

Allergeen	LOD - detectielimiet	LOQ - limiet voor kwantificering	ULOQ- bovenste grens voor kwantificering	Gerapporteerd als	Bijzonderheden
LC-MS allergenen analyse					
Allergenen wettelijk screening (kwalitatief)	-	-	-	Aan/ afwezig	Gluten (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt), schaaldieren, eieren (eiwit en eigeel), vis, pinda, soja, melk (caseïne en β -lactoglobuline), noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten), selderij (blad, stengels, knol), mosterd (bruin, zwart, wit/ geel en verwante soorten zoals raap- en koolzaad, <i>S. arvensis</i> en <i>B. carinata</i>), sesamzaad, lupine, weekdieren. Sulfiet en lactose uitgezonderd (zijn geen eiwitten).
Allergenen regionaal screening (kwalitatief)	-	-	-	Aan/ afwezig	Boekweit, fenegriek, knoflook, zonnebloempitten, linzen, erwt, tuinboon, wortel, pijnboompitten, kastanje, kokos, appel, kiwi, perzik.
ELISA test					
Amandel	1.25	2.5	20	mg amandel (23% eiwit) per kg product	Onder accreditatie. Kruisreactie met abrikozenpitten, moerbeien, Prunus soorten (o.a. mahaleb), vijgen
Cashew	2	2	60	mg cashew (18% eiwit) per kg product	Kruisreactie met lijnzaad en pistache.
Ei	0.25	0.5	13.5	mg heel eipoeder (49% eiwit) per kg product	Onder accreditatie.
Ei (lysozym) voor kaas/ worst	0.125	0.25	2	mg lysozym (suballergeen ei) per kg product	Ei-lysozym wordt bij kaas en worst gebruikt als conserveermiddel (E1105)
Ei (lysozym) voor wijn, wei	0.025	0.05	0.4	mg lysozym (suballergeen ei) per kg product	Ei-lysozym kan gebruikt worden in wijn
Gluten (gliadine)	2.5	5	80	mg gluten per kg product	Onder accreditatie, gelijkwaardig aan AOAC 2012.01
Gluten (gliadine) competitief voor gehydrolyseerde producten (sojasaus, mout, bier)	5	10	270	mg gluten per kg product	Onder accreditatie. Speciale ELISA analyse voor gehydrolyseerde gluten (sojasaus, moutextract, bier)

Allergeen	LOD - detectielimiet	LOQ - limiet voor kwantificering	ULOQ- bovenste grens voor kwantificering	Gerapporteerd als	Bijzonderheden
Hazelnoot	1.25	2.5	20	mg hazelnoot (15% eiwit) per kg product	Onder accreditatie.
Lupine	0.7	1	27	mg lupine-eiwit per kg product	Onder accreditatie. Lichte kruisreactiviteit met kikkererwt, soja, hazelnoot, kurkuma en fenegriek.
Macadamia	1	1	40	mg macadamia (7,9% eiwit) per kg product	Kruisreactie met lijnzaad, hazelnoot en walnoot.
Melk (totaal eiwit)	1.25	2.5	67.5	mg melkeiwit (productafhankelijke omrekenfactor) per kg product	Onder accreditatie, gelijkwaardig aan AOAC 101501. Caseïne en β -lactoglobuline in één analyse. Methode is ontwikkeld voor detectie van koemelk, kruisreactie met melk van andere diersoorten.
Melk (totaal eiwit- lage detectie)	0.4	0.4	10	mg melkeiwit (productafhankelijke omrekenfactor) per kg product	Methode is ontwikkeld voor detectie van koemelk, kruisreactie met melk van andere diersoorten.
Melk (caseïne)	1.25	2.5	67.5	mg caseïne (suballergeen melk) per kg product	Onder accreditatie. Methode is ontwikkeld voor detectie van koemelk, kruisreactie met melk van andere diersoorten.
Melk (caseïne) voor chocolade, dranken en ijs	0.25	0.5	13.5	mg caseïne (suballergeen melk) per kg product	Onder accreditatie. Methode is ontwikkeld voor detectie van koemelk, kruisreactie met melk van andere diersoorten.
Melk (caseïne) voor wijn	0.125	0.25	7.75	mg caseïne (suballergeen melk) per kg product	Methode is ontwikkeld voor detectie van koemelk, kruisreactie met melk van andere diersoorten.
Melk (caseïne - lage detectie)	0.2	0.2	6	mg caseïne (suballergeen melk) per kg product	Methode is ontwikkeld voor detectie van koemelk, kruisreactie met melk van andere diersoorten en soja-eiwitisolaat.
Melk (koe) in geiten/ schapenmelk	0.125	0.125	4	% koemelk	Voor detectie van koe- en buffelmelk in producten van andere melksoorten. Fraudedetectie.

Allergeen	LOD - detectielimiet	LOQ - limiet voor kwantificering	ULOQ- bovenste grens voor kwantificering	Gerapporteerd als	Bijzonderheden
Melk (β -lactoglobuline) voor weiprodukten	0.1	0.2	4.5	mg β -lactoglobuline (suballergeen melk) per kg product	Onder accreditatie. β -lactoglobuline is het belangrijkste melkeiwit in weiprodukten (wei is bijproduct van kaasbereiding waarbij de caseïne-eiwitten in de kaas terecht komen). Methode is ontwikkeld voor detectie van koemelk, kruisreactie met melk van andere diersoorten.
Melk (β -lactoglobuline - lage detectie) voor weiprodukten	0.01	0.01	0.4	mg β -lactoglobuline (suballergeen melk) per kg product	Methode is ontwikkeld voor detectie van koemelk, kruisreactie met melk van andere diersoorten.
Melk (β -lactoglobuline) competitief voor gehydrolyseerde weiprodukten (babyvoeding)	2.5	5	400	mg β -lactoglobuline (suballergeen melk) per kg product	Gehydrolyseerde weiprodukten (babyvoeding). Kruisreactie met andere melkeiwitten zoals caseïne, (lacto)albumine.
Mosterd	1.3	2	60	mg mosterd (35% eiwit) per kg product	Kruisreactie met raap- en koolzaad (B. rapa en B. napus), Sinapis arvensis, Raphanus raphanistrum and B. arvensis.
Pinda	0.37	0.75	6	mg pinda (22,2% eiwit) per kg product	Onder accreditatie. Geen kruisreacties bekend.
Pistache	1	1	40	mg pistache (21% eiwit) per kg product	Kruisreactie met cashew, lijnzaad, radijs, raapzaad en gele mosterd.
Sesam	1.25	2.5	20	mg sesamzaad (21% eiwit) per kg product	Onder accreditatie
Soja	1.25	2.5	20	mg soja-eiwit (productafhankelijke omrekenfactor) per kg product	Onder accreditatie. Kruisreactie met enkele bonensoorten (o.a. adzukiboon, mungboon (taugé) en pronkboon), gedroogde groene erwt en pinda.
Walnoot	2	2	60	mg walnoot (15% eiwit) per kg product	Kruisreactie met hazelnoot, pecan en pistache.
PCR kwantitatief					

Allergeen	LOD - detectielimiet	LOQ - limiet voor kwantificering	ULOQ- bovenste grens voor kwantificering	Gerapporteerd als	Bijzonderheden
Amandel	0.4	1	400	mg amandel (21% eiwit) per kg product	
Cashew	0.4	1	400	mg cashewnoot (18% eiwit) per kg product	
Hazelnoot	0.4	1	400	mg hazelnoot (15% eiwit) per kg product	
Lupine	0.4	1	400	mg lupine (42% eiwit) per kg product	
Macadamianoot	0.4	1	400	mg macadamianoot (13% eiwit) per kg product	
Mosterd totaal	0.4	1	400	mg mosterdzaad (26% eiwit) per kg product	Detecteert Sinapis alba (witte mosterd), Brassica juncea (bruine of Indische mosterd) en Brassica nigra (zwarte mosterd). Kruisreactie met nauw verwante soorten: Sinapis arvensis en Brassica carinata. Geen kruisreactie met raapzaad (Brassica rapa) en koolzaad (Brassica napus).
Paranoot (brazil nut)	0.4	1	400	mg paranoot (14% eiwit) per kg product	
Pecannoot	0.4	1	400	mg pecannoot (9% eiwit) per kg product	
Pinda	0.4	1	400	mg pinda (26% eiwit) per kg product	
Pistache	0.4	1	400	mg pistachenoot (20% eiwit) per kg product	
Schaaldieren	0.4	1	400	mg zwarte tijgergarnaal (21% eiwit) per kg product	Detecteert garnalen, krab en kreeft. Geen detectie van slak, schelpen, vis of insecten.
Selderij	0.4	1	400	mg selderijzaad (18% eiwit) per kg product	Lichte kruisreactiviteit met wortel

Allergeen	LOD - detectielimiet	LOQ - limiet voor kwantificering	ULOQ- bovenste grens voor kwantificering	Gerapporteerd als	Bijzonderheden
Sesam	0.4	1	400	mg sesamzaad (18% eiwit) per kg product	Kruisreactie met duivelsklauw.
Soja	0.4	0.4	400	mg soja (36% eiwit) per kg product	
Vis	1	4	400	mg zalm (20% eiwit) per kg product	Detecteert verschillende vissoorten. Geen detectie van slakken, schelpen en schaaldieren. Niet geschikt voor hoog verhitte producten zoals ingeblikte vis of vissaus. Kruisreactie met eend (muskus, Australische witoog).
Walnoot	0.4	1	400	mg walnoot (15% eiwit) per kg product	
PCR kwalitatief					
Mosterd geel (S. alba)	2	2	100	ppm	Geen kruisreactie met bruine/ zwarte mosterd (B. juncea/ B. nigra), raap- en koolzaad (B. rapa en B. napus), Sinapis arvensis, Raphanus raphanistrum en B. arvensis.
Mosterd bruin en zwart (B. juncea/ B. nigra)	2	2	100	ppm	Geen kruisreactie met gele mosterd (S. alba), Sinapis arvensis, raap- en koolzaad (B. rapa en B. napus), Raphanus raphanistrum maar detecteert wel B. arvensis.
Weekdieren	0.4	-	-	Aan/ afwezig	Detecteert schelpen, slakken, inktvis (geen garnalen, kreeft en krab).
Lactose					
Lactose HPAEC-PAD	5	10	1000	mg lactose per kg product	Onder accreditatie. Geen storing andere suikers. Officiële methode ISO 22184:2021 - IDF 244:2021
Sulfiet					
Sulfiet LC-MS lage detectie	0.5	1	75	mg SO ₂ per kg product	Onder accreditatie. Hoge zoutgehaltes verstoren.

Allergeen	LOD - detectielimiet	LOQ - limiet voor kwantificering	ULOQ- bovenste grens voor kwantificering	Gerapporteerd als	Bijzonderheden
Sulfiet standaard Destillatie	10	10	-	mg SO2 per kg product	Onder accreditatie. Totaal sulfiet uitgedrukt als SO2 (destillatie methode). Sulfide welke van nature voorkomt in producten (kool, prei, ui, knoflook, soja-eiwitten, asperges, zwarte olijven) en vluchtige voedingszuren (azijn, acetaat, propionzuur) geven vals-positieve resultaten.
Totaal eiwit					
Allergenen/ eiwit in olie	1	1	-	ppm stikstof	Allergenen zijn eiwitten en alle eiwitten bevatten stikstof. Het gemeten totaal stikstof (N) wordt omgerekend naar het eiwitgehalte. De methode is gebaseerd op chemiluminescence detectie van stikstof (ASTM D4629). Niet geschikt voor olie met deeltjes, zoals gebruikte frituurolie, en lecithine.
Productresidu					
Allergenen/ product in gebruikte frituurolie	-	-	-	mg product/ l olie	Berekening concentratie achtergebleven product in olie (bijv. na filteren, bezinken) op basis van deeltjesanalyses.
Allergenen/ product in spoelwater - stuur in: product voor reiniging + schoon proceswater + spoelwater na reiniging	1	1	-	mg product/ l water	Meting (product)vervuiling in water op basis van turbiditeit.
Allergenen/ product in spoelwater - stuur in: spoelwater	-	-	-	aan/ afwezig	Meting (product)vervuiling water. Aan/ afwezigheid conform Drinkwaterbesluit.
Allergenenscreening microscopie					
Allergenen in plantaardige producten	-	-	-		Identificatie en telling van productvreemde zaden, peulvruchten of granen in plantaardige producten.
Combinatiepakket					

Allergeen	LOD - detectielimiet	LOQ - limiet voor kwantificering	ULOQ- bovenste grens voor kwantificering	Gerapporteerd als	Bijzonderheden
Melk en soja	-	-	-		Pakket met 4 ELISA analyses: caseïne, β -lactoglobuline, lactose en soja