

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19307-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 25.04.2016 bis 09.12.2019 Ausstellungsdatum: 25.04.2016

Urkundeninhaber:

**Landeshauptstadt Düsseldorf, Amt für Verbraucherschutz
Abteilung "Chemische- und Lebensmitteluntersuchung"
Ulmenstraße 215, 40468 Düsseldorf**

Prüfungen in den Bereichen:

sensorische, mikroskopische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische,
immunologische und mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von
Kosmetika;
sensorische, visuelle, mikroskopische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische und
mikrobiologische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

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

*Innerhalb der mit ** gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Laboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.*

*Innerhalb der mit *** gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Laboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzende Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.*

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

1 Lebensmittel

1.1 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln *

ASU L 00.90-6
2015-06 Sensorische Prüfverfahren; Einfach beschreibende Prüfung
(Lebensmittel)

SLMB, 5. Aufl. 2. Bd.
Kap. 25B/01 Trockenobst und Trockengemüse - Sinnenprüfung

1.2 Mikroskopische Untersuchungen in Lebensmitteln

PLDTS01-2
2014-03 Nachweis von tierischen Schädlingen und anderen
Verunreinigungen - Untersuchung mit Lupe, Aufsichtsmikroskop

PMDMU01-2
2014-03 Untersuchung von Lebensmitteln auf Fremdbestandteile und
Verschmutzungen – mikroskopisch

PMDMU02-1
2015-10 Mikroskopische Untersuchung von Mikroorganismen und
anderen Verunreinigungen in Lebensmitteln,
Bedarfsgegenständen und Kosmetika

1.3 Berechnung von primären und sekundären Inhaltsstoffen in Lebensmitteln *

VO (EWG) Nr. 2676/90
Anlage Nr. 4
1990-09 VO (EG) Nr. 2676/90 zur Festlegung gemeinsamer Analysen-
methoden für dem Weinsektor (Anlage 4): Berechnung Gesamt-
Trockenextrakt

VO (EWG) Nr. 2676/90
Anlage Nr. 15
1990 VO (EG) Nr. 2676/90 zur Festlegung gemeinsamer Analysen-
methoden für dem Weinsektor (Anlage 15): Berechnung
Nichtflüchtige Säuren

1.4 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.4.1 Probenvorbereitung zur Bestimmung von Bakterien, Pilzen und Hefen mittels kultureller Verfahren in flüssigen und homogenisierbaren Lebensmitteln *

ASU L 00.00-54
2000-07 Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von
Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für
mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln – Teil 1:
Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und
Dezimalverdünnungen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19307-02-00

ASU L 01.00-1
2011-6

Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen – Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

1.4.2 Nachweis von Bakterien mittels kultureller Verfahren in flüssigen und homogenisierbaren Lebensmitteln **

ASU L 00.00-20
2008-12

Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln (qualitatives Verfahren)

ASU L 00.00-20a
2004-12

Endgültige Bestätigung von Salmonellen (qualitatives Verfahren)

ASU L 59.00-5
1988-05

Bestimmung der Koloniezahl in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren (Gussverfahren)

PMDSA02-1
2014-03

Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln – Screening

PMDCK02-2
2014-03

Gesamtcoliforme und E.Coli in Wasser und Lebensmitteln mit chromogenem Selektivagar (Spatelverfahren)

1.4.3 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller Verfahren in flüssigen und homogenisierbaren Lebensmitteln **

PMDBC02-2
2014-03

Bestimmung Präsumtiver Bacillus cereus in Lebensmitteln (Spatelverfahren)

PMDPS01-2
2014-03

Pseudomonas aeruginosa in Lebensmitteln quantitativ (Spatelverfahren)

PMDST01-2
2014-03

Koagulase-positive Staphylokokken in Lebensmitteln (Spatelverfahren)

1.4.4 Bestimmung von Pilzen und Hefen mittels kultureller Verfahren in flüssigen und homogenisierbaren Lebensmitteln

PMDHS01-2
2014-03

Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln (Spatel- und Gussverfahren)

1.5 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.5.1 Probenvorbereitungen für die Bestimmung von primären und sekundären Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln *

ASU L 47.00-7
1988-12 Untersuchung von Tee; Bereitung eines Aufgusses für sensorische Prüfungen

PLDFH01-1
2014-01 Isolierung von Fett aus Lebensmitteln für die nachfolgende Identifizierung durch IR und/oder GC-FID (Extraktion)

1.5.2 Nachweis von primären und sekundären Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Farbreaktionen in Lebensmitteln **

PLDFS07-1
2014-02 Qualitativer Nachweis des Farbstoffes Kurkumin in Lebensmitteln (Farbreaktion)

PLDSD02-1
2014-02 Qualitativer Nachweis von Sulfit in Lebensmitteln (Farbreaktion)

1.5.3 Bestimmung von primären und sekundären Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Kolorimetrie in Lebensmitteln

PLDAS06-1
2013-12 Nachweis und halbquantitative Bestimmung der Ascorbinsäure in Gemüse- und Obstaufgussflüssigkeiten mittels Ascorbinsäureteststäbchen

1.5.4 Bestimmung von primären und sekundären Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln *

ASU L 17.00-3
1982-05 Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Gravimetrie
(Abweichungen: *auf die Vortrocknung wird verzichtet, Veraschungstemperatur = 900°C*)

ASU L 17.00-4
1982-05 Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Gravimetrie
(Abweichungen: *auf die Vortrocknung wird verzichtet*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19307-02-00

| | |
|-----------------------------------|---|
| ASU L 18.00-5 1984-11 | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren; Gravimetrie (Abweichungen: <i>auf die Vortrocknung wird verzichtet</i>) |
| ASU L 46.02-6 2004-07 | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Massenverlustes von gemahlenem Röstkaffee bei 103 °C (Routineverfahren); Gravimetrie |
| WR: OIV-AS-2-01-MASVOL 2010-02 | Bestimmung des Gewichtsverhältnisses (in Wein, gravimetrisch, Pyknometrie) (Abweichung: Verwendung von Pyknometern ohne Schliffthermometer) |
| PLDAG01-1 2013-12 | Bestimmung des Abtropfgewichtes bei Obst- und Gemüsekonserven mittels Gravimetrie |

1.5.5 Bestimmung von primären und sekundären Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Tirimetrie in Lebensmitteln *

| | |
|---|--|
| VO (EWG) Nr.2676/90 Anlage 14 1990-10 | Flüchtige Säuren (in Lebensmittel, Tirimetrie) |
| WR: OIV-AS-323-04-DIOSU 2010-02 | Schwefeldioxid (in Lebensmittel, Tirimetrie) |

1.5.6 Bestimmung von primären und sekundären Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Potentiometrie in Lebensmitteln *

| | |
|-----------------------------|---|
| ASU L 26.04-4 1987-06 | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut (potentiometrisch) |
| ASU L 26.11.03-4 1983-05 | Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode) |
| ASU L 31.0-3 1997-01 | Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften (potentiometrisch) |
| ASU L 52.04-2 1987-06 | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig (potentiometrisch) |

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19307-02-00

ASU L 52.06-3
1989-05 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Speisesenf (Potentiometrie)

WR: OIV-AS-313-01-ACITOT
2010-02 Gesamtsäure (in Wein, Potentiometrie)

1.5.7 Bestimmung von primären und sekundären Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln *

ASU L 31.00-12
1997-01 Bestimmung der Gehalte an D-Glucose, D-Fructose in Lebensmitteln mittels Enzymatik
(Abweichung: *Verwendung des UV-Tests Saccharose/D-Glucose/D-Fructose der Firma r-biofarm*)

ASU L 31.00-13
1997-09 Bestimmung des Saccharosegehaltes in Lebensmitteln mittels Enzymatik
(Abweichung: *Verwendung des UV-Tests Saccharose/D-Glucose/D-Fructose der Firma r-biofarm*)

ASU L 52.06-04
1989-05 Bestimmung des Gehaltes an Allylsenföl in Speisesenf (photometrisch)

1.5.8 Bestimmung von primären und sekundären Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Refraktometrie in Lebensmitteln *

ASU L 26.11-03-1
1983-05 Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion
(Abweichungen: *Verwendung eines digitalen Refraktometers statt eines Abbe-Refraktometers zur Messung*)

ASU L 30.00-2
1993-08 Refraktometermethode zur Bestimmung des Gehalts an löslichem Trockenstoff in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse
(Abweichungen: *Verwendung eines digitalen Refraktometers statt eines Abbe-Refraktometers zur Messung*)

1.5.9 Bestimmung von primären und sekundären Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Polarimetrie in Lebensmitteln *

ASU L 17.00-5
2003-12 Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (polarimetrisch)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19307-02-00

| | |
|--------------------------|---|
| ASU L 18.00-5 2003-12 | Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren (polarimetrisch) |
|--------------------------|---|

1.5.10 Bestimmung von primären und sekundären Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Biegeschwinger-Verfahren in Lebensmitteln *

| | |
|---------------------------|---|
| ASU L 36.00-3a 1989-12 | Bestimmung der relativen Dichte $d_{20/20}$ von Würze und Bier; Biegeschwinger-Verfahren |
|---------------------------|---|

| | |
|--|--|
| VO (EG) Nr. 355/2005 Anhang 3, Punkt 4-c zur Änderung der VO (EWG) Nr. 2676/90; 2005-02 | Bestimmung des in Volumenprozent ausgedrückten Alkoholgehaltes des Weins mittels elektronischer Dichtemessung unter Verwendung eines Biegeschwingers |
|--|--|

1.5.11 Bestimmung von primären und sekundären Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Dünnschichtchromatographie in Lebensmitteln **

| | |
|----------------------|---|
| PLDFS05-2 2014-04 | Identifizierung von Farbstoffen in Lebensmitteln (Dünnschichtchromatografie) |
|----------------------|---|

| | |
|----------------------|---|
| PLDFS04-2 2014-03 | Identifizierung von Sudan-Farbstoffen in Lebensmitteln (Dünnschichtchromatografie) |
|----------------------|---|

1.5.12 Bestimmung von primären und sekundären Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Spektroskopie in Lebensmitteln

| | |
|----------------------|--|
| PLDFS06-1 2014-03 | Nachweis des Farbstoffes Annatto (Bixin) in Lebensmitteln mittels Spektroskopie |
|----------------------|--|

1.5.13 Bestimmung von primären und sekundären Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kontaminanten mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie mit Standard-detektion in Lebensmitteln **

| | |
|---------------------------|---|
| ASU L 00.00-28 2001-07 | Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln – HPLC-Verfahren |
|---------------------------|---|

| | |
|----------------------------|--|
| ASU L 00.00-134 2010-09 | Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels HPLC/DAD bzw. HPLC-MS/MS |
|----------------------------|--|

| | |
|--------------------------|--|
| ASU L 46.00-3 2013-08 | Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen – Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC – Referenzverfahren |
|--------------------------|--|

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19307-02-00

| | |
|--------------------------|--|
| ASU L 47.00-6 2013-08 | Untersuchung von Tee und festem Tee-Extrakt – Bestimmung des Coffeingehaltes; HPLC-Verfahren (Abweichung: <i>Probenvorbereitung wie ASU L 46.00-3</i>) |
| PLDTA01-5 2014-06 | Bestimmung von Taurin in Erfrischungsgetränken und Nahrungsergänzungsmitteln mittels HPLC |
| PLDKS02-1 2014-01 | Bestimmung des Konservierungsstoffes Propionsäure in Brot mittels HPLC-DAD |

1.5.14 Bestimmung von primären und sekundären Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kontaminanten mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie mit Massenspektrometrie in Lebensmitteln **

| | |
|----------------------------|--|
| ASU L 00.00-115 2007-12 | Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS/MS oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittelsdispersiver SPE (QuEChERS); (Abweichung: <i>hier LC-MS/MS</i>) |
| PLDFT01-1 2012-11 | Bestimmung der Fusarientoxine T-2- und HT-2-Toxin in Getreide und Getreideerzeugnissen mittels LC-MS/MS |

1.5.15 Bestimmung von primären und sekundären Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit ECD in Lebensmitteln **

| | |
|----------------------------|---|
| ASU L 00.00-115 2007-12 | Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS/MS oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittelsdispersiver SPE (QuEChERS) (Abweichung: <i>Vermessung des Extraktes mit GC/ECD</i>) |
| PLDBR01-2 2015-01 | Bestimmung von anorganischem Bromid aus bromhaltigen Begasungsmitteln (GC-ECD) |

1.5.16 Bestimmung von primären und sekundären Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit Massenspektrometrie in Lebensmitteln ***

ASU L 00.00-115
2007-12

Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS/MS oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS);
(Abweichung: *hier GC-MS/MS*)

2 Kosmetika

2.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Kosmetika

2.1.1 Probenvorbereitung für die Bestimmung von Inhaltsstoffen in Kosmetika ***

ASU K 84.00-2(EG)
1982-05

Vorbereitung der Proben im Laboratorium (Kosmetika)

2.1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Kosmetika mittels Titrimetrie **

PKDTH01-2
2009-07

Bestimmung von Thioglycolsäure in kosmetischen Mitteln (Titration)

PKDWP01-1
2011-07

Bestimmung von Wasserstoffperoxyd in kosmetischen Mitteln (Titration)

2.1.3 Bestimmung des pH-Wertes in Kosmetika mittels Potentiometrie

PKDPH04-1
2009-10

Bestimmung des pH-Wertes in kosmetischen Mitteln mit pH-Elektrode (Potentiometrie)

2.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Kosmetika mittels Dünnschichtchromatographie

PKDFS01-1
2009-01

Identifizierung von Farbstoffen in kosmetischen Mitteln mittels DC

2.1.5 Bestimmung von Inhaltstoffen in Kosmetika mittels Gaschromatographie mit FID **

| | |
|----------------------|---|
| PKDFL01-1 2009-01 | Bestimmung des Gesamtfluorid-Gehalts in Zahnpasten und Mundwässern mittels GC-FID |
| PKDLM01-2 2014-03 | Bestimmung von Lösungsmitteln in kosmetischen Mitteln mittels Headspace GC-FID |
| PKDME01-2 2014-02 | Bestimmung von Menthol und Campher in kosmetischen Mitteln mittels GC-FID |

2.1.6 Bestimmung von Inhaltstoffen in Kosmetika mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie mit Standarddetektion **

| | |
|----------------------|---|
| PKDPN01-1 2014-03 | Bestimmung von Panthenol und Niacinamid in kosmetischen Mitteln mittels HPLC |
| PKDAL01-1 2008-09 | Bestimmung von Allantoin in kosmetischen Mitteln (HPLC-Bestimmung) |
| PKDKO01-1 2011-11 | Bestimmung von UV-aktiven Konservierungsstoffen in kosmetischen Mitteln (HPLC-Bestimmung) |
| PKDVE01-1 2009-02 | Bestimmung von α -Tocopherol und Toco-pherol- Acetat in kosmetischen Mitteln (HPLC-Bestimmung) |

2.1.7 Bestimmung von Inhaltstoffen in Kosmetika mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie mit Massenspektrometrie **

| | |
|----------------------|---|
| PKDAA01-2 2015-06 | Bestimmung primärer aromatischer Amine (PAA) in kosmetischen Mitteln mittels LC-MS/MS |
| PKDIP01-3 2014-04 | Bestimmung von Iodpropylbutylcarbammat (IPBC) in kosmetischen Mitteln (LC-MS/MS) |

2.1.8 Bestimmungen von Bestandteilen in Kosmetika mittels Gaschromatographie mit Massenspektrometrie

| | |
|-------------------------|---|
| DIN EN 16521 2014-07 | Kosmetische Mittel - Analysenmethoden - GC/MS-Methode für die Identifizierung und die Quantifizierung von 12 Phthalaten in zur direkten Injektion geeigneten Proben kosmetischer Mittel |
|-------------------------|---|

2.1.9 Mikroskopische Untersuchungen von Kosmetika

| | |
|----------------------|--|
| PMDMU02-1 2015-10 | Mikroskopische Untersuchung von Mikroorganismen und anderen Verunreinigungen in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika |
|----------------------|--|

2.2 Mikrobiologische Untersuchungen von Kosmetika

2.2.1 Nachweis von Bakterien mittels kultureller Verfahren in flüssigen und homogenisierbaren Kosmetika **

| | |
|-----------------------------|--|
| DIN EN ISO 22718 2009-10 | Kosmetik – Mikrobiologie – Nachweis von <i>Staphylococcus aureus</i> (Spatelverfahren) |
|-----------------------------|--|

| | |
|----------------------|---|
| PMDPA01-2 2014-03 | Pseudomonas aeruginosa in kosmetischen Mitteln – qualitativ und quantitativ (Spatelverfahren) |
|----------------------|---|

2.2.2 Bestimmung von Pilzen und Hefen mittels kultureller Verfahren in flüssigen und homogenisierbaren Kosmetika ***

| | |
|-----------------------------|--|
| DIN EN ISO 16212 2011-08 | Kosmetik – Mikrobiologie – Zählung von Hefen und Schimmelpilzen (Spatel- /Gussverfahren) |
|-----------------------------|--|

3 Bedarfsgegenstände

3.1 Probenvorbereitung für die Bestimmung von Inhaltsstoffen in Bedarfsgegenständen *

| | |
|------------------------|---|
| DIN EN 71-3 1995-03 | Sicherheit von Spielzeug, Teil 3: Migration bestimmter Elemente |
|------------------------|---|

| | |
|------------------------------|--|
| ASU B 80.30-1(EG) 1998-01 | Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Grundregeln für die Ermittlung der Migration – Anhang |
|------------------------------|--|

| | |
|------------------------------|---|
| ASU B 80.30-2(EG) 2008-04 | Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Liste der Simulanzlösemittel |
|------------------------------|---|

| | |
|------------------------------|---|
| ASU B 80.30-3(EG) 2008-04 | Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Weitere Vorschriften für die Prüfung auf Einhaltung der Migrationsgrenzwerte |
|------------------------------|---|

3.2 Schnelltests/Vorproben für die Bestimmung von Inhaltsstoffen in Bedarfsgegenständen

| | |
|----------------------|---|
| PGDDF04-2 2014-04 | Nachweis von ungesättigten Kohlenwasserstoffen (Baeyer-Probe) in Bedarfsgegenständen mittels Farbreaktion |
| PBDPB03-1 2013-04 | Vorproben zur Identifizierung von polymeren Bedarfsgegenständen (Löslichkeit, Brennbarkeit, Flammenfärbung) |

3.3 Einfach beschreibende Prüfung von Bedarfsgegenständen *

| | |
|-----------------------------|--|
| DIN EN 71-1:2009 2009-10 | Sicherheit von Spielzeug – Teil 1: Mechanische und physikalische Eigenschaften, Abschnitt 8.1 und 8.2 |
| ASU B 80.00-4 2008-10 | Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Sensorische Prüfung - Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel (Abweichung: <i>Matrixerweiterung auf Bedarfsgegenstände allgemein</i>) |

3.4 Sensorische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

| | |
|----------------------|--|
| PGDSP01-1 2013-04 | Sensorische Prüfung von Bedarfsgegenständen ausgenommen Lebensmittelbedarfsgegenstände |
|----------------------|--|

3.5 Titrimetrische Bestimmungen von Bestandteilen in Bedarfsgegenständen

| | |
|----------------------|--|
| PGDCL01-1 2014-08 | Bestimmung von Hypochlorit/Aktivchlor in Reinigern mittels Titrimetrie |
|----------------------|--|

3.6 Bestimmungen von Bestandteilen in Bedarfsgegenständen mittels Gaschromatographie mit Massenspektrometrie

| | |
|----------------------|--|
| PGDWM02-1 2015-10 | Bestimmung von Weichmachern in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS |
|----------------------|--|

3.7 Visuelle Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

3.7.1 Einfache visuelle Untersuchungen von Bedarfsgegenständen *

| | |
|---------------------------|---|
| ASU B 80.56-3 2008-10 | Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln – Bestimmung der Farbechtheit von gefärbtem Papier und Pappe (visuelle Untersuchung) |
| ASU B 82.02-13 2011-12 | Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen – Teil 2: Prüfung mit Schweißsimulanz (visuelle Untersuchung) |
| ASU B 82.10-1 2011-12 | Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Prüfung von bunten Kinderspielwaren auf Speichel- und Schweißechtheit (visuelle Untersuchung) (<i>zurückgezogene Norm</i>) |
| ASU B 82.10-1 2011-14 | Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Prüfung von bunten Kinderspielwaren auf Speichel- und Schweißechtheit (visuelle Untersuchung) |
| ASU B 82.92-3 2011-12 | Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen – Teil 1: Prüfung mit Speichelsimulanz (visuelle Untersuchung) |
| PGDNA01-2 2014-03 | Bestimmung der Nickelabgabe aus Bedarfsgegenständen mit Körperkontakt (qualitativer Wischtest) mittels einfacher visueller Untersuchung |

3.7.2 Mikroskopische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

| | |
|----------------------|--|
| PGDMU01-1 2008-08 | Identifizierung von Textilfasern und Erkennen von Textilschäden mittels Mikroskopie |
| PMDMU02-1 2015-10 | Mikroskopische Untersuchung von Mikroorganismen und anderen Verunreinigungen in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika |

3.8 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

3.8.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Bedarfsgegenständen mittels Potentiometrie **

| | |
|---------------------------|--|
| ASU B 82.02-12 2011-12 | Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Bestimmung des pH-Wertes von Leder; chemische Prüfung (Potentiometrie) |
| PGDAR01-2 2014-04 | Bestimmung der zusätzlichen Alkalireserve in Hypochlorit haltigen Reinigungsmitteln (Potentiometrie) |
| PGDPH02-2 2014-04 | Bestimmung des pH-Wertes in Reinigungsmitteln (elektrochemische Bestimmung) |
| PGDPK01-2 2014-03 | Überprüfung der Einstufung von Reinigungsmitteln mit extremem pH-Wert durch Bestimmung der sauren/alkalischen Reserve – Pufferkapazität – mittels Potentiometrie |

3.8.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Bedarfsgegenständen mittels Photometrie *

| | |
|---------------------------------|--|
| ASU B 80.30-19 2008-10 | Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 1: Leitfaden für die Prüfverfahren für die spezifische Migration von Substanzen aus Kunststoffen in Lebensmittel und Prüflebensmittel, die Bestimmung von Substanzen in Kunststoffen und die Auswahl der Kontaktbedingungen mit Prüflebensmitteln (Photometrie) |
| DIN CENT/TS 13130-23 2005-05 | Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 23: Bestimmung von Formaldehyd und Hexamethylentetramin in Prüflebensmitteln (Photometrie) |
| EUR 24815 EN 2011 2011 | Technical guidelines on testing the migration of primary aromatic amines from polyamide kitchenware and of formaldehyde from melamine kitchenware (Photometrie) |
| VO (EU) 10/2011 2011-10 | Über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Photometrie) |

3.8.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Bedarfsgegenständen mittels Dünnschichtchromatographie

PGDDF01-2
2008-08 Nachweis von allergieauslösenden Dispersionsfarbstoffen in Textilien (DC-Methode)

3.8.5 Identifizierung von Inhaltsstoffen in Bedarfsgegenständen mittels Infrarotspektroskopie

PBDPB02-2
2014-04 Identifizierung von polymeren Bedarfsgegenständen mittels Infrarotspektroskopie

3.8.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Bedarfsgegenständen mittels Flüssigkeitschromatographie mit DAD-Detektion **

PGDNA03-3
2014-10 Bestimmung der Naphthalinabgabe aus Bedarfsgegenständen mit Körperkontakt mittels HPLC-DAD

PBDME01-2
2014-04 Bestimmung von Melamin in Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Kunststoff nach Migration mittels HPLC-DAD

3.8.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Bedarfsgegenständen mittels Flüssigkeitschromatographie mit Massenspektrometrie **

PGDAA03-1
2014-10 Bestimmung von 4-Aminoazobenzol in Textilien (mit und ohne Extraktion der Faser) mittels LC-MS/MS

PBDAA03-1
2014-02 Bestimmung von Primären aromatischen Aminen in Wasserextrakten aus Papier und Pappe mittels LC-MS/MS

3.8.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Bedarfsgegenständen mittels Gaschromatographie mit Standard-Detektion

PGDLM01-2
2014-04 Bestimmung von Ethanol und 2-Propanol in Reinigern mittels Headspace-GC-FID

3.8.9 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Bedarfsgegenständen mittels Röntgenfluoreszenzanalyse **

PGDRF01-1
2014-04 Element-Bestimmung von Metalloberflächen von Metalllegierungen mittels Röntgenfluoreszenz-Analysator Niton XL3t (RFA)

PGDRF02-1
2014-04 Element-Screening lackierter Oberflächen mittels Röntgenfluoreszenz-Analysator Niton XL3t (RFA)

3.8.10 Bestimmung von physikalischen Kenngrößen in Bedarfsgegenständen mittels Viskosimetrie

PGDVO01-2
2014-09 Bestimmung der Viskosität in Lampen- und Düftölen – mittels Kapillar-Viskosimetrie

3.8.11 Bestimmung von physikalischen Kenngrößen in Bedarfsgegenständen mittels Tensiometrie

PGDOS01-3
2014-09 Bestimmung der Oberflächenspannung und Dichte von Lampen- und Duftölen mittels Tensiometer

3.9 Mikrobiologische Untersuchung von Bedarfsgegenständen

3.9.2 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller Untersuchung von Bedarfsgegenständen ***

ASU B 80.00-3
1998-01 Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich – Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen, Abklatschverfahren

verwendete Abkürzungen:

| | |
|----------|--|
| ASU | Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB |
| DIN | Deutsches Institut für Normung e. V. |
| EN | Europäische Norm |
| EUR | European Union Reference Laboratory for Food Contact Materials |
| IEC | International Electrotechnical Commission |
| ISO | International Organization for Standardization |
| DFG | Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e. V. |
| OIV | Organisation Internationale de la Vigne et du Vin |
| Pxxxxxx | Hausverfahren des Amtes für Verbraucherschutz |
| SLMB | Das Schweizerische Lebensmittelbuch |
| VO (EWG) | Verordnung der Europäischen Gemeinschaft |
| WR | Weinrecht der EU, der BRD und deren Bundesländer - Textsammlung |