



Annex to the accreditation certificate
Annexe au certificat d'accréditation
Bijlage bij accreditatie-certificaat
Beilage zur Akkreditierungszertifikat

225-TEST

EN ISO/IEC 17025:2017

Versie/Version/Fassung	12
Uitgiftedatum / Date d'émission / Issue date / Ausgabedatum:	2019-12-12
Geldigheidsperiode / Validité / Validity / Gültigkeitsdauer:	2019-12-12 - 2021-05-27

Nicole Meurée-Vanlaethem

Chair of the Accreditation Board

La Présidente du Bureau d'Accréditation

Voorzitster van het Accreditatiebureau

Vorsitzende des Akkreditierungsbüro

**The accreditation is granted to/ L'accréditation est délivrée à/
De accreditatie werd uitgereikt aan/ Die akkreditierung wurde erteilt für:**

**V.C.B.T.
VLAAMS CENTRUM VOOR BEWARING VAN TUINPRODUCTEN V.Z.W.
Willem De Croylaan, 42
3001 HEVERLEE**

Secrétariat:
Service public fédéral, Economie,
P.M.E., Classes moyennes et Energie
Direction générale de la Qualité et de la Sécurité
Division Qualité et Innovation
Bd du Roi Albert II, 16 - 5^{ème} étage - B-1000 Bruxelles
Website: <http://economie.fgov.be>
Numéro d'entreprise: 0314.595.348

Accréditation BELAC Accreditation

Tél: +32 2 277 54 34
Fax: +32 2 277 54 41
Internet: <http://belac.fgov.be>
E-Mail: Belac@economie.fgov.be

Secretariaat:
Federale Overheidsdienst, Economie,
K.M.O., Middenstand en Energie
Algemene Directie Kwaliteit en Veiligheid
Afdeling Kwaliteit en Innovatie
Koning Albert II-laan 16 - 5^{de} verd. - B-1000 Brussel
Website: <http://economie.fgov.be>
Ondernemingsnummer: 0314.595.348

.be

Testcode	Monsters	Gemeten eigenschap - meetbereik	Beschrijving van de beproevingsmethode - Uitrusting
MET001	Appelen Peren Fruit- en groentesappen Tomaten Paprika	Opgelostestofgehalte	Afgeleide van ISO 2173 (2003)
MET002	Appelen Peren Tomaten Paprika	Hardheid	Afgeleide van ASAE S368-4 DECOO (2001)
MET003	Appelen Peren Fruit- en groentesappen Tomaten	Titreerbare zuren	Afgeleide van ISO 750 (1998)
MET004	Appelen Peren Tomaten Paprika Witloof	Kleur	ASTM E1164-2012 en ASTM E 1331-15 (2015)
MET005	Fruit – groenten	Afmeting – 150 mm	Eigen methode
MET006	Fruit – groenten	Gewicht – 12 kg	Eigen methode
MET007	Appelen, peren	Zetmeelontkleuring: visuele beoordeling	‘Code amidon’ 2002. CTIFL Paris. Neuwald, D.A., Streif, J. & Kitemann, D. 2009. Fruit starch degradation patterns in apple cultivars on-tree and off-tree at different holding temperatures. KOB Germany
MET013	Tomaten	Bepaling van prikschadegevoeligheid bij tomaten	Measurement of puncture injury susceptibility of tomatoes. PhD-thesis Michèle Desmet, Faculteit Landbouwkundige en Toegepaste Biologische Wetenschappen, KULeuven (2003)
MET008	Appelen, peren	Zetmeelontkleuring: automatische meting met camera	Afgeleid van ‘Code amidon’ 2002. CTIFL Paris. Neuwald, D.A., Streif, J. & Kitemann, D. 2009. Fruit starch degradation patterns in apple cultivars on-tree and off-tree at different holding temperatures. KOB Germany

Code	Type d'échantillon	Caractéristique mesurée	Description de la méthode d'essai
MET001	Pommes Poires Jus de fruits et légumes Tomates Poivrons	Le résidu sec soluble	Méthode basée sur ISO 2173 (2003)
MET002	Pommes Poires Tomates Poivrons	La fermeté	Méthode basée sur ASAE S368-4 DECOO (2001)
MET003	Pommes Poires Jus de fruits et légumes Tomates	L'acidité titrable	Méthode basée sur ISO 750 (1998)
MET004	Pommes Poires Tomates Poivrons Chicons (endives)	La couleur	ASTM E1164-2012 et ASTM E 1331-15 (2015)
MET005	Fruits et légumes	Les dimensions – 150 mm	Méthode interne
MET006	Fruits et légumes	Le poids – 12 kg	Méthode interne
MET007	Pommes et poires	La régression de l'amidon: inspection visuellement	'Code amidon' 2002. CTIFL Paris. Neuwald, D.A., Streif, J. & Kitemann, D. 2009. Fruit starch degradation patterns in apple cultivars on-tree and off-tree at different holding temperatures. KOB Germany
MET013	Tomates	La sensibilité aux mouchetures des tomates	Measurement of puncture injury susceptibility of tomatoes. PhD-thesis Michèle Desmet, Faculteit Landbouwkundige en Toegepaste Biologische Wetenschappen, KULeuven (2003)
MET008	Pommes et poires	La régression de l'amidon: Measurement avec camera	'Code amidon' 2002. CTIFL Paris. Neuwald, D.A., Streif, J. & Kitemann, D. 2009. Fruit starch degradation patterns in apple cultivars on-tree and off-tree at different holding temperatures. KOB Germany

Testcode	Samples	Measured property	Description test method
MET001	Apples Pears Fruit and vegetable juice Tomatoes Bell peppers	Soluble solids content	Method based on ISO 2173 (2003)
MET002	Apples Pears Tomatoes Bell peppers	Firmness	Method based on ASAE S368-4 DECOO (2001)
MET003	Apples Pears Fruit and vegetable juice Tomatoes	Titrateable acidity	Method based on ISO 750 (1998)
MET004	Apples Pears Tomatoes Bell peppers Belgian endives	Colour	ASTM E1164-2012 and ASTM E 1331-15 (2015)
MET005	Fruit and vegetables	Dimensions – 150 mm	Own method
MET006	Fruit and vegetables	Weight– 12 kg	Own method
MET007	Apples and pears	Starch decolouration: visual inspection	‘Code amidon’ 2002. CTIFL Paris. Neuwald, D.A., Streif, J. & Kitemann, D. 2009. Fruit starch degradation patterns in apple cultivars on-tree and off-tree at different holding temperatures. KOB Germany
MET013	Tomatoes	Puncture injury susceptibility of tomatoes	Measurement of puncture injury susceptibility of tomatoes. PhD-thesis Michèle Desmet, Faculteit Landbouwkundige en Toegepaste Biologische Wetenschappen, KULeuven (2003)
MET008	Apples and pears	Starch decolouration: automatic measurement with camera	‘Code amidon’ 2002. CTIFL Paris. Neuwald, D.A., Streif, J. & Kitemann, D. 2009. Fruit starch degradation patterns in apple cultivars on-tree and off-tree at different holding temperatures. KOB Germany