



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

18.7.2023

Valio Oy, T&K, Kemia ja Mikrobiologia

PL 30 (Meijeritie 4)
00039 VALIO

RUOKAVIRASTON REKISTERISSÄ OLEVAT MENETELMÄT

elintarvikkeet, omavalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Aerobiset mikro-organismit	ISO 4833-1:2013	
Bacillus cereus, alustava	ISO 7932:2004	
D-vitamiini, lisätty	Sisäinen menetelmä, HPLC	
Enterobakteerit	NMKL 144:2005	
Escherichia coli	ISO 16649-2:2001	
Escherichia coli	NMKL 125:2005, muunneltu	
Hiivat ja homeet	IDF 94: 2004/ISO 6611:2004	
Kalium	Sisäinen menetelmä, ICP-MS	



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

18.7.2023

Kalsium	Sisäinen menetelmä, ICP-MS
Koagulaasipositiiviset stafylokokit	Brilliance Staph24 ja ISO 6888-1:2021
Koagulaasipositiiviset stafylokokit	ISO 6888-1:2021, muunneltu
Kolimuotoiset bakteerit 30 °C ja 37 °C	ISO 4832:2006
Kuiva-aine, pika	ISO 6731, IDF 21:2010, muunneltu
Kuiva-ainepitoisuus	ISO 6734, IDF 15:2010, muunneltu, lämpökaappikuivaus (hiekkä)
Lactobacillus GG	ISO 7889/IDF 117:2003
Laktoosipitoisuus	ISO 5765-1, IDF 79-1:2002, muunneltu, entsyymaattinen (laktoosi/galaktoosi)
Laktoosipitoisuus	Sisäinen menetelmä, ionikromatografinen
Laktoosipitoisuus	ISO 5765-2, IDF 79-2:2002, muunneltu, entsyymaattinen (laktoosi/galaktoosi)
Listeria monocytogenes, kvalitatiivinen	ISO 11290-1:2017; vaihtoehtoinen varmistus MALDI-TOF
Listeria monocytogenes, kvalitatiivinen	Genus Listeria BAX; varmistus ISO 11290-1:2017, muunneltu tai MALDI-TOF



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

18.7.2023

Lämpökestoiset kolimuotoiset bakteerit	NMKL 125:2005, muunneltu
Natrium	Sisäinen menetelmä, ICP-MS
Proteiinipitoisuus, makro, Kjeldahl	ISO 8968-2:2014, IDF 20-1:2014, muunneltu
Rasva	ISO 23318/IDF 249:2022, muunneltu
Rasvapitoisuus	ISO 1735, IDF 5:2004, muunneltu, SRB
Sakkaroosipitoisuus	Sisäinen menetelmä, entsyymäattinen menetelmä (sakkaroosi/D-glukoosi)
Salmonella, toteaminen	ISO 6579-1:2017/A1:2020, vaihtoehtoinen varmistus MALDI- TOF
Tuhkapitoisuus	ISO 8070, IDF 119:2007, muunneltu ja NMKL 173:2005

Ruokaviraston hyväksymät ja nimeämät laboratoriot on akkreditoitu tai arvioitu standardin ISO/IEC 17025 vaatimusten mukaisesti. Pelkästään trikiinitutkimuksia tekevät laboratoriot voidaan nimetä ilman em. standardin mukaista pätevyysarviointia. Muita ilmoitettavia eläintauteja muista kuin viranomais- ja omavalvontanäytteistä tutkivat laboratoriot ovat Ruokaviraston rekisteröimiä laboratorioita eikä niitä koske akkreditointi- tai arviointivaatimus.

Elintarvike- ja rehututkimusten osalta laboratorion akkreditoidusta pätevyysalueesta löytyy tarkempi tieto siitä, minkä tyyppisiä materiaaleja laboratorio voi kullakin menetelmällä analysoida.