

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14620-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 11.10.2016 bis 10.10.2021 Ausstellungsdatum: 11.10.2016

Urkundeninhaber:

LEFO
Institut für Lebensmittel und Umwelt GmbH
Waldemar-Bonsels-Weg 170, 22926 Ahrensburg

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalisch-chemische, chemische, immunologische und molekularbiologische
Untersuchungen von Lebensmitteln**

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

*Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.*

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen der Normen gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

1 Physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln*

ASU L 00.00-18 1997-01	Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 18.00-4 1984-11	Bestimmung der Asche in Feinen Backwaren
ASU L 18.00-5 1984-11	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren
ASU L 18.00-12 1988-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Feinen Backwaren
ASU L 44.00-3 1985-12	Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade
ASU L 44.00-4 1985-12	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade
ASU L 46.02-2 1987-06	Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils; Verfahren für Röstkaffee
ASU L 46.02-6 2004-07	Bestimmung des Massenverlustes von gemahlenem Röstkaffee bei 103 °C (Routineverfahren)
ASU L 47.00-1 1992-06	Bestimmung des Massenverlusts von ungemahlenem Tee bei 103 °C
ASU L 47.00-3 1989-12	Untersuchung von Tee; Bestimmung der Gesamtasche
ASU L 47.00-5 1985-12	Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche

1.2 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln*

ASU L 13.00-5 2007-04	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung der Säurezahl und der Azidität
ASU L 13.00-6 1991-06	Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen (Verfahren nach Wheeler; Verfahren nach Sully)
ASU L 13.00-10 2000-07	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung der Iodzahl
ASU L 17.00-2 1982-05	Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 18.00-13 1988-12	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren

1.3 Potentiometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln*

ASU L 31.00-2 1997-01	Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 46.02-3 1987-11	Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads; Verfahren für Röstkaffee

2 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Kontaminanten in Lebensmitteln mittels HPLC mit Standard-Detektoren (UV-, Fluoreszenz- und RI-Detektor)*

ASU L 00.00-9 1984-11	Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Abweichung: <i>nur Benzoe- und Sorbinsäure</i>)
ASU L 00.00-59 2008-12	Bestimmung von Isomalt, Lactit, Maltit, Mannit, Sorbit und Xylit in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (Abweichung: <i>Bestimmung von Mono- und Disacchariden und Zuckeralkoholen in Lebensmitteln mittels HPLC-RI</i>)
ASU L 00.00-83 2004-07	Bestimmung von Vitamin B1 mit HPLC
ASU L 00.00-84 2004-07	Bestimmung von Vitamin B2 mit HPLC

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14620-01-00

ASU L 00.00-97 2006-12	Bestimmung von Vitamin B6 (einschließlich glycosidisch gebundener Verbindungen) in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren
ASU L 13.03/04-1 1987-11	Bestimmung der freien und individuellen Tocopherole (Tocopherole und Tocotrienole) in Speisefetten und Speiseölen
ASU L 15.00-1/1 1999-11	Bestimmung von Ochratoxin A in Getreide und Getreideprodukten, Teil 1: Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren mit Kieselgelreinigung, modifiziert durch verändertes Extraktionsmittel und Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule
ASU L 15.00-2 2001-07	Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Getreiden, Schalenfrüchten und verwandten Produkten - Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren mit Nachsäulenderivatisierung und Immunoaffinitätssäulen-Reinigung. (Abweichung: <i>Vorsäulenderivatisierung mit Trifluoressigsäure</i>)
ASU L 15.00-9 2014-02	Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Getreideerzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis, HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV Detektion
ASU L 15.01/02-2 2013-01	Bestimmung von Zearalenon in Weizen und Roggen; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule
ASU L 15.03-1 2010-01	Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste und Röstkaffee; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule, modifiziert durch einheitliches Extraktionsmittel und alleinige Reinigung über Immunoaffinitätssäule
ASU L 18.00-16 1999-11	Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren
ASU L 45.00-1 1999-11	Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao
ASU L 46.00-1 1986-11	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des Coffeingehaltes (Referenzverfahren)
ASU L 47.05-1 1997-09	Bestimmung des Gehaltes an Theobromin und Coffein von festem Tee-Extrakt und Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt; HPLC-Verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14620-01-00

ASU L 48.02-3 2011-01	Bestimmung von Zearalenon in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule
ASU L 48.02-4 2014-02	Bestimmung von Deoxynivalenol in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis, HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion
ASU L 49.00-1 1991-06	Bestimmung von Vitamin D in diätetischen Lebensmitteln
ASU L 49.00-5 1998-09	Bestimmung von Tocopherolen und Tocotrienolen in diätetischen Lebensmitteln

3 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit Standard-Detektoren (FID-Detektor)*

ASU L 13.00-26 2008-06	Gaschromatographische Untersuchung der Methylester von Fettsäuren in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.00-27 2012-01	Herstellung von Fettsäuremethylestern in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen

4 Spektrophotometrische Untersuchungen von Inhalts- und Zusatzstoff in Lebensmitteln*

ASU L 47.00-10 2008-12	Bestimmung des Gesamt-Polyphenolgehaltes in Tee und Nahrungsergänzungsmitteln; Colorimetrisches Verfahren mit Folin-Ciocalteu-Reagenz
Megazyme K-ASCO 01/14	Enzymatische Bestimmung des Gehalts an Vitamin C (Abweichung: <i>nur in Vitaminpräparaten</i>)
Megazyme K-CITR 11/14	Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an Citronensäure (Citrat) in Gemüsesäften; Spektralphotometrische Bestimmung von NADH
Megazyme K-DLATE 07/14	Bestimmung von Lactose in Feinen Backwaren
Megazyme K-DLATE 07/14	Bestimmung von Lactose in Schokolade; Enzymatisches Verfahren

Megazyme K-ETOH Bestimmung von Ethanol in Bier mit geringem Alkoholgehalt
01/14

r-biopharm L-Ascorbinsäure Enzymatische Bestimmung des Gehalts an Vitamin C
10409677035 13-05-2014 / (Abweichung: *nur in Vitaminpräparaten*)

**5 Bestimmung von Inhaltstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten von Lebensmitteln
mittels ELISA ***

Veratox (Neogen) Egg Bestimmung von Ei in Lebensmitteln mittels ELISA
No.8450 0312
2007

Veratox (Neogen) Gliadin R5 Bestimmung von Gluten in Lebensmitteln mittels ELISA
No.8510 0114
2012

Veratox (Neogen) Total Milk Bestimmung von Gesamt-Milch-Protein in Lebensmitteln mittels
No.8470 02/15 ELISA
2014

RIDASCREEN Fast Soya R7102 Bestimmung von Soja-Protein in Lebensmitteln mittels ELISA
15-09-2009

Immunolab FOL-E01 Bestimmung von Folsäure mittels ELISA
2014-6

Lh02 Bestimmung von Haselnuss in Lebensmitteln mittels ELISA
2014-01

Lm14 Bestimmung von Mandel in Lebensmitteln mittels ELISA
2014-01

6 Qualitativer Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln mittels PCR

ASU L 00.00-31 2001-07	Screeningverfahren zum Nachweis gentechnisch veränderter DNA-Sequenzen in Lebensmitteln durch den Nachweis von DNA-Sequenzen, die häufig in gentechnisch veränderten Organismen vorkommen <i>(Abweichung: DNA-Isolierung unter Verwendung von 2-Propanol und Glycogen und Reinigung mittels Resin-Adsorption)</i>
ASU L 23.01.22-1 1998-03	Nachweis einer gentechnischen Veränderung von Sojabohnen durch Amplifizierung der veränderten DNA-Sequenz mit Hilfe der PCR (Polymerase Chain Reaction) und Hybridisierung des PCR-Produktes mit einer DNA-Sonde <i>(Abweichung: DNA-Isolierung unter Verwendung von 2-Propanol und Glycogen und Reinigung mittels Resin-Adsorption)</i>
ASU L 44.00-8 2010-01	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>) in Schokolade mittels Real-time PCR <i>(Abweichung: Nachweis mittels klassischer PCR und Gelelektrophorese)</i>
ASU L 44.00-11 2013-01	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Erdnuss (<i>Arachis hypogaea</i>) in Schokolade mittels real-time PCR <i>(Abweichung: Nachweis mittels klassischer PCR und Gelelektrophorese)</i>

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsmethoden nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization für Standardization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
Lh XX/ LmXX	Hausverfahren der LEFO Institut für Lebensmittel und Umwelt GmbH