



Παράρτημα F1/Γ1 του Πιστοποιητικού Αρ. **139-13**
ΕΠΙΣΗΜΟ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ της ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗΣ
 του
Αναλυτικού Εργαστηρίου
 της
ΒΙΟΛΑΒ Μ.Ι.Κ.Ε.
 Στην Πάτρα

Υλικά / Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών / Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
	Χημικές Δοκιμές	
Γάλα	Προσδιορισμός σημείου πήξεως σε γάλα με τη μέθοδο θερμικού κρυσκοπίου	Εσωτερική μέθοδος βασισμένη σε ISO 5764/2009 με τη χρήση θερμικού κρυσκοπίου . CRYOSTAR Κωδικός μεθόδου: X/T 38
Γάλα και υγρά προϊόντα με βάση το γάλα	Προσδιορισμός Λίπος Πρωτεΐνες Λακτόζη ΣΥΑΛ (ΟλικαΣτερεα)	Εσωτερική μέθοδος βασισμένη σε μέτρηση με υπέρυθρο φασματοφωτόμετρο με Αυτόματο αναλυτή LACTOSTAR Κωδικός μεθόδου: X/T 39

Τόπος αξιολόγησης : Αγίου Ιωάννη Πράτσικα 45 , 26333 , Πάτρα

Εξουσιοδοτημένοι υπεύθυνοι υπογραφής : Τζίμας Σωτήρης , Τσουκαλάς Παύλος

Το Πιστοποιητικό Διαπίστευσης με Αρ. 139-13, κατά ΕΛΟΤ EN ISO/IEC 17025:2017, ισχύει μέχρι την 15.9.2023.

Αθήνα, 16.3.2020


 Σπυρίδων Ποδάρας
 Διευθύνων Σύμβουλος του Ε.Σ.Υ.Δ.

Hellenic Accreditation System



Annex F1/C1 to the Certificate No 139-13

SCOPE of ACCREDITATION

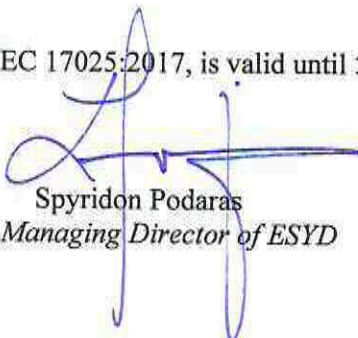
of the
Analytical Laboratory in Patra
of
BIOLAB S.M.P.COMPANY

Tested materials/products	Types of test/Properties	Applied Methods/Techniques
<u>Chemical Testing</u>		
1. Milk	Determination of freezing point, thermistor cryoscope method	In house method based in ISO 5764/2009 using thermistor cryoscope (CRYOSTAR ANALYSER) X/T 38
2.Milk and milk- based liquid products	Determination of Total Fat Total Protein Lactose Total Solids	Internal method based in infrared phasmatophotometer (LACTOSTAR ANALYSER) XT 39

Site of assesement : **Permanent Laboratory premises, Patra, Greece**

Approved signatory : **Sotiris Tzimas , Paul Tsoukalas**

The Accreditation Certificate No.139-13, to ELOT EN ISO/IEC 17025:2017, is valid until 15.9.2023.
Athens, 16.3.2020


Spyridon Podaras
Managing Director of ESYD