

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-01-04 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 04.09.2020

Ausstellungsdatum: 04.09.2020

Urkundeninhaber:

SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH

an den Standorten

Köpenicker Straße 325, Haus 211, 12555 Berlin

Jagdschänkenstraße 52, 09117 Chemnitz

Otto-Hahn-Straße 18, 76275 Ettlingen

Höhenstraße 24, 70736 Fellbach

Hans-Inderfurth Straße 1, 77933 Lahr

Paracelsusstraße 13, 51375 Leverkusen

Hauptstraße 105, 04416 Markkleeberg (bei Leipzig)

Zur Kesselschmiede 4, 92637 Weiden

Prüfungen in den Bereichen:

physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, molekularbiologische, ausgewählte immunologische und ausgewählte sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln;

physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen;

Arzneimittel und Wirkstoffe

Prüfgebiete:

mikrobiologische Arzneimittel-, Wirk- und Hilfsstoffanalytik

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-01-04

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

Innerhalb der mit ** gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet. Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

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

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren in flexiblen Akkreditierungsbereichen.

Die Kennzeichnung hinter den Prüf- und Probenahmeverfahren zeigt den Standort an, für den die Kompetenz bestätigt wird.

Standorte:

B = Berlin, Köpenicker Straße	F = Stuttgart/Fellbach	LEV = Leverkusen
CH = Chemnitz	L = Markkleeberg (bei Leipzig)	W = Weiden
ET = Ettlingen	LA = Lahr	

Die Standorte CH, ET und LA sind Servicecenter (CH für L, ET und LA für F), Prüfungen und Probenahme werden dort nicht durchgeführt.

1 Untersuchung von Lebensmitteln

1.1 Probenahme

HM SUI L P 1 2015-10	Entnahme von Lebensmittelproben	L
HM SUI S P 1 2017-09	Probenahme Lebensmittel, Schlachttierkörper und Hygieneumfeldproben (Abklatsch- und Tupferproben)	F

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-01-04

1.2 Sensorische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

1.2.1 Ausgewählte sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	F
--------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	---

1.2.2 Physikalisch-chemische Untersuchung des pH-Wertes in Lebensmitteln mittels Potentiometrie **

ASU L 05.00-11 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten	F
ASU L 06.00-2 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	F
ASU L 26.11.03-3 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark	F
ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften	F
HM SUI S Ch 21 2018-12	Untersuchung des pH-Wertes in Lebensmitteln	F

1.2.3 Physikalisch-chemische Untersuchung von Wasser und löslichen Trockenstoffen in Lebensmitteln mittels Refraktometrie **

ASU L 26.11.03-1 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion	F
ASU L 40.00-2 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig; Bestimmung des Wassergehaltes; Refraktometrisches Verfahren	F
HM SUI S Ch 36 2018-02	Untersuchung des Wassergehaltes und löslichen Trockenstoffes mittels Refraktion	F

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-01-04

1.2.4 Physikalisch-chemische Untersuchung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Gravimetrie **

ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe	F
ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse - Referenzverfahren	F
ASU L 03.00-30 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Käse	F
ASU L 05.00-12 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten	F
ASU L 05.00-13 1991-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Eiern und Eiprodukten	F
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Fleisch und Fleischerzeugnissen	F
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen	F
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	F
ASU L 15.00-6 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtegehaltes in Getreide und Getreideerzeugnissen – Referenzverfahren	F
ASU L 18.00-4 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Feinen Backwaren	F
ASU L 26.11.03-6 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Salzsäureunlöslichen (Sandgehalt) in Tomatenmark	F
ASU L 36.00-3 1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der relativen Dichte d 20/20 von Würze und Bier	F
ASU L 36.00-4 1986-11 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Ermittlung des Stammwürzegehaltes von Bier aus dem Gehalt an Alkohol und wirklichem Extrakt - Destillationsmethode	F

Ausstellungsdatum: 04.09.2020

Gültig ab: 04.09.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-01-04

ASU L 37.00-1 1982-11 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Ermittlung des Äthanolgehaltes in Alkohol und alkoholhaltigen Erzeugnissen aller Art (außer Wein und Bier) mit dem Pyknometer (Referenzmethoden)	F
SLMB Kapitel 30A/2.10 1993-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Dichte von Wein; pyknometrisch	F
SLMB Kapitel 30A/3.1 1993-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Alkoholgehalts von Wein; pyknometrisch	F
SLMB Kapitel 30A/9.2 1994-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Berechnung des gesamten Trockenextraktes von Wein	F
SLMB Kapitel 30A/9.4 1994-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Berechnung des Extrakterestes in Wein	F
HM SUI S Ch 1 2018-12	Bestimmung des Alkoholgehaltes in Flüssigkeiten, pyknometrisch	F
HM SUI S Ch 2 2017-10	Bestimmung des Aschegehaltes in Lebensmitteln, gravimetrisch	F
HM SUI S Ch 7 2018-12	Bestimmung des Fettgehaltes in Lebensmitteln, gravimetrisch nach Weibull-Stoldt	F
HM SUI S Ch 24 2018-05	Bestimmung der säureunlöslichen Asche in Lebensmitteln, gravimetrisch	F
HM SUI S Ch 33 2018-12	Bestimmung des Wassergehaltes in Lebensmitteln außer Butter und Honig, gravimetrisch	F

1.2.5 Physikalisch-chemische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Titrimetrie **

ASU L 05.00-15 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten	F
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	F
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktsbestimmung	F

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-01-04

ASU L 07.00-41 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanzen in Fleischerzeugnissen	F
ASU L 10.00-3 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren	F
ASU L 26.11.03-2 1983-05 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)	F
ASU L 26.11.03-4 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)	F
ASU L 31.00-3 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften	F
ASU L 40.00-6 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an freier Säure	F
DGF C-V11b 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Fette und Fettbegleitstoffe - Bestimmung der Jodzahl nach Kaufmann	F
VO (EWG) 2676/90, Anhang, Punkt 13 Zuletzt geändert 10.07.2009	Verordnung (EWG) Nr. 2676/90 der Kommission vom 17. September 1990 zur Festlegung gemeinsamer Analysenmethoden für den Weinsektor, Gesamtsäure, Titration	F
VO (EWG) 2676/90, Anhang, Punkt 25, 2.3 Zuletzt geändert 10.07.2009	Verordnung (EWG) Nr. 2676/90 der Kommission vom 17. September 1990 zur Festlegung gemeinsamer Analysenmethoden für den Weinsektor, 25. Schwefeldioxid, 2. Freies und Gesamtschwefeldioxid, 2.3 Schnellmethode, iodometrische Titration	F
HM SUI S Ch 9 2018-12	Bestimmung der Gesamtsäure in Lebensmitteln mittels Titration	F
HM SUI S Ch 17 2018-12	Bestimmung des Kochsalzgehaltes mittels potentiometrischer Titration	F
HM SUI S Ch 23 2018-12	Bestimmung des Rohproteins in Lebensmitteln mittels Kjehldahl	F

Ausstellungsdatum: 04.09.2020

Gültig ab: 04.09.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-01-04

HM SUI S Ch 37 2018-12	Bestimmung der reduzierenden Zucker in Lebensmittels mittels Luff-Schoorl vor und nach Inversion	F
---------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	---

HM SUI S Ch 39 2018-06	Bestimmung der flüchtigen Säure in Lebensmitteln mittels Titration	F
---------------------------	-----------------------------------------------------------------------	---

**1.2.6 Physikalisch-chemische Untersuchung von Kenngrößen in Lebensmitteln mittels
Titrimetrie ****

ASU L 13.00-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen	F
--------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Iodometrische (visuelle) Endpunktsbestimmung	F
---------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

**1.2.7 Physikalisch-chemische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln
mittels Photometrie ***

ASU L 06.00-8 2010-01 Berichtigung 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss	F
-----------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

ASU L 06.00-9 2008-06 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren	F
-----------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

ASU L 40.00-10/1 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural, Photometrisches Verfahren nach Winkler	F
-----------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

VO (EWG) 2568/91 Anhang IX, Punkt 6.2 Zuletzt geändert 01.12.2016	Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung, UV-spektrophotometrische Analyse, Abfassung der Ergebnisse, Bestimmung der K-Faktoren bei 232 nm und 268 nm und Berechnung von Delta-K	F
----------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

HM SUI S CH 12 2018-12	Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Lebensmitteln – Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss	F
---------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-01-04

1.2.8 Chemische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Dünnschichtchromatographie

ASU L 06.00-15 1982-11 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen	F
------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

1.2.9 Immunologische Untersuchungen von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-46/2 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 2: Enzymatisches Verfahren	F
-----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

ASU L 03.00-39 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Stärke in geriebenem Käse - Enzymatisches Verfahren	F
---------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	---

ASU L 05.00-2 1987-11 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von L-Milchsäure, Bernsteinsäure und D-3-Hydroxybuttersäure in Ei und Eiprodukten - Enzymatisches Verfahren	F
-----------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

ASU L 07.00-25 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen	F
---------------------------	-------------------------------------------------------------------------------	---

ASU L 07.00-60 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren	F
---------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

ASU L 26.11.03-5 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Citronensäure in Tomatenmark (Enzymatische Methode)	F
-----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	---

ASU L 26.11.03-8 1983-5	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Zuckergehaltes in Tomatenmark (Enzymatische Methode)	F
----------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

ASU L 36.00-12 1992-12 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ethanol in Bier mit geringem Alkoholgehalt	F
------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	---

ASU L 48.02.07-1 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Glucose und Fructose in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl	F
-----------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-01-04

<p>rbiopharm Saccharose / D-Glucose / D-Fructose Art. No.: 10716260035 2017-11</p>	<p>UV-Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien.</p>	<p>F</p>
<p>rbiopharm Maltose / Saccharose / D-Glucose Art. No.: 11113950035 2017-11</p>	<p>UV-Test zur Bestimmung von Maltose, Saccharose und D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien.</p>	<p>F</p>
<p>rbiopharm Essigsäure (Acetat) Art. No.: 10148261035 2017-08</p>	<p>UV-Test zur Bestimmung von Essigsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien</p>	<p>F</p>
<p>rbiopharm Citronensäure Art. No.: 10139076035 2017-07</p>	<p>UV-Test zur Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien</p>	<p>F</p>
<p>rbiopharm D-Milchsäure / L-Milchsäure Art. No.: 11112821035 2017-09</p>	<p>UV-Test zur Bestimmung von D-Milchsäure (D-Lactat) und L-Milchsäure (L-Lactat) in Lebensmitteln und anderen Probematerialien.</p>	<p>F</p>
<p>rbiopharm D-Gluconsäure Art. No.: 10428191035 2017-09</p>	<p>UV-Test zur Bestimmung von D-Gluconsäure und D-Glucono-δ-lacton in Lebensmitteln und anderen Probematerialien.</p>	<p>F</p>
<p>rbiopharm Lactose / D-Glucose Art. No.: 10986119035 2017-09</p>	<p>UV-Test zur Bestimmung von Lactose und D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien.</p>	<p>F</p>
<p>rbiopharm D-Glucose / D-Fructose Art. No.: 10139106035 2017-08</p>	<p>UV-Test zur Bestimmung von D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien.</p> <p>Schnellmethode für die Analyse von Wein.</p>	<p>F</p>
<p>rbiopharm L-Äpfelsäure (L-Malat) Art. No.: 10139068035 2017-08</p>	<p>UV-Test zur Bestimmung von L-Äpfelsäure (L-Malat) in Lebensmitteln und anderen Probematerialien.</p>	<p>F</p>

Ausstellungsdatum: 04.09.2020

Gültig ab: 04.09.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-01-04

rbiopharm Ethanol Art. No.: 10176290035 2019-11	UV-Test zur Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln und anderen Probematerialien	F
rbiopharm Glycerin Art. No.: 10148270035 2017-08	UV-Test zur Bestimmung von Glycerin in Lebensmitteln und anderen Probematerialien	F
rbiopharm Nitrat Art. No.: 10905658035 2019-11	Test zur Bestimmung von Nitrat (NO ₃ -) in Lebensmitteln und anderen Probematerialien	F
rbiopharm L-Glutaminsäure Art. No.: 10139092035 2019-06	Farb-Test zur Bestimmung von L-Glutaminsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien	F
rbiopharm L-Ascorbinsäure Art. No.: 10409677035 2017-09	Farb-Test zur Bestimmung von L-Ascorbinsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien. Bestimmung von Iso-Ascorbinsäure	F
rbiopharm Sulfit Art. No.: 10725854035 2019-11	UV-Test zur Bestimmung von schwefliger Säure ("Gesamt-SO ₂ ") in Lebensmitteln und anderen Probematerialien	F
rbiopharm Stärke Art. No.: 10207748035 2017-07	UV-Test zur Bestimmung von nativer Stärke und von Stärkepartialhydrolysaten in Lebensmitteln und anderen Probematerialien	F

1.3 Bestimmung von Elementen

1.3.1 Probenvorbereitung

ASU L 00.00-19 E 1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren – Druckaufschluss	F
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------	---

Ausstellungsdatum: 04.09.2020

Gültig ab: 04.09.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-01-04

1.3.2 Chemische Untersuchung von Elementen mittels Spektrometrie in Lebensmitteln

ASU L 00.00-19/4 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaldampftechnik nach Druckaufschluss	F
ASU L 00.00-135 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss	F
ASU L 00.00-144 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink in Lebensmitteln mit ICP-OES	F

1.4 Bestimmung organischer Verbindungen

1.4.1 Chemische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC (Standarddetektoren: Diodenarray-Detektor, Leitfähigkeits-Detektor) **

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln	F
ASU L 01.00-10 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln	F
ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren	F
ASU L 26.00-1/1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen - HPLC/IC-Verfahren	F
ASU L 46.00-3 2013-08	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC	F
HM SUI S Ch 50 2014-12	Bestimmung von Coffein und Theobromin in Lebensmitteln mittels HPLC	F
HM SUI S Ch 62 2019-07	Bestimmung von Zuckern in Lebensmitteln mittels HPLC	F

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-01-04

1.4.2 Chemische Untersuchung von Acrylamid mittels LC-MS/MS in Lebensmitteln **

ASU L 46.00-5 2013-8	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acrylamid in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - HPLC-MS/MS	F
HM SUI S Ch 51 2014-11	Bestimmung von Acrylamid in Kartoffelerzeugnissen und Backwaren mittels HPLC-MS/MS	F

1.4.3 Chemische Untersuchung von Furan mittels GC-MS in Lebensmitteln

DIN EN 16620 2015-06	Lebensmittelanalytik - Bestimmung von Furan in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen mit Headspace-Gaschromatographie und Massenspektrometrie (HS GC-MS);	F
HM SUI S Ch 63 2017-11	Bestimmung von Furan in Lebensmitteln mit Headspace-Gaschromatographie und Massenspektrometrie	F

1.4.4 Chemische Untersuchung von Fettsäureestern in pflanzlichen Fetten und Ölen mittels GC

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

1.4.5 Chemische Untersuchung von Pflanzenschutzmittelrückständen mittels LC-MS/MS in pflanzlichen Lebensmitteln **

DIN EN ISO 16050 2011-09	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B ₁ und der Summe von Aflatoxin B ₁ , B ₂ , G ₁ und G ₂ in Getreiden, Nüssen und verwandten Produkten - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (Abweichung: Messung mittels LC-MS/MS)	F
DIN EN 14123 2008-03	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B ₁ und der Summe von Aflatoxin B ₁ , B ₂ , G ₁ und G ₂ in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver - HPLC-Verfahren mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung (Abweichung: Messung mittels LC-MS/MS)	F

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-01-04

DIN EN 14132 2009-09	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste und Röstkaffee - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Abweichung: <i>Messung mittels LC-MS/MS</i>)	F
DIN EN 14177 2004-03	Lebensmittel - Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree – HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig-Flüssig-Verteilung (Abweichung: <i>Messung mittels LC-MS/MS, Anreicherung mittels SPE-Säulen</i>)	F
DIN EN 15055 2006-08	Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat - LC-MS/MS-Verfahren (Abweichung: <i>Extraktion</i>)	F
DIN EN 15662 2018-07	Pflanzliche Lebensmittel - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - Modulares QuEChERS-Verfahren	F
DIN EN 15829 2010-05	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Korinthen, Rosinen, Sultaninen, gemischtem Trockenobst und getrockneten Feigen - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und Fluoreszenzdetektion (Abweichung: <i>Messung mittels LC-MS/MS</i>)	F
DIN EN 15850 2010-07	Lebensmittel - Bestimmung von Zearalenon in Säuglingsnahrung auf Maisbasis, Gerstenmehl, Maismehl, Maisgrieß, Weizenmehl und Lebensmittel auf Getreidebasis für Säuglinge und Kleinkinder - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und Fluoreszenzdetektion (Abweichung: <i>Messung mittels LC-MS/MS; Anreicherung mittels SPE-Säulen</i>)	F
DIN EN 15891 2010-12	Lebensmittel - Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Getreideerzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion (Abweichung: <i>Messung mittels LC-MS/MS</i>)	F
EURL-SRM Nicotine 2010-01	Analysis of Nicotine in Mushrooms (modified Quechers)	F

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-01-04

EURL-SRM QAC (DDAC, BAC) 2016-03	Analysis of Quarternary Ammonium Compounds (QACs) in Fruit and Vegetables using QuEChERS and LC-MS/MS	F
EURL-SRM QuPPE-PO 2019-05	Quick Method for the Analysis of numerous Highly Polar Pesticides in Foods of Plant Origin via LC-MS/MS involving Simultaneous Extraction with Methanol (QuPPE-Method) I. Food of Plant Origin (QuPPE-PO-Method)	F
HM SUI S Ch 42 2014-11	Bestimmung von Zearalenon in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	F
HM SUI S Ch 43 2014-11	Bestimmung von Ochratoxin A in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	F
HM SUI S Ch 45 2014-11	Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	F
HM SUI S Ch 46 2015-01	Bestimmung von Patulin in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	F
HM SUI S Ch 47 2014-11	Bestimmung von Deoxynivalenol in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	F
HM SUI S Ch 49 2014-11	Bestimmung von Nicotin in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	F
HM SUI S Ch 61 2014-11	Bestimmung von Glyphosat in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	F

1.4.6 Chemische Untersuchung von Pflanzenschutzmittelrückständen mittels GC-MS(/MS) in pflanzlichen Lebensmitteln **

DIN EN 12396-2 1998-12	Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Abweichung: <i>Messung mittels GC-MS</i>)	F
DIN EN 13191-2 2000-10	Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Bromidrückständen - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid (Abweichung: <i>Messung mittels GC-MS</i>)	F

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-01-04

DIN EN 15662 2018-07	Pflanzliche Lebensmittel - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - Modulares QuEChERS-Verfahren	F
-------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

HM SUI S Ch 48 2014-11	Bestimmung von Polychlorierten Biphenylen (PCB) in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS/MS	F
---------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	---

1.4.7 Chemische Untersuchung von Pflanzenschutzmittelrückständen mittels LC-MS/MS in Milch und Milcherzeugnissen **

HM SUI S Ch 64 2019-07	Bestimmung von Pflanzenschutzmitteln in Milch und Milcherzeugnissen mittels LC-MS/MS	F
---------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	---

EURL-SRM QuPPE AO 2019-05	Quick Method for the Analysis of numerous Highly Polar Pesticides in Foods of Animal Origin via LC-MS/MS involving Simultaneous Extraction with Methanol (QuPPE-Method) II. Food of Animal Origin (QuPPE-AO-Method)	F
------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

EURL-SRM QAC (DDAC, BAC) 2014-05	Analysis of BACs and DDAC in Milk using QuEChERS method and LC-MS/MS	F
----------------------------------------	----------------------------------------------------------------------	---

1.4.8 Chemische Untersuchung von Pflanzenschutzmittelrückständen mittels GC-MS/MS in Milch und Milcherzeugnissen

HM SUI S Ch 64 2019-07	Bestimmung von Pflanzenschutzmitteln in Milch und Milcherzeugnissen mittels GC-MS/MS	F
---------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	---

1.5 Mikrobiologische Untersuchungen

1.5.1 Probenvorbereitung

ASU L 02.07-1 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung der Proben für mikrobiologische Untersuchungen; Verfahren für Trockenmilcherzeugnisse	F
--------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

ASU L 20.01-3 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung der Proben für die mikrobiologische Untersuchung von Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen	F
--------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-01-04

1.5.2 Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Schimmel in Lebensmitteln **

ISO 4831 2006-08	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms - Most probable number technique	F
DIN 10103 1993-08	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien; Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Abweichungen: <i>Matrix auch andere Lebensmittel, zusätzlich käsereischädliche Clostridien, Verwendung von TSC-Agar</i>)	F
ASU L 00.00-20 2008-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. In Lebensmitteln	F
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 2: Zählverfahren	F
ASU L 00.00-33 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30°C	F
ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar	F
ASU L 00.00-88 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30°C	F
ASU L 00.00-91 2006-12	Horizontales Verfahren zum Nachweis von Shigella spp. in Lebensmitteln	F
ASU L 00.00-100 2006-12	Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulasepositiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Species); Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen	F

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-01-04

ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2:Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid	F
ASU L 00.00-133/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik	F
ASU L 01.00-02 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährboden	F
ASU L 01.00-03 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden	F
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren	F
ASU L 01.00-54 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Escherichia coli in Milch und Milchprodukten - Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime	F
ASU L 01.00-72 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 37 °C	F
ASU L 06.00-19 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Tropfplatten-Verfahren	F
ASU L 06.00-24 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	F
ASU L 06.00-25 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch (Tropfplatten-Verfahren)	F
ASU L 06.00-32 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	F

Ausstellungsdatum: 04.09.2020

Gültig ab: 04.09.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-01-04

ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren	F
ASU L 06.00-36 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Escherichia coli in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren unter Verwendung von Membranfiltern - Spatelverfahren (Referenzverfahren)	F
ASU L 06.00-39 1994-05	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Plattengussverfahren	F
ASU L 06.00-40 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch - Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren)	F
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen	F
HM SUI S Mi 6 2018-08	Bestimmung von Coliformen Keimen und E. coli in Lebensmitteln	F
HM SUI S Mi 9 2017-07	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln	F
HM-SUI-S Mi 10 2018-03	Nachweis von Cronobacter sakazakii in Lebensmitteln	F
HM SUI S Mi 11 2017-07	Bestimmung von Enterokokken in Lebensmitteln	F
HM SUI S Mi 12 2018-03	Bestimmung der aeroben und aneroben Keimzahl bei 30 °C in Lebensmitteln - Tropfplattenverfahren, Spatel- und Plattengußverfahren	F
HM SUI S Mi 13 2018-03	Bestimmung der Anzahl an Hefen und Schimmelpilzen und Nachweis von osmotoleranten Hefen in Lebensmitteln	F
HM SUI S Mi 15 2018-08	Nachweis von Listeria spp. Und Listeria monocytogenes in Lebensmitteln	F
HM SUI S Mi 16 2018-06	Bestimmung von Milchsäurebakterien in Lebensmitteln	F

Ausstellungsdatum: 04.09.2020

Gültig ab: 04.09.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-01-04

HM SUI S Mi 17 2018-05	Bestimmung von Pseudomonaden in Lebensmitteln	F
HM SUI S Mi 25 2018-10	Horizontale Methode zum Nachweis von Coliformen und E. Coli	F
Farbatlas und Handbuch der Getränkebiologie II (W. Back) Kap. 9.1 2000	Nachweis von Getränkeschädlingen in alkoholfreien Getränken (AFG): Kap. 9.1: Hefen	F
Farbatlas und Handbuch der Getränkebiologie II (W. Back) Kap. 56.1 2000	Nachweis von Getränkeschädlingen in alkoholfreien Getränken (AFG): Kap. 56.1: Bakterien	F
Farbatlas und Handbuch der Getränkebiologie II (W. Back) Kap. 67.1 2000	Nachweis von Getränkeschädlingen in alkoholfreien Getränken (AFG): Kap. 67.1: Schimmelpilze	F
Premi®Test 2014-10 und Premi® Test Urin 2017-02	Nachweis antimikrobiell wirksamer Substanzen mittels Premi®test in Urin und Fleisch	F
Oxoid SET-RPLA Toxin Detection Kit TD0900A 2003-11	Nachweis von Staphylokokken-Enterotoxinen mittels Reverser Passiver Latex-Agglutination (SET RPLA Staphylococcal Enterotoxins A,B,C and D) in Lebensmitteln	F

1.5.3 Ausgewählte immunologische Untersuchungen

RIDASCREEN* Gliadin (Art.Nr.: R7001) r-biopharm 2009-10	Bestimmung von Gluten (ELISA) nach r-biopharm, Lebensmittel	F
------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	---

1.5.4 Molekularbiologische Untersuchungen mittels real-time PCR zum Nachweis von Bakterien in Lebensmitteln **

Thermo Scientific™ SureTect™ PT0300A [2014-12]	Listeria monocytogenes PCR Assay PT0300A	F
---------------------------------------------------------	------------------------------------------	---

Ausstellungsdatum: 04.09.2020

Gültig ab: 04.09.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-01-04

Thermo Scientific™ SureTect™ Salmonella species PCR Assay PT0100A F
PT0100A
2014-12

2 Mikrobiologische Untersuchung von Bedarfsgegenständen aus der Lebensmittelproduktion

2.1 Probenahme

DIN EN ISO 18593 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren F
2018-10 für Probenahmetechniken von Oberflächen

2.2 Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Schimmeln auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus der Lebensmittelproduktion *

DIN 10113-1 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- F
1997-07 und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich -
Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren

DIN 10113-2 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- B, L, LEV,
1997-07 und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - F, W
Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren

DIN 10113-3 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- B, F, L,
1997-07 und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - LEV, W
Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit nährboden-
beschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)

ASU B 80.00-1 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- F
1998-01 und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich -
Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren

ASU L 00.00-20 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren F
2008-03 zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln

ASU L 00.00-88 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für F
2015-06 die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei
30°C

ASU L 00.00-133/2 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren F
2018-03 zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in
Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik

Ausstellungsdatum: 04.09.2020

Gültig ab: 04.09.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-01-04

HM SUI S Mi 15 2018-08	Nachweis von <i>Listeria</i> spp. Und <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln	F
---------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------	---

3 Bereich: Arzneimittel und Wirkstoffe

**3.1 Prüfgebiet: Mikrobiologische Untersuchung von Bakterien, Hefen und Schimmeln in
Arzneimitteln und Wirkstoffen**

**3.1.1 Kulturelle mikrobiologische Untersuchung von Bakterien, Hefen und Schimmeln in nicht
sterilen Produkten**

Europäisches Arzneibuch 8.0 Kapitel 2.6.12 2014-12	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen	W
----------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Europäisches Arzneibuch 8.0 Kapitel 2.6.13 2014-12	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen	W
----------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------	---

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaften e. V.
DIN	Deutsches Institut für Normung
EN	Europäische Norm
EURL-SRM	EU Reference Laboratories - Single Residue Methods
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittel-Gesetzbuch
Ph. Eur.	Europäisches Arzneibuch
SLMB	Schweizerisches Lebensmittelbuch
HM SUI L P	Hausverfahren SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH
HM SUI S Mi	
HM SUI S Ch	
HM SUI S P	
VO (EG)	Verordnung (EG)