

ΚΥΠΡΙΑΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ  
ΚΥΠΡΙΑΚΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗΣ



**ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗΣ αρ. L105-2**

Το Διοικητικό Συμβούλιο  
του Κυπριακού Οργανισμού Προώθησης Ποιότητας,  
ως ο αρμόδιος Κυπριακός Φορέας Διαπίστευσης,  
δυνάμει του Άρθρου 7 του Νόμου 156(Ι)/2002

**ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΕΙ ΤΟ**  
***Εργαστήριο TÜV AUSTRIA FOOD ALLERGENS LAB LTD***  
στη Λάρνακα

το οποίο αξιολογήθηκε σύμφωνα με τα Κριτήρια Διαπίστευσης για  
Εργαστήρια Δοκιμών όπως αυτά καθορίζονται από το πρότυπο

***CYS EN ISO/IEC 17025:2017***

ως **ικανό να διεξάγει τις Μεθόδους** που καθορίζονται στο Πεδίο  
Εφαρμογής που περιέχεται στο **Παράρτημα** του παρόντος του οποίου  
αποτελεί **αναπόσπαστο μέρος**. Το **Πεδίο Εφαρμογής** μπορεί να  
τροποποιηθεί μόνο μετά από απόφαση του Κυπριακού Φορέα  
Διαπίστευσης.

**Ο Κυπριακός Φορέας Διαπίστευσης είναι Μέλος της Πολυμερούς  
Συμφωνίας της Ευρωπαϊκής συνεργασίας για τη Διαπίστευση (EA-MLA)  
στον αναφερόμενο τομέα.**

Το παρόν Πιστοποιητικό Διαπίστευσης, με αρ. **L105-2** εκδίδεται στις **11  
Μαΐου 2023** και ισχύει από τις **15 Οκτωβρίου 2022** μέχρι τις **14 Οκτωβρίου  
2026**.

Η διαπίστευση χορηγήθηκε για πρώτη φορά στις **15 Οκτωβρίου, 2018**

  
Αντώνης Ιωάννου  
Διευθυντής

Ημερομηνία : **11 Μαΐου 2023**

Το εργαστήριο αυτό είναι διαπιστευμένο σύμφωνα με το αναγνωρισμένο Διεθνές  
Πρότυπο ISO/IEC 17025:2017. Η διαπίστευση αυτή αποδεικνύει την τεχνική επάρκεια για  
ένα καθορισμένο πεδίο και τη λειτουργία ενός Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας του  
Εργαστηρίου (βλ. joint ISO -ILAC-IAF Communiqué 04/2017)



Παράρτημα  
του Πιστοποιητικού Διαπίστευσης αρ. L105-2

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΗΣ ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗΣ

για το

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΤΥΝ AUSTRIA FOOD ALLERGENS LAB LTD

Ισχύει από 15 Οκτωβρίου 2022 μέχρι 14 Οκτωβρίου 2026

\* Ισχύει από 11 Μαΐου 2023 μέχρι 14 Οκτωβρίου 2026

Υλικά/Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Περιγραφή δοκιμής/ Μετρούμενο μέγεθος/Ιδιότητα	Εφαρμοζόμενα πρότυπα/Μέθοδοι
Μέλι	Προσδιορισμός υδροξυμεθυλοφουρφουράλης (HMF)	Εσωτερική μέθοδος HPLC, βασισμένη στις εναρμονισμένες μεθόδους της Διεθνούς Επιτροπής για το μέλι.  Κωδικός μεθόδου O 003
	Προσδιορισμός δείκτη διασάσης	Εσωτερική φασματοφωτομετρική μέθοδος, βασισμένη στις εναρμονισμένες μεθόδους της Διεθνούς Επιτροπής για το μέλι.  Κωδικός μεθόδου O 006
	Προσδιορισμός υγρασίας	Εναρμονισμένη μέθοδος της Διεθνούς Επιτροπής για το μέλι.  Κωδικός μεθόδου O 004
Φυτικά έλαια	Προσδιορισμός οξύτητας	Εσωτερική μέθοδος, βασισμένη στο American Oil Chemists Society, Official method Ca 5a-40, 1997  Κωδικός μεθόδου O 002
	Φασματοφωτομετρική ανάλυση στο υπεριώδες (k270, k232, Δκ)	Εσωτερική μέθοδος βασισμένη στον Καν. ΕΟΚ 2568/91, Παράρτημα ΙΧ, όπως ισχύει  Κωδικός μεθόδου O 001

Αρτοσκευάσματα και προϊόντα ζαχαροπλαστικής	Προσδιορισμός κουμαρίνης	Εσωτερική Μέθοδος HPLC-UV Κωδικός μεθόδου O 008
Τρόφιμα	Προσδιορισμός αζώτου (μέθοδος Kjeldahl ) και υπολογισμός πρωτεΐνης	Εσωτερική μέθοδος βασισμένη στο ISO 20483:2013 Κωδικός μεθόδου: O 014
	Προσδιορισμός τέφρας	Κώδικας τροφίμων και ποτών §Γ.2 Κωδικός μεθόδου O 015
	Προσδιορισμός υγρασίας	Κώδικας τροφίμων και ποτών §Γ.1 Κωδικός μεθόδου O 012
	Προσδιορισμός λιπαρών υλών κατά Soxhlet	Κώδικας τροφίμων και ποτών §Γ.4 Κωδικός μεθόδου O 013
	Προσδιορισμός ολικών εδώδιμων ινών	Εσωτερική μέθοδος (Megazyme Method 1, βασισμένη στην AACC 32-05-01) Κωδικός μεθόδου: O 016
	Προσδιορισμός μετάλλων (Ca, Cd, Co, Cr, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, Ni, Zn)	Εσωτερική μέθοδος ICP-OES βασισμένη στο CYS EN 16943:2017 Κωδικός μεθόδου: O 011
Νερό	Προσδιορισμός μετάλλων (As, Ba, B, Cd, Cr, Co, Cu, Ni, Mo, Pb)	Εσωτερική μέθοδος ICP-OES βασισμένη στο CYS EN ISO 11885:2009 Κωδικός μεθόδου: O 010
Τρόφιμα και Ζωοτροφές	Προσδιορισμός αμινοξέων (Ala, Asp, Glu, Gly, HyPro, Ile, Leu, Phe, Pro, Ser, Tau, Thr, Tyr, Val)	Εσωτερική Μέθοδος UPLC-UV βασισμένη στο UPLC Amino Acid Analysis Solution System Guide 71500129702/Revision B Κωδικός μεθόδου O 017
Σπόροι και προϊόντα	Προσδιορισμός αιθυλενοξειδίου (άθροισμα αιθυλενοξειδίου και χλωροαιθανόλης εκφρασμένο ως αιθυλενοξείδιο)	German Standard L53.00-1199911 GC-ECD Κωδικός μεθόδου: O 018
Τρόφιμα (φρούτα και λαχανικά με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό)	*Προσδιορισμός χλωρικών/ υπερχλωρικών	Κανονισμός (ΕΕ) 2020/749, όσον αφορά στα ανώτατα όρια καταλοίπων για την ουσία chlorate μέσα ή

		πάνω σε ορισμένα προϊόντα/LC-MS/MS Κωδικός μεθόδου: O 019
Μέλι	*Προσδιορισμός σακχάρων (Φρουκτόζη, Γλυκόζη, Σουκρόζη και Μαλτόζη)	Η μέθοδος στηρίζεται στο πρωτόκολλο του κατασκευαστή της στήλης χρωματογραφίας Kromasil, καθώς και στις στις Harmonised methods of the international honey commission HPLC-RID Κωδικός μεθόδου: O 020

**Δικαίωμα υπογραφής των εκθέσεων δοκιμών έχει ο κος Γεώργιος Σειραγάκης και η κυρία Χρυστάλλα Γαβριήλ.**

#### **Γενικές Παρατηρήσεις**

Το Παράρτημα αναφέρεται **μόνο σε δοκιμές** που διεξάγονται στις **εγκαταστάσεις του Εργαστηρίου**, στη διεύθυνση: **Καλοψίδας 38, Λειβάδια, Λάρνακα.**



Αντώνης Ιωάννου  
Διευθυντής

Ημερομηνία: **11 Μαΐου 2023**