

## Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

### Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 10.08.2018 bis 03.12.2019      Ausstellungsdatum: 10.08.2018

Urkundeninhaber:

**SGS Germany GmbH**

an den Standorten

**Rödingsmarkt 16, 20459 Hamburg**  
**Weidenbaumsweg 137, 21035 Hamburg**

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalisch-chemische, chemische, immunchemische, sensorische, mikroskopische, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Futter- und Düngemitteln, Verpackungsmitteln, Kosmetika, Desinfektionsmitteln;**  
**ausgewählte Untersuchungen von pharmazeutischen Stoffen;**  
**mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung;**  
**Probenahme von Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen;**  
**Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Produktionswasser im Lebensmittel- und Kosmetikbereich**

verwendete Abkürzungen: siehe ab Seite 42

**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.**

**Innerhalb der mit \* bzw. \*\* 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.**
- \*\* die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.**

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

Am Standort Weidenbaumsweg 137, 21035 Hamburg werden die Prüfungen durchgeführt und am Standort Rödingsmarkt 16, 20459 Hamburg erfolgt der Customer Service.

## 1 Physikalisch-chemische, chemische spuren- und gehaltsanalytische Bestimmungen in verschiedenen Matrices

### 1.1 Probenaufschluss

SOP M 1473 2015-04	Probenaufschluss von Lebens- und Futtermitteln mittels Mikrowellenaufschlussgerät, turboWAVE und UltraCLAVE IV
-----------------------	--

### 1.2 Spuren- und Gehaltsanalytik mittels der Atomabsorptions- und -emissionsspektrometrie (AAS, ICP-OES und ICP- MS) in Lebensmitteln, Futter- und Düngemitteln \*\*

DIN EN 15510 2007-10	Futtermittel - Bestimmung von Calcium, Natrium, Phosphor, Magnesium, Kalium, Eisen, Zink, Kupfer, Mangan, Cobalt, Molybdän, Arsen, Blei und Cadmium mittels ICP-AES (Modifikation: <i>Nutzung auch für die Messung von Düngemitteln und Aufschluss im UltraClave bzw. TurboWave anstatt Veraschung, Becherglasaufschluss und Extraktion</i> )
-------------------------	--

DIN EN 15763 2010-04	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) nach Druckaufschluss (Modifikation: <i>Zusätzliche Elemente für den internen Std.</i> )
-------------------------	--

DIN EN 15765 2010-04	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Zinn mit Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss (Modifikation: <i>Andere Konzentrationen der Kalibrierlösung; andere Massen; andere interne Standards</i> )
-------------------------	--

SOP M 2567 2013-12	Bestimmung von Quecksilber in Lebensmitteln, Futtermitteln und Rohwaren mittels Feststoffanalysengerät DMA-80_- <i>In Anlehnung an die Richtlinie zur chemischen Analyse des Fraunhofer-Instituts für Molekularbiologie und Angewandte Ökologie (Umwelt-Bundes-Amt)</i>
-----------------------	---

**1.3 Spuren- und Gehaltsanalytik mittels der Gaschromatographie (GC) in Lebensmitteln, Futtermitteln und Bedarfsgegenständen \*\***

SOP M 1299 2008-01	Bestimmung von LCKW und BTXE in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen
SOP M 1300 2008-01	Bestimmung von Monomer-Styrol in Polystyrol-Verpackungen mittels HS-GC/MS
SOP M 1605 2008-11	Bestimmung von Cholesterin in Fetten, Ölen und fetthaltigen Lebensmitteln mittels GC/FID
SOP M 1606 2008-09	Bestimmung von Cholesterin in Teigwaren und Backwaren mittels GC/FID
SOP M 1670 2009-02	Bestimmung des Fettsäurespektrums in Lebensmitteln und Futtermittel mittels GC/FID
SOP M 2142 2010-06	Bestimmung des 1,2-Diglyceridanteils in Prozent der Gesamtdiacylglyceride in Olivenöl (GC/FID)
SOP M 2143 2010-06	Bestimmung der Triglyceridverteilung in Ölen und Fetten (GC/FID)
SOP M 2168 2010-07	Bestimmung von 3-Monochlorpropan-1,2-diol- (3-MCPD) Derivaten und der Summe von 3-MCPD- & 2,3-Epoxi-1-propanol- (Glycidyl-) Derivaten in öl- und fetthaltigen Lebensmitteln mittels Gaschromatographie/Massenspektrometrie (GC/MS) sowie rechnerische Ermittlung des Glycidolgehaltes. (Differenzmethode)
SOP M 2169 2010-07	Bestimmung von Monochlorpropandiol- (MCPD-) & 2,3-Epoxi-propan-1-ol- (Glycidyl-) Derivaten in öl- und fetthaltigen Lebensmitteln mittels Gaschromatographie/Massenspektrometrie (GC/MS)
SOP M 2920 2013-09	Bestimmung von polycyclischen, aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in fetthaltigen Lebensmittel mittels automatisierter Probenvorbereitung (MPS)

**1.4 Spuren- und Gehaltsanalytik mittels der Hochleistungs-Flüssig(keits)chromatographie (HPLC) in Lebensmitteln, Kosmetika und Futtermitteln \*\***

SOP M 1267 2008-01	Bestimmung von Aflatoxin M1 in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC
-----------------------	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

SOP M 1268 2008-12	Bestimmung von Butylhydroxytoluol (BHT) und Butylhydroxyanisol (BHA) in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC
SOP M 1270 2008-12	Bestimmung von Ethoxyquin in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC
SOP M 1275 2009-02	Bestimmung von Morphin in Mohn und Mohnprodukten mittels HPLC
SOP M 1276 2007-11	Bestimmung von organischen Säuren in Gärsubstraten mittels HPLC
SOP M 1279 2008-12	Bestimmung von Sorbinsäure und Benzoesäure in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC
SOP M 1280 2009-02	Bestimmung von Coffein und Theobromin in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC
SOP M 1281 2009-01	Bestimmung von Vitamin E - Acetat in Konzentraten und Premixen mittels HPLC
SOP M 1282 2008-12	Bestimmung von fettlöslichen Vitaminen Retinol, Cholecalciferol und $\alpha$ -Tocopherol in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC
SOP M 1283 2008-12	Bestimmung von Vitamin A-Palmitat in Konzentraten von Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC
SOP M 1284 2008-04	Bestimmung von Aminosäuren in Lebens- und Futtermitteln per Aminosäureanalysator
SOP M 1382 2008-11	Bestimmung von Kreatin und Kreatinin in Kosmetika mittels HPLC
SOP M 2569 2013-02	Gehaltsbestimmung der Saccharide Fructose, Glucose, Saccharose, Maltose und Lactose in Lebensmitteln mittels HPLC-RI Detektion

**1.5 Spuren- und Gehaltsanalytik mittels der Flüssigchromatographie-Tandem-Massenspektrometrie (LC-MS<sup>2</sup>) in Lebensmitteln und Futtermitteln \*\***

SOP M 1269 2013-11	Bestimmung von Patulin in Lebensmitteln mittels LC/MS-MS
SOP M 1274 2014-01	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in Honig, Tees und Kräutern mittels LC/MS-MS

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

SOP M 1285 2009-03	Bestimmung von Fusarientoxinen und Ochratoxin A in Getreide und Getreideerzeugnissen mittels LC/MS-MS
SOP M 1386 2013-09	Bestimmung der Aflatoxine B1, B2, G1, G2 sowie Ochratoxin A in Lebens- und Futtermitteln mittels LC/MS-MS
SOP M 1601 2013-09	Bestimmung von Mykotoxinen und Pestiziden in Getreide mittels LC/MS-MS
SOP M 2021 2011-03	Bestimmung der Fusarientoxine DON, ZEA, HT2 und T2 in Nicht-Getreide-Matrices mittels LC/MS-MS
SOP M 2087 2012-05	Bestimmung der Aflatoxine B1, B2, G1, G2 sowie Ochratoxin A in Lebens- und Futtermitteln mittels Immunoaffinitätssäulen-Aufreinigung für Diät-VO Bestimmungsgrenzen und LC/MS-MS Detektion
SOP M 2919 2013-08	Bestimmung der Fumonisine B1, B2 und B3 in Lebens- und Futtermitteln , ohne Immunoaufreinigung, mittels LC/MS-MS Detektion
SOP M 3054 2014-06	Bestimmung von Paraquat und Diquat in Fett, Öl und Ölsaaten mittels LC/MS-MS

**1.6 Spuren- und Gehaltsanalytik mittels Dünnschichtchromatographie in Lebensmitteln**

ASU L 06.00-15 1982-11	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen
---------------------------	--

**1.7 Photometrische und enzymatische Spuren- und Gehaltsanalytik in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und Bedarfsgegenständen \***

ISO 3656 2011-01	Animal and vegetable fats and oils - Determination of ultraviolet absorbance expressed as specific UV extinction (ASU L 13.00-25)
ASU L 00.00-94 2006-09	Bestimmung von Inulin in Lebensmitteln (Modifikation: <i>Zucker über kommerziellen enzymatischen Testkit</i> )
ASU L 06.00-08 2010-01	Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Standardansatz u. Verdünnung, kein Kochen am Rückflusskühler, sondern Aufschluss im Trockenschrank</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

ASU L 06.00-9 2008-06 einschließlich Berichtigung 2009-06	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-57 2008-06	Bestimmung von Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen
ASU L 39.01.02- 3 (EG) 1981-04	Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weißzucker - Farbe in Lösung (Weißzucker)
ASU L 48.01-5 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Stärke in teiladaptierter Säuglingsnahrung auf Milchbasis (Modifizierung: <i>Bestimmung von nativer Stärke in Lebensmitteln und anderen Matrices - enzymatisch, Entfetten und Zuckerabbau mittels 80%igen Ethanol, Enzymatische Bestimmung mit einem r- Biopharm Boehringer Mannheim Testkit</i> )
AOAC Official Method 960.07 1964	Determination of the total alkaloid content, calculated as nicotine in tabac and tabac product
AOAC Official Method 986.11 1988	Phytat in Food (Gehaltsbestimmung von Phytinsäure) (Modifikation: <i>Phosphor-Bestimmung mittels ICP-OES</i> )
AOCS Official Method Cc 13i-96 2014-05	Determination of Chlorophyll Pigments in Crude vegetable Oils
ICUMSA GS 2/3-10 2011-07	The Determination of White Sugar Solution Colour- Official
ICUMSA GS 2/3-18 2013-09	Determination of the turbidity of white sugar solutions- Official
Ph. Eur. 2.2.2, Methode 1 Ausgabe 6.0	Färbung von Flüssigkeiten
Ph. Eur. 2.4.1, Methode A Ausgabe 7.7	Ammonium
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 4.6.1 1976	Bestimmung von Harnstoff - Amtliche Methode -
VDLUFA Methodenbuch Bd. III 4.7.1 1976	Bestimmung von Biuret in Harnstoff

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 5.4.1, 1983	Bestimmung der Anisidinzahl
VDLUFA Methodenbuch Bd. III 14.15.1 1993	Bestimmung von Formaldehyd in Futtermitteln (Modifikation: <i>Farbreagenz, Aufschluss, Wellenlänge</i> )
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 16.5.1 1976	Gehaltsbestimmung von Gossypol (Freies- und Gesamt-Gossypol) - Amtliche Methode -
SOP M 1188 2008-11	Gehaltsbestimmung von Purin (Berechnet als Theobromin) (In Anlehnung an LMBG - Schweiz, 5-Auflage, 2 Band III, Nr.36 Seite 47)
SOP M 2564 2012-02	Umrötung nach Möhler in Fleisch- und Wursterzeugnissen (In Anlehnung an Möhler (1996) Seite 68, aus dem Institut für Lebensmittelqualität- und Sicherheit der Tierärztlichen Hochschule Hannover)

**1.8 Titrimetrische Gehaltsbestimmung in Lebensmitteln und Futtermitteln \***

ISO 1578 1975-12	Tea - Determination of alkalinity of water-soluble ash
DIN EN ISO 660 2009-10	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität
DIN EN ISO 3960 2010-08	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung
DIN EN ISO 3961 2013-12	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Iodzahl
DIN 38414-S 19 1999-12	Bestimmung der wasserdampfvlüchtigen organischen Säuren
ASU L 01.00-10/1 und 10/2 2002-12	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Milch - Kjeldahlverfahren u. Blockaufschlussverfahren (DIN EN ISO 8968 Teil 1 2002-06) (Modifikation: <i>anstatt Kaliumsulfat Kjeltabs, keine Zinkkörnchenzugabe nach Aufschluss, Borsäure-Vorlage, Rücktitration mit HCl mittels automatischer Endpunkttitration</i> )
ASU L 04.00-10 1981-04	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Butter, (Modifikation: <i>Titration mittels automatischer Endpunkttitration</i> )

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01

ASU L 05.00-15 2007-12	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten (Modifikation: <i>Automatische Zugabe der NaOH, automatische Endpunkttitration</i> )
ASU L 05.02-1 1995-01	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Salzeiprodukten, (Modifikation: <i>Titration mittels automatischer Endpunkttitration</i> )
ASU L 06.00-7 2007-04	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Automatische Zugabe der NaOH, automatische Endpunkttitration</i> )
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Einwaage, Aufschluss 1/2 Std auf dem Schüttler, nachdem es mit heißem Wasser versetzt wurde, Salpetersäure zum Ansäuern 2 mol/L, Titration mittels automatischer Endpunkttitration</i> )
ASU L 07.00-7 2007-04	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-41 2006-09	Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein - Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen
ASU L 08.00-7 2007-04	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Wurstwaren
ASU L 10.00-3 1988-12	Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB - N) in Fischen und Fischerzeugnissen
ASU L 13.05-6 1985-05	Bestimmung des Rohproteingehaltes - Gesamteiweißgehalt in Margarine
ASU L 17.00-2 1982-05 inkl. Ergänzung 2002-12	Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-6 1988-12 einschließlich Ergänzung 2009-06	Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-15 2013-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

ASU L 18.00-13 2013-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in feinen Backwaren
ASU L 20.01/02-4 1980-05	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifikation: <i>Titration mittels automatischer Endpunkttitration</i> )
ASU L 26.04-4 1987-06	Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Aufgussflüssigkeit bzw. Presslake von Sauerkraut
ASU L 26.11.03-7 1983-05 inkl. Ergänzung 2002-12	Bestimmung des Zuckergehaltes vor und nach der Inversion in Tomatenmark (LUFF-SCHOORL-Methode) (Modifikation: <i>Titration mittels automatischer Endpunkttitration</i> )
ASU L 31.00-3 1997-01	Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) von Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 31.00-11 1984-11	Bestimmung des Zuckergehaltes vor und nach der Inversion in Fruchtsäften (LUFF-SCHOORL-Methode) (Modifikation: <i>Titration mittels automatischer Endpunkttitration</i> )
ASU L 46.02-1 2013-08	Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl- Fischer für Röstkaffee
ASU L 46.02-03 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads; Verfahren für Röstkaffee
ASU L 46.03-4 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads; Verfahren für Kaffee-Extrakt
ASU L 46.03-5 2006-12	Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl Fischer - Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl Fischer in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen, Referenzverfahren für Kaffee-Extrakt
ASU L 52.06-3 1989-05 einschließlich Ergänzung 2002-12	Bestimmung von Chloriden zur Berechnung von Kochsalz in Speisesenf, (Modifikation: <i>Titration mittels automatischer Endpunkttitration</i> )
DGF C-III 13a (97) 1997	Bestimmung des Wassergehaltes von Fetten und Ölen nach Karl-Fischer
DGF C-V 3 2002-05	Bestimmung der Verseifungszahl von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
DGF E- III 3a (79) 1979	Bestimmung des Glyceringehaltes in Roh- und Reinglycerinen

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

DGF E-III 10 (79) 1979	Bestimmung des Wassergehaltes von Glycerin nach Karl- Fischer
DGF F-I 4 (02) 2002-02	Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl Fischer - Wasser (Methode nach Karl Fischer) - Lecithin
ICUMSA GS2/9-6 (2011) 2011-07	Determination of reducing sugar in white sugar and plantation white sugar by the modified ofner titrimetric method
Ph. Eur. 2.2.20 Ausgabe 7.0	Aminosäuren in Reinsubstanzen: Lysinhydrochlorid
Ph. Eur. 2.2.20 Ausgabe 7.0	Aminosäuren in Reinsubstanzen: Methionin
Ph. Eur. 2.2.20 Ausgabe 7.0	Aminosäuren in Reinsubstanzen: Threonin
Ph. Eur. 2.2.20 Ausgabe 7.0	Aminosäuren in Reinsubstanzen: Tryptophan
Ph. Eur. 2.2.20 Ausgabe 7.0	Aminosäuren in Reinsubstanzen: Arginin
Ph. Eur. 2.2.20 Ausgabe 7.0	Aminosäuren in Reinsubstanzen: Glycin
Ph. Eur. 2.2.20 Ausgabe 7.0	Aminosäuren in Reinsubstanzen: Phenylalanin
Ph. Eur. 2.2.20 Ausgabe 7.0	Aminosäuren in Reinsubstanzen: Lysinmonohydrat
Ph. Eur. 2.2.20 Ausgabe 7.0	Aminosäuren in Reinsubstanzen: Argininhydrochlorid
Ph. Eur.2.2.20 Ausgabe 7.0	Aminosäuren in Reinsubstanzen: Cystin
Ph. Eur. 2.2.20 Ausgabe 7.0	Aminosäuren in Reinsubstanzen: Tyrosin
Ph. Eur. 2.2.20 Ausgabe 7.0	Aminosäuren in Reinsubstanzen: Valin
Ph. Eur. 2.2.20 Ausgabe 7.0	Aminosäuren in Reinsubstanzen: Isoleucin

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01

Ph. Eur. 2.2.25 Ausgabe 7	Absorption
Ph. Eur. 2.4.19 Ausgabe 7	Sauer oder alkalisch reagierende Substanzen
Ph. Eur. 2.5.12 Ausgabe 7	Wasser (Karl-Fischer-Methode)
Ph. Eur. 1005200 Ausgabe 7	Ammoniumcarbonat Reinheit
USP (United States Pharmacopeia)	Aminosäuren in Reinsubstanzen: Glutamin
VDLUFÄ Methodenbuch Bd. II, 1. 3.2.1 1995	Bestimmungen von Ammonium-Stickstoff (Destillation mit Natronlauge) (Modifikation: <i>Automatische Destillation</i> )
VDLUFÄ Methodenbuch Bd. II, 1. 3.2.2 (3.1.1 und 3.1.2) 2004	Bestimmung von Ammonium - Stickstoff mit Magnesiumoxid
VDLUFÄ Methodenbuch Bd. II, 1. 3.3.1 2004	Bestimmung von Nitrat- und Ammonium - Stickstoff nach DEVARDA
VDLUFÄ Methodenbuch Bd. III, 3.4 1976	Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl Fischer - Bestimmung von Wasser mit Karl-Fischer-Lösung (Futtermittel)
VDLUFÄ Methodenbuch Bd. III, 4.1.1 1993	Bestimmung von Rohprotein - Amtliche Methode (Modifikation: <i>anstatt Kaliumsulfat Kjeltabs, keine Zinkkörnchenzugabe nach Aufschluss, Borsäure-Vorlage, Rücktitration mit HCl mittels automatischer Endpunkttitration</i> ) (entspr. GAFTA method 4:1, 2014-03)
VDLUFÄ Methodenbuch Bd. III 4.2.1 1976	Bestimmung von fermentlösbarem Rohprotein - Amtliche Methode -
VDLUFÄ Methodenbuch Bd. III, 5.3.1. 1976	Bestimmung des Säuregrades nach SCHULERUD

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01

<p>VDLUFA Methodenbuch Bd. III 7.1.1 1976</p>	<p>Bestimmung von Zucker; maßanalytisch in Futtermitteln - Amtliche Methode (Modifikation: <i>Titration mittels automatischer Endpunkttitration</i>)</p>
<p>VDLUFA Methodenbuch Bd. III 7.1.4 1976</p>	<p>Bestimmung von Laktose (Modifikation: <i>Titration mittels automatischer Endpunkttitration</i>)</p>
<p>VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 4.8.2 1976</p>	<p>Bestimmung von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen durch Destillation (TVB - N) - Amtliche Methode - (Modifikation: <i>Verwendung von Carrez-I- und -II-Lösung zum Fällen bei Fischmehl, bei Fischmehl kein aufkochen des Destillats</i>)</p>
<p>VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 10.5.2 1976</p>	<p>Bestimmung von Chloriden nach MOHR (Modifikation: <i>Titration mittels automatischer Endpunkttitration</i>)</p>
<p>VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 16.3.2 1976</p>	<p>Bestimmung von Blausäure in Futter- und Lebensmitteln - freie- u. gebundene Blausäure -</p>
<p>VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 20.2 1976</p>	<p>Eiweißlöslichkeit bei Sojaextraktionsschrot</p>
<p>VDLUFA Methodenbuch Bd. VI, C 8.4, 2000</p>	<p>Bestimmung der titrierbaren Säure von getrockneten Milchprodukten</p>
<p>VDLUFA Methodenbuch Bd. VI C 30.3 1985-01</p>	<p>Bestimmung des NPN (Nicht-Protein-Stickstoff)-Gehaltes - Milch und Milchprodukte</p>
<p>VDLUFA Methodenbuch Bd. VI C 30.4 1985-01</p>	<p>Bestimmung des Caseingehaltes von Milch</p>
<p>SOP M 994 2011-07</p>	<p>Beurteilung der Prozessstabilität von Gärsubstraten durch Titration des FOS- und TAC-Wertes <i>(In Anlehnung an DE HAAS, D. W. and ADAM, N. (1995): Use of a simple titration procedure to determine H<sub>2</sub>CO<sub>3</sub> alkalinity and volatile fatty acids for process control in waste-water treatment. Water SA 21 (4): 307-317)</i></p>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

SOP M 1184 2010-11	Bestimmung des Zinkgehaltes mittels Komplexometrie (in hochprozentigen Zinkquellen) (Theorie und Praxis der klassischen und der elektrochemischen Titrationsverfahren, Seite 246, 13. Auflage, Verlag Walter de Gruyter, Berlin New York 1973)
SOP M 1187 2010-07	Sulfitbestimmung nach Reith - Willems und Zonneveld - Meyer in Lebensmitteln; explizit Trockenfrüchten (In Anlehnung an das Handbuch der Lebensmittelchemie, Band II/2; Berlin, Heidelberg, New York)
SOP M 1191 2008-02	Bestimmung des Gehaltes von Propionsäure in Fischmehlen und Futtermitteln

**1.9 Bestimmung von physikalisch-chemischen Kennzahlen in Lebens- und Futtermitteln sowie pharmazeutischen Stoffen**

**1.9.1 Nahinfrarotspektroskopie (FT-NIR) in Lebens- und Futtermitteln \***

AOCS Cd 1e-01 2009	Determination of Iodine Value by Pre- calibrated FT- NIR with Disposable Vials
SOP M 3062 2014-06	Bestimmung der Peroxidzahl, Acidität (FFA), 1,2- Diglyceride, Pyropheophytin a, K232, K270, sowie der Anisidinzahl mittels vorkalibriertem FT- NIR (MPA) der Firma Bruker in Olivenölen

**1.9.2 Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln mittels Potentiometrie \***

ASU L 04.00-13 2006-12	Bestimmung des pH-Wertes im Butterserum
ASU L 05-00-11 1995-01	Bestimmung des pH-Wertes in Ei- und Eiprodukten
ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 13.05-5 1984-05	Bestimmung des pH-Wertes in Margarine
ASU L 20.01/02-1 1980-05	Bestimmung des pH-Wertes im Mayonnaise
ASU L 26.04-3 1987-06	Messung des pH-Wertes in der Aufgussflüssigkeit bzw. Presslake von Sauerkraut

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

ASU L 26.11.03-3 1983-05	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark
ASU L 31.00-2 1997-01	Messung des pH-Wertes in Fruchtsäften
VDLUFA Methodenbuch Bd. VI, C 8.2 2000	Bestimmung des pH-Wertes in Milch- und Milchprodukten

**1.9.3 Schmelzpunktbestimmungen in Lebens- und Futtermitteln sowie pharmazeutischen Stoffen mittels visueller Beurteilung der Änderung des Aggregatzustandes unter Berücksichtigung der Temperatur \***

AOCS Official Method Cc 1-25 2009	Determination of the clear melting point of fats and oils
Ph. Eur. 2.2.14 Ausgabe 7.0	Bestimmung des Klarschmelzpunkt
SOP M 1721 v. 16.02.2009	Bestimmung des Klarschmelz- und Siedepunktes mittels Büchi Melting Point B-540 (in Fetten)

**1.9.4 Bestimmung der elektrischer Leitfähigkeit von Lebensmitteln mittels Konduktometrie \***

DIN EN 27888 1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit
ASU L 39.01.02-1 (EG) 1981-04	Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weißzucker - Leitfähigkeitsasche
ICUMSA GS 2/3-17 2011-07	Determination of conductivity ash in refined sugar products-official

**1.9.5 Bestimmungen von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und pharmazeutischen Stoffen mittels Polarimetrie \***

ASU L 17.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 18.00-6 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Feinen Backwaren

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

ASU L 39.00-10 (EG) 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten - Methode 10: Bestimmung des Drehvermögens (Polarisation)
ICUMSA GS1/2/3-2 2009-11	Determination of the polarisation of raw sugar by polarimetry - official
ICUMSA GS2/3-1 2011-07	The Braunschweig method for the polarisation of white sugar bei polarimetry- Official
Ph. Eur. 2.2.7 Ausgabe 7	Spezifische Drehung
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 7.2.1 2012	Bestimmung von Stärke, polarimetrische Methode

**1.9.6 Bestimmung des Feuchtglutengehaltes in Lebensmitteln mittels Glutomatic (maschinelle Auswaschung) \***

ICC - Standard Nr. 137/1 1994	Mechanische Bestimmung des Feuchtglutengehaltes in Weizenmehl (Glutomatic)
ICC - Standard Nr. 155 1994	Bestimmung der Feuchtglutenmenge und -qualität (Gluten Index nach Perten) von Weizenvollkornschrot und Weizenmehl (Triticum aestivum)

**1.9.7 Bestimmung der Fallzahl in Lebensmitteln mittels Falling-Number-Messung**

DIN EN ISO 3093 2010-05	Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg-Perten als Maß der Alpha-Amylase-Aktivität im Getreide und Mehl
----------------------------	--

**1.9.8 Bestimmung des Rauchpunktes von Fetten und Ölen mittels Cleveland-Rauchpunkt-Apparatur**

DGF C-IV 9 (02) 2002-05	Bestimmung des Rauchpunktes von Fetten und Ölen (Modifikation: <i>Lampenaufbau</i> )
----------------------------	--

**1.9.9 Bestimmung des Pellet-Härtegrades von Futtermitteln mittels Chatillion-Pelletbruchtester**

SOP M 2154 2011-04	Bestimmung des Pellet-Härtegrades von Futtermitteln am Standort Hamburg-Bergedorf mittels Chatillion-Pelletbruchtester (Bruchfestigkeits-Verfahren)
-----------------------	---

**1.9.10 Bestimmung des Gehalts an polaren Bestandteilen in Frittierfetten mittels Säulenchromatographie**

ASU L 13.07.12-1 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehalts an polaren Bestandteilen in Frittierfetten (entspricht der DIN EN ISO 8420: 2002-08)
-----------------------------	--

**1.9.11 Qualitätsbestimmung von Weißzucker mittels visueller Auswertung \***

ASU L 39.01.02-2 (EG) 1981-04	Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weißzucker - Farbtype (nach Braunschweig)
ICUMSA GS2-11 2007-03	Determination of the Visual Appearance of White Sugar using Braunschweig Colour-types- Official

**1.9.12 Gehaltsbestimmungen in Lebensmitteln mittels Refraktometrie \***

ASU L 13.00-28 2008-06	Bestimmung des Brechungsindex von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Entspr. ISO 6320:2000-06)
ASU L 26.11.03-1 1983-05	Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark, refraktometrisch
ASU L 39.00-3 (EG) 1981-04	Bestimmung der Gesamttrockenmasse in einigen für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten (refraktometrisch)
ASU L 40.00-2 1992-12	Bestimmung des Wassergehaltes von Honig, refraktometrisch
ICUMSA GS4/3/8-13 2009-11	The Determination of Refractometric Dry Substance (RSD %) of Molasse and Very Pure Syrups (Liquids Sugars), Thick Juice and Run-off Syrups- Official



### 1.9.13 Bestimmung der Eigenschaften von Teig mittels Alveograph

DIN EN ISO 27971 2008-10	Getreide und Getreideerzeugnisse - Weizen ( <i>Triticum aestivum</i> L.) - Bestimmung der Eigenschaften von Teig bei konstanter Flüssigkeitszufuhr zu handelsüblichen Mehlen oder Versuchsmehler bei gleichen Versuchsverfahren mittels Alveograph.
-----------------------------	---

### 1.9.14 Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes von Lebensmitteln mittels Destillation

DIN EN ISO 6571 2009-11	Gewürze, würzende Zutaten und Kräuter - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes (Wasserdampfdestillationsverfahren)
----------------------------	---

### 1.9.15 Drucküberprüfung von vakuumierten Lebensmittelverpackungen mittels Vakuummessung

SOP M 1722 2009-09	Drucküberprüfung von vakuumierten Lebensmittelverpackungen, mittels Vakuummessgerät (Vacuubrand, DCP 3000 mit Druckaufnehmer VSK 3000)
-----------------------	--

### 1.9.16 Dichtemessung von Lebensmitteln mittels Biegeschwinger oder Methode nach Hubbard \*

ASU L 36.00-3a 1989-05	Bestimmung der relativen Dichte d 20/20 von Würze und Bier
DGF C-IV 2d (02) 2002-05	Bestimmung der Dichte (Biegeschwinger-Methode)
Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigprodukten 10.6 mittels Pyknometer nach Hubbard	Bestimmung der Dichte von Feinkostsoßen, Mayonnaise, Senf und volltafelfertige Suppen

### 1.9.17 Gehaltsbestimmungen in Lebens- und Futtermitteln mittels Dumas-Verbrennungsmethode \*

DIN EN ISO 14891 2002-07	Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch und Milchprodukten (Verfahren nach DUMAS) (entspr. ASU L-01.00-60, 2002-12)
-----------------------------	--

DIN EN ISO 16634-1  
2009-07                      Lebensmittelerzeugnisse - Bestimmung des Gehaltes an  
Gesamtstickstoff mit dem Verbrennungsverfahren nach Dumas  
und Berechnung des Gehaltes an Rohprotein -  
Teil 1: Ölsaatenschrote und Futtermittel (ISO 16634-1:2008)

ICC-STANDARD Nr. 167  
2000                            Bestimmung des Proteingehaltes in Getreide u. Getreideprodukten  
für Lebensmittel u. Futtermittel nach der DUMAS -  
Verbrennungsmethode

VDLUFA Methodenbuch  
Bd. II.1, 3.5.2.7  
1995                            Bestimmung von Gesamtstickstoff in Düngemitteln

**1.9.18 Ermittlung der Wasseraufnahmefähigkeit von Weizenmehlen sowie den physikalischen Eigenschaften von Weizenmehlteigen mittels Konsistograph**

ICC - Standard Nr. 171  
2004                            Ermittlung der Wasseraufnahmefähigkeit von Weizenmehlen  
sowie den physikalischen Eigenschaften von Weizenmehlteigen  
mittels eines Konsistographen

**1.9.19 Messung der Radioaktivität von Lebens- und Futtermitteln mittels Gammaskpektrometrie**

ASU L 00.00-14  
1986-11                        Untersuchung von Lebensmitteln; Messung der Radioaktivität von  
Lebensmitteln  
(Modifikation: *Anwendung auch auf Futtermittel*)

**1.9.20 Bestimmung der Wasseraktivität in Lebens- und Futtermitteln mittels aW-Wert-Messung \***

ISO 21807  
2004-09                        Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales  
Verfahren zur Bestimmung der Wasseraktivität  
(aW-Wert-Messung mit dem SE aW Lab-Gerät )

SOP M 1688  
2012-10                        Bestimmung des aW-Wertes von Futter- und Lebensmitteln mittels  
SE aW Lab-Gerät

**1.10 Gravimetrische Spuren- und Gehaltsanalytik in Lebensmitteln und Futtermitteln \***

ISO 928  
12-1997                        Bestimmung der Gesamtasche in Gewürzen

ISO 930  
12-1997                        Bestimmung der säureunlöslichen Asche in Gewürzen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01

ISO 1577 10-1987	Tea - Determination of acid-insoluble ash
ISO 5739 2003-01	Caseins and caseinates - Determination of content of scorched particles and of extraneous matter (Entspr. IDF 107)
ISO 7514 1990-10	Instant tea in solid form - Determination of total ash
ISO 9768 1999-07	Tee- Bestimmung des Wasser-Extrakts
DIN ISO 6673 2007-03	Rohkaffee - Bestimmung des Massenverlustes bei 105 °C
DIN EN ISO 659 2009-11	Ölsamen - Bestimmung des Ölgehaltes (Referenzverfahren)
DIN EN ISO 662 2001-02	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Gehaltes an Feuchtigkeit und flüchtigen Bestandteilen
DIN EN ISO 663 2009-03	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Anteils an unlöslichen Verunreinigungen
DIN EN ISO 665 2001-02	Ölsamen - Bestimmung des Gehaltes an Feuchtigkeit und flüchtigen Bestandteilen
DIN EN ISO 939 (Entwurf) 2009-02	Gewürze, würzende Zutaten - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes- Wasserentzugsmethode <i>(zurückgezogenes Dokument)</i>
DIN EN ISO 3596 2002-03	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der unverseifbaren Bestandteile- Verfahren mit Diethylether-Extraktion
DIN EN ISO 5529 2010-08	Weizen - Bestimmung des Sedimentations- Indexes - Zeleny Test
DIN EN ISO 7971-3 2010-01	Getreide - Bestimmung der Schüttdichte, sogenannte Masse je Hektoliter - Teil 3: Routineverfahren (ISO 7971-3:2009)
DIN EN 1235 2003-08	Feste Düngemittel - Siebanalyse (ISO 8397:1988 modifiziert)
EN 12879 2001-02	Bestimmung des Glühverlustes der Trockenmasse

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

DIN EN 12880 2001-02	Charakterisierung von Schlämmen - Bestimmung des Trockenrückstandes und des Wassergehalts
ASU L 00.00-18 1997-01	Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 01.00-9 2012-01	Bestimmung des Fettgehaltes nach Röse-Gottlieb von Milch
ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull- Bernthrop-Verfahren
ASU L 01.00-27 1988-12	Bestimmung der Trockenmasse von Milch und Sahne (Rahm)
ASU L 01.00-38 2009-06	Bestimmung des Fettgehaltes nach Röse-Gottlieb von Milchprodukten
ASU L 01.00-77 2002-05	Bestimmung der Gesamtasche von Milch, Milchprodukten und Käse
ASU L 02.05-2 2009-06	Bestimmung des Fettgehaltes nach Röse-Gottlieb von Sahne
ASU L 02.06-1 (EG) 1981-01	Bestimmung der Trockenmasse in Kondensmilch
ASU L 02.06-E2 (EG) 1981-01	Bestimmung des Wassergehalts von getrockneten Milchprodukten
ASU L 02.06-12 2009-06	Bestimmung des Fettgehaltes nach Röse- Gottlieb von Kondensmilch und gezuckerter Kondensmilch
ASU L 02.07-15 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milchpulver und Trockenmilcherzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren
ASU L 03.00-8 2007-04	Bestimmung des Fettgehaltes nach Schmid- Bondzynski- Ratzlaff Käse und Schmelzkäse (entspr. DIN EN ISO 1735)
ASU L 03.00-9 2007-04	Bestimmung der Trockenmasse von Käse und Schmelzkäse
ASU L 03.00-10 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Käse nach dem gravimetrischen Weibull-Bernthrop-Verfahren

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

ASU L 03.42-2 2007-04	Bestimmung des Fettgehaltes von Schmelzkäse - Gravimetrisches Verfahren nach Schmid-Bondzynski-Ratzlaff (Referenzverfahren)
ASU L 05.00-12 2012-01	Bestimmung der Trockenmasse von Eiern und Eiprodukten
ASU L 05.00-13 1991-06	Bestimmung der Gesamtasche von Eiern und Eiprodukten
ASU L 05.00-14 1991-06	Bestimmung des Gesamtlipidgehaltes in Ei- und Eiprodukte
ASU L 06.00-3 2004-07	Bestimmung der Trockenmasse von Eiern und Eiprodukten, von Fleisch, Wurstwaren und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-4 2007-04	Bestimmung der Gesamtasche von Fleisch, Wurstwaren und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-6 1980-09	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Aufschluss Hydrotherm, Filter 240mm, Extraktionszeit am Soxtherm 3 Stunden</i> )
ASU L 13.05-1 1984-05	Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine
ASU L 13.05-3 2002-05	Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten
ASU L 15.00-6 2011-06	Bestimmung des Feuchtegehaltes in Getreide und Getreideerzeugnissen - Referenzverfahren (Entspr. DIN EN ISO 712, 2010-04)
ASU L 16.01-2 2008-12	Bestimmung der Gesamtasche von Getreidemehl
ASU L 17.00-1 1982-05 mit Ergänzung 2002-12	Bestimmung des Trockenverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-3 1982-05 mit Ergänzung 2002-12	Bestimmung der Gesamtasche von Brot und Kleingebäck

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

ASU L 17.00-4 1982-05 mit Ergänzung 2002-12	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 18.00-4 1984-11	Bestimmung der Gesamtasche von feinen Backwaren
ASU L 18.00-5 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren
ASU L 20.01/02-3 1980-05	Bestimmung der Trockenmasse von Mayonnaise
ASU L 20.01/02-5 1980-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 26.11.03-1a 1983-05	Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenmark (Gravimetrische Methode)
ASU L 26.11.03-6 1983-05	Bestimmung des Salzsäureunlöslichen Asche (Sandgehalt) in Tomatenmark
ASU L 26.26.01-1 (EG) 1983-05	Bestimmung der Trockenstoffgehaltes von Tomatensaft
ASU L 31.00-4 1997-01	Bestimmung der Gesamtasche von Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 31.00-18 1997-09	Bestimmung der gesamten Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 39.00-1 (EG) 1981-04	Bestimmung der Trockenmasse in einigen für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten (Bestimmung des Masseverlustes)
ASU L 39.00-2 (EG) 1981-04	Bestimmung der Trockenmasse in einigen für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten (Bestimmung der Trockenmasse)
ASU L 39.00-9 (EG) 1981-04	Bestimmung der Sulfatasche in einigen für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten
ASU L 44.00-3 1985-12	Bestimmung der Trockenmasse von massiver Schokolade

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade (Modifikation: <i>Aufschluss Hydrotherm, Filter 240mm, 4 mol/l HCL, Extraktionszeit am Soxtherm 3 Stunden</i> )
ASU L 46.02-2 1987-06	Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils - Verfahren für Röstkaffee
ASU L 47.00-1 1992-06	Bestimmung des Masseverlust von ungemahlenem Tee (Entspr. ISO 1573 :1980-08)
ASU L 47.00-3 1989-12	Bestimmung der Gesamtasche von Tee
ASU L 47.00-4 2000-07	Bestimmung des Wasserextrakts von Tee
ASU L 47.00-5 1985-12	Bestimmung der säureunlöslichen Asche von Tee (Sandbestimmung)
ASU L 47.00-8 1992-12	Bestimmung der wasserlöslichen und -unlöslichen Asche in Tee (Entspr. DIN ISO 1567 : 1992-05)
ASU L 52.01.01-1 1983-11	Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenketchup (Gravimetrische Methode)
ASU L 52.06-2 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Speisesenf
ASU L 53.00-4 1996-02	Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche in Gewürzen und würzenden Zutaten (Sandbestimmung)
ASU L 53.00-8 2004-07	Bestimmung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung des Wassergehaltes (Destillationsverfahren)
AOCS Ja 3-87 2009	Hexan- Unlösliches
AOCS Ja 4-46 2009	Aceton- Unlösliches in Lecithinen - Direktes Verfahren
AOCS Official Method Ca 11-55, reapproved 2009	Bestimmung von Asche in Fetten und Ölen
CODEX STAN 165 1989	Bestimmung des Nettogewichts und dem Glasuranteil von einzel- und blockgefrorenen Fischfilets

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

DGF B- II 5 (89) 1989	Bestimmung von Asche in Schrotten, Pellets und Ölkuchen
DGF E III 4 (55) 1955	Aschegehalt in Glycerin
Gafta Methode 2:2 2014-03	Bestimmung der Feuchtigkeit in Getreide und Hülsenfrüchte
ICA Method 37 1972	Bestimmung des Fettgehaltes von Kakaopulver nach Soxhlet Extraktion
ICUMSA GS1-20 2005-04	Determination of fine grain in raw sugar by the BSES method- Tentative
ICUMSA GS 2/1/3/9-15 2007-03	The Determination of Sugar Moisture by Loss on Drying - Official
ICUMSA GS2/3/9-19 2007-04	The Determination of Insoluble Matter in White Sugar by Membrane Filtration - Official
ICUMSA GS 2/3-40 (A) 2007-01	The ICUMSA 10-day acid beverage floc test for white sugar- Official
ICUMSA GS2/9-37 2007-04	Determination of particle size distribution of white sugar and plantation white sugars by sieving- accepted
ICUMSA GS4/7-11 1994-02	Determination of dry substance and moisture in molasses by vakuum oven drying on sand- official
Ph. Eur. 2.4.14 Ausgabe 7	Sulfatasche
UNECE Standard DDP 11, Edition 1996	Gehaltsbestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes von Trockenfrüchten
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 3.1 1976	Feuchtigkeit in Futtermitteln (entspr. GAFTA method 2:1, 01.03.2005)
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 5.1.1. 1988	Bestimmung von Rohfett (Verfahren A und B)- Amtliche Methode (Modifikation: Aufschluss Hydrotherm, Filter 240mm, 4 mol/l HCL, Extraktionszeit am Soxtherm 3 Stunden) (entspr. GAFTA method 3:0, 2014-03)



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 6.1.1 1993	Bestimmung der Rohfaser, (Modifikation: <i>Analyse mit Rohfix-Apparatur</i> ) (entspr. GAFTA method 9:0, 2014-03)
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 6.5.1 2012	Bestimmung der Neutral - Detergenzien - Faser (NDF) nach Amylasebehandlung (aNDF) sowie nach Amylasebehandlung und Veraschung (aNDFom) - Verandsmethode (Modifikation: <i>Filtration über fiber-bags</i> )
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 6.5.2 2012	Bestimmung der Säure - Detergenzien - Faser (ADF) und der Säure- Detergenzien-Faser nach der Veraschung (ADFom) (Modifikation: <i>Filtration über fiber-bags</i> )
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 6.5.3 2012	Bestimmung des Säure - Detergenzien - Lignins (ADL) (Modifikation: <i>Filtration über fiber-bags</i> )
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 8.1 1976	Bestimmung von Rohasche in Futtermitteln (entspr. GAFTA method 11:0, 2014-03)
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 8.2 1976	Bestimmung von salzsäureunlöslicher Asche in Futtermitteln
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 22.4 1988	Refraktometrische Bestimmung des Trockensubstanz-Gehaltes in Melasse
VDLUFA Methodenbuch Bd. VI, C 15.2.4 1995	Bestimmung von freiem Fett in fetthaltigen getrockneten Milcherzeugnissen
VDLUFA Methodenbuch Bd. VI, C 26.2 1995	Bestimmung der Löslichkeit von Milchpulver (nach ADPI)
VDFUFA Methodenbuch Bd. VI, C 26.3 1995	Bestimmung des Reinheitsgrades von Milchpulver (nach ADPI)
Verordnung (EG) 1764/86 der Kommission v. 27.05.1986	Bestimmung des Schalenanteil von geschälten Tomaten
SOP M 1060 2010-12	Bestimmung von Milcheiweiß in Schokolade (Modifikation: <i>Proteinbestimmung mittels Dumas</i> ) (In Anlehnung an O.I.C.C. Blatt 6 B-D 1963-04)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

SOP M 1499 2009-09	Bestimmung des Carbonatgehaltes in Futtermittel - Methode nach Geissler
SOP M 1723 2009-09	Bestimmung des Schüttgewichtes nach Damolin MORS
SOP M 2152 2011-06	Komponentenverteilung für Lebensmittel und Futtermittel
SOP M 2153 2011-05	Bestimmung des Fleischanteils von Kauknochen
SOP M 2475 2011-06	Count- und 1000-Korn-Massebestimmung
SOP M 2476 2013-11	Füllmengenprüfung von Fertigverpackungen für Lebens- und Futtermittel - Füllmenge, Abtropfgewicht (In Anlehnung an die Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßbehältnissen durch die zuständigen Behörden (v. 13.06.1996))
SOP M 2477 2011-11	Bestimmung der löslichen und unlöslichen Ballaststoffe in Lebensmitteln
SOP M 2899 2013-10	Determination of paraffin on raisins (In Anlehnung an Deutsche Lebensmittel-Rundschau, (DLR 60/5), 133 (1964))

**1.11 Immunochemische Verfahren mit ELISA in verschiedenen Matrices \***

Tecna Celer DON v3 MD100 V.22 2017-06	Enzymimmunoassay zur Bestimmung von Deoxynivalenol
Tecna Celer-ZEA MZ670 V.1 2017-01	Enzymimmunoassay zur Bestimmung von Zearalenon

## 2 Untersuchung gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV -

### Probenahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen

### ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

#### TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

#### TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05

### ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

#### TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht

nicht belegt

#### TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann

nicht belegt

### ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

#### Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	nicht belegt
2	Ammonium	nicht belegt
3	Chlorid	nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
8	Geruch	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 TrinkwV § 15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 TrinkwV § 15 Absatz (1c)
12	Elektrische Leitfähigkeit	nicht belegt
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	nicht belegt
19	Wasserstoffionen-Konzentration	nicht belegt
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt
21	Tritium	nicht belegt
22	Gesamtrichtdosis	nicht belegt

#### Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 1998-05 ( <i>zurückgezogene Norm</i> ); DIN EN ISO 11731-2 (K 22) 2008-06; UBA Empfehlung 2012-08 anwendbar bis zum 28.02.2019

#### ANLAGE 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe

nicht belegt

#### Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung 2001 enthalten sind

##### Weitere periodische Untersuchungen

nicht belegt

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 15 Absatz.4 TrinkwV.

**3 Makroskopische und mikroskopische Untersuchung von Fremdbestandteilen in Futtermitteln \***

ISO 7970 2011-11	Weizen ( <i>Triticum aestivum</i> L.)- Spezifikation
DIN EN ISO 658 2002-08	Bestimmung des Gehaltes an Verunreinigungen (Ölsamen)
Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. L 197 vom 29.07.1999	Verordnung (EG) Nr. 1666/1999 der Kommission vom 28. Juli 1999 mit Durchführungsbestimmungen zur Festlegung der bei der Vermarktung von getrockneten Weintrauben bestimmter Sorten zu stellenden Mindestanforderungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2201/96 des Rates.
Gafta 27:0 2014-03	Fremdbestandteile in Getreide
ICC-STANDARD Nr. 102/1 1972	Bestimmung des Besatzes bei Weizen
ICC-STANDARD Nr. 103/1 1972	Bestimmung des Besatzes bei Roggen
ICC-STANDARD Nr. 129 1980	Bestimmung des Glasigkeitsgrades von Durumweizen ( <i>Triticum durum</i> L.)
Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs für Obsterzeugnisse 2008-07	Sortierung von Tiefkühlobst
TS 3075 2002-11	Hazelnut Kernels Standard
UNECE Standard DDP-08 2010	Concerning the marketing and commercial quality control of dates
UNECE Standard DDP-09 2004	Concerning the Marketing and commercial quality control of Pistachio nuts
UNECE Standard DDP-10 2010	Concerning the Marketing and commercial quality control of Pistachio kernels and Peeled Pistachio kernels
UNECE Standard DDP-11 1992	Concerning the Marketing and commercial quality control of Dried Grapes

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

UNECE Standard DDP-14 2004	Concerning the Marketing and commercial quality control of Dried Figs
UNECE Standard DDP-15 1996	Concerning the Marketing and commercial Quality control of Dried Apricots
UNECE Standard DDP-18 2007	Concerning the Marketing and commercial quality control of Almonds, inshell
VDLUFA Band III 30.2 7. Erg. 2007	Bestimmung von Mutterkorn in Futtermitteln
VDLUFA Band III 30.3 7. Erg. 2007	Bestimmung von Datura spp. in Futtermitteln
VDLUFA Band III 30.5 8. Erg. 2012	Bestimmung von Rizinus Samenschalen (Castor seed husk)
VDLUFA Band III 30.7 8. Erg. 2012	Identifizierung und Schätzung von Bestandteilen in Futtermitteln
VDLUFA Band III 30.8 8. Erg. 2012	Bestimmung von Ambrosia artemisiifolia L.. in ungespressten Futtermitteln
Verordnung (EG) Nr. 1272/2009 der Kommission vom 11.12.2009 inkl. der Änderung durch die Verordnung (EU) Nr. 742/2010 vom 01.07.2011	Mindestqualitätskriterien nach Artikel 4 Absatz 2 - von Getreide (Hart-, Weichweizen, Gerste, Mais und. Sorghum) -
SGS SOP M 1313 2008-01	Filth-Test in Zucker
SGS SOP M 1365 2008-03	Filth-Test in Mehl
SGS SOP M 1366 2008-03	Filth-Test in Schokolade/Kakao
SGS SOP M 2083 2006-12	Makro - und mikroskopischer Schimmelnachweis in Trockenobst und Nüssen
SGS SOP M 2084 2012-07	Mikroskopischer Nachweis und Schätzung von tierischen Bestandteilen in Einzel- und Mischfuttermitteln

**4 Mikrobiologische Analytik an Lebensmitteln, Futtermitteln, Verpackungsmaterialien, biologischen Materialien und Kosmetika**

**4.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren (aerob und anaerob) (Gussplatten-, Oberflächenspatel-, Titer-, MPN-, Anreicherungs- und Membranfiltrations-, Impaktions- und Sedimentationsverfahren) \***

ISO 4831 2006-08	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren
ISO 4832 2006-02	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren
ISO 15213 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ISO 18593 2004-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontale Methoden für die Probenahmetechnik von Oberflächen mittels Abklatschplatten und Tupfer
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95
ISO/DIS 8784-1 2011-11	Faserstoff, Papier und Pappe - Mikrobiologische Auswertung - Teil 1: Zählung von Bakterien, Hefepilzen und Schimmelpilzen basierend auf Disintegration
ISO/TS 22964 2006-02	Milch- und Milchprodukte - Nachweis von Enterobacter sakazakii
DIN ISO/TS 16649-3 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: MPN-Verfahren unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (ISO/TS 16649-3:2005) (Modifikation: <i>Anwendung auch für qualitative Nachweise</i> )
DIN EN ISO 11930 2013-10	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Bewertung des mikrobiellen Schutzes eines kosmetischen Produktes (ISO 11930:2012, korrigierte Fassung 2013-05-01); Deutsche Fassung EN ISO 11930:2012

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01

DIN EN ISO 16212 2011-08	Kosmetik - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen (ISO 16212:2008); Deutsche Fassung EN ISO 16212:2011
DIN EN ISO 18415 2011-08	Kosmetik - Mikrobiologie - Nachweis von spezifizierten und nichtspezifizierten Mikroorganismen (ISO 18415:2007); Deutsche Fassung EN ISO 18415:2011
DIN EN ISO 18416 2009-10	Kosmetik - Mikrobiologie - Nachweis von Candida albicans (ISO 18416:2007); Deutsche Fassung EN ISO 18416:2009
DIN EN ISO 21148 2009-10	Kosmetik - Mikrobiologie - Allgemeine Anleitungen zur mikrobiologischen Untersuchung (ISO 21148:2005, einschließlich Cor 1:2006); Deutsche Fassung EN ISO 21148:2009
DIN EN ISO 21149 2009-10	Kosmetik - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien (ISO 21149:2006); Deutsche Fassung EN ISO 21149:2009
DIN EN ISO 21150 2009-10	Kosmetik - Mikrobiologie - Nachweis von Escherichia coli (ISO 21150:2006); Deutsche Fassung EN ISO 21150:2009
DIN EN ISO 22717 2009-10	Kosmetik - Mikrobiologie - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa (ISO 22717:2006); Deutsche Fassung EN ISO 22717:2009
DIN EN ISO 22718 2009-10	Kosmetik - Mikrobiologie - Nachweis von Staphylococcus aureus (ISO 22718:2006); Deutsche Fassung EN ISO 22718:2009
DIN 54378 1993-04	Prüfung von Papier, Karton und Pappen - Bestimmung der Oberflächenkeimzahl (OKZs / Schimmelpilze), (Modifikation: <i>Zusätzlich GKZ zu Hefen u. Schimmelpilzen</i> )
ASU L 00.00-20 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579, Ausgabe Oktober 2007)
ASU L 00.00-22 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes; Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, Ausgabe Januar 2005)
ASU L 00.00-32 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes; Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, Ausgabe Januar 2005)



Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01

ASU L 00.00-33 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, 2004-03)
ASU L 00.00-54 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-1, Ausgabe April 1999)
ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln, Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-1, Ausgabe Dezember 2003) (Modifikation: <i>Bestätigungsreaktion</i> )
ASU L 00.00-56 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln, Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-2, Ausgabe Dezember 2003)
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm ISO 7937, 2004-11)
ASU L 00.00-88 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833, 2003-06, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 01.00-5)
ASU L 00.00-88 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833, 2003-06, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 01.00-5) (Modifikation: <i>Bebrütung bei 55 °C (aerobe thermophile Keimzahl)</i> )
ASU L 00.00-88 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833, 2003-06, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 01.00-5) (Modifikation: <i>anaerobe Bebrütung bei 30 °C (anaerobe mesophile Keimzahl)</i> )

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01

ASU L 00.00-88 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833, 2003-06, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 01.00-5) (Modifikation: <i>anaerobe Bebrütung bei 55 °C (anaerobe thermophile Keimzahl)</i> )
ASU L 00.00-88 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833, 2003-06, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 01.00-5) (Modifikation: <i>Pasteurisation der Erstverdünnung 10 min. / 80 °C (aerobe mesophile Sporen)</i> )
ASU L 00.00-88 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833, 2003-06, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 01.00-5) (Modifikation: <i>Pasteurisation der Erstverdünnung 10 min. / 80 °C und Bebrütung bei 55 °C (aerobe thermophile Sporen)</i> )
ASU L 00.00-88 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833, 2003-06, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 01.00-5) (Modifikation: <i>Pasteurisation der Erstverdünnung 10 min. / 80 °C und anaerobe Bebrütung bei 30 °C (anaerobe mesophile Sporen)</i> )
ASU L 00.00-88 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833, 2003-06, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 01.00-5) (Modifikation: <i>Pasteurisation der Erstverdünnung 10 min. / 80 °C und anaerobe Bebrütung bei 55 °C (anaerobe thermophile Sporen)</i> )
ASU L 00.00-89 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-4, Ausgabe Januar 2012)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01

ASU L 00.00-100 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-3, Ausgabe Juli 2005)
ASU L 00.00-108 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung niedriger Zahlen von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln - Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweisverfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 21871, Ausgabe April 2006)
ASU L 00.00-123 2008-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Allgemeine Anforderungen und Leitlinien für mikrobiologische Untersuchungen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7218, 2007-11)
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm ISO 16649-2:2001, Ausgabe Dezember 2009)
ASU L 00.00-133/1 2010-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: MPN-Technik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 21528-1, Ausgabe Dezember 2009) (Modifikation: <i>Bestätigung mit MALDI Biotyper System</i> )
ASU L 00.00-133/2 2010-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 21528-2, Ausgabe Dezember 2009) (Modifikation: <i>Bestätigung mit MALDI Biotyper System</i> )
ASU L 01.00-1 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Allgemeiner Leitfaden für die Vorbereitung von Untersuchungsproben und die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milchzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-5, Ausgabe Januar 2011)
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

ASU L 06.00-16 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-2, Ausgabe Januar 2004)
ASU L 06.00-24 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-32 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10106, Ausgabe September 1991)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)
ASU L 10.00-10 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-3, Ausgabe Dezember 2003)
GOST 28566-90 1991-07	Lebensmittel - Methode zum Nachweis und zur Zählung der Anzahl Enterokokken
GOST 29185-91 1993-01	Food Products. Methods for detection and quantity determination of sulphite-reducing clostridium
GOST R 50454-92 1994-01	Fleisch und Fleischprodukte - Nachweis und Zählung von präsumtiven coliformen Keimen und präsumtiven E. coli (Referenzmethode)
MUK 4.2.2046-06 2006-04	Methods for revelation and determination of Vibrio parahaemolyticus in fish, non-fish, products made of fish, water of surface water bodies and other sites.
Ph. Eur. 7 - 2.6.12 Harmonisiertes Verfahren, 01/2007	Prüfung auf mikrobielle Verunreinigung bei nicht sterilen pharmazeutischen Produkten - Zählung der gesamten vermehrungsfähigen Keime; (Modifikation: <i>Validierung nur auf Kundenwunsch</i> )

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01

Ph. Eur. 7 - 2.6.13 Harmonisiertes Verfahren, 01/2007	Prüfung auf mikrobielle Verunreinigung bei nicht sterilen pharmazeutischen Produkten - Nachweis spezifizierter Mikroorganismen; (Modifikation: <i>Validierung nur auf Kundenwunsch</i> )
Ph. Eur. 7 - 2.6.31 Harmonisiertes Verfahren 01/2007	Mikrobiologische Prüfung pflanzlicher Arzneimittel zum Einnehmen (Modifikation: <i>Validierung nur auf Kundenwunsch</i> )
Ph. Eur. 7 - 5.1.3 01/2005	Prüfung auf ausreichende antimikrobielle Konservierung
SOP M 1677 2009-03	Bestimmung des Luftkeimgehaltes - Sedimentation / Impaction

**4.2 Desinfektionsmittel- und thermische Inaktivierungs-Prüfungen in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentlichen Einrichtungen sowie im Veterinärbereich mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren (Gussplatten-, Oberflächenspatel-, Titer-, und Membranfiltrationsverfahren) \***

DIN EN 1040 2006-03	Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der bakteriziden Wirkung (Basistest) chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase1); Deutsche Fassung EN 1040:2005
DIN EN 1275 2006-03	Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der fungiziden und levuroziden Wirkung (Basistest) chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase1); Deutsche Fassung EN 1275:2005
DIN EN 1276 2010-01 Berichtigung 1 2010-11	Chemische Desinfektionsmittel - Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der bakteriziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2, Stufe 1); Deutsche Fassung EN 1276:2009/AC:2010
DIN EN 1499 2013-07	Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Hygienische Händewaschung - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2/Stufe 2); Deutsche Fassung EN 1499:2013
DIN EN 1500 2013-07	Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Hygienische Händedesinfektion - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2/Stufe 2); Deutsche Fassung EN 1500:2013

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01

<p>DIN EN 1650 2013-08</p>	<p>Chemische Desinfektionsmittel und Antisepetika - Quantitativer Suspensionstest zur Bestimmung der fungiziden oder levuroziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2, Stufe 1); Deutsche Fassung EN 1650:2008+A1:2013</p>
<p>DIN EN 1656 2010-03 Berichtigung 1 2010-11</p>	<p>Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der bakteriziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika für den Veterinärbereich - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2 / Stufe 1); Deutsche Fassung EN 1656:2009/AC:2010</p>
<p>DIN EN 1657 2006-03 Berichtigung 1 2007-06</p>	<p>Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der fungiziden und levuroziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika für den Veterinärbereich - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2 / Stufe 1); Deutsche Fassung EN 1657:2005/AC:2007</p>
<p>DIN EN 12353 2013-04</p>	<p>Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Aufbewahrung von Testorganismen für die Prüfung der bakteriziden (einschließlich Legionella), mykobakteriziden, sporoziden, fungiziden und viruziden (einschließlich Bakteriophagen) Wirksamkeit.</p>
<p>DIN EN 13697 2002-01</p>	<p>Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Oberflächen-Versuch nicht poröser Oberflächen zur Bestimmung der bakteriziden und/oder fungiziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen - Prüfverfahren ohne mechanische Behandlung und Anforderungen (Phase 2 / Stufe 2); Deutsche Fassung EN 13697:2001</p>
<p>DIN EN 14349 2013-02</p>	<p>Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Oberflächenversuch zur Bestimmung der bakteriziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika für den Veterinärbereich auf nicht porösen Oberflächen ohne mechanische Wirkung - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2 / Stufe 2); Deutsche Fassung EN 14349:2012</p>
<p>DIN EN 14885 2007-01</p>	<p>Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Anwendung Europäischer Normen für chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika</p>
<p>DIN 10510 2013-10</p>	<p>Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen, Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung</p>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

DIN 10512 2008-06	Lebensmittelhygiene -Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Typprüfung
DIN 10522 2006-01	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches maschinelles Spülen von Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnissen für unverpackte Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung
DGHM 2001-09	Standardmethoden der DGHM zur Prüfung chemischer Desinfektionsverfahren
DVG 4. überarbeitete Auflage 2007	Richtlinien für die Prüfung von Desinfektionsverfahren und chemischen Desinfektionsmitteln

**4.3 Bestimmung von Bakterien in Lebens- und Futtermitteln**

**4.3.1 mittels PCR \***

DIN ISO/TS 20836 2005-10	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Leistungsprüfung für PCR-Geräte (ISO/TS 20836:2005); Deutsche Fassung CEN ISO/TS 20836:2005.
DIN 10135 2013-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - verfahren zum Nachweis von Salmonellen
ASU L 00.00-45 2006-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Allgemeine Anforderungen und Begriffe (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 22174 Ausgabe Mai 2005)
ASU L 00.00-95(V) 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln - PCR-Verfahren (Modifikation: Die Nucleinsäureextraktion, Amplifikation und Detektion erfolgt mit Testkits des Herstellers Biotecon, welcher für die Voranreicherung in Halbfraser Bouillon eine Dauer von $46 \text{ h} \pm 1 \text{ h}$ vorgibt. Weiterhin werden durch die verwendeten Primer und Sonden alle Spezies des Genus <i>Listeria</i> erfasst.)
ASU L 00.00-109 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Anforderungen an Probenvorbereitung für den qualitativen Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln mit der Polymerase-Kettenreaktion (PCR) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 20837, Ausgabe August 2006)



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

ASU L 00.00-110  
2007-12

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Anforderungen an Amplifikation und Nachweis bei qualitativen Verfahren zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln mit der Polymerase-Kettenreaktion (PCR) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 20838, Ausgabe August 2006)

ASU L 00.00-138  
2012-07

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Leistungsmerkmale zum Nachweis und zur quantitativen Bestimmung von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln mit der Polymerase-Kettenreaktion (PCR) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 22118, Ausgabe November 2011)

**4.3.2 mittels Real-time-PCR \***

DIN CEN ISO/TS 13136  
2013-04

Mikrobiologie von Lebens- und Futtermitteln - Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145.  
(Modifikation: *Das verwendete DNA-Amplifikations- und -Detektions-Kit der Firma Bioteccon Diagnostics "foodproof" STEC Screening LyoKit - 5'Nuclease" (RDK 602 11) verwendetet von der ISO/TS 13136 abweichende Primer und Sonden*)

ASU L 00.00-98  
2007-04

Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren.

ASU L 00.00-139  
2012-07

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Allgemeine Anforderungen und Begriffe (ISO 22119:2011); Deutsche Fassung EN ISO 22119:2011.

**4.4 Sonstige mikrobiologische Verfahren in verschiedenen Matrices**

DIN 10507  
2006-11

Lebensmittelhygiene - Sahneaufschlagmaschinen, Mischpatronentyp, Hygieneanforderungen, Prüfung

DIN 51441  
2007-04

Prüfung von Mineralölerzeugnissen - Bestimmung der Koloniezahl in Mineralölerzeugnissen im Siedebereich unterhalb 400°C



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

Fleischhygiene VO 1986 Anhang 1 (2,4)	Hemmstoffe in Muskulatur und Niere (Dreiplattentest mit TMP)
IP 385/99 1999	Determination of the viable aerobic microbial content of fuels and fuel components boiling below 390 °C - Filtration and culture method
Ph. Eur. 7, 2.6.14	Prüfung auf Bakterien-Endotoxine (LAL-Test)
SOP M 944 2012-03	Mikroskopie und Identifizierung von Mikroorganismen
SOP M 1704 2011-10	Identifizierung von Mikroorganismen mit dem MALDI Biotyper System

**5 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln mittels einfach beschreibender Prüfung \***

ASU L 00.90-6 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10964, Ausgabe Februar 2006)
ASU L 00.90-7 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Dreiecksprüfung (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 4120, Ausgabe Oktober 2007)
ASU L 00.90-8 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Paarweise Vergleichsprüfung (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 5495, Ausgabe Oktober 2007)
SOP M 1493 2014-04	Organoleptische Prüfung von Olivenölen

**6 Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Produktionswasser im Lebensmittel- und Kosmetikbereich \***

DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und Coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
DIN EN ISO 11731-2 (K 22) 2008-06	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen - Teil 2: Direktes Membranfiltrationsverfahren mit niedriger Bakterienzahl <i>(zurückgezogene Norm)</i>
DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration
TrinkwV §15 Absatz (1c) 2018-01	Bestimmung der Koloniezahlen bei 22 °C und 36 °C
ISO 11731 1998-05	Water quality - Detection and enumeration of Legionella <i>(zurückgezogene Norm)</i>

**verwendete Abkürzungen:**

ADPI	American Dairy Products Institut
AOCS	American Oil Chemists Society
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsmethoden nach § 64 LFGB
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft
DGHM	Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie
DFG	Deutsche Forschungsgemeinschaft, Kommission für Pflanzenschutz-, Pflanzenbehandlungs- und Vorratsschutzmittel
DVG	Methodensammlung zur Rückstandsanalytik von Pflanzenschutzmitteln; Band III, 6. Lieferung 1982, Verlag Chemie, Weinheim
ICC-STANDARDS	Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft Standardmethoden der Internationalen Gesellschaft für Getreidechemie (ICC)
IDF	International Dairy Federation
ICUMSA	International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis
IP	Institute of Petroleum Guidelines
ELISA	Enzyme-Linked-Immuno-Sorbent-Assey
GAFTA	Grain and Feed Trade Association, London
GOST	National Standard of the Russian Federation approved by the Federal Agency for Technical Regulation and Metrology (Rostekhnregulirovaniye)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

LGA	Landesgewerbeanstalt Bayern
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
LMBG	Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz
Methodenbuch Band II	Die Untersuchung von Düngemitteln 4. Auflage 1995, VDLUFA-Verlag, Darmstadt
Methodenbuch Band III	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln 7. Ergänzung 2007, VDLUFA-Verlag, Darmstadt
Methodenbuch Band VI	Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfsstoffe (6. Ergänzung 2003, VDLUFA-Verlag, Darmstadt)
MUK	Methodological Instructions for Methods of the State Sanitary and Epidemiological Standardization System of the Russian Federation
OECD	Organisation for Economic Cooperation and Development
O.I.C.C.	Untersuchungsmethoden des Office International du Cacao et du Chocolat
Ph. Eur.	Europäisches Arzneibuch
SGS / SOP	Hausverfahren SGS Germany GmbH
TierSG	Tierseuchengesetz
TS	Turkish Standards
UBA	Umweltbundesamt
UNECE	United Nations Economic Commission for Europe
VDMA	Verband Deutscher Maschinen und Anlagenbauer e.V.
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten