



Signatář EA MLA  
Český institut pro akreditaci, o.p.s.  
Olšanská 54/3, 130 00 Praha 3

vydává

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

# OSVĚDČENÍ O AKREDITACI

č. 352/2024

**MILCOM a.s.**  
se sídlem Ke dvoru 791/12a, Vokovice, 160 00 Praha 6, IČO 16193296

pro zkušební laboratoř č. 1319  
Zkušební laboratoř MILCOM a.s. VÚM

Rozsah udělené akreditace:

Chemické analýzy složení mléka a mléčných výrobků a stanovení bodu mrznutí mléka, mikrobiologické zkoušky mléka, mléčných výrobků, potravin, doplňků stravy a krmiv 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.: 331/2023 ze dne 20. 6. 2023, popřípadě správní akty na ně navazující.

Udělení akreditace je platné do **22. 7. 2029**

V Praze dne 22. 7. 2024



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

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

**MILCOM a.s.**  
objekt číslo 1319, Zkušební laboratoř MILCOM a.s. VÚM  
Ke dvoru 791/12a, Vokovice, 160 00 Praha 6

**Zkoušky:**

| Pořadové číslo <sup>1</sup> | Přesný název zkušebního postupu / metody                                                               | Identifikace zkušebního postupu / metody <sup>2</sup>                                                       | Předmět zkoušky                               | Stupně volnosti <sup>3</sup> |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------|
| <b>1</b>                    | <b>Analytická chemie</b>                                                                               |                                                                                                             |                                               |                              |
| 1.1                         | Stanovení obsahu celkové sušiny - gravimetricky a tukuprosté sušiny (TPS) výpočtem z naměřených hodnot | ČSN ISO 6731;<br>ČSN 57 0530, čl. 40                                                                        | Mléko, smetana a zahuštěné neslazené mléko    | -                            |
| 1.2                         | Stanovení obsahu vody - gravimetricky (vlhkost)                                                        | ČSN 57 0105-13                                                                                              | Sušené mléko                                  | -                            |
| 1.3                         | Stanovení obsahu celkové sušiny - gravimetricky (v písku)                                              | ČSN EN ISO 5534                                                                                             | Sýry a tavené sýry                            | -                            |
| 1.4                         | Stanovení obsahu tuku - butyrometricky                                                                 | SOP 5<br>(ČSN ISO 19662;<br>ČSN 57 0530, čl. 86 a 111;<br>ČSN ISO 3433)                                     | Mléko a mléčné produkty                       | -                            |
| 1.5                         | Stanovení obsahu celkových bílkovin - Kjeldahlova metoda                                               | SOP 1<br>(ČSN 57 0530, čl. 46 a 47;<br>ČSN EN ISO 8968-1;<br>ČSN ISO 1871)                                  | Mléko a mléčné produkty                       | -                            |
| 1.6                         | Stanovení obsahu laktózy - komerční soupravou MEGAZYME                                                 | SOP 2<br>(ČSN ISO 5765-2;<br>IDF 79-2;<br>manuál MEGAZYME)                                                  | Mléko, zahuštěné mléko, sušené mléko          | -                            |
| 1.7                         | Stanovení bodu mrznutí - kryoskopicky                                                                  | ČSN EN ISO 5764                                                                                             | Tekuté mléko                                  | -                            |
| 1.8                         | Stanovení obsahu kaseinu - Kjeldahlova metoda                                                          | SOP 3<br>(ČSN ISO 17997-1)                                                                                  | Mléko, tekuté mléčné produkty a sušená mléka  | -                            |
| 1.9                         | Stanovení obsahu tuku - gravimetricky                                                                  | SOP 4<br>(ČSN EN ISO 1211;<br>ČSN EN ISO 7208;<br>ČSN EN ISO 2450;<br>ČSN EN ISO 1736;<br>ČSN EN ISO 23319) | Mléko a mléčné produkty                       | -                            |
| <b>2</b>                    | <b>Mikrobiologie</b>                                                                                   |                                                                                                             |                                               |                              |
| 2.1                         | Stanovení celkového počtu mikroorganismů kultivačně                                                    | ČSN EN ISO 4833-1                                                                                           | Výrobky pro lidskou výživu a ke krmení zvířat | -                            |



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

**MILCOM a.s.**  
objekt číslo 1319, Zkušební laboratoř MILCOM a.s. VÚM  
Ke dvoru 791/12a, Vokovice, 160 00 Praha 6

| Pořadové číslo <sup>1</sup> | Přesný název zkušebního postupu / metody                                             | Identifikace zkušebního postupu / metody <sup>2</sup> | Předmět zkoušky                                                                                                                           | Stupně volnosti <sup>3</sup> |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 2.2                         | Stanovení počtu $\beta$ -glukuronidázopozitivních <i>Escherichia coli</i> kultivačně | ČSN ISO 16649-2                                       | Výrobky pro lidskou výživu a ke krmení zvířat, bakteriální suspenze, mlékařské kultury                                                    | -                            |
| 2.3                         | Stanovení počtu koliformních bakterií kultivačně                                     | ČSN ISO 4832                                          | Výrobky pro lidskou výživu a ke krmení zvířat, bakteriální suspenze, mlékařské kultury                                                    | -                            |
| 2.4                         | Stanovení počtu kvasinek a plísní kultivačně                                         | ČSN ISO 6611                                          | Mléko a mléčné výrobky                                                                                                                    | -                            |
| 2.5                         | Stanovení počtu psychrotrofních mikroorganismů kultivačně (rychlá metoda)            | ČSN ISO 17410, Příloha B                              | Mléko                                                                                                                                     | -                            |
| 2.6                         | Stanovení počtu charakteristických jogurtových bakterií kultivačně                   | ČSN ISO 7889                                          | Jogurtové a kysané výrobky                                                                                                                | -                            |
| 2.7                         | Stanovení počtu bakterií čeledi <i>Enterobacteriaceae</i> kultivačně                 | ČSN EN ISO 21528-2                                    | Výrobky pro lidskou výživu a ke krmení zvířat                                                                                             | -                            |
| 2.8                         | Stanovení počtu presumptivních bifidobakterií kultivačně                             | ČSN ISO 29981                                         | Mléčné výrobky, kojenecká a dětská výživa na bázi mléka, startovací kultury, doplňky stravy, probiotické výrobky pro výživu lidí a zvířat | -                            |
| 2.9                         | Stanovení počtu presumptivního <i>L. acidophilus</i> kultivačně                      | ČSN ISO 20128                                         | Mléčné výrobky, sušená mléka, kojenecká výživa, doplňky stravy                                                                            | -                            |

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

<sup>2</sup> 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)

<sup>3</sup> laboratoř neuplatňuje flexibilní přístup k rozsahu akreditace

