijnen voor de telling van gisten en schimmels	NF V 08059 NF V 08059 spiral	Techniek: kolonietelling bij 25°C
LM2.i1.36	Producten bestemd voor menselijke consumptie of diervoeding	Horizontale methode voor de detectie en telling van <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	Deel 2: Telling methode bij 30°C
LM2.i1.37	Producten bestemd voor menselijke consumptie (met uitzondering van rauwe melk) of diervoeding	Telling <i>Listeria monocytogenes</i>	AFNOR BRD 07/05-09/01 (Rapid L'Mono)	Techniek: kolonietelling bij 30°C
LM2.i1.9	Producten bestemd voor menselijke consumptie (met uitzondering van rauwe melk) of diervoeding	Horizontale methode voor het opsporen van <i>Salmonella spp.</i> (met uitzondering van serotypering)	ISO 6579-1 (met uitzondering van serotypering)	Deel 1: Detectie van <i>Salmonella spp.</i>
LM2.i1.14	Producten bestemd voor menselijke consumptie of diervoeding en omgevingsmonsters	Detectie van <i>Salmonella spp</i>	AFNOR BRD 07/11-12/05 (Rapid'Salmonella)	Rapid'Salmonella (detectie)
LM2.i1.17	Producten bestemd voor menselijke consumptie	Detectie van <i>Listeria spp</i>	AFNOR BRD 07/4-09/98 (Rapid L'Mono)	Rapid L'mono (detectie)
LM2.i1.19	Producten bestemd voor menselijke consumptie of diervoeding	Horizontale methode voor de detectie en de telling van <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1	Deel 1: detectiemethode
LM2.i1.22	Producten bestemd voor menselijke consumptie	Detectie van <i>Listeria monocytogenes</i>	AFNOR BRD 07/4-09/98 (Rapid L'Mono)	Rapid L'mono (detectie)

Testcode	Product/Matrix	Gemeten eigenschap/parameter (type test)	Referentie beproevingsmethode	Test- of meetprincipe/ meettechniek
LM2.i1.74	Voor menselijke consumptie bestemde producten, behalve rauwe melk en rauwmelkse kaas	Detectie van <i>Escherichia coli</i> O157	Vidas UP E. coli O157 inclusief H7 (VIDAS ECPT)	Vidas UP E. coli O157 inclusief H7
LM2.i1.29	Producten bestemd voor menselijke consumptie of diervoeding	Horizontale methode voor de detectie en telling van <i>Campylobacter</i> spp. (met uitzondering van de identificatie)	ISO 10272-1	Deel 1: Detectiemethode
LM2.i1.30	Producten bestemd voor menselijke consumptie of diervoeding	Horizontale methode voor de detectie van potentieel enteropathogene <i>Vibrio</i> spp.	ISO 21872-1	Deel 1: Detectie van potentieel enteropathogene <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>vibrio cholerae</i> en <i>Vibrio vulnificus</i> . Het onderzoek van de pathogeniteitsfactoren wordt uitgevoerd door het NRL
LM2.i1.15	Voor menselijke consumptie bestemde producten, behalve rauwmelkse kaas	Detectie van <i>Salmonella</i> spp.	BIO-12/32-10/11: Vidas Up Salmonella	Vidas UP Salmonella
LM2.i1.25	Rauw rundvlees	Detectie van <i>E. coli</i> O157:H7	AFNOR BRD-07/15-06/08 IQ-Chek E.coli O157:H7 vereenvoudigd II (Tube Deepwell)	IQ-Chek E.coli O157:H7
LM2.i1.26	Producten bestemd voor menselijke consumptie en diervoeder Geïsoleerde bacteriestammen	Detectie van <i>E. coli</i> STEC en bevestiging van virulentiegenen in een stam	IQ-Check STEC VirX Kit MicroVal 2021LR96	IQ-Check STEC VirX Kit
LM2.i1.40	Vlees, vleesbereidingen en vleesproducten	Telling van thermotolerante <i>Campylobacter</i>	AFNOR BRD 07/25-01/14 - RAPID'Campylobacter/Agar	RAPID'Campylobacter/Agar
LM2.i1.46	Producten bestemd voor menselijke consumptie of diervoeding en omgevingsmonsters	Telling van vermoedelijke enterobacteriën	NF V 08-054	Techniek: kolonietelling bij 30°C
LM2.i1.23	Producten voor menselijke consumptie	Detectie van <i>Listeria monocytogenes</i>	BIO-12/27-02/10: Vidas LMX	Vidas LMX
LM2.i1.24	Producten bestemd voor menselijke consumptie en omgevingsmonsters	Detectie van <i>Listeria monocytogenes</i>	BRD 07/16-01/09: AL	Al-agar

Testcode	Product/Matrix	Gemeten eigenschap/parameter (type test)	Referentie beproevingsmethode	Test- of meetprincipe/ meettechniek
LM2.i1.18	Producten voor menselijke consumptie	Detectie van <i>Listeria</i> spp	BRD 07/16-01/09: AL	Al-agar
LM2.i1.72	Gedehydrateerde granen, fruit, noten, zaden en groenten	Testen op coagulase-positieve stafylokokken	ISO 6888-3	MPN techniek voor lage nummers
LM2.i1.70	Gedehydrateerde granen, fruit, noten, zaden en groenten	Zoeken naar vermoedelijke <i>E. coli</i>	ISO 7251	MPN techniek voor lage nummers
LM2.i1.71	Gedehydrateerde granen, fruit, noten, zaden en groenten	Zoeken naar Enterobacteriaceae	ISO 21528- 1	MPN techniek voor lage nummers na incubatie in vloeibaar milieu
LM2.i1.10	Vlees, chocolade en gedehydrateerde producten	Salmonella test	IQ Check Salmonella II - BRD 0706-0704	IQ Check Salmonella II

De bovenstaande tests kunnen worden uitgevoerd na rijping onder gecontroleerde temperatuur- en tijdsomstandigheden die door de klant zijn gedefinieerd, zodat ze door de klant kunnen worden gebruikt om de houdbaarheidsdatum van gekoelde of verpakte bederfelijke levensmiddelen te controleren.

LM2.i1.43	Nieren	Testen op stoffen met een bacteriostatisch effect	A.M. 18/12/73 gewijzigd door l'A.M. du 19/6/95	/
Microbiologische analyses van water				
LM2.i1.69	Water voor menselijke consumptie	Telling activeerbare micro-organismen	ISO 6222	Kolonietelling via kweek in een voedende agar-agarbodem (bij 22 en 36°C)
LM2.i1.64	Water voor menselijke consumptie	Detectie en telling van intestinale enterokokken	ISO 7899-2	Deel 2: Methode: membraanfiltratie
LM2.i1.66	Water voor menselijke consumptie	Detectie en telling van <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ISO 16266	Methode: membraanfiltratie
LM2.i1.68	Water voor menselijke consumptie	Telling van <i>Clostridium perfringens</i>	Dérivé de ISO 14189	Methode: membraanfiltratie
LM2.i1.61	Water voor menselijke consumptie	Detectie en telling van coliforme bacteriën	BRD 07/20-03/11	(REC2): Methode: filtratie
LM2.i1.62	Water voor menselijke consumptie	Detectie en telling van <i>Escherichia coli</i>	BRD 07/20-03/11	(REC2): Methode: filtratie

Testcode	Product/Matrix	Gemeten eigenschap/parameter (type test)	Referentie beproevingsmethode	Test- of meetprincipe/ meettechniek
Bijzonder protocol				
LM8.i3	Kant-en-klare levensmiddelen die niet bedoeld zijn voor zuigelingen of voor medisch gebruik	Uitvoeren van tests in het kader van het protocol van kunstmatige contaminatie en follow-up van de groei van micro-organismen in voedingsmiddelen, onder gecontroleerde omstandigheden («challenge test van toepassing op <i>Listeria monocytogenes</i> ») (inclusief de bewaring van stalen volgens het protocol dat met de klant werd afgesproken).	EN ISO 20976-1 + EURL Lm TECHNICAL GUIDANCE DOCUMENT on challenge tests and durability studies for assessing shelf-life of ready-to-eat foods related to <i>Listeria monocytogenes</i> (Version 4 of 1 July 2021)	/
Chemische analyses				
LM2.i1.44	Producten voor menselijke consumptie	pH-meting	Afgeleid van ISO 2917	/
LM2.i1.1	Producten voor menselijke consumptie	Wateractiviteit meting (Aw)	ISO 18787	/
Metingen en staalname in de voedingssector				
LL2.i4	Kraanwater, water bestemd voor menselijke consumptie en water gebruikt bij voedselverwerking	Ogenblikkelijke staalname van leidingwater Staalname voor microbiologische analyse	ISO 19458 + ISO 5667 Deel 1,3 et 5	/
LL2.i5	Oppervlakken in de omgeving van voedselverwerkende industrieën	Horizontale methode voor het bemonsteren van oppervlakken van contactplaatjes en swabmethoden	ISO 18593 + Guidelines EURL on sampling the food processing area and equipment for the detection of <i>L. monocytogenes</i> ISO 17604	/
LL2.i6	Levensmiddelen Waterijs bij de uitgang van de ijsmachine of in het ijsbakje	Staalname van voedingsmiddelen Staalname van ijswater	ISO 6887-1 + ISO 17728	/

Test code	Product/Matrix	Measured property/parameter (type of test)	Reference to test method	Test or measurement principle/measurement technique
Microbiological foodstuffs analysis, renal test				
LM2.i1.5 Part 1	Products intended for human consumption or animal feed	Horizontal method for the enumeration of microorganisms	ISO 4833-1 (in depth)	Colony-count technique at 30 °C
LM2.i1.5 Part 2	Products intended for human consumption or animal feed and environmental sampling	Horizontal method for the enumeration of microorganisms	ISO 4833-2 (at the surface)	Colony-count technique at 30 °C
LM2.i1.6	Products intended for human consumption or animal feed	Enumeration of anaerobic mesophilic total count	Derived from ISO 4833-1	Colony-count technique at 37 °C
LM2.i1.41	Products intended for human consumption or animal feed	Enumeration of the total aerobic spores	Derived from ISO 4833-1	Colony-count technique at 37 °C
LM2.i1.42	Products intended for human consumption or animal feed	Enumeration of the total anaerobic spores	Derived from ISO 4833-1	Colony-count technique at 37 °C
LM2.i1.45	Products intended for human consumption or animal feed	Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae	ISO 21528-2 ISO 21528-2 spiral	Part 2: Colony-count method at 30°C
LM2.i1.47	Products intended for human consumption or animal feed	Horizontal method for the enumeration of coliforms	ISO 4832 ISO 4832 spiral	Colony-count technique at 30 °C
LM2.i1.49	Products intended for human consumption or animal feed	Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli	ISO 16649-2 ISO 16649-2 spiral	Part 2: Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide
LM2.i1.50	Products intended for human consumption or animal feed	Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species)	ISO 6888-1 + A1 ISO 6888-1 + A1 spiral	Part 1: Technique using Baird-Parker agar medium at 37°C
LM2.i1.51	Products intended for human consumption or animal feed	Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species)	ISO-6888-2 + A1 ISO-6888-2 + A1 spiral	Part 2: Method using rabbit plasma fibrinogen agar medium at 37°C

Test code	Product/Matrix	Measured property/parameter (type of test)	Reference to test method	Test or measurement principle/measurement technique
LM2.i1.53	Products intended for human consumption	Horizontal method for the enumeration of sulfite-reducing <i>Clostridium</i> spp.	ISO 15213-1 ISO 15213-1 spiral	Colony-count technique at 37 °C
LM2.i1.54	Products intended for human consumption	Horizontal method for the enumeration of <i>Clostridium perfringens</i>	ISO 15213-2 ISO 15213-2 spiral	Colony-count technique at 37 °C
LM2.i1.7	Meat and meat products	Enumeration of presumptive <i>Pseudomonas</i> spp.	ISO 13720 ISO 13720 spiral	Colony-count technique at 25 °C
LM2.i1.31	Products intended for human consumption or animal feed	Horizontal method for the enumeration of mesophilic lactic acid bacteria	ISO 15214 ISO 15214 spiral	Colony-count technique at 30 °C
LM2.i1.32	Products intended for human consumption or animal feed	Horizontal method for the enumeration of presumptive <i>Bacillus cereus</i>	ISO 7932 ISO 7932 spiral	Colony-count technique at 30 °C
LM2.i1.33	Products intended for human consumption or animal feed	Enumeration of yeasts and moulds	NF V 08059 NF V 08059 spiral	Colony-count technique at 25 °C
LM2.i1.36	Products intended for human consumption or animal feed	Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	Part 2: Enumeration method at 30°C
LM2.i1.37	Products intended for human consumption (excluding raw milk) or animal feed	Enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i>	AFNOR BRD 07/05-09/01 (Rapid L'Mono)	Enumeration method at 30°C
LM2.i1.9	Products intended for human consumption (excluding raw milk) or animal feed	Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp. (exclusion of serotyping)	ISO 6579-1 with exclusion of serotyping	Part 1: Detection of <i>Salmonella</i> spp
LM2.i1.14	Products intended for human consumption or animal feed and environmental sampling	Detection of <i>Salmonella</i> spp.	AFNOR BRD 07/11-12/05 (Rapid'Salmonella)	Rapid'Salmonella (detection)
LM2.i1.17	Products intended for human consumption	Detection of <i>Listeria</i> spp.	AFNOR BRD 07/4-09/98 (Rapid L'Mono)	Rapid L'mono (detection)
LM2.i1.19	Products intended for human consumption or animal feed	Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1	Part 1: Detection method

Test code	Product/Matrix	Measured property/parameter (type of test)	Reference to test method	Test or measurement principle/measurement technique
LM2.i1.22	Products intended for human consumption	Detectie van <i>Listeria monocytogenes</i>	AFNOR BRD 07/4-09/98 (Rapid L'Mono)	Rapid L'mono (detection)
LM2.i1.74	Products intended for human consumption except raw milk and raw milk cheeses	Detection of <i>Escherichia coli</i> O157	Vidas UP E. coli O157 inclusive H7 (VIDAS ECPT)	Vidas UP E. coli O157 inclusive H7
LM2.i1.29	Products intended for human consumption or animal feed	Horizontal method for detection and enumeration of <i>Campylobacter</i> spp. (identification excluded)	ISO 10272-1	Part 1: Detection method
LM2.i1.30	Products intended for human consumption or animal feed	Horizontal method for the detection of potentially enteropathogenic <i>Vibrio</i> spp.	ISO 21872-1	Part 1: Detection of potentially enteropathogenic <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> and <i>Vibrio vulnificus</i> . The search of pathogenicity factors is performed by the NRL.
LM2.i1.15	Products intended for human consumption except raw milk cheeses	Detection of <i>Salmonella</i> spp	BIO-12/32-10/11: Vidas Up Salmonella	Vidas UP Salmonella
LM2.i1.25	Raw beef meat	Detection of E. coli O157:H7	AFNOR BRD-07/15-06/08 IQ-Chek E.coli O157:H7 simplified II (Tube Deepwell)	IQ-Chek E.coli O157:H7
LM2.i1.26	Products intended for human consumption and animal feed Isolated bacterial strains	Detection of E. coli STEC and confirmation of virulence genes on a strain	IQ-Check STEC VirX Kit MicroVal 2021LR96	IQ-Check STEC VirX Kit
LM2.i1.40	Meat, meat preparations and meat products	Enumeration of thermotolerant <i>Campylobacter</i>	AFNOR BRD 07/25-01/14 - RAPID'Campylobacter/Agar	RAPID'Campylobacter/Agar
LM2.i1.46	Products intended for human consumption or animal feed and environmental sampling	Enumeration of alleged enterobacteria	NF V 08-054	Colony-count technique at 30 °C
LM2.i1.23	Products for human consumption	Detection of <i>Listeria monocytogenes</i>	BIO-12/27-02/10: Vidas LMX	Vidas LMX

Test code	Product/Matrix	Measured property/parameter (type of test)	Reference to test method	Test or measurement principle/measurement technique
LM2.i1.24	Products for human consumption and environmental sampling	Testing for <i>Listeria monocytogenes</i>	BRD 07/16-01/09: AL	AL-agar
LM2.i1.18	Products for human consumption	Testing for <i>Listeria spp.</i>	BRD 07/16-01/09: AL	AL-agar
LM2.i1.72	Dehydrated cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables	Testing for coagulase-positive Staphylococci	ISO 6888-3	MPN technique for low numbers
LM2.i1.70	Dehydrated cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables	Search for E. coli Suspected	ISO 7251	MPN technique for low numbers
LM2.i1.71	Dehydrated cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables	Search for Enterobacteriaceae	ISO 21528- 1	MPN technique for low numbers after incubation in liquid medium
LM2.i1.10	Meat, chocolate and dehydrated products	Salmonella test	IQ Check Salmonella II - BRD 0706-0704	IQ Check Salmonella II

The above tests can be carried out after ageing under temperature and time controlled conditions defined by the customer to allow their use by the customer in the context of the verification of a use-by date (BBD) of refrigerated or packaged perishable foodstuffs.

LM2.i1.43	Kidney	Detection of substances with bacteriostatic effect	A.M. 18/12/73 modified by the A.M. 19/6/95	/
Microbiological water analysis				
LM2.i1.69	Water for human consumption	Enumeration of culturable micro-organisms	ISO 6222	Colony count by inoculation in a nutrient agar culture medium (at 22 and 36°C)
LM2.i1.64	Water for human consumption	Detection and enumeration of intestinal enterococci	ISO 7899-2	Part 2: Membrane filtration method
LM2.i1.66	Water for human consumption	Detection and enumeration of <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ISO 16266	Method by membrane filtration
LM2.i1.68	Water for human consumption	Enumeration <i>Clostridium perfringens</i>	Derived from ISO 14189	Method by membrane filtration
LM2.i1.61	Water for human consumption	Detection and enumeration of coliform bacteria	BRD 07/20-03/11	REC2 : Filtration method
LM2.i1.62	Water for human consumption	Detection and enumeration of <i>Escherichia coli</i>	BRD 07/20-03/11	REC2 : Filtration method

Test code	Product/Matrix	Measured property/parameter (type of test)	Reference to test method	Test or measurement principle/measurement technique
Specific protocols				
LM8.i3	Ready-to-eat foods (excepted products intended for infants or dietary food for special medical purposes)	Studies following the artificial contamination and growth protocol in food stuffs, under controlled conditions ("Challenge test applied to <i>Listeria monocytogenes</i> "), including the sample storage according to the customer's demand)	EN ISO 20976-1 + EURL Lm TECHNICAL GUIDANCE DOCUMENT on challenge tests and durability studies for assessing shelf-life of ready-to-eat foods related to <i>Listeria monocytogenes</i> (Version 4 of 1 July 2021)	/
Chemical analysis				
LM2.i1.44	Products intended for human consumption	pH measurement	Derived from ISO 2917	/
LM2.i1.1	Products intended for human consumption	Water activity measurement (Aw)	ISO 18787	/

Test code	Product/Matrix	Measured property/parameter (type of test)	Reference to test method	Test or measurement principle/measurement technique
Metingen en staalname in de voedingssector				
LL2.i4	Tap water, water for human consumption and food processing water	Instantaneous sampling of water for distribution Sampling for microbiological analysis	EN ISO 19458 + ISO 5767 Parts 1, 3 and 5	/
LL2.i5	Surfaces encountered in the food industry environment	Horizontal methods for sampling techniques from surfaces using contact plates and swabs	ISO 18593 + Guidelines EURL on sampling the food processing area and equipment for the detection of L. monocytogenes ISO 17604	/
LL2.i6	Foods Water ice at ice machine outlet or in ice tray	Samling of foodstuffs Sampling of ice water	ISO 6887-1 + ISO 17728	/