

Kjemiske analyser (område P12)

Prøvemateriale	Analyse av	Referanse-standard	Metode id.	Merknad
Fôr, fôringredienser og fisk	Nitrogen Kjeldahl	ISO 5983-2	A 01	Destillasjon (Kjeldahl)
	Råprotein Kjeldahl			
Næringsmidler	Nitrogen Kjeldahl	Intern metode basert på ISO 5983-2	A 01	Destillasjon (Kjeldahl)
	Råprotein Kjeldahl			
Fôr, fôringredienser og fisk	Aske	ISO 5984	A 02	Glødeovn, 550 grader
Fôr og fôringredienser	Fett Soxlet	AOCS Ba 3-38	A 03	Ekstraksjon
Fôr, fôringredienser og fisk	Vanninnhold / Tørrstoff	ISO 6496	A 04	Tørkeskap v/ 103 grader
Fôr, fôringredienser og fisk	Totalt flyktig nitrogen	AOAC 920.03	A 05	Destillasjon/titrering
Fôr, fôringredienser og fisk	Salt. NaCl bestemt som klorid	AOAC 937.09	A 06	Titrering. Volumetrisk metode
Marine, animalske og vegetabiliske oljer og fett	Frie fettsyrer	AOCS Ca 5a-40	A 07	Titrering
Marine, animalske og vegetabiliske oljer og fett	Anisidintall (p-Anisidin-verdi)	AOCS Cd 18-90	A09	Spektrofotometer
Marine, animalske og vegetabiliske oljer og fett	Peroksidtall	AOCS Cd 8b-90	A 10	Titrering
Marine, animalske og vegetabiliske oljer og fett	Smuss i fett og oljer	ISO 663	A 11	Filtrering / gravimetrisk
Marine, animalske og vegetabiliske oljer og fett	Vanninnhold i olje	AOCS Ca 2e-84	A 13	Karl Fischer titrering metode
Fôr, fôringredienser og fisk	Råprotein, vannløselig	Intern metode	A 20	Ekstraksjon med kokende vann og bestemmelse ved Kjeldahl metode
Fôr, fôringredienser og fisk	Astaxanthin	Intern metode	A 23	Normal fase HPLC og UV deteksjon
Fôr og fôringredienser	Nitrogen, forbrenning	NS-EN ISO 16634-1	A 25	Forbrenning v/1100 grader og bestemmelse med termisk ledninsevne
	Råprotein, forbrenning			
Fôr, fôringredienser og fisk	Fosfor	ISO 6491	A 37	UV spektrofotometer
Fôr og fôringredienser	Fett, syrehydrolyse (EU)	COMMISSION REGULATION (EC) No 152	A 38	Hydrolyse, fett ekstraksjon

Prøvemateriale	Analyse av	Referanse-standard	Metode id.	Merknad
Fôr, fôringredienser og næringsmidler	Totale aminosyrer: Asparaginsyre (Asp) Serin (Ser) Glutaminsyre (Glu) Glycin (Gly) Histidin (His) Arginin (Arg) Treonin (Thr) Alanin (Ala) Prolin (Pro) Tyrosin (Tyr) Valin (Val) Metionin (Met) Lysin (Lys) Isoleucin (Ile) Leucin (Leu) Fenylalanin (Phe)	Intern metode	A 42	HPLC revers fase, derivatisering og fluorescensdeteksjon
Fôr, fôringredienser og fisk	Biogene aminer: Putrescine, cadaverin, histamin og tyramin	Intern metode	A 55	PCA ekstraksjon HPLC, post-kolonne derivatisering og fluorescens deteksjon
Marine, animalske og vegetabiliske oljer og fett	Fettsyresammensetning: Mettede fettsyrer: 14:0, 16:0, 18:0; 20:0: 22:0. Enumettede (monoene) fettsyrer: 16:1, 18:1 (sum n-11, n-9, n-7, n-5), 20:1 (sum n-11, n-9, n-7), 22:1 (sum n-11, n-9, n-7), 24:1 n-9. Flerumettede fettsyrer (PUFA): 16:2 n-4, 16:3 n-4, 18:2 n-6, 18:3 n-6, 18:3 n-3, 18:4 n-3, 20:2 n-6, 20:3 n-6, 20:4 n-6, 20:3 n-3, 20:4 n-3, 20:5 n-3 (EPA), 21:5 n-3, 22:4 n-6, 22:5 n-3, 22:6 n-3 (DHA). Summeringer: Sum mettede fettsyrer, sum monoene fettsyrer, sum PUFA omega-6, sum PUFA omega-3, sum totale flerumettede, sum EPA + DHA, sum identifiserte fettsyrer. Forholdstall (n-6/n-3).	AOCS Ce 1b-89	A 68	Metylestrifisering kapillær GC-FID
Fôr, fôringredienser og fisk	Panaferd: Astaxanthin, canthaxanthin, adonirubin	Intern metode	A 92	Ekstraksjon med THF, heksan, metanol. Normalfase HPLC med to SI-kolonner og UV deteksjon
Fôr og fôringredienser	Fluor (syreløselig)	NS-EN 16279	A 98	Ion-sensitiv elektrode-metode (ISE)

Mikrobiologiske analyser (område P16)

Prøvemateriale	Analyse av	Referanse-standard	Metode id.	Merknad
Næringsmidler, fôr og fôringredienser	Bestemmelse av aerobe mikroorganismer (kimtall)	AFNOR 3M 01/01-09/89	A 16	Petrifilm TM Aerobic Count Plate
Næringsmidler, fôr og fôringredienser	Påvisning og telling av Enterobacteriaceae. Del 2: Colony-count technique.	ISO 21528-2	A 19	
Næringsmidler, fôr og fôringredienser	Bestemmelse av Clostridium perfringens	NS-EN ISO 7937	A 26	
Næringsmidler og fôr	Bestemmelse av anaerobe sulfitt-reducerende bakterier	ISO 15213	A 27	
Fôr og fôringredienser	Bestemmelse av koliforme bakterier og E. coli	Intern metode	A 46	Basert på AOAC998.08 og 991.14. Petrifilm TM E. coli / Coliform Count Plate
Næringsmidler		AOAC 998.08 og 991.14		Petrifilm TM E. coli / Coliform Count Plate
Fôr, fôringredienser og produktavsetninger	Påvisning av Salmonella	Intern metode	A 53	Basert på NMKL 71
Næringsmidler		NMKL 71		
Fôr, fôringredienser og næringsmidler	Analyse av mugg og gjær	AFNOR 3M01/13-07/14	A 113	

Molekylærbiologi (område P24)

Prøvemateriale	Analyse av	Referanse-standard	Metode id.	Merknad
Næringsmidler, fôr, fôringredienser og miljøprøver	Påvisning av Salmonella	NordVal no: 023	A 87	PCR (foodproof®) kombinert med NMKL 71
Næringsmidler og miljøprøver	Påvisning av Listeria monocytogenes	NordVal no: 025	A 115	PCR (foodproof®)