



PERRY JOHNSON LABORATORY ACCREDITATION, INC.

Certificate of Accreditation

Perry Johnson Laboratory Accreditation, Inc. has assessed the Organization of:

Japan Association for Inspection and Investigation of Foods Including Fats and Oils
3-27-8, Nihonbashi-Hamacho, Chuo-ku, Tokyo 103-0007

*and hereby declares that the Organization is accredited in accordance with
the recognized International Standard:*

ISO/IEC 17025:2017

Whereby, technical competence has been confirmed for the associated scope supplement, in the fields of:

Chemical Testing
(As detailed in the supplement)

Accreditation claims for conformity assessment activities shall only be made from the addresses referenced within this certificate and shall apply solely to those activities identified in the related scope.

This Accreditation is granted subject to the Accreditation Body rules governing the Accreditation referred to above, and the Organization hereby commits to observing and complying with those rules in their entirety.

For PJLA:

Tracy Szerszen
President

Initial Accreditation Date:
June 27, 2013

Issue Date:
June 30, 2025

Expiration Date:
August 31, 2027

Accreditation No.:
74939

Certificate No.:
L25-478

Perry Johnson Laboratory Accreditation, Inc. (PJLA)
755 W. Big Beaver Rd., Suite 1325, Troy, Michigan 48084

*The validity of this certificate is maintained through ongoing assessments based on a continuous accreditation cycle.
The validity of this certificate should be confirmed through the PJLA website: www.pjlabs.com*



Certificate of Accreditation: Supplement

Japan Association for Inspection and Investigation of Foods Including Fats and Oils

3-27-8, Nihonbashi-Hamacho, Chuo-ku, Tokyo 103-0007

Contact Name: Minoru Aoyama Phone: 03-3669-6723

Accreditation is granted to the facility to perform the following conformity assessment activities:

FIELD OF TEST	ITEMS, MATERIALS, OR PRODUCTS TESTED	COMPONENT, CHARACTERISTIC, PARAMETER TESTED	SPECIFICATION OR STANDARD METHOD	TECHNOLOGY OR TECHNIQUE USED	FLEX CODE	LOCATION OF ACTIVITY
Chemical	Food Agricultural produce Fats and Oils Food additives	Water	SOP for Testing and Inspection Water (air oven method – drying aid method) 25T-B001 On the basis of: “Standards Tables of Food Composition in Japan - 2020 - (Eighth Revised Edition) Analysis Manual” and “Japan Agricultural Standards, Related Laws and Regulations and Provisions, Comments”	Forced air flow oven Balance LOQ: 0.1 g to 100 g	F1, F4	F
			SOP for Testing and Inspection Water (Karl-Fischer method) 25T-B002 On the basis of: “Standards Tables of Food Composition in Japan - 2020 - (Eighth Revised Edition) Analysis Manual” and “Japan Agricultural Standards, Related Laws and Regulations and Provisions, Comments”	Volumetric titrator Balance LOQ: 0.1 g to 100 g	F1, F4	F
		Lipid	SOP for Testing and Inspection Lipid (melting dewatering method) 25T-B004 On the basis of: “Standards Tables of Food Composition in Japan - 2020 - (Eighth Revised Edition) Analysis Manual” and “Japan Agricultural Standards, Related Laws and Regulations and Provisions, Comments”	Forced air flow oven Balance LOQ: 0.1 g to 100 g	F1, F4	F



Certificate of Accreditation: Supplement

Japan Association for Inspection and Investigation of Foods Including Fats and Oils

3-27-8, Nihonbashi-Hamacho, Chuo-ku, Tokyo 103-0007

Contact Name: Minoru Aoyama Phone: 03-3669-6723

Accreditation is granted to the facility to perform the following conformity assessment activities:

FIELD OF TEST	ITEMS, MATERIALS, OR PRODUCTS TESTED	COMPONENT, CHARACTERISTIC, PARAMETER TESTED	SPECIFICATION OR STANDARD METHOD	TECHNOLOGY OR TECHNIQUE USED	FLEX CODE	LOCATION OF ACTIVITY
Chemical	Food Agricultural produce Fats and Oils Food additives	Lipid	SOP for Testing and Inspection Lipid (acid decomposition method) 25T-B012 On the basis of: “Standards Tables of Food Composition in Japan - 2020 - (Eighth Revised Edition) Analysis Manual” and “Japan Agricultural Standards, Related Laws and Regulations and Provisions, Comments”	Forced air flow oven Balance LOQ: 0.1 g to 100 g	F1, F4	F
	Fats and oils	Acid value	SOP for Testing and Inspection Acid value 25T-B013 On the basis of: ”Standard methods for the analysis of fats, oils and related materials 2.3.1-2013”	LOQ: 0.1	F1, F4	F
		Peroxide value	SOP for Testing and Inspection Peroxide value (potentiometric titration) 25T-B014 On the basis of: “Standard methods for the analysis of fats, oils and related materials 2.5.2.2-2013 tentative 4-2000”	Volumetric titrator LOQ: 0.1 meq/kg	F1, F4	F



Certificate of Accreditation: Supplement

Japan Association for Inspection and Investigation of Foods Including Fats and Oils

3-27-8, Nihonbashi-Hamacho, Chuo-ku, Tokyo 103-0007

Contact Name: Minoru Aoyama Phone: 03-3669-6723

Accreditation is granted to the facility to perform the following conformity assessment activities:

FIELD OF TEST	ITEMS, MATERIALS, OR PRODUCTS TESTED	COMPONENT, CHARACTERISTIC, PARAMETER TESTED	SPECIFICATION OR STANDARD METHOD	TECHNOLOGY OR TECHNIQUE USED	FLEX CODE	LOCATION OF ACTIVITY
Chemical	Fats and oils	Total trans-fatty acids t-C18:1	SOP for Testing and Inspection Trans-fatty acid content (t-C18:1, t-C18:2, t-C18:3) 25T-B017	GC/FID LOQ: 0.1 g to 100 g	F1, F4	F
		Total trans-fatty acids t-C18:2	On the basis of: AOCS Official Method Ce 1h-05 for fats and oils “Determination of cis-, trans-, Saturated, Monounsaturated and Polyunsaturated Fatty Acids in Vegetable or Non-Ruminant Animal Oils and Fats by Capillary GLC”	GC/FID LOQ: 0.1 g to 100 g	F1, F4	F
		Total trans-fatty acids t-C18:3		GC/FID LOQ: 0.1 g to 100 g	F1, F4	F
	Vegetable fats and oils Animal fats and oils	2-MCPD fatty acid esters	SOP for Testing and Inspection 2-/3-MCPD Fatty Acid Esters and Glycidyl Fatty Acid Esters (Enzymatic Method) 25T-B016	GC-MS LOQ: 0.1 mg/kg	F1, F4	F
		3-MCPD fatty acid esters	On the basis of: “Standard methods for the analysis of fats, oils and related materials 2.4.14-2016” and “Joint JOCS/AOCS Official Method Cd 29d-19”	GC-MS LOQ: 0.1 mg/kg	F1, F4	F
		Glycidyl Fatty Acid Esters		GC-MS LOQ: 0.1 mg/kg	F1, F4	F



Certificate of Accreditation: Supplement

Japan Association for Inspection and Investigation of Foods Including Fats and Oils

3-27-8, Nihonbashi-Hamacho, Chuo-ku, Tokyo 103-0007

Contact Name: Minoru Aoyama Phone: 03-3669-6723

Accreditation is granted to the facility to perform the following conformity assessment activities:

1. Location of activity: Location Code – Location
F - Conformity assessment activity is performed at the CABs fixed facility
2. Flex Code:
F0- Fixed scope item. No deviations allowed to the line item as identified, except for updating to the most recent version of an accredited standard method after verification.
F1- Laboratory has the capability to test a new item, material, matrix, or product similar in composition to item, material, matrix, or product identified on the scope
F2- Laboratory has the capability to introduce the newest revision of an accredited authoritative standard method (with no modifications) identified on the scope
F3- Laboratory has the capability to introduce a parameter/component/analyte to an accredited test method identified on the scope
F4- Laboratory has the capability to introduce a new revision of an accredited non-standard method using the same technology or technique identified on the scope
F5- Laboratory has the capability to introduce a validated method that is equivalent to an accredited method (using same technology or technique) identified on the scope



ペリージョンソン ラボラトリー アクレディテーション インク

認 定 証

ペリージョンソン ラボラトリー アクレディテーション インクは、
下記の組織を審査しました。

公益財団法人 日本食品油脂検査協会

〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町 3-27-8

ここに本組織が、以下の認知された国際規格に基づき、認定されたことを証します。

ISO/IEC 17025:2017

本認定により、以下の分野において、関連する認定範囲付属書の技術的能力が確認されました。

化学的試験 (詳細は付属書に記述)

適合性評価活動に対する認定資格は、本認定証内で言及された住所のみを対象とし、関連する認定範囲で特定された活動のみに適用されます。
本認定は、上記規格の認定を管理する認定機関の規定に従って授与され、本組織はその規定を遵守することをここに誓約します。

PJLA

トレーシー サーツェン
プレジデント

Perry Johnson Laboratory Accreditation, Inc. (PJLA)
755 W. Big Beaver Rd., Suite 1325, Troy, Michigan 48084

初回認定日

2013 年 6 月 27 日

発行日

2025 年 6 月 30 日

認定証有効期限

2027 年 8 月 31 日

認定番号

74939

認定証番号

L25-478

この認定証の有効性は、持続された認定に基づく継続審査を通して維持されています。
PJLAウェブサイト (www.pjllabs.com)でご確認いただけます

尚、本認定証は日本語翻訳版であり、英文の認定証を正式のものとします。



認定証付属書

公益財団法人 日本食品油脂検査協会

〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町 3-27-8

青山 稔 Tel: 03-3669-6723

本認定を、上記組織が実施する下記の適合性評価活動について授与します。

試験分野	試験・測定対象 (品目、材料、製品)	試験された成分、 特性、パラメータ	仕様又は標準方法	適用された技術 又は手法	フレックス コード	活動 場所
化学的試験	食品 農産物 油脂 食品添加物	水分	「日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)分析マニュアル」及び 「日本農林規格、関連法規及び諸規定、解説」に基づく 試験検査標準作業書 水分(常圧乾燥法-乾燥助剤法) 25T-B001	恒温乾燥機 天秤 定量下限 0.1 g/100 g	F1、F4	F
			「日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)分析マニュアル」及び 「日本農林規格、関連法規及び諸規定、解説」に基づく 試験検査標準作業書 水分(カールフィッシャー法) 25T-B002	自動水分測定機 天秤 定量下限 0.1 g/100 g	F1、F4	F
		脂質	「日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)分析マニュアル」及び 「日本農林規格、関連法規及び諸規定、解説」に基づく 試験検査標準作業書 脂質(溶融脱水法) 25T-B004	恒温乾燥機 天秤 定量下限 0.1 g/100 g	F1、F4	F



認定証付属書

公益財団法人 日本食品油脂検査協会

〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町 3-27-8

青山 稔 Tel: 03-3669-6723

本認定を、上記組織が実施する下記の適合性評価活動について授与します。

試験分野	試験・測定対象 (品目、材料、製品)	試験された成分、 特性、パラメータ	仕様又は標準方法	適用された技術 又は手法	フレックス コード	活動 場所
化学的試験	食品 農産物 油脂 食品添加物	脂質	「日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)分析マ ニュアル」及び 「日本農林規格、関連法規及び諸規定、解説」 に基づく 試験検査標準作業書 脂質(酸分解法) 25T-B012	恒温乾燥機 天秤 定量下限 0.1 g/100 g	F1、F4	F
	油脂	酸価	「基準油脂分析試験法 2.3.1-2013」に基づく 試験検査標準作業書 酸価 25T-B013	定量下限 0.1	F1、F4	F
		過酸化物価	「基準油脂分析試験法 2.5.2.2-2013」に基づく 試験検査標準作業書 過酸化物価(電位差滴定法) 25T-B014	自動滴定装置 定量下限 0.1 meq/kg	F1、F4	F



認定証付属書

公益財団法人 日本食品油脂検査協会

〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町 3-27-8

青山 稔 Tel: 03-3669-6723

本認定を、上記組織が実施する下記の適合性評価活動について授与します。

試験分野	試験・測定対象 (品目、材料、製品)	試験された成分、 特性、パラメータ	仕様又は標準方法	適用された技術 又は手法	フレックス コード	活動 場所
化学的試験	油脂	総トランス脂肪酸 t-C18:1	油脂類の AOCS Official Method Ce 1h-05 「Determination of cis-, trans-, Saturated, Monounsaturated and Polyunsaturated Fatty Acids in Vegetable or Non-Ruminant Animal Oils and Fats by Capillary GLC」に基づく 試験検査標準作業書 トランス脂肪酸含量(t-C18:1、t-C18:2、t- C18:3) 25T-B017	GC/FID 定量下限 0.1 g/100 g	F1、F4	F
		総トランス脂肪酸 t-C18:2		GC/FID 定量下限 0.1 g/100 g	F1、F4	F
		総トランス脂肪酸 t-C18:3		GC/FID 定量下限 0.1 g/100 g	F1、F4	F
	植物油脂 動物油脂	2-MCPD脂肪酸エス テル	「基準油脂分析試験法 2.4.14-2016」及び 「Joint JOCS/AOCS Official Method Cd 29d- 19」に基づく 試験検査標準作業書 2-/3-MCPD 脂肪酸エステル及びグリシドール脂 肪酸エステル(酵素法) 25T-B016	GC-MS 定量下限 0.1 mg/kg	F1、F4	F
		3-MCPD脂肪酸エス テル		GC-MS 定量下限 0.1 mg/kg	F1、F4	F
		グリシドール脂肪 酸エステル		GC-MS 定量下限 0.1 mg/kg	F1、F4	F



認定証付属書

公益財団法人 日本食品油脂検査協会

〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町 3-27-8

青山 稔 Tel: 03-3669-6723

本認定を、上記組織が実施する下記の適合性評価活動について授与します。

1. 活動場所（コード-活動場所）
F - 恒久的施設

2. フレックスコード

F0 - 固定スコープ項目（*フレキシブル認定対象外）

F1 - ラボラトリが試験・校正を行う能力の範囲で、特定された品目、材料、マトリックス、または製品と組成が類似する新しい品目、材料、マトリックス、または製品を対象とする。

F2 - ラボラトリが試験・校正を行う能力の範囲で、特定された認定済の基準又は手順の最新版（改訂なしを含む）を導入する場合を対象とする。

F3 - ラボラトリが試験・校正を行う能力の範囲で、特定された認定済の試験法に対するパラメータ/構成要素/分析物を導入する場合を対象とする。

F4 - ラボラトリが試験・校正を行う能力の範囲で、特定された同じ技術または手法を用いて、認定済の非標準法の新たな改訂版を導入する場合を対象とする。

F5 - ラボラトリが試験・校正を行う能力の範囲で、特定された認定済の方法（同一の技術または手法を用いる）と同等の妥当性が確認された方法を導入する場合を対象とする。