

KAUNO TECHNOLOGIJOS UNIVERSITETO MAISTO INSTITUTO
MAISTO TYRIMŲ CENTRAS
AKREDITAVIMO SRITIS (lanksti*)

Bandomojo objekto pavadinimas	Bandomų ir (arba) tikrinamų parametrų pavadinimas	Norminio ar kito dokumento, nustatančio bandymų metodus, žymuo, skyrius, punktas, pavadinimas (kur tinka)
Fizikiniai cheminiai tyrimai		
Pienas ir pieno produktai	Riebalų kiekis	Europos Bendrijų Tarybos sprendimas 92/608/EEB, II priedas, II skyrius
	Riebalų kiekis	LST EN ISO 2450
	Riebalų rūgštingumas	LST ISO 1740
	Bendrasis sausųjų medžiagų kiekis	Europos Bendrijų Tarybos sprendimas 92/608/EEB, II priedas, I skyrius
	Visuminis sausųjų medžiagų kiekis	LST ISO 6731
	Bendrasis azoto kiekis	Europos Bendrijų Tarybos sprendimas 92/608/EEB, II priedas, IV skyrius
	Baltymų kiekis	Europos Bendrijų Tarybos sprendimas (92/608/EEB), II priedas, V skyrius
	Azoto kiekis	LST EN ISO 8968-3
	Žaliavinių baltymų kiekis	LST EN ISO 8968-3, 10.2.1
Sūris ir lydyto sūrio produktai	Riebalų kiekis	LST EN ISO 1735
	Visuminis sausųjų medžiagų kiekis	LST EN ISO 5534
Rūgštinis kazeinas	Baltymų kiekis	Kazeino ir kazeinatų, skirtų žmonėms vartoti techninis reglamentas, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2016-05-16 įsakymu Nr. 3D-297, 3 priedas

Bandomojo objekto pavadinimas	Bandomų ir (arba) tikrinamų parametrų pavadinimas	Norminio ar kito dokumento, nustatančio bandymų metodus, žymuo, skyrius, punktas, pavadinimas (kur tinka)
	Riebalų kiekis	LST ISO 5543
Sutirštintas saldintas ir nesaldintas pienas	Riebalų kiekis	Dehidratuoto konservuoto pieno, skirto žmonėms vartoti, techninis reglamentas, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008-03-14 įsakymu Nr. 3D-138, 5 priedas
	Riebalų kiekis	LST EN ISO 1737
	Visuminis sausųjų medžiagų kiekis	LST ISO 6731
Sausasis pienas ir sausieji pieno gaminiai	Riebalų kiekis	Dehidratuoto konservuoto pieno, skirto žmonėms vartoti, techninis reglamentas, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008-03-14 įsakymu Nr. 3D-138, 6 priedas
	Riebalų kiekis	LST EN ISO 1736
	Drėgmės kiekis	Dehidratuoto konservuoto pieno, skirto žmonėms vartoti, techninis reglamentas, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008-03-14 įsakymu Nr. 3D-138, 4 priedas
Aliejai ir gyvūniniai riebalai	Drėgmės ir lakiųjų medžiagų kiekis	LST EN ISO 662, 8 skyrius
	Rūgščių skaičius Rūgštingumas	LST EN ISO 660, 9.1
Mėsa ir mėsos gaminiai	Drėgmės kiekis	LST ISO 1442
	Azoto kiekis	LST ISO 937
	Baltymų kiekis	Apskaičiuojamas azoto kiekį padauginus iš koeficiento 6,25 (Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1169/2011, I priedas, 10 punktas)
	Bendrasis riebalų kiekis	LST ISO 1443
Miltiniai kepiniai	Drėgmės kiekis	LST 1492
	Titruojamasis rūgštingumas	LST 1553, 7 skyrius
Konditerijos gaminiai	Drėgmės kiekis	LST 1611, 5 ir 6 skyriai
	Titruojamasis rūgštingumas	LST 1553, 6 skyrius
	Bendrasis pelenų kiekis	LST 1539, 5 skyrius

Bandomojo objekto pavadinimas	Bandomų ir (arba) tikrinamų parametrų pavadinimas	Norminio ar kito dokumento, nustatančio bandymų metodus, žymuo, skyrius, punktas, pavadinimas (kur tinka)
Vaisiai, daržovės ir jų gaminiai	Tirpių sausųjų medžiagų kiekis	LST ISO 2173
	pH	LST ISO 1842
	Sorbo rūgšties kiekis	LST ISO 5519, 6.5
Mikrobiologiniai tyrimai		
Maisto gaminiai	Mikroorganizmų skaičius	LST EN ISO 4833-1
	Koliforminių bakterijų aptikimas ir labiausiai tikėtinas skaičius: 30 °C (pienui ir pieno produktams); 37 °C (kitiems maisto produktams)	LST ISO 4831
	Koliforminių bakterijų skaičius: 30 °C (pienui ir pieno produktams); 37 °C (kitiems maisto produktams)	LST ISO 4832
	β-gliukuronidazę gaminančių žarninių lazdelių (<i>Escherichia coli</i>) skaičius	LST ISO 16649-2
	Salmonelių aptikimas	LST EN ISO 6579-1
	Enterobakterijų (<i>Enterobacteriaceae</i>) aptikimas ir labiausiai tikėtinas skaičius 37 °C	LST ISO 21528-1
	Enterobakterijų (<i>Enterobacteriaceae</i>) skaičius 37 °C	LST ISO 21528-2
	Koagulazę gaminančių stafilokokų (<i>Staphylococcus aureus</i> ir kitų rūšių) skaičius 37 °C	LST EN ISO 6888-1
	Mielių ir pelėsinių grybų skaičius (produktuose, kurių $a_w > 0,95$)	LST ISO 21527-1
	Mielių ir pelėsinių grybų skaičius (produktuose, kurių $a_w \leq 0,95$)	LST ISO 21527-2
	Monocitogeninių listerijų (<i>Listeria monocytogenes</i>) aptikimas 37 °C	LST EN ISO 11290-1

Bandomojo objekto pavadinimas	Bandomų ir (arba) tikrinamų parametrų pavadinimas	Norminio ar kito dokumento, nustatančio bandymų metodus, žymuo, skyrius, punktas, pavadinimas (kur tinka)
	Monocitogeninių listerijų (<i>Listeria monocytogenes</i>) skaičius 37 °C	LST EN ISO 11290-2
	Numanomų vaškinių bacilų (<i>Bacillus cereus</i>) skaičius 30 °C	LST EN ISO 7932
Vanduo su nedideliu foninės bakterinės floros kiekiu	Koliforminių bakterijų skaičius	LST EN ISO 9308-1
	Žarnyno lazdelių (<i>Escherichia coli</i>) skaičius	LST EN ISO 9308-1
Vanduo	Kultivuojamųjų mikroorganizmų skaičius 22 °C arba 37 °C	LST EN ISO 6222
	Žarninių enterokokų skaičius	LST EN ISO 7899-2

* Nustatytas ir taikomas visai akreditavimo sričiai lankstumo atvejis: bandymų metodus aprašančių norminių dokumentų naujų leidimų arba juos pakeičiančių tapačių norminių dokumentų taikymas.

Aktuali akreditavimo sritis skelbiama interneto svetainėje adresu <http://www.maistas.ktu.edu>

Nacionalinio akreditacijos biuro direktorius



Jurgis Šarmavičius