

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18700-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 25.08.2017 bis 24.08.2022 Ausstellungsdatum: 25.08.2017

Urkundeninhaber:

aromaLAB GmbH
Semmelweisstraße 3, 82152 Planegg

Prüfungen in den Bereichen:

Bestimmung von Aromastoffen in Lebensmitteln, Tabak und Bedarfsgegenständen

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 Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet. Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.*

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

1 Untersuchung von Lebensmitteln, Tabak und Bedarfsgegenständen

1.1 Bestimmung von Konzentrationen und Enantiomerenverhältnissen von Aromastoffen mittels GC/MS **

ASU L 00.00-106
2006-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Konzentrationen und Enantiomerenverhältnisse chiraler Aromastoffe in Lebensmitteln
(Abweichung: Extraktion mittels SAFE Apparatur, gilt auch für Tabak und Bedarfsgegenstände; Quantifizierung ausschließlich über isotopenmarkierte interne Standards)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18700-01-00

SOP-017-Quantifizierung-V4 2016-11 Quantifizierung von Aromastoffen in Lebensmitteln, Tabak und Bedarfsgegenständen

SOP-022-Trennung chiraler Verbindungen-V1 2016-11 Trennung chiraler Verbindungen in Lebensmitteln, Tabak und Bedarfsgegenständen

1.2 Sensorische Untersuchungen

DIN EN ISO 4120 2007-10 Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Dreiecksprüfung

DIN EN ISO 13299 2016-09 Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Allgemeiner Leitfaden zur Erstellung eines sensorischen Profils

SOP-006-Triangeltest-V3 2016-11 Durchführung eines Triangeltestes (Dreiecksprüfung) zur Ermittlung von Unterschieden zwischen Proben (Lebensmittel, Tabak und Bedarfsgegenstände)

SOP-021-Aromaprofil-V1 2016-11 Erstellung eines Aromaprofils von Lebensmitteln, Tabak und Bedarfsgegenständen mittels einfach beschreibender Prüfung

1.3 Sensorisch-instrumentelle Untersuchungen zur Bestimmung von Aromastoffen mittels GC/FID und GC/Olfaktometrie **

SOP-003-AEVA-V5 2016-11 Aromaextraktverdünnungsanalyse mittels GC/FID und GC/Olfaktometrie in Lebensmitteln, Tabak und Bedarfsgegenständen zur Bestimmung der FD Faktoren von Aromastoffen

SOP-004-AVA-V5 2016-11 Aromaverdünnungsanalyse mittels GC/FID und GC/Olfaktometrie in Lebensmitteln, Tabak und Bedarfsgegenständen zur Bestimmung der FD Faktoren von Aromastoffen

1.4 Probenvorbereitung

SOP-015-Probenaufarbeitung Loesemittel-extrakte-V2 2017-05 Probenaufarbeitung Lösemittel-extrakte

SOP-002-SAFE-Destillation-V1 2017-05 SAFE-Destillation

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch
SAFE	Solvent assisted flavour evaporation
SOP	Hausverfahren der aromaLAB GmbH