



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

24.11.2025

Valio Oy, T&K, Kemia ja Mikrobiologia

PL 30 (Meijeritie 4)  
00039 VALIO

## RUOKAVIRASTON REKISTERISSÄ OLEVAT MENETELMÄT

### elintarvikkeet, omavalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Aerobiset mikro-organismit	ISO 4833-1:2013/A1:2022	
Bacillus cereus -ryhmä	ISO 7932:2004/A1:2020	
Enterobacteriaceae	NMKL 144:2005	
Escherichia coli	NMKL 125:2024, muunneltu, vaihtoehtoinen varmistus MALDI- TOF	
Hiivat ja homeet	IDF 94:2004/ISO 6611:2004	
Kalium	Sisäinen menetelmä, ICP-MS	
Kalsium	Sisäinen menetelmä, ICP-MS	
Koagulaasipositiiviset stafylokokit	ISO 6888-1:2021/A1:2023, vaihtoehtoinen varmistus MALDI- TOF	



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

24.11.2025

---

Kolimuotoiset bakteerit	ISO 4832:2006
Kuiva-ainepitoisuus	ISO 6734, IDF 15:2010, muunneltu, lämpökaappikuivaus (hiekkä)
Kuiva-ainepitoisuus	ISO 6731, IDF 21:2010, muunneltu, lämpökaappikuivaus
Lactobacillus rhamnosus GG	ISO 7889:2003/IDF 117:2003
Laktoosipitoisuus	Sisäinen menetelmä, ionikromatografinen
Laktoosipitoisuus	Sisäinen menetelmä, HPLC-ELSD
Listeria monocytogenes, kvalitatiivinen	ISO 11290-1:2017, vaihtoehtoinen varmistus MALDI-TOF
Listeria monocytogenes, kvalitatiivinen	Genus Listeria BAX®, muunneltu, varmistus perustuen ISO 11290- 1:2017 tai MALDI-TOF
Lämpökestoiset kolimuotoiset bakteerit	NMKL 125:2024, muunneltu
Natrium	Sisäinen menetelmä, ICP-MS
Proteiinipitoisuus	ISO 16634-2:2016; ISO 14891:2002, IDF 185:2002 Dumas
Proteiinipitoisuus	ISO 8968-2:2014 (E), IDF 20- 1:2014 (E), muunneltu, Kjeldahl



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

24.11.2025

---

Rasvapitoisuus	ISO 23319:2022, IDF 250:2022, muunneltu, SBR
Rasvapitoisuus	ISO 8262-3:2005 / IDF 124-3:2005
Rasvapitoisuus	ISO 23318:2022 / IDF 249:2022, muunneltu
Salmonella spp., osoittaminen	Salmonella BAX@2 ja ISO 6579- 1:2017/A1:2020 tai MALDI-TOF
Salmonella spp., osoittaminen	ISO 6579-1:2017/A1:2020, vaihtoehtoinen varmistus MALDI- TOF
Tuhkapitoisuus	ISO 8070:2007, IDF 119:2007, muunneltu ja NMKL 173:2005

Ruokaviraston hyväksymät ja nimeämät laboratoriot on akkreditoitu tai arvioitu standardin ISO/IEC 17025 vaatimusten mukaisesti. Pelkästään trikiinitutkimuksia tekevät laboratoriot voidaan nimetä ilman em. standardin mukaista pätevyysarviointia. Muita ilmoitettavia eläintauteja muista kuin viranomais- ja omavalvontanäytteistä tutkivat laboratoriot ovat Ruokaviraston rekisteröimiä laboratorioita eikä niitä koske akkreditointi- tai arviointivaatimus.

Elintarvike- ja rehututkimusten osalta laboratorion akkreditoidusta pätevyysalueesta löytyy tarkempi tieto siitä, minkä tyyppisiä materiaaleja laboratorio voi kullakin menetelmällä analysoida.