

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 13.02.2020

Ausstellungsdatum: 13.02.2020

Urkundeninhaber:

**Eurofins Institut Dr. Appelt Hilter GmbH
Münsterstraße 9, 49176 Hilter**

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische, sensorische, molekularbiologische und mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Futtermitteln;
mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion**

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 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 im flexiblen Akkreditierungsbereich.

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-0000

1 Untersuchung von Lebensmitteln

1.1 Bestimmung von Geruch, Geschmack und Aussehen mittels einfach beschreibender Prüfungen

ASU L 00.90-6
2015-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung
(Modifizierung: *Anzahl Prüfpersonen, Prüfraum, Probenverschlüsselung, Prüfformular*)

1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen mittels Titrimetrie **

ASU L 00.00-46/1
1999-11

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren

ASU L 06.00-7
2014-08

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren

ASU L 07.00-21
2010-09

Untersuchung von Lebensmitteln - Reduktometrische Bestimmung der Summe reduzierender Kohlenhydrate und anderer reduzierender Stoffe nach Hydrolyse in Fleischerzeugnissen
(Modifizierung: *NaOH 32% anstelle 20%ig*)

ASU L 10.00-3
1988-12

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren
(Modifizierung: *NaOH 32 %ig anstelle 20 g/100ml, H₂SO₄ (c= 0,05 mol/L) anstelle HCl (0,1 mol/L), Borsäure 2 %ig anstelle 3 g/L*)

ASU L 20.01/02-2
1980-05

Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen

ASU L 26.11.03-2
1983-05
Berichtigung
2002-12

Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode); Berichtigung
(Modifizierung: *Erweiterung der Matrix (Feinkost, Mayonnaise, emulgierte Soßen, Gemüse, Fertiggerichte), HNO₃ 4 mol/l anstelle 2 mol/l*)

DGF C-V 2
2006

Säuregehalt und Gehalt an freien Fettsäuren (Azidität) - Bestimmung in Fetten und Ölen
(Modifizierung: *Kalilauge 0,01 mol/l anstelle 0,1 mol/l*)

DGF C-VI 6a - Teil1
2005

Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen; Methode nach Wheeler

Ausstellungsdatum: 13.02.2020

Gültig ab: 13.02.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-0000

PV 1500 Bestimmung von Kochsalz in Lebensmitteln mittels
2016-04 potentiometrischer Titration

1.3 Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung *

ASU L 06.00-2 Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
1980-09

ASU L 20.01/02-1 Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
1980-05

DGF K-I 5 Margarine - Bestimmung des pH-Wertes
1984 (Modifizierung: *Serumgewinnung erfolgt durch Aufschmelzen im Trockenschrank anstelle im Wasserbad, das Serum wird nicht filtriert, sondern nach dem Abkühlen des Serums wird gehärtetes Fett entfernt und der pH-Wert im Serum gemessen*)

1.4 Bestimmung des Brechungsindex mittels Refraktometrie *

ASU L 31.00-16 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an
1997-09 löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften -
Refraktometrisches Verfahren

DGF C-IV 5 Bestimmung des Brechungsindex in tierischen und pflanzlichen
2002 Fetten und Ölen

1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)

ASU L 13.00-9/1 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Festanteils von
2013-08 Fett durch das Verfahren mit gepulster magnetischer Kernresonanz -
Teil 1: Direktes Verfahren
(Modifizierung: *Einfachbestimmung*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-0000

1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen

ASU L 13.00-38 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Oxidationsstabilität (beschleunigter Oxidationstest) von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Modifizierung: <i>Durchflussmenge 20 l/h anstatt 10 l/h</i>)
DGF C-IV 2d 2002	Bestimmung der Dichte mittels Biegeschwingermethode (Modifizierung: <i>Erweiterung der Matrix auf flüssige Lebensmittel</i>)
PV 1057 2019-10	Bestimmung der Wasseraktivität (aw-Wert) in Lebensmitteln durch Bestimmung des Wasserdampfpartialdrucks an der Oberfläche

1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Gravimetrie **

ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren (Modifizierung: <i>Erweiterung der Matrix auf Fertig- und Halbfertigerzeugnisse</i>)
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren (Modifizierung: <i>Erweiterung der Matrix auf Fisch und Fischerzeugnisse, HCl 15 %ig anstelle 4 mol/l</i>)
ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften
DGF C-III 3b (84) 1984-01	Bestimmung der polaren Anteile in Frittierfetten
AOAC Methode 991.43 1994	Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln (Modifizierung: <i>NaOH 32% anstelle 6 mol/l, Schwefelsäure 0,05 mol/l anstelle HCl, Filtration mit Gerhardt Fibrebags, megazyme Testkit K-TDFR-100A</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-0000

<p>Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßbehältnissen durch die zuständigen Behörden (RFP) Kapitel 10.6 1996</p>	<p>Bestimmung der Dichte in Mayonnaise und Feinkostsaucen</p>
<p>Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßbehältnissen durch die zuständigen Behörden (RFP) Kapitel 10.1.6 1996</p>	<p>Bestimmung des Glasuranteils von tiefgefrorenen glasierten Fischen, Krebs- und Weichtieren</p>
<p>PV 1001 2014-09</p>	<p>Bestimmung der Füllmenge von Lebensmitteln mittels gravimetrischem Verfahren</p>
<p>PV 1110 2014-10</p>	<p>Bestimmung der Trockenmasse in Lebens- und Futtermitteln mittels thermogravimetrischer Analyse</p>
<p>PV 1210 2014-10</p>	<p>Bestimmung des Aschegehaltes in Lebens- und Futtermitteln mittels thermogravimetrischer Analyse</p>

1.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen mittels Photometrie *

<p>ASU L 06.00-8 2017-10</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss</p>
<p>ASU L 06.00-9 2008-06 Berichtigung 2009-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren</p>
<p>DGF C-VI 6e (12) 2012</p>	<p>Bestimmung der Anisidinzahl in Speisefetten und -ölen</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-0000

Boehringer Mannheim, r-biopharm Testkitanleitung 10 716 260 035 2014-06	Enzymatische Bestimmung von Saccharose, Glucose und Fructose in Lebensmitteln
Boehringer Mannheim, r-biopharm Testkitanleitung 10 716 303 035 2014-06	Enzymatische Bestimmung von Lactose / Galactose in Lebensmitteln
Boehringer Mannheim, r-biopharm Testkitanleitung 11 113 950 035 2014-06	Enzymatische Bestimmung von Maltose, Saccharose und Glucose in Lebensmitteln
Boehringer Mannheim, r-biopharm Testkitanleitung 10 716 260 035 2014-06	Enzymatische Bestimmung der Stärke in Lebensmitteln
Boehringer Mannheim, r-biopharm Testkitanleitung 10 905 658 0365 2018-11	Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - photometrisch
Coring System Diagnostix GmbH Code: 1609418 2015-05	Enzymatische Bestimmung der alpha-Amylase Aktivität in Lebensmitteln - (Ceralpha-Methode)

1.9 Bestimmungen von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellem Detektor (FID) **

PV 2103 2019-11	Bestimmung der Fettsäuremethylesterverteilung (alkalische Umesterung) in Ölen und Fetten durch GC-FID
PV 2105 2019-11	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Lebensmitteln mittels GC-FID

Ausstellungsdatum: 13.02.2020

Gültig ab: 13.02.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-0000

1.10 Bestimmungen von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (MSD) *

DGF C-VI 17(10) 2010	Fettsäuregebundenes 3-Chlorpropan-1,2-diol (3-MCPD-Ester) und Glycidol (Glycidolester) - Summenbestimmung in Fetten und Ölen durch GC-MS
BFR Methode 9 2010-01	Bestimmung von 3-MCPD-Fettsäureestern in Speiseölen und Hartfetten mit GC-MS Indirekter Nachweis durch alkalische Hydrolyse der Ester zu freiem 3-MCPD Derivatisierung mit Phenylboronsäure

1.11 Bestimmungen von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, UV, FLD, DAD) **

ASU L 23.05-2 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver - HPLC-Verfahren mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung (Modifizierung: <i>Erweiterung der Matrix auf Nüsse, Trockenfrüchte, Gewürze und deren Erzeugnisse</i>)
PV 2201 2019-11	Bestimmung von Fructose, Glucose, Saccharose, Maltose und Lactose in Lebensmitteln mittels HPLC-RI
PV 2202 2014-04	Bestimmung der Konservierungsstoffe Sorbinsäure und Benzoesäure in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD
PV 2203 2014-07	Bestimmung der Tocopherole in Fetten und Ölen mittels HPLC-FLD
PV 2204 2014-07	Bestimmung des Vitamin A-Palmitat- und des Beta-Carotingehaltes in Margarinen und Fetten/Ölen mittels HPLC-UV
PV 2208 2019-06	Bestimmung von Histamin in Fisch und Fischerzeugnissen mittels HPLC-FLD

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-0000

1.12 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen **

ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln – Koloniezählverfahren (Modifizierung: <i>Bestimmung sulfitreduzierender Clostridien</i>)
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
ASU L 00.00-100 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (Modifizierung: <i>Bestätigung mittels Latex-Agglutinationstest</i>)
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifizierung: <i>Anwendung auf Lebensmittel</i>)
ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifizierung: <i>Anwendung auf Lebensmittel, Bestimmung der Enterokokken</i>)
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifizierung: <i>Anwendung auf Lebensmittel, Gussverfahren, MRS-Agar, auch Bestimmung von anaerob wachsenden Milchsäurebakterien</i>)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifizierung: <i>Anwendung auf Lebensmittel</i>)
ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen – Koloniezählverfahren (Modifizierung: <i>Bestätigung - Verwendung von Oxidase-Sticks anstelle von Durham-Röhrchen</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-0000

ISO 16649-2 2001-04	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -glucuronidase-positiven- <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronsäure
DIN EN ISO 21528-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren <i>(zurückgezogenes Dokument)</i>
DIN EN ISO 6579 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (Einschränkung: <i>mit Ausnahme von Anhang D</i>)
DIN EN ISO 6888-1 2003-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar <i>(Modifizierung: Bestätigung mittels Latex-Agglutinationstest)</i>
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
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 <i>(Modifizierung: kein Ausstrich aus Erstanreicherung)</i>
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
3M™ Petrifilm™ LAB 2016-03	Horizontales Verfahren zur Zählung von anaeroben Milchsäurebakterien
3M™ Petrifilm™ EB 2015-08	Horizontales Verfahren zur Zählung von Enterobacteriaceae
3M™ Petrifilm™ SEC 2015-08	Horizontales Verfahren zur Zählung von β -glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-0000

3M™ Petrifilm™ CC 2015-08	Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen
3M™ Petrifilm™ AC 2015-08	Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Koloniezählverfahren bei 30 °C
PV 3103 2014-09	Bestimmung der anaeroben mesophilen Gesamtkeimzahl in Lebensmitteln
PV 3508 2014-09	Bestimmung und Nachweis von osmotoleranten Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln
PV 3512 2017-09	Nachweis von Hefen nach Anreicherung in Würzebouillon für Feinkosterzeugnisse
PV 3901 2017-01	Bestimmung von aeroben mesophilen Sporenbildnern mit GCP-Agar bei 30°C
PV 3902 2019-03	Bestimmung der aeroben und anaeroben mesophilen Sporen in Lebensmitteln

1.13 Nachweis von Bakterien mittels PCR BAX *

Du Pont, BAX Kit D11000133 2016-03	Verfahren zum Nachweis von Salmonella ssp. in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR); BAX-PCR
Du Pont, BAX Kit D 14306040 2016-03	Verfahren zum Nachweis von Salmonella ssp. in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Polymerase-Kettenreaktion (Real-Time-PCR); BAX-PCR
Du Pont, BAX Kit D 11000157 2014-10	Verfahren zum Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR); BAX-PCR

1.14 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR *

BACGene Salmonella spp. 5123221801 2018-07	Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umgebungsproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion mittels Real-Time-PCR
--	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-0000

<p>BACGene <i>Listeria monocytogenes</i> 5123222001 2017-09</p>	<p>Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln mittels Real-Time-PCR</p>
---	--

2 Untersuchung von Futtermitteln

2.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Gravimetrie **

<p>ASU L 06.00-6 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren (Modifizierung: <i>Erweiterung der Matrix auf Futtermittel</i>)</p>
----------------------------------	--

<p>PV 1110 2014-10</p>	<p>Bestimmung der Trockenmasse in Lebens- und Futtermitteln mittels thermogravimetrischer Analyse</p>
----------------------------	---

<p>PV 1210 2014-10</p>	<p>Bestimmung des Aschegehaltes in Lebens- und Futtermitteln mittels thermogravimetrischer Analyse</p>
----------------------------	--

2.2 Titrimetrie

<p>ASU L 06.00-7 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Modifizierung: <i>Erweiterung der Matrix auf Futtermittel, Verringerung der Einwaage</i>)</p>
----------------------------------	---

2.3 Bestimmung von Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie mit konventionellem Detektor (DAD)

<p>ASU L 23.05-2 2012-01</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver - HPLC-Verfahren mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung (Modifizierung: <i>Erweiterung der Matrix auf Futtermittel</i>)</p>
----------------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-0000

2.4 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen *

ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
DIN EN ISO 6579 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Einschränkung: <i>mit Ausnahme von Anhang D</i>)

2.5 Nachweis von Bakterien mittels PCR BAX *

Du Pont, BAX Kit D11000133 2016-03	Verfahren zum Nachweis von Salmonella ssp. in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR); BAX-PCR
Du Pont, BAX Kit D 14306040 2016-03	Verfahren zum Nachweis von Salmonella ssp. in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Polymerase-Kettenreaktion (Real-Time-PCR); BAX-PCR
Du Pont, BAX Kit D 11000157 2014-10	Verfahren zum Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR); BAX-PCR

2.6 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR

BACGene Salmonella spp. 5123221801 2018-07	Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umgebungsproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion mittels Real-Time-PCR
--	--

3 Umgebungsproben aus der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion

3.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen **

ISO 16649-2 2001-04	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -glucuronidase-positiven-Escherichia-coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronsäure (Modifizierung: <i>Anwendung auf Umgebungsproben aus der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion</i>)
------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-0000

DIN EN ISO 21528-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren <i>(zurückgezogenes Dokument)</i>
DIN EN ISO 6579 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Einschränkung: <i>mit Ausnahme von Anhang D</i>)
DIN EN ISO 6888-1 2003-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar <i>(Modifizierung: Anwendung auf Umgebungsproben aus der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion)</i>
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 <i>(Modifizierung: kein Ausstrich aus Erstanreicherung)</i>
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
3M™ Petrifilm™ AC 2015-08	Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Koloniezählverfahren bei 30 °C
3M™ Petrifilm™ EB 2015-08	Horizontales Verfahren zur Zählung von Enterobacteriaceae
3M™ Petrifilm™ SEC 2015-08	Horizontales Verfahren zur Zählung von β -glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i>
3M™ Petrifilm™ CC 2015-08	Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen
PV 3504 2017-01	Bestimmung des Keimgehaltes bei Verpackungs-/Siegelfolien (GKZ, Hefen und Schimmel)
PV 3505 2016-08	Bestimmung der Hefen und Schimmel in Verpackungsmaterialien mittels Gussverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-0000

3.2 Real-Time PCR

BACGene Salmonella spp. 5123221801 2018-07	Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umgebungsproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion mittels Real-Time-PCR
--	--

4 Physikalisch-chemische Untersuchungen von Wasch- und Reinigungsmitteln

PV 1610 2019-11	Bestimmung des pH-Wertes in Wasch- und Reinigungsmitteln
--------------------	--

5 Berechnungen

VO (EU) 1169/2011 Anhang XIV 2011-11	Berechnung des Brennwertes
--	----------------------------

Richtlinie zur Füllmengenprüfung (RFP) Kapitel 7.2.1 1996	Berechnung der Füllmenge [ml] über Dichte und Füllmenge [g]
--	---

DGF C-VI 6e 2012	Berechnung der Totox-Zahl in pflanzlichen und tierischen Fetten/Ölen
---------------------	--

PV 4002 2014-10	Berechnung des Zuckergehaltes
--------------------	-------------------------------

PV 4003 2014-10	Berechnung qualitätsrelevanter Parameter bei Fleisch und Fleischerzeugnissen
--------------------	--

PV 4005 2014-10	Berechnung des Ei(gelb)gehaltes in Lebensmitteln
--------------------	--

PV 4010 2014-10	Berechnung des Kohlenhydratgehaltes (Differenzbildung)
--------------------	--

PV 4011 2014-10	Berechnung des Mindestgehaltes von Zutat in Schokoladen
--------------------	---

PV 4012 2016-03	Umrechnung NO_3/NO_2 aus SZMF0 auf $\text{NaNO}_3/\text{NaNO}_2$
--------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-0000

PV 4015 2016-08	Berechnung des Glycidolgehaltes im Fett
PV 4016 2016-08	Berechnung 3-MCPD (frei, gebunden, bildende Substanzen), 3-MCPD (frei, gebunden), Glycidol im Lebensmittel
PV 4017 2016-11	Berechnung von Milchfett über Buttersäuremethylester
PV 4018 2017-01	Berechnung des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse
PV 4020 2017-03	Berechnung des Kochsalzgehaltes in der Trockenmasse

verwendete Abkürzungen:

ASU	amtliche Sammlung von Untersuchungen nach § 64 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
BFR	Bundesamt für Risikobewertung
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fett
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
DLR	Deutsche Lebensmittel Rundschau
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
PV	Hausverfahren der Eurofins Institut Dr. Appelt Hilter GmbH
VO (EG)	Verordnung der Europäischen Union