



*I samarbete med* **PT** **GSC**



<https://labrobot.com/sv/kompetensprovning/>

# KOMPETENSPRÖVNING 2023



| KOMPETENSPRÖVNING                                                            | JAN | FEB                                            | MAR                                                                                              | APR                                                                     | MAJ                    | JUN                   | JUL | AUG | SEP                                          | OKT                                                | NOV                                                                        | DEC |
|------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------|-----|-----|----------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>MILJÖSEKTORN</b>                                                          |     |                                                |                                                                                                  |                                                                         |                        |                       |     |     |                                              |                                                    |                                                                            |     |
| Fysisk-kemiska parametrar: <a href="#">Dricksvatten, kontinentalt vatten</a> |     | <a href="#">A-1</a>                            | <a href="#">MAC-1</a>                                                                            | <a href="#">A-2</a>                                                     |                        |                       |     |     | <a href="#">A-3</a><br><a href="#">MAC-2</a> |                                                    | <a href="#">A-4</a>                                                        |     |
| Fysisk-kemiska parametrar: <a href="#">Saltvatten</a>                        |     |                                                |                                                                                                  |                                                                         |                        |                       |     |     |                                              | <a href="#">AS</a>                                 |                                                                            |     |
| Fysisk-kemiska parametrar: <a href="#">Avloppsvatten</a>                     |     |                                                | <a href="#">AR-1</a>                                                                             |                                                                         | <a href="#">AR-4</a>   | <a href="#">AR-2</a>  |     |     | <a href="#">AR-3</a>                         |                                                    |                                                                            |     |
| Mikrobiologi: <a href="#">Dricksvatten och kontinentalt vatten</a>           |     |                                                | <a href="#">WM-1</a><br><a href="#">LEG-1</a>                                                    |                                                                         |                        |                       |     |     | <a href="#">LEG-2</a>                        |                                                    | <a href="#">WM-2</a><br><a href="#">WM-3</a>                               |     |
| <b>LIVSMEDEL OCH JORDBRUKSSEKTORN</b>                                        |     |                                                |                                                                                                  |                                                                         |                        |                       |     |     |                                              |                                                    |                                                                            |     |
| <a href="#">Livsmedelsmikrobiologi</a>                                       |     | <a href="#">MIA-1</a><br><a href="#">MIA-2</a> | <a href="#">MIA-3</a><br><a href="#">MIA-4</a><br><a href="#">MIA-5</a><br><a href="#">MIA-6</a> | <a href="#">MIA-7</a><br><a href="#">MIA-8</a><br><a href="#">MIA-9</a> | <a href="#">MIA-10</a> |                       |     |     | <a href="#">MIA-11</a>                       | <a href="#">MIA-12</a>                             | <a href="#">MIA-13</a><br><a href="#">MIA-14</a><br><a href="#">MIA-15</a> |     |
| <a href="#">Miljö- och ytmikrobiologisk kontroll</a>                         |     |                                                |                                                                                                  | <a href="#">MAS-1</a><br><a href="#">MAS-2</a>                          |                        |                       |     |     |                                              | <a href="#">MAS-3</a><br><a href="#">MAS-4</a>     |                                                                            |     |
| <a href="#">Rester i jordbruksprodukter</a>                                  |     |                                                |                                                                                                  |                                                                         |                        | <a href="#">RES-1</a> |     |     |                                              | <a href="#">RES-2</a>                              |                                                                            |     |
| <a href="#">Olivolja</a>                                                     |     |                                                | <a href="#">OLIVE-1</a><br><a href="#">OLIVE-2</a>                                               |                                                                         |                        |                       |     |     |                                              | <a href="#">OLIVE-3</a><br><a href="#">OLIVE-4</a> |                                                                            |     |
| <a href="#">Tungmetaller i livsmedel</a>                                     |     |                                                |                                                                                                  | <a href="#">MPA-1</a>                                                   |                        |                       |     |     |                                              | <a href="#">MPA-2</a>                              |                                                                            |     |
| <a href="#">Näringsammansättning</a>                                         |     |                                                |                                                                                                  |                                                                         |                        | <a href="#">NU</a>    |     |     | <a href="#">WINE</a>                         | <a href="#">CER</a>                                | <a href="#">MEAT</a>                                                       |     |
| <a href="#">Konserveringsmedel i livsmedel</a>                               |     |                                                |                                                                                                  | <a href="#">CA</a>                                                      |                        |                       |     |     |                                              |                                                    |                                                                            |     |
| <a href="#">Växter och bladprover</a>                                        |     |                                                |                                                                                                  |                                                                         |                        | <a href="#">FOL</a>   |     |     |                                              |                                                    |                                                                            |     |
| <a href="#">Jordbruksjordar*</a>                                             |     |                                                |                                                                                                  |                                                                         |                        |                       |     |     | <a href="#">*SU</a>                          |                                                    |                                                                            |     |
| <a href="#">Oljefettavkastning i oliver</a>                                  |     |                                                |                                                                                                  |                                                                         |                        |                       |     |     |                                              |                                                    | <a href="#">RGA</a>                                                        |     |
| <a href="#">Allergener i livsmedel</a>                                       |     |                                                |                                                                                                  | <a href="#">GLU-1</a>                                                   |                        |                       |     |     |                                              |                                                    | <a href="#">GLU-2</a>                                                      |     |
| <a href="#">Histamin i fiskprodukter</a>                                     |     |                                                |                                                                                                  |                                                                         |                        |                       |     |     |                                              | <a href="#">HIS</a>                                |                                                                            |     |
| <a href="#">Nitrater i frukt och grönsaker</a>                               |     |                                                |                                                                                                  |                                                                         |                        |                       |     |     | <a href="#">NI</a>                           |                                                    |                                                                            |     |
| <a href="#">Akrylamid i livsmedel</a>                                        |     |                                                |                                                                                                  |                                                                         |                        |                       |     |     |                                              | <a href="#">ACRI</a>                               |                                                                            |     |
| <a href="#">Mykotoxiner i livsmedel</a>                                      |     |                                                |                                                                                                  |                                                                         |                        |                       |     |     |                                              | <a href="#">TOX</a>                                |                                                                            |     |
| <b>ANDRA KONSUMENTPRODUKTER</b>                                              |     |                                                |                                                                                                  |                                                                         |                        |                       |     |     |                                              |                                                    |                                                                            |     |
| <a href="#">Kosmetiska produkter mikrobiologi</a>                            |     |                                                |                                                                                                  |                                                                         |                        |                       |     |     |                                              | <a href="#">COSM</a>                               |                                                                            |     |

Aktiviteterna markerade med (\*) är inte ackrediterade av ENAC (Nationell ackrediteringsenhet i Spanien).

GSC är ackrediterat av ENAC som leverantör av kompetenstestning med ackrediteringsnr. 06/PPI011.

Du kan se omfattningen på ENAC:s webbplats ([www.enac.es](http://www.enac.es)) eller på webbplatsen: [www.ptgsc.com](http://www.ptgsc.com)

## MILJÖSEKTORN

## FYSISK-KEMISKA PARAMETRAR

| KP program                         | Rund kod                     | Parametrar                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Leverans datum |
|------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| DRYCKSVATTEN,<br>KONTINENTALVATTEN | GSCA-1/<br>2023              | <b>Dricksvatten:</b><br>Fri klor / Totalt kvarvarande klor / Kombinerat klor / pH / Konduktivitet vid 20 °C / Nitrater / Nitriter / Totalt fosfor / Fosfater / Fluorider / Ammonium / Klorider / Natrium / Kalium / Sulfater                                                                   | 28-februari    |
|                                    | GSCA-2/<br>2023              | <b>Obehandlat kontinentalt vatten:</b><br>Färg / Grumlighet / Konduktivitet vid 20° C / pH / Torr rester vid 180 °C / Hårdhet / Alkalinitet / Kalcium / Magnesium / Karbonater / Bikarbonater / Langeliers index* / Natrium / Kalium / Nitrater / Nitriter / Klorider / Sulfater / Cyanider    | 19-april       |
|                                    | GSCA-3/<br>2023              | <b>Behandlat kontinentalt vatten:</b><br>Fri klor / Totalt kvarvarande klor / Kombinerat klor / pH / Konduktivitet vid 20°C / Ammonium / Totalt fosfor / Fosfater / Klorider / Natrium / Kalium / Kalcium / Magnesium / TOC / Nitrater / Nitriter / Fluorider / Sulfater / Oxiderbarhet / Järn | 27-september   |
|                                    | GSCA-4/<br>2023              | <b>Dricksvatten:</b><br>Färg / grumlighet / pH / Konduktivitet vid 20 °C / Nitrater / Nitriter / Ammonium / Fluorider / Total fosfor / Fosfater / Natrium / Kalium / Kloriter* / Klorat*                                                                                                       | 15-november    |
|                                    | GSCMAC-1/2023 <sup>(1)</sup> | Kadmium / Mangan / Nickel / Bly / Zink / Järn / Aluminium / Totalt krom / Koppar / Kvicksilver                                                                                                                                                                                                 | 15-mars        |
|                                    | GSCMAC-2/2023                | Arsenik / Antimon / Bor / Selen / Kadmium / Mangan / Bly / Aluminium / Järn / Kvicksilver                                                                                                                                                                                                      | 27-september   |
| SJÖVATTEN OCH<br>SALT VATTEN       | GSCAS/<br>2023               | Nitrater / Nitriter / Fosfater / Ammonium / pH / Konduktivitet vid 20°C / Kiseldioxid / Bor / Klorider / Fluorider / Sulfater / Koppar / Kvicksilver / Bly / Järn / Arsenik / Nickel / Kjeldhalkväve / Total Fosfor* / <i>Escherichia coli</i> uppräknig / Intestinala enterokocker uppräknig  | 3-oktober      |
| AVLOPPSVATTEN                      | GSCAR-1/2023                 | <b>Avloppsvatten med låg förorening:</b><br>pH / Konduktivitet vid 25 °C / BOD5 / COD / Suspenderade fasta ämnen / Kjeldahl Kväve / Totalt fosfor / Totalt krom / Järn / Kvicksilver / Klorider / Totalt kväve / Kväve (ammoniak) / Fosfater / Koppar / Nitrater / Fluorider*                  | 15-mars        |

|               |                             |                                                                                                                                                                                                                                         |              |
|---------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| AVLOPPSVATTEN | GSCAR-2/2023                | <b>Industriellt avloppsvatten:</b><br>Konduktivitet vid 25°C / BOD5 / COD / TOC / Fenoler / pH / Anjoniska ytaktiva ämnen / Arsenik / Kadmium / Bly / Krom VI / Klorider / Suspenderade fasta ämnen (vatten med hög salthalt)           | 7-juni       |
|               | GSCAR-3/2023                | <b>Avloppsvatten med medelhög förorening:</b><br>ledningsförmåga vid 25°C / BOD5 / COD / Suspenderade fasta ämnen / pH / Kvicksilver / Nickel / Zink / Tenn / Barium / Olja och fett / Totalt kolväten / Totalt fosfor / Kjeldahl-kväve | 20-september |
|               | GSCAR-4/2023 <sup>(2)</sup> | <b>Avloppsvatten:</b> Toxicitet (hämmande material)<br><i>Två olika prover</i>                                                                                                                                                          | 9-maj        |

<sup>(1)</sup> Inkluderar metaller från listan över prioriterade ämnen i direktiv 2000/60/EG

<sup>(2)</sup> Denna omgång kommer att bero på antalet deltagare.

## MIKROBIOLOGI I VATTEN

| KP program                                      | Rund kod                     | Parametrar                                                                                                                                                                                                                                    | Leverans datum |
|-------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| MIKROBIOLOGI:<br>DRYCK OCH<br>KONTINENTALVATTEN | GSCWM-1/2023                 | <b>Dricksvatten:</b><br>Aeroba kolonier uppräknig vid 36°C<br>Aeroba kolonier uppräknig vid 22°C<br>Koliforma uppräknig<br><i>Escherichia coli</i> uppräknig<br>Intestinala Enterococci uppräknig<br><i>Clostridium perfringens</i> uppräknig | 7-mars         |
|                                                 | GSCWM-2/2023                 | <b>Kontinentalt vatten:</b><br>Aeroba kolonier uppräknig vid 36°C och 22°C<br>Koliforma uppräknig<br><i>Escherichia coli</i> uppräknig<br>Intestinala Enterococci uppräknig<br><i>Clostridium perfringens</i> uppräknig                       | 14-november    |
|                                                 | GSCWM-3/2023                 | <b>Poolvatten:</b><br>Aeroba kolonier uppräknig vid 36°C<br><i>Escherichia coli</i> uppräknig<br><i>Pseudomonas aeruginosa</i> uppräknig                                                                                                      | 14-november    |
|                                                 | GSCLEG-1/2023 <sup>(2)</sup> | <b>Dricksvatten</b><br><i>Legionella</i> spp uppräknig efter kultur<br><i>Legionella</i> spp uppräknig<br>Detektion av <i>L. pneumophila</i> serogrupp 1 och serogrupp 2-15                                                                   | 28-mars        |
|                                                 | GSCLEG-2/2023                | <b>Behandlat kontinentalt vatten:</b><br><i>Legionella</i> spp uppräknig efter kultur<br><i>Legionella</i> spp uppräknig (cfu/l)<br>Detektion av <i>L. pneumophila</i> serogrupp 1 och serogrupp 2-15<br>Aeroba kolonier uppräknig vid 36°C   | 26-september   |

## LIVSMEDELS- OCH JORDBRUKSSEKTORN

## LIVSMEDELSMIKROBIOLOGI

| KP program                  | Rund kod           | Parametrar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Leveransdatum |
|-----------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| LIVSMEDELS-<br>MIKROBIOLOGI | GSCMIA-<br>1/ 2023 | <b>Fiskprodukt (rå torsk):</b><br>Enterobacteriaceae uppräknig<br>Koagulas-positiva stafylokocker uppräknig<br><i>Escherichia coli</i> uppräknig<br><b>Fiskprodukt (rökt lax):</b><br>Aerob mesofil uppräknig vid 30 °C<br><i>Listeria monocytogenes</i> uppräknig<br>Detektion av <i>Salmonella</i> spp.                    | 28-februari   |
|                             | GSCMIA-<br>2/ 2023 | <b>Fiskprodukt (rå torsk):</b><br>Detektion av <i>Shigella</i> spp.<br><b>Fiskprodukt (rökt lax):</b><br>Detektion av <i>Shigella</i> spp.                                                                                                                                                                                   | 28-februari   |
|                             | GSCMIA-<br>3/ 2023 | <b>Mejeriprodukt (glass):</b><br>Aerob mesofil uppräknig vid 30 °C<br>Koagulas-positiva stafylokocker uppräknig<br>Mögelsvampar och jästsvampar uppräknig<br>Psykrofila mikroorganismer* uppräknig<br>Mjölksyrabakterier* uppräknig<br>Detektion av <i>Enterobacteriaceae</i>                                                | 7-mars        |
|                             | GSCMIA-<br>4/ 2023 | <b>Köttprodukt (nötfärs):</b><br>Enterobakterier uppräknig<br><i>Escherichia coli</i> uppräknig<br>Koagulas-positiva stafylokocker uppräknig<br><b>Köttprodukt (chorizo):</b><br>Aerob mesofil uppräknig vid 30 °C<br>Detektion av <i>Salmonella</i> spp.<br><i>Listeria monocytogenes</i> uppräknig                         | 14-mars       |
|                             | GSCMIA-<br>5/ 2023 | <b>Köttprodukt (färs):</b><br>Detektion av <i>Escherichia coli</i> O157<br>(Inte lämplig för PCR-metoder för STEC)<br><b>Grönsaksprodukt (morot):</b><br>Detektion av <i>Escherichia coli</i> O157<br>(Inte lämplig för PCR-metoder för STEC)                                                                                | 28-mars       |
|                             | GSCMIA-<br>6/ 2023 | <b>Mejeriprodukt: torkad och halvtorkad ost</b><br>(2 prover): Detektion av stafylokocktoxin.                                                                                                                                                                                                                                | 28-mars       |
|                             | GSCMIA-<br>7/ 2023 | <b>Grönsaksprodukt (morot):</b><br>Koliform uppräknig<br><i>Listeria monocytogenes</i> uppräknig<br>Detektion av <i>Salmonella</i> spp.<br><b>Fruktprodukt (banan):</b><br>Aerob mesofil uppräknig vid 30 °C<br>Enterobakterier uppräknig<br><i>Escherichia coli</i> uppräknig<br>Detektion av <i>Listeria monocytogenes</i> | 11-april      |



|                            |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |
|----------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| LIVSMEDELSMI<br>KROBIOLOGI | GSCMIA-8/2023  | <b>Pulvermjölk för spädbarn (2 prover):</b><br>Detektion av <i>Cronobacter</i> spp.<br>Detektion av Enterobacteriaceae                                                                                                                                                                                                                                | 18-april     |
|                            | GSCMIA-9/2023  | <b>Tillagad maträtt (kokt ris):</b><br>Clostridium perfringens uppräknig<br><i>Bacillus cereus</i> uppräknig<br><b>Köttprodukt (paté):</b><br><i>Clostridium perfringens</i> uppräknig<br><i>Bacillus cereus</i> uppräknig                                                                                                                            | 18-april     |
|                            | GSCMIA-10/2023 | <b>Konditorivaror (sockerkaka):</b><br>Detektion av <i>Escherichia coli</i><br>Mögelsvampar och jästsvampar uppräknig<br>Detektion av <i>Salmonella</i> spp.<br><i>Listeria monocytogenes</i> uppräknig<br><b>Såser (majonnäs):</b><br>Detektion av <i>Listeria monocytogenes</i><br>Koliforma uppräknig<br>Koagulas-positiva stafylokocker uppräknig | 30-maj       |
|                            | GSCMIA-11/2023 | <b>Djurfoder:</b><br>Aerob mesofil uppräknig vid 30 °C<br><i>Escherichia coli</i> uppräknig<br>Enterobakterier uppräknig<br>Mögelsvampar och jästsvampar uppräknig<br>Detektion av <i>Salmonella</i> spp.<br>Detektion av <i>Listeria monocytogenes</i>                                                                                               | 19-september |
|                            | GSCMIA-12/2023 | <b>Mejeriprodukt (yoghurt):</b><br><i>Escherichia coli</i> uppräknig<br><i>Listeria monocytogenes</i> uppräknig<br>Detektion av <i>Salmonella</i> spp.<br><b>Mejeriprodukt (ost):</b><br>Koliforma uppräknig<br>Koagulas-positiva stafylokocker uppräknig<br>Detektion av <i>Listeria monocytogenes</i>                                               | 24-oktober   |
|                            | GSCMIA-13/2023 | <b>Köttprodukt (kokt skinka)</b><br>Aerob mesofil uppräknig vid 30 °C<br>Koliforma uppräknig<br>Enterobakterier uppräknig<br>Mögelsvampar och jästsvampar uppräknig<br>Anaeroba bakterier sulfitreducerare uppräknig<br><i>Clostridium</i> sulfit reducerare uppräknig                                                                                | 14-november  |
|                            | GSCMIA-14/2023 | <b>Köttprodukt (kyckling):</b><br><i>Campylobacter</i> spp. uppräknig.<br><b>Köttprodukt (kyckling):</b><br>Detektion av <i>Campylobacter</i> spp.                                                                                                                                                                                                    | 21-november  |
|                            | GSCMIA-15/2023 | <b>Produkt med låg vattenaktivitet (frukostflingor):</b><br>Aerob mesofil uppräknig vid 30 °C<br>Enterobakterier uppräkn. / <i>E. coli</i> uppräknig<br>Koagulas-positiva stafylokocker uppräknig<br><i>Clostridium perfringens</i> uppräknig<br>Mögelsvampar och jästsvampar uppräknig                                                               | 21-november  |
|                            |                | Utan patogener                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              |
|                            |                | Utan patogener                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              |



## MILJÖ- OCH YTMIKROBIOLOGI

| KP program                                 | Rund kod          | Parametrar                                                                                                                                    | Leverans datum |
|--------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| MILJÖ- OCH<br>YTMIKROBIOLOGISK<br>KONTROLL | GSCMAS-<br>1/2023 | <b>Slipande svamp:</b><br>Detektion av <i>Salmonella</i> spp.                                                                                 | 25-april       |
|                                            |                   | <b>Slipande svamp:</b><br>Detektion av <i>Listeria monocytogenes</i><br>Detektion av <i>Listeria</i> spp.                                     |                |
|                                            | GSCMAS-<br>2/2023 | <b>Kontaktplatta 55 mm TSA/PCA:</b><br>Aeroba kolonier uppräknig                                                                              | 25-april       |
|                                            |                   | <b>Kontaktplatta 55 mm VRBG:</b><br>Enterobacteriaceae uppräknig                                                                              |                |
|                                            |                   | <b>Kontaktplatta 55 mm Bengal Rose Agar:</b><br>Mögel och jäst uppräknig                                                                      |                |
|                                            | GSCMAS-<br>3/2023 | <b>Swab:</b> aerobiska kolonier uppräknig<br><b>Swab:</b> Enterobacteriaceae uppräknig                                                        | 17-oktober     |
|                                            |                   | <b>Swab:</b> Detektion av <i>Salmonella</i> spp.                                                                                              |                |
|                                            | GSCMAS-<br>4/2023 | <b>Swab:</b> Detektion av Enterobacteriaceae<br><b>Swab:</b> Detektion av <i>Listeria monocytogenes</i> /<br>Detektion av <i>Listeria</i> spp | 17-oktober     |

## RESTER I JORDBRUKSPRODUKTER

| KP program             | Rund kod                          | Parametrar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Leveransdatum |
|------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| JORDBRUKS<br>PRODUKTER | GSCRES-1<br>/ 2023 <sup>(2)</sup> | <b>Rester i frukt- och grönsaksprodukter (päron):</b><br>Abamectin / Acetamiprid / Acrinathrin / Azadirachtin /<br>Azoxystrobin / Deltametrin / Difenoconazole /<br>Spiromesifene / Fluopyram / Fluxapirosad / Lamda-<br>Cyhalothrin / Metalaxyl / Pentakloranilin /<br>Pyriproxifen / Propamocarb / Tiaclopid / Spinosad /<br>Glyfosat / Fosetyl-Al (summan av fosetyl, fosfonsyra<br>och deras salter) / Ethephon | 13-juni       |
|                        | GSCRES-2<br>/ 2023 <sup>(2)</sup> | <b>Rester av olivpasta:</b><br>Acetamiprid / Benalaxil / Bromopropylate / Carbaryl /<br>Cypermethrin / Klorpyrifos / Klorpyrifos-metyl / Ethion<br>/ Kresoxim-Methyl / Diuron / Linuron / Methidation /<br>Metomyl / Pirimicarb / Propamocarb/ Promethrin /<br>Simazine / Tetralopridifon / Tizacinodifon                                                                                                           | 10-oktober    |

<sup>(2)</sup> Denna omgång kommer att bero på antalet deltagare.

## TUNGMETALLER I LIVSMEDEL

| KP program    | Rund kod      | Parametrar                                                                                                             | Leverans datum |
|---------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| TUNG-METALLER | GSCMPA-1/2023 | <b>Fiskprodukt (färsk tonfisk):</b><br>Arsenik / Tenn / Bly / Kadmium / Koppar / Mangan / Järn / Zink / Kvicksilver    | 26-april       |
|               | GSCMPA-2/2023 | <b>Grönsaksprodukt (spenat):</b><br>Arsenik / Tenn / Krom / Kadmium / Bly / Koppar / Järn / Zink / Kvicksilver / Selen | 18-oktober     |

## OLIVOLJOR

| KP program | Rund kod        | Parametrar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Leveransdatum |
|------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| OLIVOLJA   | OLIVEOIL-1/2023 | <b>Olivolja; kvalitetsparametrar:</b><br>Surhet / Peroxidindex / K270/268/ K232/ ΔK/<br>Etylestrar / Fukt / Föroreningar<br><b>Antal prover: 2</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 8-mars        |
|            | OLIVEOIL-2/2023 | <b>Olivolja; renhetsparametrar:</b><br>Alifatiska alkoholer / 2-glycerylmonopalmitat / Skillnad ECN 42 / Osåpningsbart material / Steroler profil / Totala steroler / Eritrodiol + Uvaol / Fettsyraprofil / Transoljeisomerer / Translinolsyra + linoleniska isomerer / Stigmastadienes: 3:2 / Wax förhållandet mellan diglycerider/ECN-42 faktiskt<br><b>Antal prover: 2</b>                                                                                   | 8-mars        |
|            | OLIVEOIL-3/2023 | <b>Olivolja; föroreningar:</b><br>Arsenik / Bly / Kadmium / Kvicksilver / PAH (benso (a) pyren, benso (a)antracen, benso(b)fluoranten, krysen)/ Undersökning av 7 bekämpningsmedel och vid förekomst kvantifiering av deras (klorpyrifos, klorpyrifos-metyl, diflufenikan, kresoxim-metyl, tribukonstroxifluorfen, och tribukonstroxifluorfen, ), 3MCPD (3-monoklorpropandiol) / glycidylestrar av fettsyror (uttryckt som glycidier)<br><b>Antal prover: 1</b> | 10-oktober    |
|            | OLIVEOIL-4/2023 | <b>Olivolja; organoleptisk bedömning:</b><br>Organoleptisk utvärdering av olivolja<br><b>Antal prover: 3</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10-oktober    |

## KONSERVERINGSMEDEL

| KP program         | Rund kod   | Parametrar                                                                    | Leveransdatum |
|--------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| KONSERVERINGSMEDEL | GSCCA/2023 | <b>2 prover: Krabbpinnar och juice:</b><br>Natriummetabisulfit (svaveldioxid) | 11-april      |



## ALLERGENER I LIVSMEDEL

| KP program | Rund kod          | Parametrar                                                                               | Leveransdatum |
|------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| ALLERGENER | GSCGLU-1/<br>2023 | <b>Köttberedning (salami):</b><br>Gluten (detektion och kvantifiering)                   | 25-april      |
|            | GSCGLU-2/<br>2023 | <b>Produkt som härrör från spannmål (kakor):</b><br>Gluten (detektion och kvantifiering) | 15-november   |

## NÄRINGSSAMMANSÄTTNING

| KP program                | Rund kod                        | Parametrar                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Leveransdatum |
|---------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| NÄRINGS<br>SAMMANSÄTTNING | GSCWINE/<br>2023 <sup>(2)</sup> | <b>Vin (rödvin)</b><br>Volumetrisk alkoholhalt / Total syra / Flyktig syra / Metanol / pH / Reducerande sockerarter / Glukos / Fruktos / Volumetrisk massa vid 20°C / Torrextrakt / Kalium / Folinciocalteu index / Totalt svavel / Fritt svavel / Glukonsyra / L- äppelsyra / Citronsyra / Glycerin / Sorbinsyra | 27-september  |
|                           | GSCCER/<br>2023 <sup>(2)</sup>  | <b>Matpasta - spannmål (rostat bröd):</b><br>Aska vid 550°C / Fett / Mättat fett / Kolhydrater / Fuktighet / Protein (N% x 6,25) / Natrium / Energivärde / Salt / Kostfiber                                                                                                                                       | 25-oktober    |
|                           | GSCNU/<br>2023                  | <b>Färdigrätt (köttlasagne):</b><br>Fett med förhydrolys / Mättat fett / Aska / Protein / Kolhydrater / Totalt socker / Kostfiber / Natrium / Kalcium / Totalt Fosfor / Energi / Fukt                                                                                                                             | 6-juni        |
|                           | GSCMEAT/<br>2023 <sup>(2)</sup> | <b>Köttprodukt (sachsen kotlett):</b><br>Fukt / Mättat fett / Protein / Salt / pH / Totalt fosfor / Aska / Natrium / Nitrater / Nitriter / Totalt sockerarter / Kolhydrater / Fett / Hydroxyprolin / Energivärde / Vattenaktivitet                                                                                | 7-november    |

<sup>(2)</sup> Denna omgång kommer att bero på antalet deltagare.

## HISTAMIN I FISKPRODUKTER

| KP program                  | Rund kod    | Parametrar                                  | Leveransdatum |
|-----------------------------|-------------|---------------------------------------------|---------------|
| HISTAMIN I<br>FISKPRODUKTER | GSCHIS/2023 | <b>Fiskprodukt (svärdfisk):</b><br>Histamin | 25-oktober    |

## NITRATER I FRUKT OCH GRÖNSAKER

| KP program                            | Rund kod   | Parametrar              | Leveransdatum |
|---------------------------------------|------------|-------------------------|---------------|
| <b>NITRATER I FRUKT OCH GRÖNSAKER</b> | GSCNI/2023 | <b>Sallad:</b> Nitrater | 12-september  |

## AKRYLAMID I LIVSMEDEL

| KP program       | Rund kod                    | Parametrar                         | Leveransdatum |
|------------------|-----------------------------|------------------------------------|---------------|
| <b>AKRYLAMID</b> | GSCACRI/2023 <sup>(2)</sup> | <b>Spädbarnsflingor:</b> Akrylamid | 17-oktober    |

<sup>(2)</sup> Denna omgång kommer att bero på antalet deltagare.

## VÄXTER- OCH BLADPROVER

| KP program                    | Rund kod     | Parametrar                                                                                                                                                 | Leveransdatum |
|-------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>VÄXTER- OCH BLADPROVER</b> | GSCFOL/ 2023 | <b>Antal prover: 2 (olivblad och vinblad):</b><br>Kjeldahl kväve / Bor / Zink / Total fosfor /<br>Kalium / Järn / Koppar / Kalcium / Mangan /<br>Magnesium | 13-juni       |

## MYKOTOXINER I LIVSMEDEL

| KP program         | Rund kod                       | Parametrar                                                                     | Leveransdatum |
|--------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>MYKOTOXINER</b> | GSCTOX/<br>2023 <sup>(2)</sup> | <b>Snabbkaffe:</b><br>Ochratoxin A, Deoxynivalenol (DON)*<br>Zearalenon (ZON)* | 17-oktober    |

<sup>(2)</sup> Denna omgång kommer att bero på antalet deltagare.

## JORDBRUKSJORD

| KP program           | Rund kod                       | Parametrar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Leveransdatum |
|----------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>JORDBRUKSJORD</b> | *GSCSU/<br>2023 <sup>(2)</sup> | Fuktighet / pH (1:5) / pH (1:2,5) / Konduktivitet<br>vid 25°C (1:5) / Konduktivitet vid 25°C (1:2,5) /<br>Totalt organiskt material / fosfor Olsen / Klorider<br>/ Nitrater / Sulfater / Ca <sup>2+</sup> / Mg <sup>2+</sup> / Na <sup>+</sup> / K <sup>+</sup> /<br>Katjonbyteskapacitet / Totalt kväve / Textur /<br>Kjeldahl-kväve / Kalciumkarbonat / Aktiv kalksten | 12-september  |

<sup>(2)</sup> Denna omgång kommer att bero på antalet deltagare.

## OLJEFETTAVKASTNING I OLIVER

| KP program                             | Rund kod    | Parametrar                                                                                        | Leveransdatum |
|----------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>OLJEFETTAVKASTNING<br/>I OLIVER</b> | GSCRGA/2023 | <b>Two different olive samples:</b><br>Fett (på vått material)<br>Fett (på torrs substans) / Fukt | 21-november   |

## ANDRA KONSUMENTPRODUKTER

| KP program                                                                  | Rund kod         | Parametrar                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Leveransdatum |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>MIKROBIOLOGI I<br/>KOSMETISKA OCH<br/>PERSONLIGA<br/>HYGIENPRODUKTER</b> | GSCCOSM/<br>2023 | <b>Kosmetisk produkt (handkräm):</b><br>Mesofila aerobes uppräknings<br>Uppräkning av mögelsvampar och<br>jästsvampar<br>Detektion av <i>Escherichia coli</i><br>Detektion av <i>Candida albicans</i><br>Detektion av <i>Staphylococcus aureus</i><br>Detektion av <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | 3-oktober     |

### Kontakta oss gärna för mer information:

LabRobot Products AB Stenungsund, Sverige

+46 303 846 73

[kontakt@labrobot.com](mailto:kontakt@labrobot.com)

<https://labrobot.com/sv/kompetensprovning/>