

Nemzetközi szervezetek analitikai módszerei az élelmiszer és takarmány szektorban

Az élelmiszer- és takarmányanalitikai módszerek kidolgozásával és szabványosításával foglalkozó nemzetközi ügynökségek hivatalos ülésein (Inter-Agency Meeting, IAM) kormányzati és egyesületi (civil) szervezetek képviselői vesznek részt. Ezeket az üléseket általában a Codex Alimentarius Mintavételi és Analitikai Módszerek Bizottság (CCMAS) üléseit megelőzően tartják. Az IAM elnökét egy-egy ülés időtartamára, valamint az adott és a következő ülés közötti időszakokra választják. Az 1977-től rendszeressé vált Nemzetközi Ügynökségek Ülésének titkársági teendőit korábban a Nemzetközi Szabványügyi Szervezet (ISO) látta el, amit néhány éve az Association of Official Analytical Chemists (AOAC International) vett át.

Az IAM célja a nemzetközi szervezetek együttműködésének elősegítése és a Codex Alimentarius Bizottság igényeinek kielégítése. Ezen a területen az IAM ülés közös szabályokat dolgoz ki vagy javasol az analitikai és mintavételi módszerek validálására, valamint a minőségbiztosítási intézkedésekre. Analitikai és mintavételi módszerek és minőségbiztosítási eljárások összegyűjtésével segíti a Codex Alimentarius Bizottság munkáját. Előmozdítja az érintett szervezetek közti egyeztetést is. Felveti a nemzetközi együttműködést igénylő problémákat és javaslatokat tesz az ezen a területen használatos terminológia egységesítésére.

Az IAM a közelmúltban ennek jegyében elhatározta, hogy összegyűjti a nemzetközi szervezetek által elfogadott élelmiszer- és takarmányanalitikai módszereket. Ez a jegyzék elkészült, melyet magyar fordításban leközölünk segítve ezzel is a hazai szakemberek ezirányú tájékozódását. A „Szervezet/hivatkozás” oszlopban több esetben szerepel a CEN TC munkaprogram megnevezése is, ami azt jelenti, hogy az adott módszer átvétele, illetve elfogadása a CEN napirendjén is szerepel.

További információk a jegyzékben foglalt módszerekről az IAM hivatalban lévő elnökétől, Dr. Roger Wood-tól (Egyesült Királyság) a következő e-mail címen szerezhető be: roger.wood@foodstandards.gsi.gov.uk.

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|---|--|---------------------------|
| 2,3-butándiol és glicerin | Bor | OIV (A 21) |
| ² H-RMN izotópelemzés a cukor hozzáadás kimutatására | Must, sűrített szőlőlé, finomított sűrített szőlőlé és bor | OIV |
| 3-monoklór-propán-1,2-diol GC/MS módszerrel | Élelmiszerek | CEN TC 275 munkaprogram |
| A hőkezelés intenzitásának becslése. Nagy felbontású folyadékkromatográfiás módszer | Tejpor | ISO 11814 IDF 162:2002 |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|--|----------------------------|----------------------------------|
| Aceszulfám K asztali édesítőszerekben: Spektrometriás módszer | Élelmiszerek | CEN EN 1377:1996 |
| Aceszulfám K, aszpartám és szacharin: nagy felbontású folyadékkromatográfiás módszer | Élelmiszerek | CEN EN 12856:1999 |
| Acetaldehid (etanal) | Bor | OIV (A 37) |
| Aerob mikroorganizmusok | Élelmiszerek | NMKL 86, 1999, 4. kiadás |
| Aerob mikroorganizmusok és feltételezett Enterobaktériumok Számlálás | Felületek és eszközök | NMKL 5, 2001, 5. utg. |
| Aerob mikroorganizmusok telepszám 30°C-on. | Tej, tejszín és jégkrém | NMKL 27, 1994, 4. kiadás |
| Aeromonas fajták, mozgékony | Élelmiszerek | NMKL 150, 2. kiadás 1995 |
| Aflatoxin B1 és aflatoxin B1, B2, G1 és G2 össze- ge amerikai mogyoróban, pisztáciában, fügeben, fűszerpaprikában nagy felbontású folyadékkro- matográfiás módszer oszlop utáni származé- kolással és immunoaffinitás oszlopos tisztítással | Élelmiszerek | CEN EN 14123:2003 |
| Aflatoxin B1 marha takarmányban | Takarmányok | ISO/NWI 17375 |
| Aflatoxin B1 marha takarmányban | Takarmányok | CEN ISO tervezet |
| Aflatoxin B1 tartalom kevert takarmányban. Nagy felbontású folyadékkromatográfiás módszer | Takarmányok | ISO 14718 1998 |
| Aflatoxin B1, és aflatoxin B1, B2, G1 és G2 össze- ge gabonában, csonthéjas gyümölcsökben és belő- lük előállított termékekben- nagy felbontású folya- dékkromatográfiás módszer oszlop utáni származékolással és immunoaffinitás oszlopos tisztítással | Élelmiszerek | CEN EN 12955:1999 |
| Aflatoxin B1, és B1, B2, G1 és G2 aflatoxinok gabonákban, csonthéjas gyümölcsökben és belőlük előállított termékekben. Nagy felbontású folyadékkromatográfiás módszer (A) | Élelmiszerek | ISO 16050 2003-09-01 |
| Aflatoxin B1 félkvantitatív meghatározás - vékonyréteg kromatográfiás módszerek | Takarmányok | ISO 6651 2001 |
| Aflatoxin immunaffinitás oszlopos mintaelő- készítéssel és oszlop utáni származékolással, folyadékkromatográfiás módszerrel | Takarmány | AOAC 2003.02 |
| Aflatoxin M1 | Tej és tejpor | CEN TC 302 munkaprogram |
| Aflatoxin M1 tartalom: Mintaelőkészítés immu- naffinitás oszloppal, meghatározás nagy felbontású folyadékkromatográfiával (ISO 14501:1998) | Tej és tejpor | CEN EN ISO 14501:1998 |
| Aflatoxin M1 tartalom: útmutató kompetitív enzim immunpróba standardizált leírásához | Tej és tejtermékek | CEN EN ISO 14675:2003 |
| Aflatoxin M1: HPLC meghatározás immu- naffinitás oszlopos mintaelőkészítés után | Tej és tejpor | NMKL 175, 2003 |
| Aflatoxin M1: útmutató kompetitív enzim immunpróba standardizált leírásához | Tej és tejtermékek | ISO 14675 IDF 186:2003 |
| Aflatoxin standardok (készítés) | | AOCS Aa10-88(03) |
| Aflatoxinok | Gyapotmag | AOCS Aa 8-83(03) |
| Aflatoxinok | Amerikai mogyoró | AOCS Ab 6-68(03) |
| Aflatoxinok | Kopra | AOCS Ah 1-72 (03) |
| Aflatoxinok | Kukorica | AOCS Aj 1-86 (03) |
| Aflatoxinok | Kukorica | AOCS Aj 3-87(03) |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|---|---|----------------------------------|
| Aflatoxinok (affinitás oszlop) | Amerikai mogyoró | AOCS Ab7-91(03) |
| Aflatoxinok B1, B2 és G1 | Kukorica, gyapotmag, amerikai mogyoró és mogyoróvaj | AOCS Aj6-95(03) |
| Aflatoxinok B1, B2, és G1 ELISA módszerrel | Kukorica | AOCS Aj6a-97(03) |
| Aflatoxinok TLC módszerrel | Kukorica és amerikai mogyoró | AOCS Aa9a-97(03) |
| Aflatoxinok, megerősítés TLC módszerrel | | AOCS Aa9-86(03) |
| Ajánlás az alternatív módszerek validálására | Élelmiszer és takarmányok | CEN EN ISO 16140:2003 |
| Akkreditálás mikrobiológiai laboratóriumok részére | | Eurachem útmutató (2002) |
| Akkreditálás: Együttműködés a laboratóriumok és az akkreditáló testületek között – PLG | | Eurachem dokumentum (2000) |
| Akkreditálás: Minőségi útmutató az analitikai kémiában. Akkreditálási segédlet | | Eurachem útmutató (2002) |
| Alfa-amiláz aktivitás | Gabonák és gabonatermékek | NMKL 77, 1970 |
| Alkoholtartalom térfogat % | Bor | OIV (A2) |
| Alkoholtartalom térfogat % elektronikus sűrűségméréssel | Bor | OIV (8/2000) |
| Alkoholtartalom térfogat % hidrosztatikus mérleggel | Bor | OIV |
| Állatok mesterséges megtermékenyítése. Fagyasztott tenyészbika sperma. Élő aerob mikroorganizmusok számlálása (A) | | ISO 8607 2003-02-01 |
| Almasav (L): Enzimes módszer | Bor | OIV |
| Almasav: HPLC | Bor | OIV |
| Almasav: összes | Bor | OIV (A 33) |
| Általános módszerek a növényvédőszer szermaradékok gázkromatográfiás meghatározására. 1. rész: Általános megfontolások | Zsírszegény élelmiszerek | CEN EN 12393-1:1998 |
| Általános módszerek a növényvédőszer szermaradékok gázkromatográfiás meghatározására. 2. rész: Extrakciós és tisztítási módszerek | Zsírszegény élelmiszerek | CEN EN 12393-2:1998 |
| Általános módszerek a növényvédőszer szermaradékok gázkromatográfiás meghatározására. 3. rész: Meghatározás és megerősítő vizsgálatok | Zsírszegény élelmiszerek | CEN EN 12393-3:1998 |
| Amilázzal kezelt neutrális detergens rost tartalom (aNDF) | Takarmányok | ISO/CD 16472 |
| Aminosav tartalom ioncserélő kromatográfiás módszer | Takarmányok | CEN TC 307 munkaprogram |
| Aminosav tartalom ioncserélő kromatográfiás módszer | Takarmányok | ISO/CD 13903 |
| Ammónia | Bor | OIV (A 20) |
| Analitikai mérleg működésének ellenőrzése és házon belüli kalibrációja | | NMKL No 1, 1995 |
| Analitikai módszerek, migrációs vizsgálat és analitikai adatok validálása és értelmezése | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és eszközök | CEN TC 194 munkaprogram |
| Anizidin érték (ISO 6885:1998) | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 6885:2000 |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|---|-------------------------------------|----------------------------------|
| Antibakteriális anyagok: Kimutatás mikrobiológiai módszerrel vágóállatok veséjéből és izomszövetéből. | | NMKL 121, 1987 |
| Antibakteriális szermaradványok: Útmutató a kimutatásra használt immunesztek vagy receptor tesztek szabványos leírására | Tej és tejtermékek | CEN EN ISO 18330:2003 |
| Antibakteriális szermaradványok: Receptor tesztek kimutatásra | Tej és tejtermékek | ISO 18330 IDF 188:2003 |
| Antocianinok HPLC módszerrel | Bor | OIV |
| Arzén | Bor | OIV (A 34) |
| Arzén és szelén (összes) hidrid generátoros atomabszorpciós spektrometriával (HGAAS) nyomás alatti feltárást követően | Élelmiszerek | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Arzén meghatározása grafitkemencés atomabszorpciós spektrometriával | Tengeri halak | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Arzén, összes – hidrid generátoros atomabszorpciós spektrometriával (HGAAS) száraz hamvasztás után | Élelmiszerek | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Arzén: Meghatározás molibdén kék módszerrel. | Élelmiszerek és élelmiszer-adalékok | NMKL 112, 1985 |
| Arzén: AAS | Bor | OIV |
| Arzén: Meghatározás tengeri halakban elektrotermális atomabszorpciós spektrometriával (ET AAS) mikrohullámú emésztés után | | NMKL 166, 2000 |
| Ásványi szennyező tartalom (A) | Gyümölcs- és zöldség termékek | ISO 762 2003-11-15 |
| Ásványok és nehézfémek meghatározása – ICP módszer | Takarmányok | CEN TC 307 Munkaprogram |
| Ásványok és nehézfémek, kioldás és meghatározás: ICP módszer és AAS | Takarmányok | CEN ISO tervezet |
| Aszpartám asztali édesítőszerekben: nagy felbontású folyadékkromatográfiás módszer | Élelmiszerek | CEN EN 1378:1996 |
| Aszpartám és diketo-piperazin: HPLC meghatározás. | | NMKL 142, 1992 |
| A-vitamin meghatározása nagy felbontású folyadékkromatográfiás módszerrel – 1. rész: csupa-transz-retinol és 13-cisz-retinol mérése | Élelmiszerek | CEN EN 12823-1:2000 |
| A-vitamin meghatározása nagy felbontású folyadékkromatográfiás módszerrel – 2. rész: A β-karotin mérése | Élelmiszerek | CEN EN 12823-2:2000 |
| A-vitamin tartalom meghatározása: nagy felbontású folyadékkromatográfiás módszerrel | Takarmányok | CEN EN ISO 14565:2000 |
| A-vitamin tartalom: nagy felbontású folyadékkromatográfiás módszer | Takarmányok | ISO 14565 2000 |
| B1-vitamin HPLC módszerrel | Élelmiszerek | CEN EN 14122:2003 |
| B2-vitamin HPLC módszerrel | Élelmiszerek | CEN EN 14152:2003 |
| B6-vitamin (glikoziles formája is) HPLC módszerrel | Élelmiszerek | CEN TC 275 Munkaprogram |
| B6-vitamin HPLC módszerrel | Élelmiszerek | CEN ENV 14164:2002 |
| B6-vitamin mikrobiológiai vizsgálattal | Élelmiszerek | CEN ENV 14166:2001 |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|--|------------------------------------|----------------------------------|
| Bacillus cereus | Élelmiszerek | NMKL 67, 2003, 5.kiadás. |
| Bacillus cereus – Horizontális módszer kevés bacillus számlálására MPN technika | Élelmiszerek és takarmányok | CEN TC 275 munkaprogram |
| Bacillus cereus – Telepszámlálási technika 30 °C-on | Élelmiszerek és takarmányok | CEN TC 275 munkaprogram |
| Bacillus cereus: Általános útmutató: Telepszámlálási technika 30 °C-on (ISO 7932:1993, plusz az 1:1997 sz. technikai helyesbítés) | Élelmiszerek és állati takarmányok | CEN EN ISO 7932:1997 |
| Bacillus spp. (feltételezett): izolálás és számlálás | Takarmányok | CEN – valószínűleg új |
| Bakteriológiai vizsgálat | Tengeri hal, friss és fagyasztott | NMKL 96, 2003, 4. kiadás |
| Baktériumszám: Meghatározás direkt epifluoreszcens szűrő technikával (DEFT). | Nyers darált hús | NMKL 137, 2. kiadás 2002 |
| Belső minőségellenőrzés élelmiszerkémiai laboratóriumokban Kontrollkártyák és ellenőrző anyagok | | NMKL No 3, 1996 |
| Benzimidazol gombaölőszerek meghatározása: karbendazim, tiabendazol és benomil (karbendazim formájában)– 1. rész: HPLC módszer szilárdfázisú extrakciós mintaelőkészítéssel | Zsírsegény élelmiszerek | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Benzimidazol gombaölőszerek meghatározása: karbendazim, tiabendazol és benomil (karbendazim formájában)– 2. rész: HPLC módszer gélpermeációs kromatográfiás mintaelőkészítéssel | Zsírsegény élelmiszerek | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Benzimidazol gombaölőszerek meghatározása: karbendazim, tiabendazol és benomil (karbendazim formájában)– 3. rész: HPLC módszer folyadék/folyadék megoszlásos mintaelőkészítéssel | Zsírsegény élelmiszerek | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Benzoésav és szorbinsav: Mennyiségi meghatározás gázkromatográfiásan | Élelmiszerek | NMKL 103, 1984 |
| Benzoésav, szorbinsav és p-hidroxibenzoésav észterek: Folyadékkromatográfiás meghatározás | Élelmiszerek | NMKL 124, 1997, 2. kiadás |
| Benzoésav: Meghatározás. | Élelmiszerek | NMKL 2, 1979, 4. |
| Besugárzott élelmiszer Direkt epifluoreszcens szűrő technikával/aerob telepszámlálással (DEFT/APC) – Szűrő módszer | Élelmiszerek | CEN EN 13783:2001 |
| Besugárzott élelmiszer fotostimulált lumineszcenciával | Élelmiszerek | CEN EN 13751:2002 |
| Besugárzott élelmiszer, amelyből szilikát ásványi anyagok izolálhatók: termolumineszcenciás kimutatás | Élelmiszerek | CEN EN 1788:2001 |
| Besugárzott élelmiszer, cellulózt tartalmazó: ESR spektroszkópia | Élelmiszerek | CEN EN 1787:2000 |
| Besugárzott élelmiszer, csontot tartalmazó: ESR spektroszkópia | Élelmiszerek | CEN EN 1786:1996 |
| Besugárzott élelmiszer, kristályos cukrot tartalmazó ESR spektroszkópia | Élelmiszerek | CEN EN 13708:2001 |
| Besugárzott élelmiszer, zsírt tartalmazó: Gázkromatográfiás/tömeg spektrometriás elemzés | Élelmiszerek | CEN EN 1785:2003 |
| Besugárzott élelmiszer, zsírt tartalmazó: Szénhidrogének gázkromatográfiás elemzése | Élelmiszerek | CEN EN 1784:2003 |
| Besugárzott élelmiszerek: DNS üstökös módszerrel– szűrő módszer | Élelmiszerek | CEN EN 13784:2001 |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|---|--|----------------------------------|
| Besugárzott élelmiszerek: Mikrobiológiai szűrés LAL/GNB eljárással | Besugárzott élelmiszerek | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Bifidobacterium spp.: izolálás és számlálás | Takarmányok | CEN – valószínűleg új |
| Biotoxinok: Analitikai mikotoxin-módszerek kritériumai | Élelmiszerek | CEN CR 13505:1999 |
| Bizonytalanságok a minőségi vizsgálatban és elemzésben | | Eurachem link más webhelyekhez |
| Bór | Bor | OIV (A 44) |
| Bor zavarosság | Bor | OIV (oeno 4/2000) |
| Borkősav | Bor | OIV (A 12) |
| Borkősav szőlőlevelekben: nagy felbontású folyadékkromatográfiás módszer | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 12137:1997 |
| Borkősav: HPLC | Bor | OIV |
| Borostyánkősav: HPLC módszerrel | Bor | OIV |
| Botulinum toxin: Meghatározása élelmiszerben, vérben és egyéb vizsgálati mintákban | Élelmiszerek | NMKL 79, 1991, 2. kiadás |
| Brochothrix thermosphacta | Hús és hústermékek | NMKL 141, 2003, 2. kiadás |
| Bromid összes | Bor | OIV (A 23) |
| Bromid szermaradvány –1. rész: Összes bromid meghatározása szerves bromidként | Zsírszegény élelmiszerek | CEN EN 13191-1:2000 |
| Bromid szermaradvány –2. rész: Szerves bromid meghatározása | Zsírszegény élelmiszerek | CEN EN 13191-2:2000 |
| Bruttó kalória érték: bombakaloriméteres módszer | Takarmányok, állati termékek, széklet, vizelet | CEN EN ISO 9831:2003 |
| Campylobacter jejuni/coli: Kimutatás. | Élelmiszerek | NMKL 119, 1990, 2. kiadás |
| Campylobacter szaporodás 41.5 °C-on - 1. rész: Kimutatási módszer | Mikrobiális szennyeződés | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Campylobacter szaporodás 41.5 °C-on - 2. rész: számlálási módszer | Mikrobiális szennyeződés | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Carbadox tartalom, nagyhatékonyágú folyadékkromatográfia: | Takarmányok | EN ISO 14939:2001 |
| Centrifugálható pulp tartalom | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 12134:1997 |
| Cianid származékok | Bor | OIV (oeno 4/94) |
| Ciklamát és szacharin folyékony asztali édesítőszerekben- nagy hatékonyságú folyadékkromatográfia | Élelmiszerek | CEN EN 1379:1996 |
| Ciklamát- nagy felbontású folyadékkromatográfiás módszer | Élelmiszerek | CEN EN 12857:1999 |
| Ciklamát: spektrofotometriás meghatározás. | Élelmiszerek | NMKL 123, 1998, 2. kiadás |
| Cink | Bor | OIV (A 45) |
| Citromsav (citrát) tartalom: Enzimes meghatározás - NADH spektrometriás módszer | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 1137:1994 |
| Citromsav HPLC módszerrel | Bor | OIV |
| Citromsav: enzimes módszer | Bor | OIV |
| Citromsav: kémiai módszer | Bor | OIV (A 29) |
| Clostridium botulinum: Kimutatása élelmiszerekben és más vizsgálati mintákban | Élelmiszerek | NMKL 80, 1991, 2. kiadás |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|--|--|----------------------------------|
| Clostridium perfringens, horizontális módszer telepszámlálási technika | Élelmiszer és takarmányok | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Clostridium perfringens: Meghatározás. | Élelmiszerek | NMKL 95, 1997, 4. kiadás |
| Clostridium perfringens: horizontális módszer a számlálásra, telepszámlálási technika (ISO 7937:1997 módosított) | Élelmiszer és állati takarmány | CEN EN 13401:1999 |
| Clostridiumok, szulfitredukáló: Meghatározás. | Élelmiszerek | NMKL 56, 1994, 4. kiadás |
| Coliform baktériumok: Kimutatás. | Élelmiszerek és takarmányok | NMKL 44, 2001, 5th Ed. |
| Cukor tartalom – HPLC módszer | Takarmányok | CEN TC 307 Munkaprogram |
| Cukor tartalom: Gázkromatográfiás módszer | Takarmányok | ISO/CD 18736-1 |
| Cukor tartalom: HPLC módszer | Takarmányok | CEN ISO tervezet |
| Cukorkoncentráció refraktometriás módszerrel | Szőlőlé, besűrített szőlőlé és finomí- tott sűrített szőlőlé | OIV |
| Cukrok borban HPLC módszerrel | Bor | OIV |
| Cukrok HPLC módszerrel | Bor | OIV |
| Cukrok, redukáló | Bor | OIV (A 4) |
| Cukrok: papírkromatográfiás azonosítás | | NMKL 33, 1981, 2. kiadás |
| C-vitamin HPLC módszerrel | Élelmiszerek | CEN EN 14130:2003 |
| D-almasav tartalom: NAD spektrometriás módszer | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 12138:1997 |
| D-almasav: Enzimes módszer | Bor | OIV (oeno 6/98) |
| D-almasav: kis mennyiségek | Bor | OIV (oeno 16/2002) |
| D-és L-tejsav (laktát) tartalom: NAD spektrometriás módszer | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 12631:1999 |
| D-glukóz és D-fruktóz tartalom- Enzimes megha- tározás - NADPH spektrometriás módszer | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 1140:1994 |
| Diétás rost összes, oldható és oldhatatlan: Enzi- mes-gravimetriás módszer, MES/TRIS puffer. | Élelmiszerek | NMKL 129, 2003, 2. kiadás |
| Dietilén-glikol | Bor | OIV |
| Ditiokarbamát és tiuram diszulfid szermaradvá- nyok -. 1. rész: Spektrometriás módszer | Zsírsegény élelmiszerek | CEN EN 12396- 1:1998 |
| Ditiokarbamát és tiuram diszulfid szermaradvá- nyok -. 2. rész: Gázkromatográfiás módszer | Zsírsegény élelmiszerek | CEN EN 12396- 2:1998 |
| Ditiokarbamát és tiuram diszulfid szermaradványok. 3. rész: UV spektrometriás xantogenátos módszer | | CEN EN 12396- 3:2000 |
| D-izocitromsav tartalom. Enzimes meghatározás - NADPH spektrometriás módszer | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 1139:1994 |
| Domoinsav kagylókban HPLC- módszerrel | Élelmiszerek | CEN EN 14176:2003 |
| D-vitamin nagy felbontású folyadékkromatog- ráfiás módszerrel: kolekalciferol (D3) és ergocalciferol (D2) mérése | Élelmiszerek | CEN EN 12821:2000 |
| D-vitamin tartalom nagy felbontású folyadékkromatográfiás módszerrel | Szárított fölözött tej | ISO 14892 IDF 177:2002 |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|--|--|----------------------------------|
| Ecetsav (acetát) tartalom. Enzimes meghatározás. NAD Spektrometriás módszerei | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 12632:1999 |
| Ecetsav: HPLC | Bor | OIV |
| Efedrin alkaloidák gyógynövényekben és táplálék-kiegészítőkből HPLC-UV módszerrel | Táplálék-kiegészítők | AOAC 2003.13 |
| Efedrin alkaloidák: LC/MS/MS módszerrel | Emberi vizelet és plazma | AOAC 2003.10 |
| Égett részecskék és idegen anyag | Kazeinek és kazeinátok | ISO 5739 IDF 107:2003 |
| El nem szappanosítható anyagok hexános extrakciós módszer | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 18609:2001 |
| El nem szappanosítható anyagok: Dietil-éteres extrakciós módszer | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 3596:2001 |
| Élelmiszerekben előforduló patogének: polimeráz láncreakció (PCR): PCR készülék működési kritériumai | Élelmiszer és takarmányok | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Élelmiszerekben előforduló patogének: polimeráz láncreakció (PCR), Mintaelőkészítési előírások kvalitatív kimutatáshoz | Élelmiszer és takarmányok | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Élelmiszerekben előforduló patogének: polimeráz láncreakció (PCR): Amplifikálási és kimutató követelmények kvalitatív módszerekhez | Élelmiszer és takarmányok | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Élesztő probiotikus törzsek: izolálás és számlálás | Takarmányok | CEN – valószínűleg új |
| Élesztő: PCR tipizálás | Takarmányok | CEN – valószínűleg új |
| Elszappanosítási szám | Kereskedelemben kapható zsírok és olajok | AOCS Cd 3 -25 (03) |
| Elszappanosítási szám | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 3657:2003 |
| Enterobacteriaceae: Meghatározás. | Élelmiszerek és takarmányok | NMKL 144, 2. kiadás 2000 |
| Enterobacteriaceae: 3M™ Petrifilm™ Enterobacteriaceae telepszámlálási módszer | Élelmiszerek | AOAC 2003.01 |
| Enterococcus | Élelmiszerek és takarmányok | NMKL 68, 2003, 3. kiadás |
| Enterococcus spp.: Izolálás és számlálás | Takarmányok | CEN – valószínűleg új |
| Ergoszterin: Meghatározás HPLC módszerrel | Gabona | NMKL 172, 2002 |
| Érzékszervi elemzés: Módszerek a csomagolás okozta aromaváltozás meghatározásához | Élelmiszerek | ISO 13302 2003-08-01 |
| Érzékszervi elemzés: Módszertan – Általános útmutató érzékszervi profil meghatározásához | | ISO 13299 2003-03-01 |
| Érzékszervi elemzés: Útmutató a mennyiségi válasz skála használatához | | ISO 4121 2003-11-15 |
| Escherichia coli O15: Kimutatás. | Élelmiszer és takarmányok | NMKL 164, 1999 |
| Escherichia coli O157 | Élelmiszer és takarmányok | CEN EN ISO 16654:2001 |
| Észter és linolénsav metilészter tartalom | Zsír- és olajszármazékok | CEN EN 14103:2003 |
| Etanol: Izotóparány | Bor | OIV (oen 17/2001) |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|--|---|----------------------------------|
| Ételtárolók –1. rész: Az edények méretei | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 631-1:1993 |
| Ételtárolók 2. rész: Tartozékok és hordozók méretei | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 631-2:1999 |
| Etil-acetát | Bor | OIV |
| Etil-karbamát | Bor | OIV (oen 8/98) |
| Eurachem megállapodási memorandum | | Eurachem Dokumentum |
| Eurachem: Analitikai módszerek megfelelősége Laboratóriumi útmutató módszer validáláshoz és hasonló témákhoz - fordítások rendelkezésre állnak | | Eurachem Utmutató (1998) |
| Eurachem: Analitikai gyakorlat harmonizálása Európában. Az Eurachem feladatai | | Eurachem Dokumentum (1999) |
| Eurachem: Információs szóróanyag laboratóriumi megrendelőknek a kémiai analízisek minőségéről- fordítás rendelkezésre áll | | Eurachem Dokumentum (2000) |
| E-vitamin nagy felbontású folyadékkromatográfiás módszerrel: Alfa-, béta-, gamma-, és delta-tokoferol meghatározása | Élelmiszerek | CEN EN 12822:2000 |
| E-vitamin tartalom: nagy felbontású folyadékkromatográfiás módszerrel | Takarmányok | CEN EN ISO 6867:2000 |
| E-vitamin tartalom: nagy felbontású folyadékkromatográfiás módszer | Takarmányok | ISO 6867 2000 |
| Evőeszközök és asztali üreges fémedények – 1. rész: Élelmiszerkészítéshez használt evőeszközökkel szembeni követelmények (ISO 8442-1:1997) | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN ISO 8442-1:1997 |
| Evőeszközök és asztali üreges fémedények – 2. rész: Követelmények aranyozott evőeszközökkel szemben (ISO 8442-2;1997) | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN ISO 8442-2:1997 |
| Evőeszközök és asztali üreges fémedények – 2. rész: Követelmények rozsdamentes acél és ezüstözött evőeszközökkel szemben (ISO 8442-2:1997) | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN ISO 8442-2:1997/AC:1999 |
| Evőeszközök és asztali üreges fémedények – 3. rész: követelmények ezüstözött asztali és díszítő üreges fémedényekkel szemben (ISO 8442-3:1997) | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN ISO 8442-3:1997 |
| Evőeszközök és asztali üreges fémedények – 4. rész: követelmények aranyozott evőeszközökkel szemben (ISO 8442-4:1997) | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN ISO 8442-4:1997 |
| Evőeszközök és asztali üreges fémedények – 5. rész: Evőeszközök élességére és élmegtartására vonatkozó előírások | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és eszközök | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Evőeszközök és asztali üreges fémedények – 6. rész: lakkal védett, ezüsttel futtatott asztali üreges fémedények (ISO 8442-6:2000) | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN ISO 8442-6:2000 |
| Evőeszközök és asztali üreges fémedények – 7. rész: Ezüsből, egyéb nemesféméből és azok ötvözeteiből készült evőeszközök műszaki leírása (ISO 8442-7:2000) | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN ISO 8442-7:2000 |
| Evőeszközök és asztali üreges fémedények – 8. rész: Ezüst asztali és díszítő üreges fémedény előírásai (ISO 8442-8:2000) | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN ISO 8442-8:2000 |
| Ezüst | Bor | OIV |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|---|---|--------------------------------------|
| Fagyáspont: Termisztoros kriozkópos módszer (Referencia módszer) | Tej | CEN EN ISO 5764:2002 IDF 108:2002 |
| Fehérje eredetű nitrogén égetés módszerrel | Takarmánypogácsa, liszt, hús és granulátum | AOCS Ba 4e -93 (03) |
| Fehérje, titán-dioxid + réz-szulfát katalizátor | Takarmánypogácsa, liszt, hús, granulátum | AOCS Ba 4d -90 (03) |
| Fehérjék: Kvalitatív módszer specifikus fehérjék (allergének) kimutatására immundiffúzióval | Élelmiszerek | NMKL 176, 2003 |
| Fémek: Meghatározás atomabszorpciós spektrometriával | Élelmiszerek | NMKL 139, 1991 |
| Fémek: Meghatározás atomabszorpciós spektrometriával mikrohullámú nedves feltárás után. | | NMKL 161, 1998 |
| Fluorid ionszelektív elektróddal | Bor | AOAC 2003.03 |
| Fluoridok | Bor | OIV (A 22) |
| Folát mikrobiológiai teszttel | Élelmiszerek | CEN EN 14131:2003 |
| Folát, biológiailag aktív: Mikrobiológiai meghatározás Lactobacillus casei.-vel | Tej és tejtermékek | NMKL 111, 1985 |
| Folin-Ciocalteu Index: Polifenolok | Bor | OIV |
| Formaldehid | Élelmiszerek | NMKL 54, 1964 |
| Formolszám | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 1133:1994 |
| Foszfátáz aktivitás meghatározása pasztörözés ellenőrzésére. | Tej, tejszín és savó | NMKL 26, 1998, 4th Ed. |
| Foszfór összes | Bor | OIV (A 16) |
| Foszfór: spektrofotometriás meghatározás hamvasztás után. | Élelmiszerek | NMKL 57, 1994, 2. kiadás |
| Foszfortartalom – 1. rész: Kolorimetriás módszer (A) | Zsírok és olajok | ISO 10540-1 2003-02-01 |
| Foszfortartalom – 2. rész: Grafitkályhás atomabszorpciós spektrofotometriás módszer (A) | Zsírok és olajok | ISO 10540-2 2003-02-01 |
| Foszfortartalom induktív csatolású plazma (ICP) emissziós spektrometriás módszerrel | Zsír és olaj származékok | CEN EN 14107:2003 |
| Foszfortartalom: Spektrometriás módszer | Takarmányok | ISO 6491 1998 |
| Foszfortartalom: Spektrometriás módszer | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 1136:1994 |
| Főzőedény indukciós főzőlaphoz | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és eszközök | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Főzőedény mikrohullámú sütőkhöz | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és eszközök | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Fruktóz és glukóz: Enzimes módszer | Bor | OIV |
| Fruktóz, glukóz és szacharóz: Folyadékkromatográfiás meghatározás. | Gyümölcs és zöldség termékek | NMKL 148, 1993 |
| Fumársav: HPLC módszerrel | Bor | OIV |
| Fumonizin | Takarmányok | CEN – valószínűleg új |
| Fumonizin B1 és B2 folyadékkromatográfiás módszer | Kukorica | AOCS Aj 5 -93 (03) |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|--|--------------------------------|----------------------------------|
| Fumonizin B1 és B2 kukoricában: HPLC módszer szilárdfázisú extrakciós mintaelőkészítéssel | Élelmiszerek | CEN EN 13585:2001 |
| Fumonizin B1 és B2: HPLC módszer immunaffinitás oszlopos mintaelőkészítéssel | Kukorica alapú Élelmiszerek | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Fumonizin B1, B2, és B3 folyadékkromatográfiás módszerrel | Kukorica | AOCS Aj 5a -97 (03) |
| Furazolidon tartalom nagy felbontású folyadékkromatográfiás módszer | Takarmányok | ISO 14797 1999 |
| Fusarium: Meghatározás | Élelmiszerek takarmányok | NMKL 154, 1996 |
| Genetikusan módosított szervezetek és termékeik– Nukleinsav alapú analitikai módszerek Általános előírások és definíciók | Élelmiszerek | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Genetikusan módosított szervezetek és termékeik, kimutatás – Analitikai módszerek Nukleinsav kivonása | Élelmiszerek | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Genetikusan módosított szervezetek és termékeik, kimutatás – Analitikai módszerek: Kvalitatív nukleinsav alapú módszerek | Élelmiszerek | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Genetikusan módosított szervezetek és termékeik, kimutatás – Analitikai módszerek: Fehérje alapú módszerek | Élelmiszerek | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Genetikusan módosított szervezetek és termékeik, kimutatás – Analitikai módszerek: Nukleinsav alapú mennyiségi módszerek | Élelmiszerek | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Genetikusan módosított szervezetek és termékeik, kimutatás – Analitikai módszerek: mintavétel | Élelmiszerek | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Glicerín (szabad és összes) és mono-, di- és triglicerid tartalom (Referencia módszer) | Zsír és olaj származékok | CEN EN 14105:2003 |
| Glicerín és 2,3-butándiol | Bor | OIV (A 21) |
| Glicerín: Enzimes módszer | Bor | OIV |
| Glicerintartalom (szabad) | Zsír és olaj származékok | CEN EN 14106:2003 |
| Glikoalkaloidák: Folyadékkromatográfiás meghatározás. | Burgonya | NMKL 159, 1997 |
| Glukóz és fruktóz: Enzimes módszer | Bor | OIV |
| Glukóz, fruktóz, szorbit és szacharóz tartalom: nagyhatékonyságú folyadékkromatográfiás módszer | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 12630:1999 |
| Glukózinolát tartalom – 1. rész: nagy felbontású folyadékkromatográfiás módszer(ISO 9167-1:1992) | Repcemag | CEN EN ISO 9167-1:1995 |
| Glukózinolát tartalom – 2. rész: Röntgen fluoreszcens spektrometria (ISO 9167-2:1994) | Repcemag | CEN EN ISO 9167-2:1997 |
| Glukózinolátok – 1. rész: nagy felbontású folyadékkromatográfiás (HPLC) módszer | Repcemag | CEN TC 307 Munkaprogram |
| Glukózinolátok – Spektrometriás módszer az összes glukózinolátra glukóz felszabadításával | Repcemag | CEN TC 307 Munkaprogram |
| Glukózinolátok –Izokratikus HPLC módszer | Repcemag | CEN TC 307 Munkaprogram |
| Glutaminsav (L) és mononátrium-glutamát: Enzimes meghatározás. | Hal, hús és levesek | NMKL 138, 1991 |
| Gosszipol: szabad és összes | Takarmányok | ISO 6866 1985 |
| Hallszt – fogalomtár | Takarmányok | CEN TC 307 Munkaprogram |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|--|---|----------------------------------|
| Halogénezett szénhidrogének étolajokban | Zsírok és olajok | ISO 16035 2003-04-15 |
| Hamu | Kereskedelemben kapható zsírok és olajok | AOCS Ca 11 -55 (03) |
| Hamu | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 1135:1994 |
| Hamu: Gravimetriás meghatározás | Élelmiszerek | NMKL 173, 2002 |
| Hamu: Gravimetriás meghatározás | Élelmiszerek | NMKL 128, 1989 |
| Hamu: Meghatározás. | Tej és tejtermékek | NMKL 108, 1984 |
| Hamu: sósavban oldhatatlan | Gyümölcs- és zöldségtermékek | ISO 763 2003-12-01 |
| Hamu: sósavban oldhatatlan | Takarmányok | ISO 5985 1978 |
| Hamulúgosság | Bor | OIV (A6) |
| Hamulúgosság | Bor | OIV (A7) |
| Hamulúgosság, összes – Titrimetriás módszer | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 12144:1996 |
| Hatékonyságvizsgálat. EEE -közös álláspont a hatékonyságvizsgálatról mint az akkreditáció egyik módjáról a vizsgálat során | | Eurachem Dokumentum (2001) |
| Hatékonyságvizsgálat: Kiválasztás, alkalmazás és értelmezés | | Eurachem Útmutató (2000) |
| Háztartási edények: piktogramok | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Háztartási eszközök gépimosogatás-állósága – 1. rész: Vizsgálati referencia módszer | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN ENV 12875-1:1998 |
| Háztartási eszközök gépimosogatás-állósága – 3. rész:: fémeszközök vizsgálata | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Háztartási eszközök gépimosogatás-állósága – 4. rész:: háztartási áru gyorsvizsgálata | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Háztartási eszközök gépimosogatás-állósága – 5. rész: kerámia étkészlet gyorsvizsgálata | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Háztartási eszközök gépimosogatás-állósága –2. rész: A nemfémes anyagú termékek vizsgálata | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 12875-2:2001 |
| Háztartási főzőedények tűzhelyre vagy főzőlapra –1. rész: általános követelmények | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 12983-1:2000 |
| Háztartási főzőedények tűzhelyre vagy főzőlapra –1. rész: Általános követelmények | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és eszközök | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Háztartási vízforraló kannák kályhán, tűzhelyen vagy főzőlapon használva –követelmények és vizsgálati módszerek | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 13750:2002 |
| Heszperidin és naringin citrus levekben: nagy felbontású folyadékkromatográfiás módszer | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 12148:1996 |
| Hexán, összes maradék (ISO 8892:1987) | Olajmagdarák | CEN EN ISO 8892:1995 |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|---|--|----------------------------------|
| Hexán, szabad maradék (ISO 9289:1991) | Olajmagdarák | CEN EN ISO 9289:1995 |
| Hexán, technikai maradék (ISO 9832:2002) | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 9832:2003 |
| Hideg próba | Kereskedelemben kapható zsírok és olajok | AOCS Cc 11 -53 (03) |
| Hidrogén izotóp arány (stabil) (2H/1H) gyümölcslevekből származó vízben: izotóparány tömegspektrometria | Gyümölcs- és zöldséglevelek | CEN ENV 12142:1996 |
| Hidroximetil-furfural | Bor | OIV (A 19) |
| Hidroxi-prolin: Kolorimetriás meghatározás kollagén mérésére | Hús és hústermékek | NMKL 127, 2002, 2. kiadás |
| Higany: Atomfluoreszcencia | Bor | OIV (Oeno 15/2002) |
| Higany: Meghatározás áramlásos injektálásos hideg gőzös atomabszorpciós spektrometria (FI-CVAAS) mikrohullámú emésztés után | Tengeri hal | NMKL 170, 2002 |
| Hisztamin: Meghatározás. | Hal | NMKL 99, 1981 |
| Hisztamin: Kvalitatív vékonyréteg kromatográfiás szűrő módszer. | Hal | NMKL 118, 1988, 2. kiadás |
| Hőlkés és hőlkésállóság vizsgálati módszerei | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 1183:1997 |
| Hőmérők működésének ellenőrzése és házi kalibráció: | | NMKL No 2, 1995 |
| Hőtűrő koliform baktériumok: számlálás. | Élelmiszerek | NMKL 125, 1996, 4. kiadás |
| Illóolajok: összefüggés az étolajok aroma pontszámával | Étolajok | AOCS Cg 1 -83 (03) |
| ISOMALT, laktit, maltit, mannit, szorbit és xilit meghatározás | Élelmiszerek | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Izotóp arány 18O/16O | Bor | OIV (oeno 2/96) |
| Jód diétás élelmiszerekben ICP-MS (induktív csatolású plazma tömegspektrometriás) módszerrel | Élelmiszer | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Jódszám | Zsír és olaj származékok | CEN EN 14111:2003 |
| Jódszám (ISO 3961:1996) | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 3961:1999 |
| Jódszám: Wij's módszer | Zsírok és olajok | NMKL 39, 2003, 4. kiadás |
| K1-vitamin HPLC módszerrel | Élelmiszerek | CEN EN 14148:2003 |
| Kadmium | Bor | OIV |
| Kadmiumtartalom: direkt grafitkályhas atomabszorpciós spektrometria (ISO 15774:2000) | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 15774:2001 |
| Kalcium | Bor | OIV (A 26) |
| Kalcium tartalom –1. rész: Atomabszorpciós spektrometriás módszer | Takarmányok | ISO 6490-2 1983 |
| Kalcium tartalom –1. rész: Titrimetrás módszer | Takarmányok | ISO 6490-1 1985 |
| Kalcium, réz, vas, magnézium, mangán, kálium, nátrium és cink tartalom: atomabszorpciós spektrometriás módszer | Takarmányok | ISO 6869 2000 |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|--|--|-----------------------------------|
| Kalcium, réz, vas, magnézium, mangán, kálium, nátrium és cink tartalom: atomabszorpciós spektrometriás módszer | Takarmányok | CEN EN ISO 6869:2000 |
| Kálium | Bor | OIV (A 8) |
| kálium és nátrium tartalom: Lángfotometriás módszer | Takarmányok | ISO 7485 2000 |
| Kálium tartalom atomabszorpciós módszerrel | Zsír és olaj származékok | CEN EN 14109:2003 |
| Kalóriaérték (bruttó: bombakaloriméteres módszer) | Takarmányok, állati termékek, széklet, vizelet | ISO 9831 1998 EN ISO 9831:2003 |
| Karbamid tartalom | Takarmányok | ISO 6654 1991 |
| Karbamid tartalom (Referencia módszer) | Tej | CEN TC 302 Munkaprogram |
| Kármin- folyadékkromatográfiás meghatározás | Élelmiszerek | NMKL 157, 1997 |
| Karotinoid tartalom és karotinoid frakciók | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 12136:1997 |
| Kávéfőző háztartási célra önálló hőforrással: Definíciók, követelmények és vizsgálati módszerek | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 13248:2002 |
| Kazeinek és kazeinátok –Égett részecskék és idegen anyag meghatározása (A/F) | | ISO 5739 IDF 107 2003-01-15 |
| Keményítő és glukóz: Enzimes meghatározás. | Élelmiszerek | NMKL 145, 2. kiadás 1997 |
| Keményítő tartalom: összes | Takarmányok | ISO 15914 2004-02-01 |
| Keményítő tartalom: Polarimetriás módszer | Takarmányok | ISO 6493 2000 |
| Keményítő: Enzimes meghatározás | Takarmányok | CEN TC 307 Munkaprogram |
| Keményítő: Enzimes meghatározás | Takarmányok | ISO/DIS 15914 |
| Kémiai analitikai módszerek validálása | | NMKL No 4, 1996 |
| Kémiai analitikai mérések nyomonkövethetősége | | Eurachem Útmutató (2003) |
| Kéndioxid | Bor | OIV (A 17) |
| Kéndioxid | Szőlőlé | OIV |
| Kéndioxid (összes) desztillációval | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 13196:2000 |
| Kénessav: Meghatározás. | Élelmiszerek | NMKL 18, 1970, 2. kiadás +1980 |
| Kerámia és üveg edény tűzhelyre vagy főzőlapra háztartási használatra– 2. rész: További általános és speciális előírások | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és eszközök | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Kerámiatárgyak áttetszőségének vizsgálati módszerei | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 1184:1997 |
| Kerámiatárgyak repedezésállóságának vizsgálati módszerei | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 13258:2003 |
| Kerámiatárgyak vízfelvételének vizsgálati módszerei | Élelmiszerekkel érintkező anyagok | CEN EN 1217:1997 |
| Klopidol szermaradvány folyadékkromatográfiás módszerrel | Csirke izomszövet | AOAC 2003.04 |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|---|--|----------------------------------|
| Klorid tartalom. potenciometriás titrálási módszer | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 12133:1997 |
| Klorid. meghatározás. | Hús és hal termékek | NMKL 89, 1974 |
| Kloridok | Bor | OIV (A 15) |
| Kloridok (vízoldható) tartalom | Takarmányok | ISO 6495 1999 |
| Klormekvat és mepikvat meghatározása – LC-MS/MS módszer | Zsírsegregény élelmiszerek | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Klormekvat és mepikvat meghatározása– LC-MS módszer | Zsírsegregény élelmiszerek | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Klorofill tartalom: spektrometriás módszer (ISO 10519:1997) | Repccemag | CEN EN ISO 10519:2000 |
| Kolekalciferol (vitamin D ₃) és ergokalciferol (vitamin D ₂): HPLC meghatározás. | Élelmiszerek | NMKL 167, 2000 |
| Konzervek: minőségmegőrzés vizsgálati módszer | Konzerv élelmiszer | NMKL 47, 1994, 2. kiadás |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 11. rész: 11-amino-undekánsav meghatározása élelmiszer szimulátorokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 12. rész: 1,3-benzol-dimetánamin meghatározása élelmiszer szimulátorokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 13. rész: 2,2-bisz(4-hidroxifenil)propán (biszfenol A) meghatározása élelmiszer szimulátorokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 14. rész: 3,3-bisz(3-metil-4-hidroxifenil)-2-jód meghatározása élelmiszer szimulátorokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 15. rész: 1,3-butadién meghatározása élelmiszerekben | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 16. rész: Kaprolaktám és kaprolaktám só meghatározása élelmiszer szimulátorokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 17. rész: Karbonil klorid meghatározása élelmiszer szimulátorokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 18. rész: 1,2-dihidroxibenzol, 1,3-dihidroxibenzol, 1,4-dihidroxibenzol, 4,4'-dihidroxibenzol és 4,4'-dihidroxibifenil meghatározása élelmiszer-szimulátorokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 19. rész: Dimetil-amino-etanol meghatározása élelmiszer szimulátorokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 2. rész: Tereftálsav meghatározása élelmiszer szimulátorokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN ENV 13130-2:1999 |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 2. rész: Tereftálsav meghatározása | Élelmiszerekkel érintkező anyagok | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 20. rész: Epiklórhidrin meghatározása | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|--|--|----------------------------------|
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 21. rész: Etilén-diamin és hexametilén-diamin meghatározása élelmiszer-szimulátorokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 22. rész: Etilénoxid és propilénoxid meghatározása műanyagokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 23. rész: Formaldehid és hexametilén-tetramin meghatározása élelmiszer szimulátorokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 24. rész: Maleinsav és maleinsav-anhidrid meghatározása élelmiszer szimulátorokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 25. rész : 4-metil-pentén meghatározása élelmiszer szimulátorokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 26. rész: 1-oktén és tetrahidrofurán meghatározása élelmiszer szimulátorokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 27. rész: 2,4,6-triamino-1,3,5-triazin meghatározása élelmiszer szimulátorokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 28. rész: 1,1,1-trimetil-propán meghatározása élelmiszer szimulátorokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 3. rész: Akrilnitril meghatározása élelmiszerekben és élelmiszer szimulátorokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 3. rész: Akrilnitril meghatározása élelmiszerekben és élelmiszer szimulátorokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN ENV 13130-3:1999 |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 4. rész: 1,3-butadién meghatározása műanyagokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN ENV 13130-4:1999 |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 4. rész: 1,3-butadién meghatározása műanyagokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 5. rész: Vinilidén klorid meghatározása élelmiszer szimulátorokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN ENV 13130-5:1999 |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 5. rész: Vinilidén klorid meghatározása élelmiszer szimulátorokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 6. rész: Vinilidén klorid meghatározása műanyagokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN ENV 13130-6:1999 |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 6. rész: Vinilidén klorid meghatározása műanyagokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 7. rész: Monoetilén-glikol és dietilén-glikol meghatározása élelmiszer-szimulátorokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN ENV 13130-7:1999 |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 7. rész: Monoetilén-glikol és dietilén-glikol meghatározása élelmiszer-szimulátorokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|---|--|----------------------------------|
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 8. rész: Izocianátok meghatározása műanyagokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 8. rész: Izocianátok meghatározása műanyagokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN ENV 13130-8:1999 |
| Korlátozott felhasználású műanyagok – 9. rész: Ecetsav vinilészter meghatározása élelmiszer szimulátorokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok 1. rész: Akrilamid meghatározása élelmiszerekben | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok 1. rész: Útmutató a műanyagokból élelmiszerekbe és élelmiszer jellegű termékekbe kioldódott anyagok vizsgálati módszereihez és azok kiválasztásához | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozott felhasználású műanyagok 1. rész: Útmutató a műanyagokból élelmiszerekbe és élelmiszer jellegű termékekbe kioldódott anyagok vizsgálati módszereihez és azok kiválasztásához | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN ENV 13130-1:1999 |
| Korlátozottan használható epoxi származékok – NOGE és hidroxilezett és klórozott származékaik | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Korlátozottan használható epoxi származékok - BADGE, BFDGE valamint hidroxí és klórszármazékaik élelmiszer-szimuláló anyagokban | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN TC 194 Munkaprogram |
| Kukta fazekak háztartási használatra | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 12778:2002 |
| Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus és Streptococcus thermophilus | Joghurt | ISO 9232 IDF 146:2003 |
| Lactobacillus spp. : Izolálás és számlálás | Takarmányok | CEN – valószínűleg új |
| Laktóz és galaktóz: Enzimes meghatározás. | Élelmiszerek | NMKL 155, 1996 |
| Laktóz tartalom 1. rész: Enzimes módszer a laktóz galaktóz részének mérésével | Tejpor, fagylaltpor és ömlesztett sajt | ISO 5765-2 IDF 79-2:2002 |
| Laktóz tartalom 1. rész: Enzimes módszer a laktóz glükóz részének mérésével | Tejpor, fagylaltpor és ömlesztett sajt | ISO 5765-1 IDF 79-1:2002 |
| L-almasav (L-malát) tartalom: Enzimes meghatározás - NADH spektrometriás módszer | Gyümölcs- és zöldséglevek | CEN EN 1138:1994 |
| L-aszorbinsav | Bor | OIV (A 28) |
| Látható lerakódások nyers zsírokban és olajokban (ISO 19219:2002) | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 19219:2003 |
| Lipidek és zsírolható vegyületek: Extrakciós módszerek | Tej és tejtermékek | ISO 14156 IDF 172:2001 |
| Listeria monocytogenes – 1. rész: Kimutatási módszer (ISO 11290-1:1996) | Élelmiszer és állati takarmány | CEN EN ISO 11290-1:1996 |
| Listeria monocytogenes –2. rész: Számlálási módszer (ISO 11290-2:1998) | Élelmiszer és állati takarmány | CEN EN ISO 11290-2:1998 |
| Listeria monocytogenes, horizontális módszer – 2. rész: számlálási módszer– 1. kiegészítés: Az izolálási közeg módosítása | Élelmiszer és takarmányok | CEN TC 275 Munkaprogram |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|---|------------------------------------|----------------------------------|
| Listeria monocytogenes, horizontális módszer – 1. rész: Kimutatási módszer – 1. kiegészítés: Az izolálási közeg és a haemolízis test módosítása és pontossági adatok közlése | Élelmiszer és takarmányok | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Listeria monocytogenes: BAX® Automatikus kimutatási rendszer értékelése | Élelmiszerek | AOAC 2003.12 |
| Listeria monocytogenes: Kimutatás. | Élelmiszerek | NMKL 136, 2. kiadás 1999 |
| Lizin (hozzáférhető) | Takarmányok | ISO 5510 1984 |
| Lizin (hozzáférhető) | Takarmányok | CEN TC 327 Munkaprogram |
| Lúgos foszfatáz aktivitás –1 rész: Fluorimétrás módszer tejre és tejalapú italokra | Tej és tejtermékek | CEN TC 302 Munkaprogram |
| Lúgos foszfatáz aktivitás –2 rész: Fluorimétrás módszer sajtra (A) | Tej és tejtermékek | ISO 11816-2 IDF 155-2 2003-02-01 |
| Lúgos foszfatáz aktivitás –2 rész: Fluorimétrás módszer sajtra (ISO 11816-2:2003) | Tej és tejtermékek | CEN EN ISO 11816-2:2003 |
| Lúgos foszfatáz aktivitás Fluorimetriás módszerrel 1. rész. Tej és tejalapú italok (ISO 11816-1:1997) | Tej és tejtermékek | CEN EN ISO 11816-1:2000 |
| Lúgosság | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 10539:2002 |
| Maduramicin-ammonium HPLC módszerrel | Takarmányok és premixek | CEN – Valószínűleg új |
| Magnézium | Bor | OIV (A 26) |
| Magnézium és kalcium: Meghatározás atomabszorpciós spektrometriás módszerrel mikrohullámú emésztés után. | | NMKL 153, 1996 |
| Malvidin -diglukozid | Bor | OIV (A 18) |
| Mérési bizonytalanság. Mérési bizonytalanság becslése és megadása kémiai elemzés során | | NMKL No 5, 2. kiadás, 2003 |
| Mérési bizonytalanság. Mérési bizonytalanság meghatározása kémiai elemzés során. 2. kiadás. | | Eurachem Útmutató (2000) |
| Mérési bizonytalanság. Mérési bizonytalanság becslése élelmiszerek mikrobiológiai vizsgálata során. | Élelmiszerek | NMKL Proc No 8 2. kiadás, 2002 |
| Mérési bizonytalanság. Mérési bizonytalanság kémiai elemzés során | | NMKL Proc No 5, 2. kiadás., 2003 |
| Mesterséges édesítőszer | Bor | OIV (A 36) |
| Metilalkohol | Bor | OIV (A 41) |
| Metilalkohol tartalom | Zsír és olaj származékok | CEN EN 14110:2003 |
| Mikrobagátló vizsgálatok: Útmutató szabványos leíráshoz | Tej és tejtermékek | CEN TC 302 Munkaprogram |
| Mikrobagátló vizsgálatok: Útmutató szabványos leíráshoz | Tej és tejtermékek | ISO 13969 2003-10-01 |
| Mikrobák ('rózsaszín' és 'sötétbarna'): Halofil és ozmofil | Sózott hal termékek | NMKL 171, 2002 |
| Mikrobiális oltóanyagok: Teljes tejtöltő aktivitás meghatározása | Tej és tejtermékek | ISO 15174 IDF 176:2002 |
| Mikrobiológia: Horizontális módszer koaguláz pozitív staphylococcusok (Staphylococcus aureus és más fajok) – 1. rész: Baird-Parker agar táptalajt használó technika 1. kiegészítés: Pontossági adatok | Élelmiszer és takarmányok | ISO 6888-1:1999/Amd 1 2003-07-01 |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|--|----------------------------|-------------------------------------|
| Mikrobiológia: Horizontális módszer koaguláz pozitív staphylococcusok (Staphylococcus aureus és más fajok) – 2. rész: Nyúlplazma fibrinogén agar táptalajt használó technika 1. kiegészítés: Pontossági adatok | Élelmiszer és takarmányok | ISO 6888-2:1999/Amd 1 2003-07-01 |
| Mikrobiológia: Horizontális módszer koaguláz pozitív staphylococcusok (Staphylococcus aureus és más fajok) – 3. rész: Kimutatás és MPN technika kis számokra (A/F) | Élelmiszer és takarmányok | ISO 6888-3 2003-03-15 |
| Mikrobiológia: Horizontális módszer mikroorganizmusok számlálására: telepszámlálási technika 30 °C-on (A/F) | Élelmiszer és takarmányok | ISO 4833 2003-02-01 |
| Mikrobiológia: Horizontális módszer szulfitredukáló baktériumok számlálására anaerob körülmények között | Élelmiszer és takarmányok | ISO 15213 2003-05-01 |
| Mikrobiológia: Mennyiségi mikrobiológiai vizsgálatok eredményeinek statisztikai kiértékelése | | NMKL No 1 1983, 2. kiadás |
| Mikrobiológia: Mintavétel vágott állatból mikrobiológiai elemzésre | Élelmiszer és takarmányok | ISO 17604 2003-09-01 |
| Mikrobiológia: Protokoll alternatív módszerek validálására | Élelmiszer és takarmányok | ISO 16140 2003-05-01 |
| Mikrobiológia: Telepszámlálási technika 30 °C-on (ISO 4833:2003) | Élelmiszer és takarmányok | CEN EN ISO 4833:2003 |
| Mikrobiológia: Útmutató tápközegek készítéséhez és előállításához 2. rész: gyakorlati útmutató a táptalajok teljesítményvizsgálatához | Élelmiszer és takarmányok | ISO/TS 11133-2 2003-12-15 |
| Mikrobiológiai tápközegek: ellenőrzés | | NMKL No 10, 2001 |
| Mikrobiológiai vizsgálat | Vaj | NMKL 20, 1982, 2. kiadás |
| Mikrobiológiai vizsgálat: általános szabályok | Mikrobiális szennyezettség | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Mikrobiológiai vizsgálat: kiindulási szuszpenziók és tízszeres hígítások készítése 2. rész: speciális szabályok hús és hústermékek előkészítésére (ISO 6887-2:2003) | Élelmiszer és takarmányok | CEN EN ISO 6887-2:2003 |
| Mikrobiológiai vizsgálat: kiindulási szuszpenziók és tízszeres hígítások készítése 3. rész: Speciális szabályok hal és haltermékek előkészítésére (ISO 6887-3:2003) | Élelmiszer és takarmányok | CEN EN ISO 6887-3:2003 |
| Mikrobiológiai vizsgálat: kiindulási szuszpenziók és tízszeres hígítások készítése 4. rész: Speciális szabályok egyéb termékek (nem tej-, hús és haltermék) előkészítésére (ISO 6887-4:2003) | Élelmiszer és takarmányok | CEN EN ISO 6887-4:2003 |
| Mikrobiológiai vizsgálat: kiindulási szuszpenziók és tízszeres hígítások készítése 2. rész: Speciális szabályok hús és hústermékek előkészítésére | Élelmiszer és takarmányok | ISO 6887-2 2003-07-15 |
| Mikrobiológiai vizsgálat: kiindulási szuszpenziók és tízszeres hígítások készítése 3. rész: Speciális szabályok hal és haltermékek előkészítésére | Élelmiszer és takarmányok | ISO 6887-3 2003-08-01 |
| Mikrobiológiai vizsgálat: kiindulási szuszpenziók és tízszeres hígítások készítése 4. rész: Speciális szabályok egyéb termékek (nem tej-, hús és haltermék) előkészítésére | Élelmiszer és takarmányok | ISO 6887-4 2003-08-01 |
| Mikrobiológiai vizsgálat: Minták és hígítások készítése | Tej és tejtermékek | ISO 8261 IDF 122:2001 |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|--|--|----------------------------------|
| Mikrobiológiai vizsgálat: teljesen tartósított élelmiszerek | Konzerv élelmiszerek | NMKL 59, 1991, 4. kiadás |
| Mikrobiológiai vizsgálat: vizsgálati minták, kiindulási szuszpenziók és tízszeres hígítások készítése 1. rész: a kiindulási szuszpenzió és a tízszeres hígítások készítésének általános szabályai (ISO 6887-1:1999) | Élelmiszer és takarmányok | CEN EN ISO 6887-1:1999 |
| Mikroorganizmusok, psychotrop: Meghatározás telepszámlálási módszerrel | | NMKL 74, 2000, 4. kiadás |
| Mintavétel | Takarmányok | ISO 6497 2003 |
| Mintavétel | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 5555:2001 |
| Mintavétel | Takarmányok | CEN TC 307 Munkaprogram |
| Mintavétel (ISO 542:1990) | Olajmagvak | CEN EN ISO 542:1995 |
| Mintavétel élelmiszerek elemzéséhez | Élelmiszerek | NMKL No 12, 2002 |
| Mintavétel és előkezelés kvantitatív mikrobiológiai vizsgálatához. | Élelmiszerek és állati takarmányok | NMKL 91, 2002, 4. kiadás. |
| Mintavételi útmutató | Tej és tejtermékek | CEN EN ISO 707:1997 |
| Monenzin, narazin és szalinomicin tartalom: Folyadékkromatográfiás módszer oszlop utáni származékolással | Takarmányok | ISO/DIS 14183 |
| Monenzin, narazin és szalinomicin tartalom: Folyadékkromatográfiás módszer oszlop utáni származékolással | Takarmányok | ISO/DIS 14183 |
| Mono- és digliceridek kapilláris GLC módszerrel | Kereskedelemben kapható zsírok és olajok | AOCS Cd 11b-91 (03) |
| Mono-, di- és trigliceridek szilikagél kromatográfiával | Kereskedelemben kapható zsírok és olajok | AOCS Cd 11c -93 (03) |
| Műanyagok – 1. rész: Útmutató a teljes migráció vizsgálati módszereinek és feltételeinek kiválasztásához. Irányelv | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 1186-1:2002 |
| Műanyagok – 10. rész: Az olívaolajba való teljes migráció vizsgálati módszerei (módosított módszer nem teljes olívaolaj-extrakció esetén) | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 1186-10:2002 |
| Műanyagok – 11. rész: A ¹⁴ C-vel jelölt szintetikus trigliceridek keverékeibe való teljes migráció vizsgálati módszerei | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 1186-11:2002 |
| Műanyagok – 13. rész: A magas hőmérsékleten való teljes migráció vizsgálati módszerei | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 1186-13:2002 |
| Műanyagok – 14. rész: A zsíros élelmiszerekkel érintkező műanyagok teljes migrációjának vizsgálati módszerei (helyettesítéses vizsgálatok) izooktánt és 95 %-os etanolt használva | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 1186-14:2002 |
| Műanyagok – 15. rész: Zsirtartalmú élelmiszer szimuláló anyagokba történő migráció alternatív vizsgálati módszerei izooktánba és/vagy 95 %-os etanolba történő gyors extrakcióval | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 1186-15:2002 |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|--|--|----------------------------------|
| Műanyagok – 2. rész: Az olívaolajba való teljes migráció vizsgálati módszerei teljes bemerítéssel | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 1186-2:2002 |
| Műanyagok – 3. rész: A vizes élelmiszer-szimulátorokba való teljes migráció vizsgálati módszerei teljes bemerítéssel | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 1186-3:2002 |
| Műanyagok – 4. rész: Az olívaolajba való teljes migráció vizsgálati módszerei cellával | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 1186-4:2002 |
| Műanyagok – 5. rész: A vizes élelmiszer-szimulátorokba való teljes migráció vizsgálati módszerei cellával | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 1186-5:2002 |
| Műanyagok – 6. rész: Az olívaolajba való teljes migráció vizsgálati módszerei zacskó felhasználásával | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 1186-6:2002 |
| Műanyagok – 7. rész: A vizes élelmiszer-szimulátorokba való teljes migráció vizsgálati módszerei zacskó felhasználásával | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 1186-7:2002 |
| Műanyagok – 8. rész: Az olívaolajba való teljes migráció vizsgálati módszerei terméktöltettel | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 1186-8:2002 |
| Műanyagok – 9. rész: A vizes élelmiszer-szimulátorokba való teljes migráció vizsgálati módszerei terméktöltettel | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 1186-9:2002 |
| Műanyagok – 12. rész: Az alacsony hőmérsékleten történő teljes migráció vizsgálati módszerei | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 1186-12:2002 |
| Műanyagok: módszerek a zsíros anyagokkal történő érintkezés vizsgálatára | Élelmiszerekkel érintkező anyagok | CEN EN 14481:2003 |
| Műanyagok: Műanyagok és belőlük készült termékek hőmérsékletének meghatározása a műanyag/élelmiszer határfelületen mikrohullámú és hagyományos sütőben melegítve, a megfelelő migrációs hőmérséklet megválasztásához | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 14233:2002 |
| Műanyagok: Polimer adalékanyagok - vizsgálati módszer a polimer adalék 1000 dalton alatti tömegfrakciójának meghatározásához | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN / TS 14577:2003 |
| Nátrium | Bor | OIV (A 25) |
| Nátrium tartalom atomabszorpciós módszerrel | Zsír és olaj származékok | CEN EN 14108:2003 |
| Nátrium, kálium, kalcium és magnézium tartalom atomabszorpciós spektrometriás módszerrel (AAS) | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 1134:1994 |
| n-Dodecil-gallát (DG), n-oktil- gallát (OG), n-propil-gallát (PG) és norhidrogvaretinsav acid (NDGA): Kimutatás, TLC módszer. | Zsír | NMKL 84, 1984, 2. kiadás |
| Nedvesség és hamu: Gravimetriás meghatározás | Hús és hús termékek | NMKL 23, 1991, 4. kiadás |
| Nedvesség és illóanyag (légelszívósos kemence) | Takarmánypogácsa liszt, hús és pellet | AOCS Ba 2a -38 (03) |
| Nedvesség és illóanyag tartalom | Takarmányok | ISO 6496 1999 |
| Nedvesség és illóanyag tartalom | Olajmagvak | CEN EN ISO 665:2000 |
| Nedvesség és illóanyag tartalom (ISO 662:1998) | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 662:2000 |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|---|--|--|
| Nedvesség tartalom (Referencia módszer) | Szárított tej | CEN TC 302 Munkaprogram |
| Nedvesség, zsírmentes szárazanyag és zsírtartalom – 3. rész: Zsírtartalom számítása | Vaj | ISO 3727-3 IDF 80-3:2003 |
| Nedvesség, zsírmentes szárazanyag és zsírtartalom – 1. rész: Nedvesség tartalom meghatározása (Referencia módszer) | Vaj | ISO 3727-1 IDF 80-1:2001 |
| Nedvesség, zsírmentes szárazanyag és zsírtartalom – 2. rész: Zsírmentes szárazanyag-tartalom (Referencia módszer) | Vaj | ISO 3727-2 IDF 80-2:2001 |
| Nedvesség: Meghatározás | Kenyér | NMKL 14, 1953 |
| Nem fémből készült tárgyak élelmezési és ipari célra: Az ütészállóság meghatározásának vizsgálati módszere | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 12980:2000 |
| Nem megfelelő tisztítás: a kimutatás kémiai módszere. | Csészék, tányérok és asztali edények | NMKL 4, 1962, 2. kiadás |
| Nemfémes asztali edények. fogalom-meghatározások | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 1900:1998 |
| Neoheszperidin-dihidrokalikon | Élelmiszerek | CEN / TS 14537:2003 |
| Nettó tartalom és lecsepegtetett súly: Meghatározás. | Tartósított zöldségek és gyümölcsök | NMKL 55, 1980, 2. kiadás |
| Nikarbazin HPLC módszerrel | Takarmányok és premixek | CEN – valószínűleg új |
| Nitrát és nitrit tartalom – 1. rész: Kadmiumos redukciós, spektrometriás módszer | Tej és tejtermékek | ISO 14673-1 IDF 189-1 2004-02-01 |
| Nitrát és nitrit tartalom – 1. rész: Kadmiumos redukciós, spektrometriás módszer | Tej és tejtermékek | ISO 14673-1 IDF 189-1:2001 ISO 14673-1 IDF 189-1:2001 Cor 1:2002 |
| Nitrát és nitrit tartalom – 3. rész: Módszer kadmiumos redukcióval és áramló injektálásos elemzéssel, soros dialízissel (rutin módszer) | Tej és tejtermékek | CEN EN ISO 14673-3:2001 |
| Nitrát és nitrit tartalom – 3. rész: Módszer kadmiumos redukcióval és áramló injektálásos elemzéssel, soros dialízissel (rutin módszer) | Tej és tejtermékek | CEN EN ISO 14673- 3:2001/AC:2002 |
| Nitrát és nitrit tartalom –1. rész: Kadmiumos redukciós és spektrometriás módszer | Tej és tejtermékek | CEN EN ISO 14673-1:2001 |
| Nitrát és nitrit tartalom –1. rész: Kadmiumos redukciós és spektrometriás módszer | Tej és tejtermékek | CEN EN ISO 14673-1:2004 |
| Nitrát és nitrit tartalom 2. rész: szegmentált áramlású analízis módszer (rutin módszer) | Tej és tejtermékek | CEN EN ISO 14673-2:2001 |
| Nitrát és nitrit tartalom –2. rész: szegmentált áramlású analízis módszer (rutin módszer) | Tej és tejtermékek | ISO 14673-2 IDF 189-2:2001 ISO 14673-2 IDF 189-2:2001 / Cor 1:2002 |
| Nitrát és nitrit tartalom –2. rész: szegmentált áramlású analízis módszer (rutin módszer)) | Tej és tejtermékek | CEN EN ISO 14673- 2:2001/AC:2002 |
| Nitrát és nitrit tartalom –2. rész: szegmentált áramlású analízis módszer (rutin módszer) | Tej és tejtermékek | CEN EN ISO 14673-2:2004 |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|--|--|---|
| Nitrát és nitrit tartalom 3. rész: Módszer kadmios redukcióval és áramló injektálásos elemzéssel, soros dialízissel (rutin módszer) | Tej és tejtermékek | CEN EN ISO 14673-3:2004 |
| Nitrát és nitrit tartalom –3. rész: Módszer kadmios redukcióval és áramló injektálásos elemzéssel, soros dialízissel (rutin módszer) | Tej és tejtermékek | ISO 14673-3 IDF 189-3:2001 ISO 14673-3 IDF 189-3:2001/ Cor 1:2002 |
| Nitrát és nitrit tartalom: Módszer enzimes redukcióval és Griess reakciót követő molekuláris abszorpciós spektrometriával | Tej és tejtermékek | CEN TC 302 Munkaprogram |
| Nitrát és/vagy nitrit tartalom – 1. rész: Általános megfontolások | Élelmiszerek | CEN EN 12014-1:1997 |
| Nitrát és/vagy nitrit tartalom – 2. rész: HPLC/IC módszer zöldséges és zöldségtermékek nitrát tartalmának meghatározására | Élelmiszerek | CEN EN 12014-2:1997 |
| Nitrát és/vagy nitrit tartalom – 3. rész: Nitrát és nitrit tartalom spektrometriás meghatározása nitrát nitritté történő enzimes redukcióját követően | Hús termékek | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Nitrát és/vagy nitrit tartalom – 4. rész: Ioncserélő kromatográfiás (IC) módszer nitrát és nitrit tartalom meghatározására | Hús termékek | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Nitrát és/vagy nitrit tartalom – 5. rész: Zöldségtartalmú csecsemő- és gyermekételek nitrát tartalmának enzimes meghatározása | Élelmiszerek | CEN EN 12014-5:1997 |
| Nitrát és/vagy nitrit tartalom – 7. rész: folyamatos áramlású módszer zöldségek és zöldség termékek nitrát tartalmának meghatározására kadmios redukciót követően | Élelmiszerek | CEN EN 12014-7:1998 |
| Nitrát és/vagy nitrit tartalom –3. rész: Nitrát és nitrit tartalom spektrometriás meghatározása hús termékekben nitrát nitritté történő enzimes redukcióját követően | Élelmiszerek | CEN ENV 12014-3:1998 |
| Nitrát és/vagy nitrit tartalom –4. rész: Ioncserélő kromatográfiás (IC) módszer nitrát és nitrit tartalom meghatározására hús termékekben | Élelmiszerek | CEN ENV 12014-4:1998 |
| Nitrit és nitrát: Meghatározás. | Hús termékek, felöntő levek és sókeverékek | NMKL 100, 1982 |
| Nitrit és nitrát: Nitrit és/vagy nitrát ionkromatográfiás módszerrel. | Élelmiszerek | NMKL 165, 2000 |
| Nitrit: I Nem specifikus titrimetriás rutin módszer nitrit meghatározására "nitrit sóban" és "nitrit salétromban"; II Nitrit meghatározása "nitrit sóban" és "nitrit-salétromban", és Húsban, halban és felöntő lében. | | NMKL 49, 1963 |
| Nitrogén (oldható) tartalom híg sósavas pepszines kezelés után | Takarmányok | ISO 6655 1997 |
| Nitrogén (összes) és nyersfehérje tartalom: Dumas elv szerint, égetéses módszerrel | Gabonák, hüvelyesek, őrölt gabona termékek, olajmagvak, olajpogácsák, és takarmányok | CEN TC 307 Munkaprogram |
| Nitrogén és nyersfehérje– 1. rész: Kjeldahl módszer | Takarmányok | CEN TC 307 Munkaprogram |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|--|--|----------------------------------|
| Nitrogén és nyersfehérje– 2. rész: blokkroncsolásos/vízgőzdesztillációs módszer | Takarmányok | CEN TC 307 Munkaprogram |
| Nitrogén Kjeldahl módszerrel. | Élelmiszerek és takarmányok | NMKL 6, 2003, 4. kiadás. |
| Nitrogén oldhatósági index | Szártott tejfehér- je termékek | ISO 15323 IDF 173:2002 |
| Nitrogén összes | Bor | OIV (A 40) |
| Nitrogén összes: Dumas módszer | Bor | OIV |
| Nitrogén tartalom – 1 .rész: Kjeldahl módszer | Tej | CEN EN ISO 8968-1:2001 |
| Nitrogén tartalom – 1. rész: Kjeldahl módszer | Tej | ISO 8968-1 IDF 20-1:2001 |
| Nitrogén tartalom – 2. rész : Blokkroncsolásos módszer (makro módszer) | Tej | ISO 8968-2 IDF 20-2: 2001 |
| Nitrogén tartalom – 2. rész: Blokkroncsolásos módszer (Makro módszer) (ISO 8968-2:2001) | Tej | CEN EN ISO 8968-2:2001 |
| Nitrogén tartalom – 3. rész: Félmikro gyors rutin módszer | Tej | CEN TC 302 Munkaprogram |
| Nitrogén tartalom – 4. rész: A nem fehérje eredetű nitrogén tartalom meghatározása | Tej | ISO 8968-4 IDF 20-4:2001 |
| Nitrogén tartalom – 5. rész: A fehérje eredetű nitrogén tartalom meghatározása | Tej | ISO 8968-5 IDF 20-5:2001 |
| Nitrogén tartalom – 5. rész: Fehérje eredetű -nitro- gén tartalom meghatározása (ISO 8968-5:2001) | Tej | CEN EN ISO 8968-5:2001 |
| Nitrogén tartalom – Rész 4: Nem-fehérje eredetű nitrogén tartalom meghatározása (ISO 8968-4:2001) | Tej | CEN EN ISO 8968-4:2001 |
| Nitrogén tartalom és a nyersfehérjetartalom számítása – 1. rész: Kjeldahl módszer | Takarmányok | ISO/NWI 5983-1 |
| Nitrogén tartalom és a nyersfehérjetartalom számítása– 2. rész: Blokkroncsolásos/vízgőzdesztillációs módszer | Takarmányok | ISO/CD 5983-2 |
| Nitrogén tartalom és nyersfehérjetartalom számítása: Kjeldahl módszer | Takarmányok | ISO 5983 1997 |
| Nitrogén tartalom: Dumas elven alapuló égetéses rutin módszer | Tej és tejtermékek | CEN EN ISO 14891:2002 |
| Nitrogén tartalom: Dumas elven alapuló égetéses rutin módszer | Tej és tejtermékek | ISO 14891 IDF 185:2002 |
| Nitrogén tartalom: Kjeldahl módszer | Gyümölcs- és zöldséglevelek | CEN EN 12135:1997 |
| N-metil-karbamát szermaradvány– 1 .rész HPLC-módszer SPE mintaelőkészítéssel | Zsírszegény élelmiszer | CEN EN 14185- 1:2003 |
| NMKL: Útmutató mikrobiológiai referenseknek Analitikai módszerek kidolgozása az NMKL-ben. | | NMKL No 20 2003 |
| Növényi olajok (ehető): Gyorsított | Növényi olajok | AOCS Cg 6 -01 (03) |
| Növényi olajok: Aroma bírálóbizottsági értékelése | Növényi olajok | AOCS Cg 2 -83 (03) |
| Növényi zsírok és olajok transz zsírsav izomer tartalma- Gázkromatográfiás módszer | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 15304:2002 |
| Növényi zsírok és olajok transz zsírsav izomer tartalma- Gázkromatográfiás módszer | Zsírok és olajok | ISO 15304 2003-05-15 |
| Növényvédőszer | Kereskedelemben kapható zsírok és olajok | AOCS Cd 23 -93 (03) |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|--|-----------------------------|----------------------------------|
| Növényvédőszeres és poliklórozott bifenilek (PCB-k) – 1. rész: Általános előírások | Zsirtartalmú élelmiszerek | CEN EN 1528-1:1996 |
| Növényvédőszeres és poliklórozott bifenilek (PCB-k) – 2. rész: A zsír, növényvédőszeres és PCB-k kivonása és a zsirtartalom meghatározása | Zsirtartalmú élelmiszerek | CEN EN 1528-2:1996 |
| Növényvédőszeres és poliklórozott bifenilek (PCB-k) – 3. rész: Tisztítási módszerek | Zsirtartalmú élelmiszerek | CEN EN 1528-3:1996 |
| Növényvédőszeres és poliklórozott bifenilek (PCB-k): Meghatározás, megerősítő vizsgálatok és egyéb előírások | Zsirtartalmú élelmiszerek | CEN EN 1528-4:1996 |
| Növényvédőszeres maradékai – GC/MS módszer | Takarmányok | CEN TC 307 Munkaprogram |
| Növényvédőszeres maradékai: GC/MS és GC/ECD módszer | Takarmányok | CEN ISO tervezet |
| Növényvédőszeres: Cycloxidem | Növényvédőszer készítmények | CIPAC |
| Növényvédőszeres: d-alletrin (bioalletrin, s-bioallethin, esbiotrin) | Növényvédőszer készítmények | CIPAC |
| Növényvédőszeres: Eszfenvalerát | Növényvédőszer készítmények | CIPAC |
| Növényvédőszeres: Fenoxaprop-P-etil | Növényvédőszer készítmények | CIPAC |
| Növényvédőszeres: Flufenzin (SZI-121) | Növényvédőszer készítmények | CIPAC |
| Növényvédőszeres: Icaridan | Növényvédőszer készítmények | CIPAC |
| Növényvédőszeres: Imidakloprid | Növényvédőszer készítmények | CIPAC |
| Növényvédőszeres: Klórpirifosz | Növényvédőszer készítmények | CIPAC |
| Növényvédőszeres: Klórtalonil | Növényvédőszer készítmények | CIPAC |
| Növényvédőszeres: Malation | Növényvédőszer készítmények | CIPAC |
| Növényvédőszeres: mikrokapszulázott lambda cihalotrin készítmények hatóanyag-felszabadulási jellemzői | Növényvédőszer készítmények | CIPAC |
| Növényvédőszeres: Szabad hatóanyag mikrokapszulázott lambda cihalotrin készítményekben. | Növényvédőszer készítmények | CIPAC |
| Növényvédőszeres: Tebukonazol | Növényvédőszer készítmények | CIPAC |
| Növényvédőszeres: Transfluthrin | Növényvédőszer készítmények | CIPAC |
| Növényvédőszeres: Tribenuron-metil | Növényvédőszer készítmények | CIPAC |
| Növényvédőszeres: Vízben diszpergálható granulátum dörzsállósága, részecskeméret-elemzés lézer diffrakcióval. Szabad metilparation. mikrokapszulázott kiszerezésű metilparationban | Növényvédőszer készítmények | CIPAC |
| Nyers hamu | Takarmányok | ISO 5984 1978 |
| Nyersrost tartalom: intermedier szűrés | Takarmányok | CEN EN ISO 6865:2000 |
| Nyersrost tartalom: intermedier szűrésű módszer | Takarmányok | EN ISO 6865:2000 |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|---|--|----------------------------------|
| Nyomelemek atomabszorpciós spektrometriás (AAS) módszerrel | Kereskedelemben kapható zsírok és olajok | AOCS Ca 15 -75 (03) |
| Nyomelemek: higany hideg gőzös atomabszorpciós spektrometriás (CVAAS) módszerrel nyomás alatti feltárás után | Élelmiszerek | CEN EN 13806:2002 |
| Nyomelemek: működési jellemzők, általános megfontolások és mintaelőkészítés | Élelmiszerek | CEN EN 13804:2002 |
| Nyomelemek: nyomás alatti feltárás | Élelmiszerek | CEN EN 13805:2002 |
| Nyomelemek: ólom, kadmium, cink, réz és vas atomabszorpciós spektrometriás (AAS) módszerrel mikrohullámú feltárás után | Élelmiszerek | CEN EN 14084:2003 |
| Nyomelemek: ólom, kadmium, cink, réz, vas, króm atomabszorpciós spektrometriás (AAS) módszerrel száraz hamvasztás után | Élelmiszerek | CEN EN 14082:2003 |
| Nyomelemek: ólom, kadmium, króm és molibdén grafitkályhás atomabszorpciós spektrometriás (GFAAS) módszerrel nyomás alatti feltárás után | Élelmiszerek | CEN EN 14083:2003 |
| Nyomfémek, grafitkályhás AAS módszer | Kereskedelemben kapható zsírok és olajok | AOCS Ca 18 -79 (03) |
| Nyomfémek, grafitkályhás AAS módszer | Kereskedelemben kapható zsírok és olajok | AOCS Ca 18b -91 (03) |
| Ochratoxin A | Bor | OIV |
| Ochratoxin A | Takarmányok | CEN – valószínűleg új |
| Ochratoxin A árpában és pörkölt kávéban: HPLC módszer immunaffinitás oszlopos mintaelőkészítéssel | Élelmiszerek | CEN EN 14132:2003 |
| Ochratoxin A borban és sörben: HPLC módszer immunaffinitás oszlopos mintaelőkészítéssel | Élelmiszerek | CEN EN 14133:2003 |
| Ochratoxin A gabonában és gabona termékekben – 2. rész: Nagy hatékonyságú folyadékkromatográfiás módszer hidrogén-karbonátos mintaelőkészítéssel (ISO 15141-2:1998) | Élelmiszerek | CEN EN ISO 15141-2:1998 |
| Ochratoxin A gabonában és gabona termékekben – 1. rész: Nagyhatékonyságú folyadékkromatográfiás módszer szilikagéses mintaelőkészítéssel (ISO 15141-1:1998) | Élelmiszerek | CEN EN ISO 15141-1:1998 |
| Ochratoxin A: Folyadékkromatográfiás meghatározás. | Gabona és gabonatermékek | NMKL 143, 2. kiadás 1997 |
| Okadainsav és dinophysis toxin: HPLC módszer szilárdfázisú extrakciós mintaelőkészítés, származékolás és fluorimetriás kimutatás | Kagylók | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Olaj- és víztartalom, egyidejű meghatározás: pulzáló magmágneses rezonancia spektroszkópia | Olajmagvak | CEN EN ISO 10565:1998 |
| Olaj minőség stabilitása: ajánlott meghatározási módszerek | Kereskedelemben kapható zsírok és olajok | AOCS Cg 3 -91 (03) |
| Olajtartalom – 1. rész: Extrakciós módszer hexánnal (vagy petroléterrel) | Olajmagdara | CEN EN ISO 734-1:2000 |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|---|--|-----------------------------------|
| Olajtartalom – 1. rész: Extrakciós módszer hexánnal (vagy petroléterrel) | Olajmagdara | CEN TC 307 Munkaprogram |
| Olajtartalom – 2. rész: Gyors extrakciós módszer | Olajmagdara | CEN TC 307 Munkaprogram |
| Olajtartalom – 2. rész: Gyors extrakciós módszer (ISO 734-2:1998) | Olajmagdara | CEN EN ISO 734-2:2000 |
| Olajtartalom (Referencia módszer) | Olajmagvak | CEN EN ISO 659:1998 |
| Olajtartalom: folyamatos hullámhosszú kisfelbontású mag mágneses rezonancia spektrometria (gyors módszer) (ISO 5511:1992) | Olajmagvak | CEN EN ISO 5511:1996 |
| Oldhatatlan szennyező tartalom (ISO 663:2000) | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 663:2001 |
| Oldható ásványi anyag és zsírsavak együtt, mint ásványi szappan | Kereskedelemben kapható zsírok és olajok | AOCS Ca 4 -25 (03) |
| Oldható szárazanyag tartalom becslése: Refraktometriás módszer | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 12143:1996 |
| Oldható szárazanyag: Refraktometriás módszer | Gyümölcs- és zöldség termékek | ISO 2173 2003-12-01 |
| Ólom | Bor | OIV (oeno 3/94) |
| Ólom direkt grafitkályhás atomabszorpciós spektroszkópiával | Zsírok és olajok | ISO 12193 2004-02-01 |
| Ólom direkt grafitkályhás atomabszorpciós spektroszkópiával | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 12193:2004 |
| Ólom és kadmium: felszabadulása kerámia árukból. | Kerámiák | NMKL 94, 1991, 2. kiadás |
| Ólom, grafitkályhás atomabszorpciós spektroszkópia | Kereskedelemben kapható zsírok és olajok | AOCS Ca 18c -91 (03) |
| Ólomtartalom: grafitkályhás atomabszorpciós spektroszkópiás módszer (ISO 12193:1994) | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 12193:1999 |
| Olvadáspont nyitott végű kapilláris csőben (csúszáspont) | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 6321:2002 |
| Ón tartalom: Grafitkályhás atomabszorpciós spektrometriás módszer | Konzerv sűrített tej | ISO 14377 IDF 168:2002 |
| Ón tartalom: Spektrometriás módszer | Tej és konzerv sűrített tej | ISO/TS 9941 IDF/RM 160 2003-12-01 |
| Ón: atomabszorpciós meghatározás | Gyümölcsök és zöldségek | NMKL 126, 1988 |
| Ón: Összes óntartalom mennyiségi meghatározása. Spektrofotometriás meghatározás kvercetinnel | Élelmiszerek | NMKL 115, 1985 |
| Oxálsav: Meghatározás. | Élelmiszerek | NMKL 63, 2000, 2. kiadás |
| Oxidációs redukciós potenciál | Bor | OIV (oeno 3/2000) |
| Oxidatív stabilitás (gyorsított avasodási vizsgálat) | Zsír és olaj származékok | CEN EN 14112:2003 |
| Oxigénizotóp (stabil) (18O/16O) gyümölcslevekből származó vízben: izotóparány tömegspektrometriás módszer | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN ENV 12141:1996 |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|---|--|----------------------------------|
| Összes diétás rost: Gázkromatográfiás, kolorimetriás és gravimetriás meghatározás - Uppsala módszer. | Élelmiszerek | NMKL 162, 1998 |
| Összes savtartalom | Bor | OIV (A 10) |
| Összes szárazanyag (víz): Gravimetriás meghatározás. | Tej és tejtermékek | NMKL 110, 1984 |
| Összes szárazanyag tartalom | Sajt és ömlesztett sajt | CEN TC 302 Munkaprogram |
| Összes szárazanyag: analitikai gravimetriás meghatározás | Paradicsompaszta | NMKL 28, 1958 |
| Paralitikus kagylóméreg: Biológiai meghatározás étkagylóban és más kéthéjú kagylóban. | Kéthéjú kagylók | NMKL 81, 1986, 2. kiadás |
| Patogén Vibrio species: Kimutatás és számlálás. | Élelmiszerek | NMKL 156, 2. kiadás 1997 |
| Patogén Yersinia enterocolitica: PCR módszerek a kimutatásra. | Élelmiszerek | NMKL 163, 1998 |
| Patogének, élelmiszerekben előforduló: Polimeráz láncreakció (PCR): Általános módszer specifikus követelmények | Élelmiszer és takarmányok | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Patulin tükrös és felhős almalében és pürében: HPLC módszer folyadék/folyadék megoszlással | Élelmiszerek | CEN EN 14177:2003 |
| Pediococcus spp.: izolálás és számlálás | Takarmányok | CEN – valószínűleg új |
| Penészek és élesztők: Meghatározás. | Élelmiszerek | NMKL 98, 1995, 4. kiadás |
| Peroxidszám | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN TC 307 Munkaprogram |
| Peroxidszám: ecetsav-izooktános módszer | Kereskedelembe kapható zsírok és olajok | AOCS Cd 8b -90 (03) |
| Peroxidszám: Meghatározás. | Tiszta zsírok, vaj és margarin. | NMKL 45, 1962 |
| Peroxidszám: Meghatározás. | Zsírok és olajok | NMKL 158, 1997 |
| pH | Bor | OIV |
| pH-érték | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 1132:1994 |
| Poláris vegyület tartalom | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 8420:2002 |
| Polifoszfátok: Kimutatás papírkromatográfiás módszerrel. | Hús termékek stb. | NMKL 76, 1988, 2. kiadás |
| Poliklórozott bifenilek– GC/MS módszerek | Takarmányok | CEN TC 307 Munkaprogram |
| Poliklórozott bifenilek: GC/MS és GC/ECD módszerek | Takarmányok | CEN ISO tervezet |
| Polimer bevonatok fém szubsztráton: Útmutató a teljes migráció vizsgálati módszereinek és körülményeinek kiválasztásához | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN / TS 14235:2002 |
| Polimer bevonatok papíron és kartonon. Útmutató a teljes migráció vizsgálati módszereinek és körülményeinek kiválasztásához | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN / TS 14234:2002 |
| Polimerizált trigliceridek: nagy felbontású méretkizárásos kromatográfiás módszerrel (HPSEC) | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 16931:2001 |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|---|--|----------------------------------|
| Prolin tartalom: Spektrometriás meghatározás | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 1141:1994 |
| QA: Minőségbiztosítás. Útmutató a mikrobiológiai laboratóriumok részére. | | NMKL No 5 1994, 2. kiadás |
| QA: Minőségbiztosítás a kutatás-fejlesztésben és a nem rutin analitikában - fordítások rendelkezésre állnak | | Eurachem Útmutató (1998) |
| Referenciaanyagok: kiválasztása és használata | | Eurachem Útmutató (2002) |
| Relatív sűrűség | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 1131:1994 |
| Részecskeméret elemzés: minőségi osztályozás | Tea | ISO 11286 2004-02-15 |
| Réz | Bor | OIV |
| Réz, vas és nikkeltartalom: grafitkályhás atomabszorpciós módszer (ISO 8294:1994) | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 8294:1999 |
| Ricinus maghéj: Mikroszkópos módszer | Takarmányok | ISO 5061 2002 |
| Sáfrány (Crocus Sativus L.) – 1. rész: Jellemzők | Sáfrány | ISO/TS 3632-1 2003-11-15 |
| Sáfrány (Crocus sativus L.) – 2. rész: Vizsgálati módszerek | Sáfrány | ISO/TS 3632-2 2003-11-15 |
| Salmonella (ICS/SLM) | Élelmiszerek | AOAC 2001.09 |
| Salmonella (ICS/SMID) | Élelmiszerek | AOAC 2001.07 |
| Salmonella (XLD) | Élelmiszerek | AOAC 2001.08 |
| Salmonella spp: Horizontális módszer | Élelmiszer és takarmányok | CEN EN ISO 6579:2002 |
| Salmonella: BAX® rendszer automatikus kimutatás | Élelmiszerek | AOAC 2003.09 |
| Salmonella: Horizontális módszer (ISO 6579:1993 módosított) | Élelmiszer és állati takarmányok | CEN EN 12824:1997 |
| Salmonella: Kimutatás | Tej és tejtermékek | ISO 6785 IDF 93:2001 |
| Salmonella: Kimutatás. | Élelmiszerek | NMKL 71, 1999, 5. kiad. |
| Savas detergens rost (ADF) tartalom | Takarmány | CEN TC 307 munkaprogram |
| Sav, illó | Bor | OIV (A 11) |
| Sav, kötött | Bor | OIV (A 11) |
| Sav, titrálható | Tej és tejszín | NMKL 107, 1984 |
| Sav, titrálható | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 12147:1996 |
| Savszám | Kereskedelemben kapható zsírok és olajok | AOCS Cd 3d -63 (03) |
| Savszám | Jobjoba olaj | AOCS Ci 4-91(03) |
| Savszám | Zsír és olajszármazékok | CEN EN 14104:2003 |
| Savszám és savasság | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 660:1999 |
| Savszám és savasság: függelék: Pontossági adatok szűz olívaolajra (A/F) | Zsírok és olajok | ISO 660: 1996 2003-03-15 |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|--|--|---------------------------------------|
| Savszám/szabad zsírsavak | Zsírok | NMKL 38, 2001, 4. kiadás. |
| Semleges detergens rost (NDF) tartalom | Takarmányok | CEN TC 307 Munkaprogram |
| Shigella baktériumok: Kimutatás. | Élelmiszerek | NMKL 151, 1995 |
| Shigella spp.: PCR módszer a kimutatásra. | Élelmiszerek | NMKL 174, 2. kiadás 2002 |
| Shigella spp: Horizontális módszer | Élelmiszer és takarmányok | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Sikimisav: HPLC | Bor | OIV |
| Spektrofotométerek: UV/VIS spektrofotométerek ellenőrzése | | NMKL No 7, 1998 |
| Staphylococcus aureus egyes hús-, tengeri hal-, és baromfi- termékekben: 3M TM Petrifilm TM Staph gyors telepszámlálási módszer | Hús, tengeri hal és baromfi | AOAC 2003.11 |
| Staphylococcus aureus: 3M TM Petrifilm TM gyors telepszámlálási módszer | Feldolgozott és elkészített Élelmiszerek | AOAC 2003.07 |
| Staphylococcus aureus: 3M TM Petrifilm TM Staph gyors telepszámlálási módszer | Tejtermékek | AOAC 2003.08 |
| Staphylococcus aureus: Számlálás. | Élelmiszerek | NMKL 66, 2003, 4. Ed. |
| Staphylococcusok koaguláz pozitív: (Staphylococcus aureus és más fajták): Horizontális módszer – 1. rész: Baird-Parker agar táptalajt alkalmazó eljárás (ISO 6888- 1:1999) | Élelmiszer és takarmányok | CEN EN ISO 6888-1:1999 |
| Staphylococcusok koaguláz pozitív: (Staphylococcus aureus és más fajták): Horizontális módszer – 1. rész: Baird-Parker agar táptalajt alkalmazó eljárás – 1. kiegészítés: Pontossági adatok (ISO 6888-1:1999/Amd 1:2003) | Élelmiszer és takarmányok | CEN EN ISO 6888- 1:1999/A1:2003 |
| Staphylococcusok koaguláz pozitív: (Staphylococcus aureus és más fajták): Horizontális módszer – 2. rész: Nyúlplazma fibrinogénagar táptalajt alkalmazó eljárás (ISO 6888-2:1999) | Élelmiszer és takarmányok | CEN EN ISO 6888-2:1999 |
| Staphylococcusok koaguláz pozitív: (Staphylococcus aureus és más fajták): Horizontális módszer – 2. rész: Nyúlplazma fibrinogénagar táptalajt alkalmazó eljárás - 1. kiegészítés: Pontossági adatok (ISO 6888- 2:1999/Amd 1:2003) | Élelmiszer és takarmányok | CEN EN ISO 6888- 2:1999/A1:2003 |
| Staphylococcusok koaguláz pozitív: (Staphylococcus aureus és más fajták): Horizontális módszer – 3. rész: Kimutatás és MPN eljárás kis számok esetén (ISO 6888- 3:2003) | Élelmiszer és takarmányok | CEN EN ISO 6888-3:2003 |
| Staphylococcusok koaguláz pozitív: Legvalószínűbb szám módszer | Tej és tej-alapú termékek | ISO 5944 IDF 60:2002 |
| Sűrűség és fajsúly 20 °C-on | Bor | OIV (A1) |
| Szabad aminosav tartalom: Folyadékromatográfiás módszer | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 12742:1999 |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|---|--|----------------------------------|
| Szacharin meghatározása asztali édesítőszerekben: Spektrometriás módszer | Élelmiszerek | CEN EN 1376:1996 |
| Szacharin: Folyadékromatográfiás meghatározás. | Italok és édességek | NMKL 122, 1997, 2. kiadás |
| Szacharóz | Bor | OIV (A5) |
| Szacharóz | Mustok | OIV (A5) |
| Szacharóz tartalom: enzimes meghatározás - NADP spektrometriás módszer | Gyümölcs- és zöldséglevek | CEN EN 12146:1996 |
| Szalicilsav: minőségi és mennyiségi elemzés. | Élelmiszerek | NMKL 3, 1999, 4. kiadás |
| Szállítóegységek előkészített élelmiszereket tartalmazó élelmiszertartályokhoz. Termikus és higiénikus követelmények és vizsgálatok | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 12571:1998 |
| Szárazanyag | Bor | OIV (A3) |
| Szárazanyag , oldható: Refraktometriás meghatározás. | Paradicsom püré és paradicsom paszta | NMKL 70, 1969 |
| Szárazanyag összes: Gravimetriás módszer: szárítási súlyvesztés | Gyümölcs- és zöldséglevek | CEN EN 12145:1996 |
| Szárazanyag: Vákuum módszer. | Élelmiszerek | NMKL 169, 2002 |
| Szaxitoxin és dc-szaxitoxin kagylókban: HPLC módszer oszlop utáni származékolással | Élelmiszerek | CEN ENV 14194:2002 |
| Szaxitoxin és dc-szaxitoxin: HPLC módszer peroxidos vagy peroxidos oxidációs oszlop előtti származékolással | Kagylók | CEN TC 275 Munkaprogram |
| Széndioxid | Bor | OIV (A 39) |
| Széndioxid mérési módszer borban: túlnyomás mérése | Pezsgők | OIV |
| Szénizotóp arány (13C/12C) (stabil): gyümölcslevek cukraiban – izotóparány tömegspektrometria | Gyümölcs- és zöldséglevek | CEN ENV 12140:1996 |
| Szénizotóp arány (13C/12C) (stabil): gyümölcslevek pulpjában – izotóparány tömegspektrometria | Gyümölcs- és zöldséglevek | CEN ENV 13070:1998 |
| Szennyező tartalom | Olajmagvak | CEN EN ISO 658:2002 |
| Szerves foszfortartalmú növényvédőszer szermaradvány tartalom: Gázkromatográfiás módszer | Takarmányok | ISO 14182 1999 |
| Szerves foszfortartalmú növényvédőszer szermaradványok: Gázkromatográfiás módszer | Takarmányok | CEN EN ISO 14182:1999 |
| Szerves klórtartalmú növényvédőszer szermaradványok Gázkromatográfiás módszer | Takarmányok | CEN EN ISO 14181:2000 |
| Szerves szennyezők, illó | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN TC 307 Munkaprogram |
| Szigetelt tartályok háztartási célra – 1. rész: Hőszigetelt vákuumpalackok és kancsók műszaki leírása | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 12546-1:2000 |
| Szigetelt tartályok háztartási célra – 2. rész: Hőszigetelt zacskók és dobozok előírásai | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 12546-2:2000 |
| Szigetelt tartályok háztartási célra – 3. rész: Hőtartó csomagolások műszaki leírása | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 12546-3:2000 |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|--|--|----------------------------------|
| Szilárd zsírtartalom: Pulzáló mag mágneses rezonancia módszer | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN TC 307 Munkaprogram |
| Szilikátos felületek – 1. rész: Kerámiaedényekből kioldható ólom és kadmium meghatározása | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 1388-1:1995 |
| Szilikátos felületek – 2. rész: Nem kerámiából készült edények szilikátos felületeiből kioldható ólom és kadmium meghatározása | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN EN 1388-2:1995 |
| Színezékek, mesterséges | Bor | OIV (A 43) |
| Színezékek, mesterséges, vízdoldható, félkvantitatív: Kromatográfias és spektrometriás meghatározás | | NMKL 134, 1990 |
| Színezékek, vízdoldható, mesterséges. Folyadékkromatográfias meghatározás | Élelmiszerek | NMKL 130, 1989 |
| Színezékek, vízdoldható, mesterséges. Izolálás és azonosítás | Élelmiszerek | NMKL 31, 1959 |
| Színezékek, vízdoldható, mesterséges. Izolálás és azonosítás | Élelmiszerek | NMKL 114, 1985 |
| Színezékek, zsírdoldható, mesterséges. Izolálás és azonosítás | Élelmiszerek | NMKL 32, 1959 |
| Színjellemzők | Bor | OIV (A0) |
| Szója termékek tripszin inhibitor aktivitása | Takarmányok | CEN EN ISO 14902:2001 |
| Szomatikus sejtszám – 1. rész: Mikroszkópos módszer (ISO 13366-1:1997) | Tej | CEN EN ISO 13366-1:1997 |
| Szomatikus sejtszám – 3. rész: Fluoreszcenciás opto-elektronikus módszer (ISO 13366-3:1997) | Tej | CEN EN ISO 13366-3:1997 |
| szorbinsav | Bor | OIV (A 30) |
| Szótár | Halliszt | ISO 7088 |
| Szteroid szénhidrogének | Növényi olajok | AOCS Cd 27 -96 (03) |
| szterolok: egyedi és összes szterol tartalom meghatározása - Gázkromatográfias módszer | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 12228:1999 |
| Sztigmasztadiének | Növényi olajok | AOCS Cd 26 -96 (03) |
| Sztigmasztadiének – 2. rész: Nagy felbontású folyadékkromatográfias (HPLC) módszer | Növényi olajok | CEN TC 307 Munkaprogram |
| Sztigmasztadiének növényi olajokban – 1. rész: Kapilláris gáz kromatográfia (Referencia módszer) (ISO 15788-1:1999) | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 15788-1:2001 |
| Sztigmasztadiének növényi olajokban – 2. rész: Nagy felbontású folyadékkromatográfias (HPLC) módszer | Zsírok és olajok | ISO 15788-2 2003-02-15 |
| Szulfát tartalom | Gyümölcs- és zöldséglevék | CEN EN 1142:1994 |
| Szulfátok | Bor | OIV (A 14) |
| Szulfit – 1. rész: Optimalizált Monier-Williams módszer | Élelmiszerek | CEN EN 1988-1:1998 |
| Szulfit – 2. rész: Enzimes módszer | Élelmiszerek | CEN EN 1988-2:1998 |
| Szulfit: Enzimes meghatározás. | Élelmiszerek | NMKL 135, 1990 |
| Szulfit: spektrofotometriás meghatározás. | Élelmiszerek | NMKL 132, 1989 |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|---|--|-----------------------------------|
| Tanúsított referencia anyagok: az analitikai eredmények kiértékelése | | NMKL No 9, 2001 |
| Tápközegek – 1. rész: Laboratóriumi tápközeg készítés minőségbiztosításának általános útmutatója (ISO/TR 11133-1:2000) | Élelmiszer és állati takarmány | CEN ENV ISO 11133-1:2000 |
| Tápközegek, készítési és előállítási útmutató 2. rész: gyakorlati útmutató tápközegek teljesítményének vizsgálatára (ISO/TS 11133-2:2003) | Élelmiszer és állati takarmány | CEN ISO/TS 11133-2:2003 |
| Tejsav baktériumok: Meghatározás. | Hús és hústermékek | NMKL 140, 1991 |
| Tejsav: Enzimes módszer | Bor | OIV |
| Tejsav: HPLC | Bor | OIV |
| Tejsav: kémiai módszer | Bor | OIV (A 27) |
| Telepszámlálási technika 30 °C -on | Vaj, fermentált tej és friss sajt | ISO 13559 IDF 153:2002 |
| Telepszámlálási technika 37 °C -on (A) | Joghurt | ISO 7889 IDF 117 2003-02-01 |
| Térfogat ellenőrzése | | NMKL No 13, 2003 |
| Tokoferolok és szterolok GLC módszerrel | Szójadara | AOCS Ce 3 -74 (03) |
| Toxin-termelő <i>Penicillium verrucosum</i> : Meghatározás. | Élelmiszerek és takarmányok | NMKL 152, 1995 |
| Tömegsűrűség ("hektoliter súly") — 1. Rész: Referencia módszer (A) | Gabona | ISO 7971-1 2003-07-01 |
| Tömegvesztés 105 °C-on | Zöld kávé | ISO 6673 2003-09-01 |
| Törésmutató | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 6320:2000 |
| Transz izomerek infravörös spektroszkópiás meghatározása | Zsírok és olajok | ISO 13884 2003-07-01 |
| Transz zsírsav izomerek– Gázkromatográfiás módszer | Növényi zsírok és olajok | CEN TC 307 Munkaprogram |
| Triptofán tartalom | Takarmányok | ISO/DIS 13904 |
| Triptofán tartalom | Takarmányok | CEN TC 307 Munkaprogram |
| Tűzálló edények hagyományos háztartási sütőhöz | Élelmiszerekkel érintkező anyagok és tárgyak | CEN ENV 13834:2000 |
| Ultraibolya fény elnyelés meghatározása | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 3656:2002 |
| Üledék nyers zsírokban és olajokban: centrifugás módszer | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 15301:2001 |
| Validálási vizsgálat a kismértékben módosított AOAC 998.09 (TECRA Salmonella vizuális immunvizsgálat) módszer és a tápközeges referencia módszer egyenértékűségének igazolására | | AOAC H998.09 Mod 3-13-03. |
| Vas | Bor | OIV (A 9) |
| Vas: fotometriás meghatározás. | Élelmiszerek | NMKL 116, 1985 |
| Visszanyerési információ az analitikai mérések területén | | Eurachem Útmutató (1998) |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|--|------------------------------------|----------------------------------|
| Víz aktivitás: Mérés poliamid betétes higrométerrel. | | NMKL 104, 1984 |
| Víz aktivitás: Műszeres meghatározás Novasina elektronikus higrométerrel és Aqua-Lab harmatpont mérő műszerrel. | | NMKL 168, 2001 |
| Víztartalom: Karl Fischer módszer | Tejzsír termékek | ISO 5536 IDF 23:2002 |
| Vizsgálat ajánlott módszerek | Takarmány minőségű zsír termékek | AOCS Cf 1 -68 (03) |
| Vizsgálati minta készítése | Zsírok és olajok | ISO 661 2003-05-15 |
| Vizsgálati minta készítése | Takarmányok | ISO 6498 1998 |
| Vizsgálati minta készítése | Takarmányok | CEN TC 307 Munkaprogram |
| Vizsgálati minta készítése (ISO 661:1989) | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 661:1995 |
| Vizsgálati minta készítése laboratóriumi mintából (ISO 664:1990) | Olajmagvak | CEN EN ISO 664:1995 |
| Vizsgálati minták, kiindulási szuszpenziók és tízszeres hígítások előkészítése mikrobiológiai vizsgálathoz - általános útmutatás (ISO 8261:2001) | Tej és tejtermékek | CEN EN ISO 8261:2001 |
| Yersinia enterocolitica, feltételes patogén: horizontális kimutatási módszer | Élelmiszer és Takarmányok | ISO 10273 2003-07-03 |
| Yersinia enterocolitica, feltételes patogén: horizontális kimutatási módszer | Élelmiszer és takarmányok | CEN EN ISO 10273:2003 |
| Yersinia enterocolitica: Kimutatás. | Élelmiszerek | NMKL 117, 1996, 4. kiadás |
| Zearalenon gabonában, állati takarmányban és takarmány adalékokban immunoaffinitás oszlopkromatográfiás tisztítás és HPLC módszer alkalmazásával | Takarmányok | ISO/CD 17372 |
| Zearalenon: minőségi meghatározás | Takarmányok | ISO 6870 2002 |
| Zsír | Tej, tejszín és tejpör | NMKL 10, 2001, 3.kiad.. |
| Zsír (nyers), dietil-éteres extrakció: (Randall/ Soxtec/ bemeztési módszer) | Takarmány, gabona | AOAC 2003.05 |
| Zsír (nyers), hexános extrakció: (Randall/ Soxtec/ bemeztési módszer) | Takarmány, gabona | AOAC 2003.06 |
| Zsír (szilárd) tartalom: pulzáló mag mágneses rezonancia módszer (ISO 8292:1991) | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 8292:1995 |
| Zsír: Meghatározás SBR szerint. | Hús és hústermékek | NMKL 131, 1989 |
| Zsír: Meghatározás. | Élelmiszerek | NMKL 160, 1998 |
| Zsírmentes szárazanyag és zsírtartalom – 1. rész: Nedvesség tartalom meghatározása (Referencia módszer) (ISO 3727-1:2001) | Vaj | CEN EN ISO 3727-1:2001 |
| Zsírmentes szárazanyag és zsírtartalom – 3. rész: Zsírtartalom meghatározása | Vaj | CEN EN ISO 3727-3:2003 |
| Zsírmentes szárazanyag és zsírtartalom – 2. rész: A zsírmentes szárazanyag tartalom meghatározása (Referencia módszer) (ISO 3727-2:2001) | Vaj | CEN EN ISO 3727-2:2001 |

| Elemzendő anyag | Mátrix | Szervezet/ hivatkozás |
|---|--|--------------------------------------|
| Zsírsvav metilészterek | Tejzsír | ISO 15884 IDF 182:2002 |
| Zsírsvavak a triglicerid molekulák 2. pozíciójában | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 6800:1997 |
| Zsírsvavak metilészterei Gázkromatográfiás elemzés (ISO 5508:1990) | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 5508:1995 |
| Zsírsvavak metilészterei: előállítás | Állati és növényi zsírok és olajok | CEN EN ISO 5509:2000 |
| Zsírsvavak: Gázkromatográfiás módszer | Takarmányok | ISO/TS 17764-2 2003 |
| Zsírsvavak: metilészterek készítése | Takarmányok | ISO/TS 17764-1 2003 |
| Zsírsvavösszetétel gáz-folyadék kromatográfiás módszerrel | Tejzsír | ISO 15885 IDF 184:2002 |
| Zsírsvav-tartalom | Takarmányok | CEN TC 307 Munkaprogram |
| Zsírsvavtartalom meghatározása | Takarmányok | ISO/TS 17764 |
| Zsírtartalom | Takarmányok | ISO 6492 1999 |
| Zsírtartalom – Gravimetriás módszer | Sajt és ömlesztett sajt termékek | CEN TC 302 Munkaprogram |
| Zsírtartalom meghatározás Gerber módszerrel. | Tej | NMKL 40, 1961 |
| Zsírtartalom: Gravimetriás módszer (Referencia módszer) | Tejalapú fagyaltok és jégkrémek | CEN EN ISO 7328:1999 |
| Zsírtartalom: Gravimetriás módszer (Referencia módszer) (ISO) | Tejpor és tejpor termékek | CEN EN ISO 1736:2000 |
| Zsírtartalom: Gravimetriás módszer (Referencia módszer) (ISO) | Fölözött tej, savó és irós vaj | CEN EN ISO 7208:1999 |
| Zsírtartalom: Gravimetriás módszer (Referencia módszer) (ISO 1211:1999) | Tej | CEN EN ISO 1211:2001 |
| Zsírtartalom: Gravimetriás módszer (Referencia módszer) (ISO 1737:1999) | Sűrített tej és édesített sűrített tej | CEN EN ISO 1737:1999 |
| Zsírtartalom: Gravimetriás módszer (Referencia módszer) (ISO 1854:1999) | Savósajt | CEN EN ISO 1854:1999 |
| Zsírtartalom: Gravimetriás módszer (Referencia módszer) (ISO 2450:1999) | Tejszín | CEN EN ISO 2450:1999 |
| Zsírtartalom: Gravimetriás módszer (Referencia módszer) (ISO 8381:2000) | Tejalapú gyermektápszer | CEN EN ISO 8381:2000 |
| Zsírtartalom: Referencia módszer | Vaj, étolaj emulziók és kenhető zsiradékok | ISO 17189 2003-09-15 IDF 194:2003 |
| α -Monogliceridek | Kereskedelembe kapható zsírok és olajok | AOCS Cd 11 -57 (03) |

Molnár Pál és Tóth Marianna