

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab: 15.05.2020**

Ausstellungsdatum: 15.05.2020

Urkundeninhaber:

**SGS Germany GmbH**

an den Standorten

**Rödingsmarkt 16, 20459 Hamburg**

**Weidenbaumsweg 137, 21035 Hamburg**

**Europa-Allee 12, 49685 Emstek**

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalisch-chemische, chemische, sensorische, mikroskopische, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Nahrungsergänzungsmitteln, Bedarfsgegenständen, Futter- und Düngemitteln, Verpackungsmitteln und Kosmetika; sensorische Untersuchungen von Tabakerzeugnissen; Untersuchungen zur Wirksamkeit von Desinfektionsmitteln; mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen; Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Produktionswasser im Lebensmittel- und Kosmetikbereich**

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

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

**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 Prüflaboratorium, 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 an den Standorten Rödingsmarkt 16, 20459 Hamburg und Europa-Allee 12, 49685 Emstek erfolgt der Customer Service.**

**1 Physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen in verschiedenen Matrices**

**1.1 Probenaufschluss**

SOP M 1473  
2015-04

Probenaufschluss von Lebens- und Futtermitteln mittels Mikrowellenaufschlussgerät, turboWAVE und UltraCLAVE IV

**1.2 Bestimmung von Elementen mittels der Atomabsorptions-, Emissions- und Massenspektrometrie (ICP-OES, ICP-MS, HPLC-ICP-MS und AAS) in Lebensmitteln (inkl. Nahrungsergänzungsmitteln), Futter- und Düngemitteln sowie Umweltproben**

**1.2.1 Bestimmung von Elementen in Futtermitteln mittels ICP-OES**

DIN EN 15621  
2017-10

Futtermittel - Bestimmung von Calcium, Natrium, Phosphor, Magnesium, Kalium, Schwefel, Eisen, Zink, Kupfer, Mangan, Kobalt nach Druckaufschluss mittels ICP-AES  
(Modifikation: *keine Gefriertrocknung aber höhere Einwaage. Nutzung auch für die Messung von Lebens- und Düngemitteln*)

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

**1.2.2 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln (inkl. Nahrungsergänzungsmitteln) mittels ICP-MS \***

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>Messung weiterer Elemente Cu, Mn, Mo, Ni, V, Se, Al, Tl, Cr, Fe, Zn, Ba, B</i> )
DIN EN 15765 2010-04	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Zinn mit Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss
DIN EN 16802 2016-07	Lebensmittel - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen - Bestimmung von anorganischem Arsen in Lebensmitteln marinen Ursprungs und pflanzlichen Lebensmitteln mit Anionenaustausch-HPLC-ICP-MS

**1.2.3 Bestimmung von Quecksilber in Umweltproben mittels AAS**

SOP M 2567 2017-12	Bestimmung von Quecksilber in Umweltproben mittels direkter Feststoff-Analyse am Standort Hamburg-Bergedorf
-----------------------	---

**1.3 Bestimmung von organischen Kontaminanten, Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika mittels Gaschromatographie (GC)**

**1.3.1 Bestimmung von organischen Kontaminanten, Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika mittels Gaschromatographie mit massenselektiver Detektion (GC/MS) \*\***

SOP M 1299 2019-09	Bestimmung von LCKW und BTXE in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels HS-GC/MS
SOP M 2167 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)

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

SOP M 2168 2010-07	Bestimmung von Monochlorpropandiol- (MCPD-) & 2,3-Epoxypropan-1-ol- (Glycidyl-) Derivaten in öl- und fetthaltigen Lebensmitteln mittels Gaschromatographie/Massenspektrometrie (GC/MS) (Direktmethode)
SOP M 2864 2015-07	Bestimmung von Cholesterin in Lebens- und Futtermitteln mittels GC/MS
SOP M 2920 2018-11	Bestimmung von polycyclischen, aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in fetthaltigen Lebensmitteln mittels automatisierter Probenvorbereitung (MPS)
SOP M 3053 2018-11	Bestimmung von Weichmachern in Ölen und Fetten mittels LC-GC-MS/MS
SOP M 3120 2015-01	Bestimmung von Hexan in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Headspace GC-MS
SOP M 3121 2015-05	Bestimmung von C <sub>3</sub> -Chlorhydrinen (isomere Dichlorpropanole (DCP) und Chlorpropandiole (MCPD)) in Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika mittels GC-MS

**1.3.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Gaschromatographie mit Flammenionisationsdetektion (GC/FID)**

SOP M 3315 2017-07	Bestimmung des Fettsäurespektrums und der Buttersäure in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen mittels GC/FID
-----------------------	---

**1.4 Bestimmung von organischen Kontaminanten, Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Gärresten mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (HPLC-RI, -FLD, -IC) \*\***

SOP M 1267 2008-01	Bestimmung von Aflatoxin M1 in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC
SOP M 2569 2013-02	Gehaltsbestimmung der Saccharide Fructose, Glucose, Saccharose, Maltose und Lactose in Lebensmitteln mittels HPLC-RI Detektion
SOP M 1276 2015-04	HPLC Bestimmung von organischen Säuren in Gärsubstraten mittels HPLC-IC

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

**1.5 Bestimmung von organischen Kontaminanten, Pflanzenschutzmittel-Rückständen, Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektiver Detektion (LC/MS-MS) \*\***

SOP M 1269 2013-11	Bestimmung von Patulin in Lebensmitteln mittels LC/MS-MS
SOP M 1273 2016-06	Bestimmung von Hydroxymethylfurfural in Säften, Fruchtpürees und Honig mittels LC/MS-MS
SOP M 1274 2016-10	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden und Tropanalkaloiden in Honig, Tees und Kräutern mittels LC/MS-MS
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 2015-05	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 2018-06	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 2018-10	Bestimmung der Fumonisine B1, B2 und B3 in Lebens- und Futtermitteln, ohne Immunoaufreinigung, mittels LC/MS-MS Detektion
SOP M 3054 2017-07	Bestimmung von Paraquat und Diquat in Fett, Öl und Ölsaaten mittels LC/MS-MS

**1.6 Bestimmung von Phosphaten mittels Dünnschichtchromatographie in Lebensmitteln**

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

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

**1.7 Photometrische und enzymatische Bestimmung von Stärke, Inulin, Fettkennzahlen, Zusatzstoffen, Konservierungsstoffen, Inhaltsstoffen und qualitätsbestimmende Merkmale in Lebensmitteln (inkl. Nahrungsergänzungsmitteln) und Futtermitteln**

**1.7.1 Photometrische Bestimmung von Fettkennzahlen, Zusatzstoffen, Konservierungsstoffen, Inhaltsstoffen und qualitätsbestimmenden Merkmalen in Fetten und Ölen, Zuckern, Fleisch- und Wurstwaren, Kakaoerzeugnissen und Futtermitteln \***

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 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren) <i>(Modifikation: Standardansatz u. Verdünnung, kein Kochen am Rückflusskühler, sondern Aufschluss im Trockenschrank)</i>
ASU L 06.00-9 2008-06 einschließlich Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren
ASU L 07.00-57 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen
ASU L 39.01.02- 3 (EG) 1981-04	Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weißzucker - Farbe in Lösung (Weißzucker)
AOCS Official Method Cc 13i-96 7th Edition 2017	Determination of Chlorophyll Pigments in Crude Vegetable Oils
ICUMSA GS 2/3-10 2011-07 (Revised)	The Determination of White Sugar Solution Colour - Official
ICUMSA GS 2/3-18 2013-09	Determination of the turbidity of white sugar solutions- Official
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 4.6.1 1976	Bestimmung von Harnstoff
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 5.4.1, 1. Erg. 1983	Bestimmung der Anisidinzahl

Ausstellungsdatum: 15.05.2020

**Gültig ab: 15.05.2020**

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

VDLUFA Methodenbuch Bd. III 14.15.1 3. Erg. 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)
SOP M 1188 2014-12	Gehaltsbestimmung von Purin (Berechnet als Theobromin) in Kakaoerzeugnissen, photometrisch

**1.7.2 Enzymatische Bestimmung von Stärke und Inulin in Lebensmitteln \***

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, wie Kartoffeln, Getreide, Backwaren, Feine Backwaren, Teigwaren, Schokolade, Kakao und kakaohaltige Erzeugnisse, Fertiggerichte, Alkoholfreie Getränke (einschl. Fruchtsäfte), Nahrungsergänzungsmitteln und Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus (einschl. Wurstwaren) - enzymatisch, Entfetten und Zuckerabbau mittels 80%igen Ethanol, Enzymatische Bestimmung mit einem r-Biopharm Boehringer Mannheim Testkit</i> )
ASU L 00.00-94 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Inulin in Lebensmitteln - Enzymatisches Verfahren

**1.8 Titrimetrische Bestimmung von Fettkennzahlen, Nährwerten, unerwünschten Stoffen, pH-Werten, organischen und anorganischen Säuren in Lebensmitteln (inkl. Nahrungsergänzungsmitteln) und Futtermitteln sowie Gehaltsbestimmungen von Aminosäuren \*\***

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 2017-05	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung
DIN EN ISO 3961 2018-11	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Iodzahl (ISO/DIS 3961:2018; deutsche Fassung EN ISO 3961:2018)

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

DIN 38414-S 19 1999-12	Bestimmung der wasserdampf-flüchtigen organischen Säuren
ASU L 01.00-10/1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch- und Milcherzeugnissen; Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes; (Übernahme der gleichnamigen DIN EN ISO 8968-1, Ausgabe Juni 2014) (Modifikation: <i>Aufschluss, Titration mittels automatischer Endpunkttitration</i> )
ASU L 04.00-10 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes von Butter (Modifikation: <i>Titration mittels automatischer Endpunkttitration</i> )
ASU L 05.00-15 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten (Modifikation: <i>Automatische Zugabe der NaOH, automatische Endpunkttitration</i> )
ASU L 05.02-2 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Salzeiprodukten (Potentiometrisches Verfahren)
ASU L 06.00-7 2017-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Modifikation: <i>Automatische Zugabe der NaOH, automatische Endpunkttitration</i> )
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung (Modifikation: <i>Halbe Einwaage, Extraktion durch Schüttler</i> )
ASU L 07.00-41 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen
ASU L 08.00-7 2018-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Wurstwaren - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren
ASU L 10.00-3 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB - N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren



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

ASU L 13.05-6 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamteiweißgehalt in Margarine
ASU L 17.00-2 1982-05 mit Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-6 1988-12 mit Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Reduzierung der Einwaage auf 5g</i> )
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 18.00-13 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - 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	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgussflüssigkeit bzw. Presslake von Sauerkraut
ASU L 31.00-3 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 12147, Ausgabe Februar 1997, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-3, Ausgabe Mai 1980)
ASU L 31.00-11 1984-11	Bestimmung des Zuckergehaltes vor und nach der Inversion in Fruchtsäften (LUFF-SCHOORL-Methode)
ASU L 46.02-1 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Röstkaffee nach Karl- Fischer für Röstkaffee; Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10772-1, Ausgabe Juni 2009)
ASU L 46.02-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrades; Verfahren für Röstkaffee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10776-1, Ausgabe Juli 2016)

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

ASU L 46.03-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads; Verfahren für Kaffee-Extrakt (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10776 Teil 2, Ausgabe Juli 2016)
ASU L 46.03-5 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl Fischer in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Referenzverfahren für Kaffee-Extrakt (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN 10772-2, Ausgabe Mai 2005)
ASU L 52.06-3 1989-05 mit Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Speisesenf
DGF C-V 3 8. Ergänzung 2002-05	Verseifungszahl
DGF E-III 10 (79) 1979	Wasser (Methode nach Karl Fischer)
DGF F-I 4 (02) 2002-05	Wasser (Methode nach Karl Fischer)
ICUMSA GS2/9-6 2011-07-01 (Revised)	The Determination of Reducing sugars in White Sugar and Plantation White Sugar by the Modified Ofner Titrimetric Method - Official
Ph. Eur. 9.0 - 2.2.20 01.12.2017	Potentiometrie (Potentiometrische Titration) - Gehaltsbestimmung: Lysinhydrochlorid, Methionin, Threonin, Tryptophan, Arginin, Glycin, Phenylalanin, Valin, Lysinmonohydrat, Argininhydrochlorid, Cystin, Tyrosin, Isoleucin <i>(hier für Untersuchung von Reinsubstanzen nach Monographie)</i>
Ph. Eur. 9.0 - 2.5.12 2019-01-01 Methode A	Halbmikrobestimmung von Wasser - Karl-Fischer-Methode <i>(hier für Untersuchung von Substanzen nach Monographie)</i>
USP-NF (United States Pharmacopeia) USP42- NF37, Official as of 1-Jan-2018	Titrimetry - Assay: Glutamin <i>(hier für Untersuchung von Reinsubstanzen nach Monographie)</i>
VDLUF A Methodenbuch Bd. II, 1. 3.2.1 1995	Bestimmungen von Ammonium-Stickstoff (Destillation mit Natronlauge) <i>(Modifikation: Automatische Destillation)</i>

Ausstellungsdatum: 15.05.2020

**Gültig ab: 15.05.2020**

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

<p>VDLUFA Methodenbuch Bd. II, 1. 3.2.2 (3.1.1) 2. Erg 2004</p>	<p>Bestimmung von Ammonium-Stickstoff, Destillation mit Magnesiumoxid</p>
<p>VDLUFA Methodenbuch Bd. II, 1. 3.3.1 2. Erg. 2004</p>	<p>Bestimmung von Nitrat- und Ammonium - Stickstoff, Methode nach DEVARDA</p>
<p>VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 4.1.1 3. Erg. 1993</p>	<p>Bestimmung von Rohprotein (Modifikation: <i>Kjeltabs, Titration mittels automatischer Endpunkttitration</i>)</p>
<p>VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 5.3.1. 1976</p>	<p>Bestimmung des Säuregrades bei stärkereichem Material nach SCHULERUD</p>
<p>VDLUFA Methodenbuch Bd. III 7.1.1 1976</p>	<p>Bestimmung von Zucker (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: B. Durch Destillation (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 (Modifikation: <i>Titration mittels automatischer Endpunkttitration</i>)</p>
<p>VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 16.3.2 1976</p>	<p>Bestimmung von Blausäure (Modifikation: <i>Titration mittels automatischer Endpunkttitration, Anwendung auch für Lebensmittel, wie Nüsse, Nusserzeugnisse, Süß- und Zuckerwaren, Milchpulver, Getreide, Backwaren, Feine Backwaren, Teigwaren, Schokolade, Fette und Öle, Alkoholfreie sowie alkoholische Getränke (einschl. Fruchtsäfte)</i>)</p>
<p>VDLUFA Methodenbuch Bd. VI, C 8.4, 5. Erg. 2000</p>	<p>Bestimmung der titrierbaren Säure von getrockneten Milchprodukten</p>

Ausstellungsdatum: 15.05.2020

**Gültig ab: 15.05.2020**

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

SOP M 1184 2010-11	Bestimmung des Zinkgehaltes mittels Komplexometrie (in hochprozentigen Zinkquellen)
SOP M 1187 2010-07	Sulfidbestimmung nach Reith - Willems und Zonneveld - Meyer in Lebensmitteln
SOP M 1191 2008-02	Titrimetrische Bestimmung des Gehaltes von Propionsäure in Fischmehlen und Futtermitteln

**1.9 Bestimmung von physikalisch-chemischen Kennzahlen in Lebensmitteln (inkl. Nahrungsergänzungsmitteln) und Futtermitteln**

**1.9.1 mittels Nahinfrarotspektroskopie (FT-NIR) in Olivenölen**

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 Elektrodenmessung \***

ASU L 04.00-13 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes im Butterserum
ASU L 05-00-11 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - 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	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des pH-Wertes in Margarine
ASU L 20.01/02-1 1980-05	Bestimmung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 26.04-3 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgussflüssigkeit bzw. Presslake von Sauerkraut
ASU L 26.11.03-3 1983-05	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark

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

ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 1132, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-2, Ausgabe Mai 1980)
--------------------------	--

VDLUF A Methodenbuch Bd. VI, C 8.2 2000	Bestimmung des pH-Wertes in Milch- und Milchprodukten
---	---

**1.9.3 Identifizierung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebens- und Futtermitteln sowie in Nahrungsergänzungsmitteln mittels Schmelzpunktbestimmung \***

AOCS Official Method Cc 1-25 7th Edition 2017	Melting point, Capillary Tube Method
--	--------------------------------------

SOP M 1721 2009-02	Bestimmung des Klarschmelz- und Siedepunktes mittels Büchi Melting Point B-540 am Standort Hamburg - Bergedorf
-----------------------	--

**1.9.4 Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit von Lebensmitteln wie Roh- und Weißzucker, Abwässern und Honig mittels Konduktometrie \***

DIN EN 27888 1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (Modifizierung: <i>Anwendung auch für Lebensmittel wie Honig</i> )
-------------------------	--

ASU L 39.01.02-1(EG) bis 3(EG) Anhang A.1. 1981-04	Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weißzucker - Aschegehalt
--	--

ICUMSA GS 2/3/9-17 2011-07	Determination of conductivity ash in refined sugar products and in Plantation White Sugar - official
-------------------------------	--

**1.9.5 Bestimmungen von Stärke, Polarisation und optische- sowie spezifischer Drehung in Lebensmitteln (inkl. Nahrungsergänzungsmittel) und Futtermitteln 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-E(EG) und 1(EG) bis 10(EG), Anlage II Methode 10 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten - Methode 10: Bestimmung des Drehvermögens (Polarisation)
ICUMSA GS2/3-1 2011-07	The Braunschweig Method for the Polarisation of White Sugar by Polarimetry- Official (Reference) Method
Ph. Eur. 9.5 - 2.2.7 2019-07-01	Optische Drehung ( <i>hier Bestimmung in Substanzen aus Monographie</i> )
VDLUFÄ Methodenbuch Bd. III, 7.2.1 8. Erg. 2012	Bestimmung von Stärke, polarimetrisches Verfahren

### 1.9.6 Bestimmung des Feuchtglutengehaltes in Weizenmehl mittels Gluten-Index-Methode \*

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	Weizen, Roggen und deren Mehle, Hartweizen und Hartweizengrieß - Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg-Perten (ISO 3093:2009); Deutsche Fassung EN ISO 3093:2009
----------------------------	---

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

DGF C-IV 9 (02) 8. Erg. 2002-05	Rauchpunkt (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 HH-Bergedorf mittels Chatillion-Pelletbruchtester (Bruchfestigkeits-Verfahren)
-----------------------	--

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

**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 (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 8420, Ausgabe August 2002)
-----------------------------	--

**1.9.11 Bestimmung der Farbtype von Weißzucker mittels einfacher visueller Untersuchungen \***

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

**1.9.12 Bestimmung von löslicher Trockensubstanz (Brix) in Lebensmitteln mittels Refraktometrie \***

ASU L 26.11.03-1 1983-05	Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion
ASU L 40.00-2/2 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Wassergehaltes - Teil 2: Digitales refraktometrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10752-2, September 2018)
ICUMSA GS4/3/8-13 2009-11-01 (Revised)	The Determination of Refractometric Dry Substance (RSD %) of Molasse - Accepted - and Very Pure Syrups (Liquids Sugars), Thick Juice and Run-off Syrups - Official
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 22.4 2. Erg. 1988	Refraktometrische Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes in Melasse

**1.9.13 Bestimmung der Eigenschaften von Teig mittels Alveograph**

DIN EN ISO 27971 2015-11	Getreide und Getreideerzeugnisse - Weizen ( <i>Triticum aestivum</i> L.) - Bestimmung der Eigenschaften von Teig bei konstanter Flüssigkeitszufuhr zu handelsüblichen Mehlen oder Versuchsmehlen bei gleichen Versuchsverfahren mittels Alveograph. (ISO 27971:2015); Deutsche Fassung EN ISO 27971:2015
-----------------------------	--

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

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

DIN EN ISO 6571 2018-03	Gewürze, würzende Zutaten und Kräuter - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes (Wasserdampfdestillationsverfahren) (ISO 6571:2008 + Amd 1:2017); Deutsche Fassung EN ISO 6571:2009 + A1:2017
----------------------------	---

**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**

DGF C-IV 2d (16) 22. Akt.-Lfg. 2016	Dichte - Biegeschwinger-Methode
---	---------------------------------

Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigprodukten 10.6 mittels Pyknometer nach Hubbard 13. Juni 1996	Bestimmung der Dichte von Feinkostsoßen, Mayonnaise, Senf und volltafelartige Suppen
---	--

**1.9.17 Bestimmung von Gesamtstickstoff in Lebens- und Futtermitteln sowie Düngemitteln mittels Dumas-Verbrennungsmethode \***

DIN EN ISO 14891 2002-07	Milch und Milchprodukte - Bestimmung des Stickstoffgehaltes - Verbrennungsverfahren nach Dumas (Routineverfahren) (ISO 14891:2002); Deutsche Fassung EN ISO 14891:2002
-----------------------------	--

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: Ölsaatschrote und Futtermittel (ISO 16634-1:2008) Deutsche Fassung EN ISO 16634-1:2008
-------------------------------	---

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



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

VDLUFA Methodenbuch                      Bestimmung von Gesamtstickstoff - Verbrennungsmethode  
Bd. II.1, 3.5.2.7  
7. Erg. 2019-01

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

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

**1.9.19 Bestimmung der Wasseraktivität in Lebensmitteln (inkl. Nahrungsergänzungsmitteln) und Futtermitteln mittels aW-Wert-Messung**

ISO 18787                                      Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser  
2017-11                                      (*hier auch Anwendung auf Nahrungsergänzungsmittel*)

**1.9.20 Radioaktivitätsbestimmung in Lebens- und Futtermitteln mittels Gammaskpektrometrie**

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

**1.10 Gravimetrische Bestimmung von Nährwerten, Fasern, Fettkennzahlen, qualitätsprüfende Merkmale (für Getreide, Kaffee, Tee, Zucker, Milchpulver), Partikelgröße, Schüttgewicht, Komponentenverteilung, Füllmenge, Abtropfgewicht und Glasuranteil in Lebensmitteln (inkl. Nahrungsergänzungsmitteln) und Futtermitteln \***

ISO 1577                                      Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche  
1987-10                                      Tea - Determination of acid-insoluble ash

ISO 7514                                      Löslicher Tee in festem Zustand; Bestimmung der Gesamtasche  
1990-10                                      Instant tea in solid form - Determination of total ash

DIN ISO 9768                                      Tee- Bestimmung des Wasser-Extrakts (ISO 9768:1994)  
1999-07

DIN ISO 6673                                      Rohkaffee - Bestimmung des Massenverlustes bei 105 °C  
2007-03                                      (ISO 6673:2003)

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

DIN EN ISO 659 2009-11	Ölsamen - Bestimmung des Ölgehaltes (Referenzverfahren) (ISO 659:2009); Deutsche Fassung EN ISO 659:2009 (Modifikation: <i>Einmalige Zerkleinerung in Kugelmühle wie auch einmalige Extraktion über 10 Std.</i> )
DIN EN ISO 662 2016-08	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Feuchtegehaltes und des Gehaltes an flüchtigen Bestandteilen (ISO 662:2016); Deutsche Fassung EN ISO 662:2016
DIN EN ISO 663 2017-05	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Anteils an unlöslichen Verunreinigungen (ISO 663:2017); Deutsche Fassung EN ISO 663:2017
DIN EN ISO 665 2001-02	Ölsamen - Bestimmung des Gehaltes an Feuchtigkeit und flüchtigen Bestandteilen (ISO 665:2000); Deutsche Fassung EN ISO 665:2000
DIN EN ISO 939 (Entwurf) 2009-02	Gewürze, würzende Zutaten - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes- Wasserentzugsmethode ( <i>zurückgezogene Norm</i> )
DIN EN ISO 3596 2002-03	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der unverseifbaren Bestandteile- Verfahren mit Diethylether-Extraktion (ISO 3596:2000); Deutsche Fassung EN ISO 3596:2001
DIN EN ISO 5529 2010-08	Weizen - Bestimmung des Sedimentations- Indexes - Zeleny Test (ISO 5529:2007); Deutsche Fassung EN ISO 5529:2010
DIN EN ISO 7971-3 2019-06	Getreide - Bestimmung der Schüttdichte, sogenannte Masse je Hektoliter - Teil 3: Routineverfahren (ISO 7971-3:2019); Deutsche Fassung EN ISO 7971-3:2019
DIN EN 1235 2003-08	Feste Düngemittel - Siebanalyse (ISO 8397:1988 modifiziert) (enthält Änderung A1:2003); Deutsche Fassung EN 1235:1995 + A1:2003
DIN EN 12879 2001-02	Charakterisierung von Schlämmen - Bestimmung des Glühverlustes der Trockenmasse ( <i>zurückgezogenes Dokument</i> ) ( <i>hier Anwendung auf Biogas-Klärschlämme</i> )
DIN EN 12880 2001-02	Charakterisierung von Schlämmen - Bestimmung des Trockenrückstandes und des Wassergehalts; ( <i>hier Anwendung auf Biogas-Klärschlämme</i> )

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

ASU L 00.00-18 1997-01, Berichtigung 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln; Berichtigung (Modifikation: <i>Bestimmung des Proteins mittels Dumas</i> )
ASU L 01.00-9 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milch - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 7208, Ausgabe März 2009)
ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10342, Ausgabe September 1992)
ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren
ASU L 01.00-38 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Magermilch, Molke und Buttermilch - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 7208, Ausgabe März 2009)
ASU L 01.00-77 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10477, Ausgabe August 2000)
ASU L 02.05-2 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Sahne - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 2450, Ausgabe März 2009)
ASU L 02.06-1(EG) 1981-01	Analyseverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte; Methode 1: Bestimmung der Trockenmasse (Kondensmilch)
ASU L 02.06-2(EG) 1981-01	Analyseverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte; Methode 2: Bestimmung des Wassergehaltes (Milchpulver)
ASU L 02.06-12 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Kondensmilch und gezuckerter Kondensmilch - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 1737, Ausgabe März 2009)

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

ASU L 02.07-15 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milchpulver und Trockenmilcherzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 1736, Ausgabe März 2009)
ASU L 03.00-8 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Käse und Schmelzkäse - Gravimetrisches Verfahren nach Schmid-Bondzynski-Ratzlaff (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 1735, Ausgabe Mai 2005)
ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 5534, Ausgabe September 2004)
ASU L 03.00-10 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Käse nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10342, Ausgabe September 1992)
ASU L 05.00-12 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse von Eiern und Eiprodukten
ASU L 05.00-13 1991-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Eiern und Eiprodukten
ASU L 05.00-14 1991-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtlipidgehaltes in Eiern und Eiprodukte
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche von Fleisch Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren
ASU L 13.05-1 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine

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

ASU L 13.05-3 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten - Modifiziertes Verfahren auf Basis der Methode K-I 2 a der Deutschen Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten und verw. Stoffen (Wissensch. Verlagsges. m.b.H. Stuttgart)
ASU L 15.00-6 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtegehaltes in Getreide und Getreideerzeugnissen - Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 712, Ausgabe April 2010)
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 17.00-1 1982-05 mit Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Berichtigung
ASU L 17.00-3 1982-05 mit Berichtigung 2002-12	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Berichtigung
ASU L 18.00-4 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Feinen Backwaren
ASU L 20.01/02-3 1980-05	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 20.01/02-5 1980-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifikation: <i>Filtertrocknung 70°C</i> )
ASU L 26.11.03-1a 1983-05	Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenmark (Gravimetrische Methode)
ASU L 26.26.01-1 (EG) 1983-05	Bestimmung der Trockenstoffgehaltes von Tomatensaft

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

ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 1135, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-4, Ausgabe Mai 1980)
ASU L 31.00-18 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der gesamten Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Gravimetrisches Verfahren mit Massenverlust beim Trocknen (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 12145, Ausgabe Oktober 1996)
ASU L 39.00-1 (EG) 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten - Bestimmung des Masseverlustes durch Trocknung
ASU L 39.00-2 (EG) 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten - Bestimmung der Trockenmasse (Vakuumtrocknung)
ASU L 39.00-9 (EG) 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten - Bestimmung der Sulfatasche
ASU L 44.00-3 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade
ASU L 46.02-2 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils - Verfahren für Röstkaffee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10775, Ausgabe Juli 2016)
ASU L 47.00-1 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Masseverlustes von ungemahlenem Tee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10800, Ausgabe Juli 2016)
ASU L 47.00-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Gesamtasche von Tee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10802, Ausgabe April 2016)
ASU L 47.00-8 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der wasserlöslichen Asche und der wasserunlöslichen Asche

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

ASU L 52.06-2 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Speisesenf (Modifikation: <i>Filtertrocknung 70°C</i> )
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10223, Ausgabe Januar 1996)
AOCS Ja 3-87 7th Edition 2017	Hexane - Insoluble Matter in Vegetable Lecithins
AOCS Ja 4-46 7th Edition 2017	Acetone - Insoluble Matter in Vegetable Lecithins
CODEX STAN 165 2017	Codex Standard for quick frozen blocks of fish fillet, minced fish flesh and mixtures of fillets and minced fish flesh.
ICA Analytical Method 37 1990	Bestimmung des Fettgehaltes von Kakaopulver nach Soxhlet Extraktion
ICUMSA GS2/1/3/9-15 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 GS2/3-40 Methode 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, (Modifikation: <i>Analyse mittels Luftstrahlsiebung</i> )
ICUMSA GS4/7-11 1994-02	The Determination of Dry Substance and Moisture in Molasses by Vakuum Oven Drying on Sand - Official
Ph. Eur. 9.0 - 2.4.14 01.12.2017	Sulfatasche ( <i>hier für Untersuchung von Substanzen nach Monographie</i> )
UNECE Standard, annex I, Edition 2011	Determination of the Moisture content for Dried Fruits

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

VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 3.1 1976	Feuchtigkeit in Futtermitteln
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 5.1.1. 2. Erg. 1988	Bestimmung von Rohfett - Amtliche Methode
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 6.1.1 3. Erg. 1993	Bestimmung der Rohfaser, (Modifikation: <i>Analyse mit Rohfix-Apparatur</i> )
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 6.5.1 8. Erg. 2012	Bestimmung der Neutral - Detergenzien - Faser (NDF) nach Amylasebehandlung (aNDF) sowie nach Amylasebehandlung und Veraschung (aNDFom) - Verbandsmethode (Modifikation: <i>Filtration über fiber-bags</i> )
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 6.5.2 8. Erg. 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 8. Erg. 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
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 8.2 1976	Bestimmung von salzsäureunlöslicher Asche
VDLUFA Methodenbuch Bd. VI, C 15.2.4 3. Erg. 1995	Bestimmung von freiem Fett in getrockneten Milcherzeugnissen
VDLUFA Methodenbuch Bd. VI C 26.3 3. Erg. 1995	Bestimmung des Reinheitsgrades von Milchpulver (nach ADPI)
SOP M 1060 2010-12	Bestimmung von Milcheiweiß in Schokolade (Modifikation: <i>Proteinbestimmung mittels Dumas</i> )
SOP M 1723 2009-09	Bestimmung des Schüttgewichtes nach Damolin MORS

Ausstellungsdatum: 15.05.2020

**Gültig ab: 15.05.2020**



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

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 2013-10	Füllmengenprüfung von Fertigverpackungen für Lebens- und Futtermittel - Füllmenge, Abtropfgewicht
SOP M 2477 2014-04	Bestimmung der löslichen und unlöslichen Ballaststoffe in Lebensmitteln
SOP M 2899 2013-10	Determination of paraffin on raisins by gravimetry

**1.11 Nachweis von Mykotoxinen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Futtermitteln und Getreide \***

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

**2 Untersuchung gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV -**

**Probenahme**

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

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

**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
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)

Ausstellungsdatum: 15.05.2020

**Gültig ab: 15.05.2020**

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

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
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 2017-05 UBA-Empfehlung 2018-12

**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 und Lebensmitteln**

**3.1 Bestimmung von Fremdbestandteilen und der Qualitätsmerkmalen in Lebensmitteln mittels einfacher visueller Untersuchung \***

ISO 7970  
2011-11 Weizen (Triticum aestivum L.) - Spezifikationen

DIN EN ISO 658  
2002-08 Ölsamen - Bestimmung des Gehaltes an Verunreinigungen (ISO 658:2002); Deutsche Fassung EN ISO 658:2002

Ausstellungsdatum: 15.05.2020

**Gültig ab: 15.05.2020**

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

Gafta Method 26:1 2018-01	Fremdbestandteile in Getreide
TS 3075 2002-11	Hazelnut Kernels Standard
UNECE Standard DDP-08 2015	Concerning the marketing and commercial quality control of dates
UNECE Standard DDP-09 2016	Concerning the marketing and commercial quality control of inshell 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 2016	Concerning the marketing and commercial quality control of Dried Grapes
UNECE Standard DDP-14 2016	Concerning the marketing and commercial quality control of Dried Figs
UNECE Standard DDP-15 2016	Concerning the marketing and commercial Quality control of Dried Apricots
UNECE Standard DDP-18 2017	Concerning the Marketing and commercial quality control of inshell Almonds

**3.2 Bestimmung von Fremdbestandteilen in Lebens- und Futtermitteln mittels optischer Mikroskopie \*\***

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 ungepressten Futtermitteln

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

SOP M 1313 2018-02	Filth in Zucker
SOP M 1365 2019-01	Filth in Mehl und gepufftem Getreide
SOP M 1366 2019-01	Filth in Schokolade und Kakao
SOP M 2868 2018-02	Filth in Sirup, Melasse und Honig
SOP M 2869 2018-02	Filth in Stärke
SOP M 3317 2019-01	Filth in stärke- und fetthaltigen Fertigprodukten
SOP M 2083 2018-06	Makro - und mikroskopischer Schimmelnachweis
SOP M 2084 2012-07	Mikroskopischer Nachweis und Schätzung von tierischen Bestandteilen in Einzel- und Mischfuttermitteln
SOP M 2873 2015-10	Makroskopische Bestimmung von Verpackungsrückständen in Recyclingfuttermitteln
SOP M 2874 2016-07	Mikroskopischer Nachweis von Leguminosenbestandteilen in Haselnusspaste
SOP M 2877 2015-12	Makroskopische Bestimmung der botanischen Reinheit von Einzelfuttermitteln
SOP M 3316 2017-05	Einfache Reinheitsbestimmung mittels visueller und makroskopischer Begutachtung in Nüssen bzw. Trockenfrüchten
SOP M 3320 2017-10	Mikroskopische Untersuchung auf Milbenbefall in Lebens- und Futtermitteln

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

**4 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln (inkl. Nahrungsergänzungsmitteln), Futtermitteln, Verpackungsmaterialien und kosmetischen Mitteln**

**4.1 Vorbereitung von Proben zur mikrobiologischen Analytik mittels Verdünnungen \***

DIN EN ISO 6887-2  
2017-07

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017)

DIN EN ISO 6887-3  
2017-07

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017)

DIN EN ISO 6887-4  
2017-07

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017)

DIN EN ISO 6887-5  
2011-01

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

DIN EN ISO 6887-6  
2013-06

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion (ISO 6887-6:2013)

**4.2 Probenahmetechniken**

DIN EN ISO 18593  
2018-10

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen

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

**4.3 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen an Lebensmitteln (inkl. Nahrungsergänzungsmitteln) und Futtermitteln \*\***

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 7954 1987-11	Mikrobiologie; Allgemeine Anleitung zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen; Koloniezählung bei 25 °C ( <i>zurückgezogene Norm</i> )
ISO 15213 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfid-reduzierenden Bakterien
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
DIN ISO 16649-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (ISO 16649-2:2001)
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
DIN EN ISO 4833-1 2013-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (ISO 4833-1:2013)
DIN EN ISO 6579-1 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017) (Abweichung: <i>keine Anwendung von Anhang D</i> )

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

DIN EN ISO 6888-1 2019-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (ISO 6888-1:1999 + Amd 1:2003 + Amd 2:2018); Deutsche Fassung EN ISO 6888-1:1999 + A1:2003 + A2:2018
DIN EN ISO 6888-2 2003-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma-/Fibrinogen-Agar (ISO 6888-2:1999 + AMD 1:2003)
DIN EN ISO 6888-3 2005-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (ISO 6888-3:2003)
DIN EN ISO 7932 2005-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (ISO 7932:2004)
DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Koloniezählverfahren (ISO 7937:2004)
DIN EN ISO 10272-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 10272-1:2017)
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 11290-1:2017)
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren (ISO 11290-2:2017)
DIN EN ISO 13720 2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven <i>Pseudomonas</i> spp. (ISO 13720:2010)
DIN EN ISO 16649-3 2018-01	Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid



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

DIN EN ISO 21528-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (ISO 21528-1:2017) (Modifikation: <i>Bestätigung mit MALDI Biotyper System</i> )
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 21528-2:2017, korrigierte Fassung 2018-06-01); Deutsche Fassung EN ISO 21528-2:2017 (Modifikation: <i>Bestätigung mit MALDI Biotyper System</i> )
DIN EN ISO 21871 2006-04	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung niedriger Zahlen von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweisverfahren (ISO 21871:2006)
DIN EN ISO 22964 2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Cronobacter</i> spp.
DIN 10106 2017-04	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> - Spatelverfahren (Referenzverfahren)
Ph. Eur. 9 - 2.6.12 2017-12	Prüfung auf mikrobielle Verunreinigung bei nicht sterilen pharmazeutischen Produkten - Zählung der gesamten vermehrungsfähigen Keime; ( <i>hier für Untersuchung von Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln</i> )
Ph. Eur. 9 - 2.6.13 2017-12	Prüfung auf mikrobielle Verunreinigung bei nicht sterilen pharmazeutischen Produkten - Nachweis spezifizierter Mikroorganismen; ( <i>hier für Untersuchung von Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln</i> )
Ph. Eur. 9 - 2.6.31 2017-12	Mikrobiologische Prüfung pflanzlicher Arzneimittel zum Einnehmen ( <i>hier für Untersuchung von Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln</i> )
Bio-Rad AL Short protocol V.4, 2013-06	Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria</i> spp. in Lebensmitteln und Umfeldproben aus dem Bereich der Produktion (Validiertes Alternativverfahren, Referenzverfahren: ISO 11290-1:2017)

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

<p>Bio-Rad Rapid L mono Methode Rev.14, 2019-07</p>	<p>Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria</i> spp. in Lebensmitteln und Umfeldproben aus dem Bereich der Produktion (Validiertes Alternativverfahren, Referenzverfahren: ISO 11290- 1:2017)</p>
<p>Hausmethode MIB M 1.1.5 2014-01</p>	<p>Aerobe thermophile Keimzahl - Zählverfahren mit Plate-Count-Agar (PC) und Inkubation bei 55 °C (Anwendung für Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel, Futtermittel)</p>
<p>Hausmethode MIB M 1.1.6 2014-01</p>	<p>Anaerobe mesophile Keimzahl - Zählverfahren mit Plate-Count-Agar (PC) und anaerober Inkubation (Anwendung für Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel, Futtermittel)</p>
<p>Hausmethode MIB M 1.1.7 2014-01</p>	<p>Anaerobe thermophile Keimzahl - Zählverfahren mit Plate-Count- Agar (PC) und anaerober Inkubation bei 55 °C (Anwendung für Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel, Futtermittel)</p>
<p>Hausmethode MIB M 1.1.8 2014-01</p>	<p>Sporen aerober mesophiler Keime - Zählverfahren mit Plate-Count- Agar (PC) nach Pasteurisation (Anwendung für Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel, Futtermittel)</p>
<p>Hausmethode MIB M 1.1.9 2014-01</p>	<p>Sporen aerober thermophiler Keime - Zählverfahren mit Plate- Count-Agar (PC) nach Pasteurisation und Inkubation bei 55 °C (Anwendung für Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel, Futtermittel)</p>
<p>Hausmethode MIB M 1.1.10 2014-01</p>	<p>Sporen anaerober mesophiler Keime - Zählverfahren mit Plate- Count-Agar (PC) nach Pasteurisation und anaerober Inkubation (Anwendung für Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel, Futtermittel)</p>
<p>Hausmethode MIB M 1.1.11 2014-01</p>	<p>Sporen anaerober thermophiler Keime - Zählverfahren mit Plate- Count-Agar (PC) nach Pasteurisation und anaerober Inkubation bei 55 °C (Anwendung für Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel, Futtermittel)</p>

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

**4.4 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in kosmetischen Mitteln \***

DIN EN ISO 16212 2017-09	Kosmetik - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen (ISO 16212:2017)
DIN EN ISO 18415 2017-09	Kosmetik - Mikrobiologie - Nachweis von spezifizierten und nichtspezifizierten Mikroorganismen (ISO 18415:2017)
DIN EN ISO 18416 2018-01	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Candida albicans (ISO 18416:2015, korrigierte Fassung 2016-12-15)
DIN EN ISO 21149 2017-11	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien (ISO 21149:2017)
DIN EN ISO 21150 2016-05	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Escherichia coli (ISO 21150:2015)
DIN EN ISO 22717 2016-05	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa (ISO 22717:2015)
DIN EN ISO 22718 2016-05	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Staphylococcus aureus (ISO 22718:2015)
Ph. Eur. 9 - 2.6.12 2017-12	Prüfung auf mikrobielle Verunreinigung bei nicht sterilen pharmazeutischen Produkten - Zählung der gesamten vermehrungsfähigen Keime; <i>(hier für Untersuchung von kosmetischen Mitteln)</i>
Ph. Eur. 9 - 2.6.13 2017-12	Prüfung auf mikrobielle Verunreinigung bei nicht sterilen pharmazeutischen Produkten - Nachweis spezifizierter Mikroorganismen; <i>(hier für Untersuchung von kosmetischen Mitteln)</i>

**4.5 Bestimmung des antimikrobiellen Schutzes von kosmetischen Mitteln gegen Bakterien, Hefen und Schimmelpilze mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen \***

DIN EN ISO 11930 2019-04	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Bewertung des antimikrobiellen Schutzes eines kosmetischen Produktes (ISO 11930:2019, Deutsche Fassung DIN EN ISO 11930:2019)
Ph. Eur. 9 - 5.1.3 2017-12	Prüfung auf ausreichende antimikrobielle Konservierung <i>(hier für Untersuchung von kosmetischen Mitteln)</i>

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

**4.6 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Verpackungsmaterialien \***

DIN 10050-3 1999-09	Prüfung von Buttereinwicklern; Keimzahlbestimmung
DIN ISO 8784-1 2016-05	Faserstoff, Papier und Pappe - Mikrobiologische Untersuchung - Teil 1: Zählung von Bakterien und bakteriellen Sporen nach Desintegration
ISO/DIS 8784-3 2019-04 - Entwurf	Faserstoff, Papier und Pappe - Mikrobiologische Untersuchung - Teil 3: Zählung von Hefe und Schimmelpilzen basierend auf Desintegration

**4.7 Probenvorbereitung für die Real-Time-PCR-Analytik mittels Extraktion \***

foodproof® StarPrep One Kit Biotecon Diagnostics Version 5, 2017-01	Für die Extraktion von bakterieller DNA (Gram-negative Bakterien) aus Lebensmittelanreicherungen mittels hitzeinduzierter Lyse.
foodproof® StarPrep Three Kit Biotecon Diagnostics Version 2, 2017-01	Für die Extraktion von bakterieller DNA (Gram-negative Bakterien) aus Lebensmittelanreicherungen mittels hitzeinduzierter Lyse.
foodproof® ShortPrep II Biotecon Diagnostics Version 2, 2012-03	Für die Extraktion von bakterieller DNA (Gram-positive Bakterien) aus Lebensmittelanreicherungen mittels hitzeinduzierter Lyse.

**4.8 Bestimmung von Bakterien in Lebens- und Futtermitteln sowie Nahrungsergänzungsmitteln mittels Real-time-PCR \***

DIN 10135 2013-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen
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.

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

ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren
foodproof® Salmonella LyoKit - 5'Nuclease Biotecon Diagnostics Version 5, 2017-09	Qualitativer Nachweis von Salmonella spp. mittels real-time-PCR.
foodproof® STEC Screening LyoKit - 5'Nuclease Biotecon Diagnostics Version 2, 2017-08	Qualitativer Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) durch Screening auf Gene von Shiga-Toxinen (stx1 und stx2) und intim (eae) mittels real-time-PCR.
foodproof® STEC Identification LyoKit - 5'Nuclease Biotecon Diagnostics Version 2, 2018-01	Qualitativer Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O26, O45, O103, O104, O111, O121, O145 und O157 mittels real-time-PCR.
foodproof® Listeria Genus Detection LyoKit - 5'Nuclease Biotecon Diagnostics Version 1, 2017-05	Qualitativer Nachweis der „sensu stricto“ Listeria spp. (L. monocytogenes, L. seeligeri, L. ivanovii, L. welshimeri, L. innocua und L. marthii) mittels real-time-PCR.

**4.9 Sonstige mikrobiologische Untersuchungen in verschiedenen Matrices**

Hausmethode SOP M 1677 2017-01	Bestimmung des Luftkeimgehaltes - Sedimentation / Impaction mit anschließender mit Auszählung der Nähemedien
Fleischhygiene VO 1986 Anhang 1 (2,4)	Hemmstoffe in Muskulatur und Niere (Dreiplattentest mit TMP)
Ph. Eur. 9, 2.6.14 2017-12	Prüfung auf Bakterien-Endotoxine (LAL-Test) ( <i>hier für Untersuchung von Sojabean Phospholipid</i> )
Hausmethode SOP M 944 2017-01	Identifizierung von Mikroorganismen mittels Mikroskopie sowie bio-chemischer Reaktionen: Aminopeptidase, Cytochromoxidase, Katalase
Hausmethode SOP M 1704 2011-10	Identifizierung von Mikroorganismen mit dem MALDI Biotyper System unter Verwendung der Bruker-Datenbank

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

**5 Untersuchungen von Nährmedien im Bereich Lebensmittel, Futtermittel und Wasser**

DIN EN ISO 11133  
2018-07 Mikrobiologie von Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser -  
Vorbereitung, Herstellung, Lagerung und Leistungsprüfung von  
Nährmedien (ISO 11133:2014 + Amd 1:2018)

**6 Prüfung von Desinfektionsmitteln und Prüfung von chemisch-thermischen Reinigungs- und Desinfektionsverfahren in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentlichen Einrichtungen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren**

**6.1 Bestimmung der bakteriziden, levuroziden und fungiziden Wirksamkeit von chemischen Desinfektionsmitteln mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren \***

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)  
*(hier: für Desinfektionsmittel in Bereichen Lebensmittel, Industrie,  
Haushalt und öffentliche Einrichtungen)*

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)  
*(hier: für Desinfektionsmittel in Bereichen Lebensmittel, Industrie,  
Haushalt und öffentliche Einrichtungen)*

DIN EN 1276  
2019-11 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)

DIN EN 1499  
2017-10 Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Hygienische  
Händewaschung - Prüfverfahren und Anforderungen  
(Phase 2/Stufe 2)  
*(hier: für Desinfektionsmittel in Bereichen Lebensmittel, Industrie,  
Haushalt und öffentliche Einrichtungen)*

DIN EN 1500  
2017-10 Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Hygienische  
Händedesinfektion - Prüfverfahren und Anforderungen  
(Phase 2/Stufe 2)  
*(hier: für Desinfektionsmittel in Bereichen Lebensmittel, Industrie,  
Haushalt und öffentliche Einrichtungen)*

**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)</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)</p>
<p>DIN EN 1657 2016-11</p>	<p>Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der fungiziden oder levuroziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika für den Veterinärbereich - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2, Stufe 1)</p>
<p>DIN EN 13697 2015-06</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 und Anforderungen ohne mechanische Behandlung (Phase 2, Stufe 2)</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)</p>
<p>VAH - Methode 8 2015-04</p>	<p>Anforderungen und Methoden zur VAH-Zertifizierung chemischer Desinfektionsverfahren - Bestimmung der bakteriziden und levuroziden Wirkung im qualitativem Suspensionsversuch <i>(hier: für Desinfektionsmittel in Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen)</i></p>
<p>VAH - Methode 9 2015-04</p>	<p>Anforderungen und Methoden zur VAH-Zertifizierung chemischer Desinfektionsverfahren - Bestimmung der bakteriziden, levuroziden, tuberkuloziden bzw. mykobakteriziden Wirkung im quantitativen Suspensionsversuch“ <i>(hier: für Desinfektionsmittel in Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen)</i></p>

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

VAH - Methode 14.1 2015-04	Anforderungen und Methoden zur VAH-Zertifizierung chemischer Desinfektionsverfahren - Flächendesinfektion ohne Mechanik - praxisnaher Versuch <i>(hier: für Desinfektionsmittel in Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen)</i>
VAH - Methode 14.2 2015-04	Anforderungen und Methoden zur VAH-Zertifizierung chemischer Desinfektionsverfahren - Flächendesinfektion mit Mechanik - praxisnaher Versuch (4 Felder-Test) <i>(hier: für Desinfektionsmittel in Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen)</i>
VAH - Methode 15 2015-04	Anforderungen und Methoden zur VAH-Zertifizierung chemischer Desinfektionsverfahren - Chemische Instrumentendesinfektion - praxisnaher quantitativer Keimträgerest <i>(hier: für Desinfektionsmittel in Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen)</i>

**6.2 Bestimmung der hygienischen Wirksamkeit von chemischen-thermischen Reinigungsverfahren in gewerblichen Spülmaschinen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren \***

DIN 10510 Anhang C 2013-10	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen, Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung
DIN 10512 Anhang C 2008-06	Lebensmittelhygiene -Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Typprüfung
DIN 10522 Anhang C 2006-01	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches maschinelles Spülen von Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnissen für unverpackte Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung
DIN SPEC 10534 Abschnitt 5 2019-02	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches maschinelles Spülen - Hygieneanforderungen, Prüfung

**6.3 Bestimmung der Wirksamkeit von Desinfektionsverfahrenverfahren in Sahneaufschlagmaschinen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren**

DIN 10507 Anhang B 2006-11	Lebensmittelhygiene - Herstellung und Abgabe von Sahne mit Sahneaufschlagmaschinen - Hygieneanforderungen, Prüfung <i>(zurückgezogene Norm)</i>
----------------------------------	--



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

prDIN EN 16888  
Anhang C  
2015-08

Nahrungsmittelmaschinen - Sahneaufschlagmaschinen -  
Sicherheits- und Hygieneanforderungen

**7 Untersuchungen von Produktionswasser im Lebensmittel- und Kosmetikbereich**

**7.1 Probenahme**

DIN EN ISO 19458 (K 19)  
2006-12

Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische  
Untersuchungen

**7.2 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen \***

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

DIN EN ISO 7899-2 (K 15)  
2000-11

Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen  
Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration

DIN EN ISO 11731 (K 23)  
2019-03

Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen

DIN EN ISO 14189 (K 24)  
2016-11

Wasserbeschaffenheit - Zählung von *Clostridium perfringens* -  
Verfahren mittels Membranfiltration

TrinkwV §15 Absatz (1c)

Bestimmung der Koloniezahlen bei 22 °C und 36 °C

UBA-Empfehlung  
2018-12

Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen  
auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probennahme,  
Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses

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

**8 Bestimmung von Optik, Geruch, Geschmack und/oder Textur von Lebensmitteln, Nahrungsergänzungsmitteln, Futtermitteln, Tierfutter und Tabakerzeugnissen mittels allgemeiner und spezieller sensorischer Prüfungen \*\***

DIN 10964 2014-11	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung
DIN EN ISO 5495 2016-10	Sensorische Prüfverfahren - Paarweise Vergleichsprüfung
DIN EN ISO 4120 2007-10	Sensorische Prüfverfahren - Dreiecksprüfung
DIN 10976 2016-08	Sensorische Prüfung - Difference from Control-Test (DfC-Test)
DIN 10973 2013-06	Sensorische Prüfverfahren - Innerhalb/Außerhalb Prüfung (IN-OUT-Test)
DIN ISO 8587 2010-08	Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Rangordnungsprüfung
DIN EN ISO 13299 2016-06	Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Allgemeiner Leitfaden zur Erstellung eines sensorischen Profils
VO (EG) Nr. 2568/91 Anhang XII letzte Aktualisierung 2019	Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung - Anhang XII Organoleptische Prüfung von nativen Olivenölen
SOP M 3379 2018-09	Vorgehensweise zur Durchführung eines QDP für die Erstellung von Geruchsprofilen für Tabakproben
SOP M 3642 2019-05	Sensorische Bewertung der Harmonie von Olivenölen
SOP M 3746 2019-05	Durchführung des Degree of Difference Tests (DOD) für Native Olivenöle

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

**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
DVG	Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft
ICC-STANDARDS	Standardmethoden der Internationalen Gesellschaft für Getreidechemie (ICC)
ICUMSA	International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis
IP	Institute of Petroleum Guidelines
ELISA	Enzyme-Linked-Immuno-Sorbet-Assey
GAFTA	Grain and Feed Trade Association, London
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
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)
O.I.C.C.	Untersuchungsmethoden des Office International du Cacao et du Chocolat
Ph. Eur.	Europäisches Arzneibuch
SGS / SOP	Hausverfahren SGS Germany GmbH
TS	Turkish Standards
UBA	Umweltbundesamt
UNECE	United Nations Economic Commission for Europe
VAH	Verbund für angewandte Hygiene e.V.
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten