



Signatář EA MLA
Český institut pro akreditaci, o.p.s.
Hájkova 2747/22, Žižkov, 130 00 Praha 3

vydává

v souladu s § 16 zákona č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky a o změně a doplnění některých zákonů,
ve znění pozdějších předpisů

OSVĚDČENÍ O AKREDITACI

č. 537/2025

EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o.
se sídlem Martinovská 3248/166, Martinov, 723 00 Ostrava
IČO 26872196

pro zkušební laboratoř č. 1162
Zkušební laboratoř EKOCENTRUM OVALAB

Rozsah udělené akreditace:

Chemické zkoušení potravin, krmiv, farmaceutických přípravků, surovin pro výrobu léčiv, biologických materiálů, vod a zemědělských výrobků, vymezené přílohou tohoto osvědčení.

Toto osvědčení je dokladem o udělení akreditace na základě posouzení splnění akreditačních požadavků podle

ČSN EN ISO/IEC 17025:2018

Subjekt posuzování shody je při své činnosti oprávněn odkazovat se na toto osvědčení v rozsahu udělené akreditace po dobu její platnosti, pokud nebude akreditace pozastavena, a je povinen plnit stanovené akreditační požadavky v souladu s příslušnými předpisy vztahujícími se k činnosti akreditovaného subjektu posuzování shody.

Toto osvědčení o akreditaci nahrazuje v plném rozsahu osvědčení č.: 690/2020 zde dne 12. 11. 2020, popřípadě správní akty na ně navazující.

Udělení akreditace je platné do **24. 10. 2030**

V Praze dne 24. 10. 2025



Ing. Jan Velíšek
ředitel odboru zkušebních
a kalibračních laboratoří
Český institut pro akreditaci, o.p.s.

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 537/2025 ze dne: 24. 10. 2025**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o.
objekt číslo 1162, Zkušební laboratoř EKOCENTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

Detailní informace k činnosti v rozsahu akreditace (stanovované analyty) jsou uvedeny v části „Upřesnění rozsahu akreditace“.

Zkoušky:

| Pořadové číslo ¹ | Přesný název zkušebního postupu / metody | Identifikace zkušebního postupu / metody ² | Předmět zkoušky | Stupně volnosti ³ |
|-----------------------------|--|--|--|------------------------------|
| 1 | Stanovení prvků metodou ICP-OES | SOP A-01-1 (ČSN 56 0065; Manuál ICP-OES ACROS SPECTRO) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky a biologické materiály | - |
| 2 | Stanovení prvků metodou ICP-OES | SOP A-01-2 (EP 11, čl. 2.4.20, 2.4.27); FCC 9. vydání; Manuál ICP-OES ACROS SPECTRO) | Farmaceutické výrobky a suroviny, chemikálie | - |
| 3 | Stanovení Hg atomovým absorpčním spektrometrem | SOP A-02-1-1 (Návod k obsluze AMA 254) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky a biologické materiály | - |
| 4 | Stanovení Hg atomovým absorpčním spektrometrem | SOP A-02-1-2 (Návod k obsluze AMA 254) | Farmaceutické výrobky a suroviny, chemikálie | - |
| 5 | Stanovení pH potenciometricky | SOP A-14 (ČSN ISO 10523) | Vody pitné a odpadní | - |
| 6 | Stanovení elektrické konduktivity konduktometricky | SOP A-15 (ČSN EN 27888) | Vody pitné a odpadní | - |
| 7 | Stanovení dusitanů spektrofotometricky | SOP A-21 (ČSN EN 26777) | Vody pitné | - |
| 8 | Stanovení peroxidového čísla titračně | SOP C-03 (ČSN ISO 3960:8.2017; Davídek J., Laboratorní příručka analýzy potravin, 1981) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky | - |
| 9 | Stanovení pH potenciometricky | SOP C-04 (ČSN ISO 1842; ČSN 57 0107; ČSN 58 0703-9; ČSN 57 0530; ČSN 57 0106; Davídek J., Laboratorní příručka analýzy potravin, 1981) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky | - |

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 537/2025 ze dne: 24. 10. 2025**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o.
objekt číslo 1162, Zkušební laboratoř EKOCENTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

| Pořadové číslo ¹ | Přesný název zkušebního postupu / metody | Identifikace zkušebního postupu / metody ² | Předmět zkoušky | Stupně volnosti ³ |
|-----------------------------|---|--|---|------------------------------|
| 10 | Stanovení obsahu chloridů argentometrickou titrací a chloridu sodného dpočtem | SOP C-05 (ČSN ISO 1841-2; ČSN EN 12133; ČSN EN ISO 5943) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky | - |
| 11 | Stanovení dusíku dle Kjeldahla | SOP C-06 (ČSN ISO 1871; Davídek J. a kol.: Laboratorní příručka analýzy potravin, 1981) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky | - |
| 12 | Stanovení obsahu vody gravimetricky | SOP C-07 (ČSN 56 0116-3; ČSN 57 0530; ČSN 56 8197; ČSN 58 1361; ČSN 56 8193; ČSN ISO 7703; ČSN ISO 7702; ČSN EN ISO 712; ČSN 46 7092-3; ČSN 57 0105-3:1998; ČSN 57 0105-13; ČSN 58 8757:1994; ČSN 56 8198; ČSN EN ISO 665; ČSN 46 7092-3; ČSN 56 0146; ČSN 56 0116-3; ČSN EN ISO 3727:1997; ČSN 56 0160-3:1987; ČSN 57 6021; ČSN ISO 6731; ČSN 56 0130-3; Davídek J. a kol.: Laboratorní příručka analýzy potravin, 1981) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky | - |
| 13 | Stanovení obsahu tuku po kyselé hydrolyze gravimetricky | SOP C-09-1 (ČSN ISO 1443; Davídek J. a kol.: Laboratorní příručka analýzy potravin, 1981) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky | - |

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 537/2025 ze dne: 24. 10. 2025**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o.
objekt číslo 1162, Zkušební laboratoř EKOCENTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

| Pořadové číslo ¹ | Přesný název zkušebního postupu / metody | Identifikace zkušebního postupu / metody ² | Předmět zkoušky | Stupně volnosti ³ |
|-----------------------------|---|--|---|------------------------------|
| 14 | Stanovení sacharidů jodometricky | SOP C-11 (ČSN 56 0512-15; ČSN 56 0116-7; ČSN 56 0130-5; ČSN 56 0146-5; ČSN 57 0530; ČSN 57 0107; ČSN 46 7092-22; Davídek J. a kol.: Laboratorní příručka analýzy potravin, 1981) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky | - |
| 15 | Stanovení titrační kyselosti | SOP C-12 (ČSN ISO 750; ČSN EN 12147; ČSN 57 0530; ČSN EN ISO 660; Davídek J. a kol.: Laboratorní příručka analýzy potravin, 1981) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky | - |
| 16 | Stanovení popela gravimetricky | SOP C-22 (ČSN 56 0116-4; ČSN ISO 928; ČSN ISO 763; ČSN EN 1135; ČSN 46 7092-9; ČSN ISO 1575; ČSN 58 1361; EP 11, čl. 2.4.16, čl. 2.8.1; Davídek J. a kol.: Laboratorní příručka analýzy potravin, 1981) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky | - |
| 17 | Stanovení jódu, jodidů a jodičnanů jodometricky | SOP C-27 (ČSN 58 0111; ACS, 10. vydání; Vyhláška č. 124/2001 Sb., kterou se stanoví požadavky na odběr vzorků a principy metod laboratorního zkoušení krmiv, doplňkových látek a premixů) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky | - |

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 537/2025 ze dne: 24. 10. 2025**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

EKOCESTRUM OVALAB, s.r.o.

objekt číslo 1162, Zkušební laboratoř EKOCESTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

| Pořadové číslo ¹ | Přesný název zkušebního postupu / metody | Identifikace zkušebního postupu / metody ² | Předmět zkoušky | Stupně volnosti ³ |
|-----------------------------|--|---|---|------------------------------|
| 18 | Stanovení škrobu podle Ewarse polarimetricky | SOP C-34 (ČSN 56 0512-16; ČSN 46 7092-21; Davídek J. a kol.: Laboratorní příručka analýzy potravin, 1981) | Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy a zemědělské výrobky | - |
| 19 | Stanovení hustoty vibračním hustoměrem | SOP C-37-1 (EP 11, čl. 2.2.5) | Tekuté potraviny, premixy a potravní doplňky | - |
| 20 | Stanovení hustoty vibračním hustoměrem | SOP C-37-2 (EP 11, čl. 2.2.5) | Čisté látky, farmaceutické výrobky a suroviny | - |
| 21 | Stanovení vody volumetricky dle Karl Fischera | SOP C-43-1 (ČSN 58 8759:1994; ČSN 56 0146; EP 11, čl. 2.5.12) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky | - |
| 22 | Stanovení vody volumetricky dle Karl Fischera | SOP C-43-2 (EP 11, čl. 2.5.12) | Čisté látky, farmaceutické výrobky a suroviny, | - |
| 23 | Stanovení organických mastných kyselin metodou GC/FID | SOP C-75 (ČSN EN ISO 12966-1; Davídek J. a kol.: Laboratorní příručka analýzy potravin, 1981) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky | - |
| 24 | Stanovení mykotoxinů metodou HPLC/FLD, DAD | SOP C-76 (EP 11, čl. 2.8.18, 2.8.22; Aplikační listy firmy Vicam) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky | - |
| 25 | Stanovení dietární vlákniny enzymovou metodou setem firmy Merck a Megazyme | SOP C-83 (AOAC 991.43; Aplikační list firmy Merck a Megazyme) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky | - |
| 26 | Stanovení sacharidů a vybraných látek metodou HPLC/RID | SOP C-85 (EP 11, čl. 2.2.29; Davídek J. a kol.: Laboratorní příručka analýzy potravin, 1981; Aplikační listy firmy Restek, Tessek) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky | - |

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 537/2025 ze dne: 24. 10. 2025**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o.
objekt číslo 1162, Zkušební laboratoř EKOCENTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

| Pořadové číslo ¹ | Přesný název zkušebního postupu / metody | Identifikace zkušebního postupu / metody ² | Předmět zkoušky | Stupně volnosti ³ |
|-----------------------------|---|--|---|------------------------------|
| 27 | Stanovení netěkavých látek metodou HPLC/ELSD | SOP C-92 (ACS, 10. vydání; Validation of an analytical method for the simultaneous determination of nine intense sweeteners by HPLC-ELSD, Report on the final collaborative trial, institute for Reference Materials and Measurements, Geel, BE; Aplikační list Shimadzu) | Potraviny, potravní doplňky, premixy a zemědělské výrobky | - |
| 28 | Stanovení obsahu aminokyselin, sladidel a vitamínů bezvodou titrací s kyselinou chloristou. | SOP C-93 (EP 11, čl. 2.2.20; USP 42) | Čisté látky - farmaceutické výrobky a suroviny, premixy | - |
| 29 | Stanovení průměrné hmotnosti kusu | SOP C-100 (EP 11, čl. 2.9.5) | Potraviny, Potravní doplňky | - |
| 30 | Stanovení obsahu morfinu metodou HPLC/UV | SOP C-97-1 (EP 11, čl. 2.2.29; Separation and determination of opium alkaloids by HPLC. Y. Nobuhara, et al. Journal of Chromatography 190 (1980)) | Mák, makovina, potraviny obsahující mák | - |
| 31 | Stanovení organických kyselin metodou HPLC/UV | SOP C-97-3 (Aplikační list firmy Tosoh, Restek) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky | - |
| 32 | Stanovení obsahu volných aminokyselin metodou HPLC/UV | SOP C-97-4 (ČSN 46 7092-25; ČSN EN ISO 13903; ČSN EN ISO 17180; EP 11, čl. 2.2.56; Wei Z. a kol. Journal of Chinese Chemical Society, 2011, 58, str. 509 až 515) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky | - |

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 537/2025 ze dne: 24. 10. 2025**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o.
objekt číslo 1162, Zkušební laboratoř EKOCENTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

| Pořadové číslo ¹ | Přesný název zkušebního postupu / metody | Identifikace zkušebního postupu / metody ² | Předmět zkoušky | Stupně volnosti ³ |
|-----------------------------|--|---|---|------------------------------|
| 33 | Stanovení kyseliny panthothenové metodou HPLC/UV | SOP C-97-5 (EP 11, čl. 2.2.56; Wei Z. a kol. Journal of Chinese Chemical Society, 2011, 58, str. 509 až 515; Hudson T. S. Subramanian S., Allen R. J.: „Determination. Of Pantothenic acid, Biotin and Vitamin B ₁₂ in Nutritional Products“. Journal of Association of Analytical Chemists 1984) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky | - |
| 34 | Stanovení obsahu taurinu metodou HPLC/UV | SOP C-97-6 (EP 11, čl. 2.2.56; Spitze A. R. a kol: J. Ami. Physiol. A. Anim. Nutr. 87, (2003), str. 251 až 262) | Potraviny, potravní doplňky, krmiva, premixy | - |
| 35 | Stanovení rutinu, hesperidinu a diosminu metodou HPLC/UV | SOP C-97-7 (EP 11, čl. 2.2.29; Šatinský D. a kol: Determination of Rutin, Troxerutin, Diosmin and Hesperidin in Food Supplements Using Fused-Core Column Technology, Food Anal. Methods (2013) 6: str 1353 až 1360) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky | - |
| 36 | Stanovení kurkuminoidů metodou HPLC/UV | SOP C-97-8 (USP 43, čl. 621; Nagappan K. V. a kol: Liquid Chromatography Method for the Simultaneous Determination of Curcumin and Piperin In Food Products using DAD: Asian J. Research Chem. 2 (2): April.- June, 2009) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky | - |
| 37 | Stanovení kumarinu, vanilinu a ethylvanilinu metodou HPLC/UV-VIS | SOP C-97-9 (USP 43, čl. 621; Aplikační list firmy Agilent) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva | - |

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 537/2025 ze dne: 24. 10. 2025**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o.

objekt číslo 1162, Zkušební laboratoř EKOCENTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

| Pořadové číslo ¹ | Přesný název zkušebního postupu / metody | Identifikace zkušebního postupu / metody ² | Předmět zkoušky | Stupně volnosti ³ |
|-----------------------------|---|--|---|------------------------------|
| 38 | Stanovení vitaminů A a E metodou HPLC/FLD a HPLC/UV | SOP O-03 (Davídek J., Laboratorní příručka analýzy potravin, 1981; Aplikační list firmy Shimadzu, Restek) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky | - |
| 39 | Stanovení konzervantů metodou HPLC/UV | SOP O-06 (Davídek J., Laboratorní příručka analýzy potravin, 1981; Aplikační list firmy Shimadzu, Restek) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky | - |
| 40 | Stanovení vitamínu C metodou HPLC/UV | SOP O-07 (ČSN EN 14130:2004; EP 11, čl. 2.2.29; Aplikační list firmy Shimadzu) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky | - |
| 41 | Stanovení vitaminů B1, B2, B6 metodou HPLC/FLD | SOP O-08 (ČSN EN 14122; ČSN EN 14152; Aplikační list firmy Shimadzu) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, krmiva, zemědělské výrobky | - |
| 42 | Stanovení kofeinu a teobrominu metodou HPLC/UV-VIS | SOP O-09 (ČSN EN 12856; Davídek J., Laboratorní příručka analýzy potravin, 1981; Aplikační list firmy Shimadzu) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, zemědělské výrobky | - |
| 43 | Stanovení cholesterolu metodou GC/FID | SOP O-10 (EP 11, čl. 2.2.28; Davídek J., Laboratorní příručka analýzy potravin, 1981) | Potraviny, potravní doplňky | - |
| 44 | Stanovení vitamínu B12 metodou HPLC/UV-VIS | SOP O-11 (EP 11, čl. 2.2.29) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potravní doplňky, premixy | - |
| 45 | Stanovení vitamínu B3 metodou HPLC/UV | SOP O-13 (EP 11, čl. 2.2.29; Aplikační list firmy La Roche) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, zemědělské výrobky | - |
| 46 | Stanovení karotenoidů metodou HPLC/UV-VIS | SOP O-14 (ČSN EN 12823-2; USPNF 2025; Aplikační list firmy Shimadzu) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, zemědělské výrobky | - |

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 537/2025 ze dne: 24. 10. 2025**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o.

objekt číslo 1162, Zkušební laboratoř EKOCENTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

| Pořadové číslo ¹ | Přesný název zkušebního postupu / metody | Identifikace zkušebního postupu / metody ² | Předmět zkoušky | Stupně volnosti ³ |
|-----------------------------|---|---|---|------------------------------|
| 47 | Stanovení vitamínu B12 metodou ELISA | SOP O-17-1 (Set firmy R-Biopharm; Set firmy Immunolab) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, zemědělské výrobky | - |
| 48 | Stanovení kyseliny listové metodou ELISA | SOP O-17-2 (Set firmy R-Biopharm; Set firmy Immunolab) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, zemědělské výrobky | - |
| 49 | Stanovení biotinu metodou ELISA | SOP O-17-3 (Set firmy R-Biopharm; Set firmy Immunolab) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, zemědělské výrobky | - |
| 50 | Stanovení koenzymu Q10 metodou HPLC/UV-VIS | SOP O-24 (USP 44, čl. 621; Dietary Supplements Compendium, vydání 15) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy | - |
| 51 | Stanovení vitamínu B9 metodou HPLC/UV | SOP O-21 (EP, čl. 2.2.29; USPNF 2022) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potravní doplňky, premixy | - |
| 52 | Stanovení vitaminů D metodou HPLC/UV | SOP O-26 (ČSN EN 12821) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, zemědělské výrobky | - |
| 53 | Stanovení terpenů metodou GC/FID | SOP O-16 (EP 11, čl. 2.2.28; Lachenmeier D: Absinthe - A Review: Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 46:str. 365 až 377, 2006) | Potraviny, lihoviny | - |
| 54 | Stanovení vitaminů K metodou HPLC/UV a HPLC/FLD | SOP O-44 (USP 43, čl 621; Dietary Supplements Compendium, Haroon, Y: Chemical reduction systém for the detection of phylloquinone and menaquinones, : J. Chrom.384 (1987), str. 383 až 389) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, zemědělské výrobky | - |
| 55 | Stanovení antioxidantů metodou HPLC/UV | SOP O-19 (Aplikační list firmy YMC) | Suroviny pro výrobu potravin a potravních doplňků, potraviny, potravní doplňky, premixy, zemědělské výrobky | - |

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 537/2025 ze dne: 24. 10. 2025**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o.
objekt číslo 1162, Zkušební laboratoř EKOCENTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

| Pořadové číslo ¹ | Přesný název zkušebního postupu / metody | Identifikace zkušebního postupu / metody ² | Předmět zkoušky | Stupně volnosti ³ |
|-----------------------------|---|--|--------------------------------------|------------------------------|
| 56 | Stanovení potravních alergenů metodou ELISA | SOP O-89 (AOAC 2012.01; Aplikační list firmy R-Biopharm) | Potraviny, potravní doplňky, premixy | - |

¹ v případě, že laboratoř je schopna provádět zkoušky mimo své stálé prostory, jsou tyto zkoušky u pořadového čísla označeny hvězdičkou

² u datovaných dokumentů identifikujících zkušební postupy se používají pouze tyto konkrétní postupy, u nedatovaných dokumentů identifikujících zkušební postupy se používá nejnovější platné vydání uvedeného postupu (včetně všech změn)

³ laboratoř neuplatňuje flexibilní přístup k rozsahu akreditace

Upřesnění rozsahu akreditace:

| Pořadové číslo zkoušky | Detailní informace k činnostem v rozsahu akreditace (stanovované analyty) |
|------------------------|---|
| 1 | Prvky - As, Ca, Cd, Co, Cr, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, Ni, P, Pb, Se, Zn a ve formě oxidů, chloridů, síranů výpočtem z naměřených hodnot |
| 2 | Prvky - As, Ca, Cd, Co, Cr, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, Ni, P, Pb, Se, Zn a ve formě oxidů, chloridů, síranů výpočtem z naměřených hodnot |
| 10 | Chlorid sodný (NaCl) - výpočtem z naměřených hodnot |
| 11 | Dusík - dusíkaté látky, bílkoviny, energetická hodnota, obsah masa a obsah čistých svalových bílkovin dopočtem |
| 12 | Voda - sušina a ztráty hmotnosti dopočtem |
| 14 | Redukující cukry, neredukující cukry, cukry po inverzi, maltóza, laktóza, sacharóza, glukóza, fruktóza |
| 15 | Titrační kyselost v jednotkách SH ^o , mmolH ⁺ , ml NaOH, kyselina jablečná, šťavelová, citronová, vinná, mléčná, octová, sírová, chlorovodíková, mravenčí, fosforečná |
| 16 | Popela, písek a podíl nerozpustný v kyselině |
| 17 | Jód, jodid draselný, jodičnan draselný, jodičnan sodný a jodičnan vápenatý výpočtem z naměřených hodnot |
| 23 | Organické mastné kyseliny - SAFA - butanová kyselina (C4:0), hexanová kyselina (C6:0), oktanová kyselina (C8:0), n-dekanová kyselina (C10:0), undekanová kyselina (C11:0), dodekanová kyselina (C12:0), tridekanová kyselina (C13:0), tetradekanová kyselina (C14:0), pentadekanová kyselina (C15:0), hexadekanová kyselina (C16:0), heptadekanová kyselina (C17:0), oktadekanová kyselina (C18:0), eikosanová kyselina (C20:0), heneikosanová kyselina (C21:0), dokosanová kyselina (C22:0), trikosanová kyselina (C23:0), tetrakosanová kyselina (C24:0); Organické mastné kyseliny - MUFA - tetradecenová kyselina (C14:1), cis-10-pentadecenová kyselina (C15:1), hexadecenová kyselina (C16:1), cis-10-heptadecenová kyselina (C17:1), oktadecenová kyselina (C18:1n9c), cis-11-eikosenová kyselina (C20:1), dokosenová kyselina (C22:1n9), tetrakosenová kyselina (C24:11n9); Organické mastné kyseliny - PUFA - oktadekadienová kyselina (C18:2n6c), oktadekatrienová kyselina (C18:3n6), oktadekatrienová kyselina (C18:3n3), eikosadienová kyselina (C20:2), cis-8,11,14-eikosatrienová kyselina (C20:3n6), cis-11,14,17-eikosatrienová kyselina (C20:3n3), eikosatetraenová kyselina (C20:4n6), dokosadienová kyselina (C22:2), eikosapentaenová kyselina (C20:5n3), dokosaheptaenová kyselina (C22:6n3); |

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

EKOCESTRUM OVALAB, s.r.o.
objekt číslo 1162, Zkušební laboratoř EKOCESTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

| Pořadové číslo zkoušky | Detailní informace k činnostem v rozsahu akreditace (stanovované analyty) |
|------------------------|---|
| | Organické mastné kyseliny - TFA - trans-9-oktadecenová (C18:1n9t), oktadekadienová kyselina (C18:2n6t), C18:3 trans isomery; Omega 3 - oktadekatrienová kyselina (C18:3n3), cis-11,14,17-eikosatrienová kyselina (C20:3n3), eikosapentaenová kyselina (C20:5n3), dokosaheptaenová kyselina (C22:7n3); Omega 6 - oktadekadienová kyselina (C18:2n6c), oktadekatrienová kyselina (C18:3n6), cis-8,11,14-eikosatrienová kyselina (C20:3n6), eikosatetraenová kyselina (C20:4n6), eikosadienová kyselina (C20:2), dokosadienová kyselina (C22:2); Omega 9 - oktadecenová kyselina (C18:1n9c), dokosenová kyselina (C22:1n9), tetrakosenová kyselina (C24:11n9); Výpočet sum SAFA, MUFA, PUFA, TFA, Omega 3, Omega 6 a Omega 9 |
| 24 | Mykotoxiny - aflatoxiny B1, B2, G1, G2, suma aflatoxinů a ochratoxin A |
| 26 | Vybrané látky - sacharóza, glukóza, fruktóza, laktóza, maltóza, galaktóza, xylóza, arabinóza, manóza, inulín, sorbitol, manitol, maltitol, xylitol, glycerol, škrob |
| 27 | Netěkavé látky - sukralosa, karnitin, dopočetem karnitin chlorid, karnitin vínan |
| 28 | Stanovované látky - glutamin, karnitin, karnitin chlorid, karnitin vínan, nikotinamid, niacin, kalcium panthothenát, kreatin, bezvodý, kreatin monohydrát, aspartam, glutaman sodný, thiamin, thiamin hydrochlorid, betain, betain hydrochlorid, pyridoxin, alanin, arginin, glycin, izoleucin, leucin, lysin, metionin, fenylalanin, prolin, tryptofan, valin, serin, tyrosin, treonin, histidin, lysin hydrochlorid, pyridoxin hydrochlorid, asparagin monohydrát |
| 29 | Kus - tableta, kapsle, tobolka |
| 31 | Organické kyseliny - kyselina šřavelová, vinná, mravenčí, jablečná, askorbová, mléčná, octová, maleinová, citronová, propionová, máselná, valerová, pyrohroznová a jejich soli dopočetem |
| 32 | Aminokyseliny - alanin, arginin, glycin, izoleucin, k. asparagová, k. glutamová, leucin, lysin, metionin, fenylalanin, prolin, tryptofan, valin, serin, tyrosin, treonin a jejich soli dopočetem |
| 33 | Kyselina panthothenová a její soli dopočetem |
| 36 | Kurkuminoidy - kurkumin, demethoxykurkumin a bisdemethoxykurkumin |
| 38 | Vitamíny A a E a jejich estery dopočetem |
| 39 | Konzervanty - kyselina benzoová, kyselina sorbová a jejich soli dopočetem |
| 40 | Vitamín C - kyselina askorbová a její soli dopočetem |
| 41 | Vitamín B1 - thiamin monochlorid, vitamín B2 - riboflavin, vitamín B6 - pyridoxin, pyridoxal a dopočetem jejich solí |
| 44 | Vitamin B12 - kyanokobalamin, methylcobalamin |
| 45 | Vitamin B3 - nikotinamid, kyselina nikotinová, suma obou |
| 46 | Karotenoidy - beta-karoten, lutein, lykopen, zeaxantin |
| 51 | Kyselina listová, methyltetrahydrofolát a jeho soli dopočetem |
| 52 | Vitaminy - vitamin D2, vitamin D3 |
| 53 | Terpeny - alfa thujone, beta thujone, mentol, eucalyptol, anethol |
| 54 | Vitamin K - vitamin K1, vitamin K2 |
| 55 | Antioxidanty - butylhydroxyanisol, butylhydroxytoluen |
| 56 | Alergen - gliadin, gluten(lepek) |

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o.
objekt číslo 1162, Zkušební laboratoř EKOCENTRUM OVALAB
Martinovská 3248/166, Martinov, 723 08 Ostrava

Použité zkratky:

| | |
|-------------|---|
| ACS | - American Chemical Society (Americká chemická společnost) |
| AMA 254 | - Atomic Mercury Analyzer (Analyzátor rtuti) |
| AOAC | - Association of Official Analytical Chemists (Společnost analytických chemiků) |
| ČSN | - Česká technická norma |
| ČSN EN | - Česká technická norma, která zavádí do soustavy českých norem evropskou normu |
| ČSN EN ISO | - Česká technická norma, která zavádí do soustavy českých norem evropskou normu identickou s mezinárodní normou ISO |
| ČSN ISO | - Česká technická norma, která zavádí do soustavy českých norem mezinárodní normu ISO |
| DAD | - Detektor diodového pole |
| ELISA | - Enzyme-Linked Immunosorbent Assay (Enzymová imunochemická metoda) |
| EP | - European Pharmacopoeia (Evropský lékopis) |
| FCC | - Food Chemical codex (Potravinařský kodex - Spojené státy) |
| GC/FID | - Plynová chromatografie s plamenoionizační detekcí |
| HPLC/FLD | - Kapalinová chromatografie s fluorescenční detekcí |
| HPLC/ELSD | - Kapalinová chromatografie s Evaporative Light Scattering Detector |
| HPLC/RID | - Kapalinová chromatografie s refraktometrickou detekcí |
| HPLC/UV | - Kapalinová chromatografie se spektrofotometrickou detekcí - ultrafialová oblast |
| HPLC/UV-VIS | - Kapalinová chromatografie se spektrofotometrickou detekcí - ultrafialová a viditelná oblast |
| ICP-OES | - Optická emisní spektrometrie s indukčně vázaným plazmatem |
| MUFA | - Mononenasycené mastné kyseliny |
| PUFA | - Polynenasycené mastné kyseliny |
| SAFA | - Nasycené mastné kyseliny |
| SOP | - Standardní operační postup (interní postup zkoušky zpracovaný Zkušební laboratoří EKOCENTRUM OVALAB) |
| TFA | - Trans nenasycené mastné kyseliny |
| USP | - United States Pharmacopeia (Lékopis Spojených států - federální) |
| USPNF | - United States Pharmacopeia - National Formulary (Lékopis Spojených států - národní článek) |