

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 30.03.2020

Ausstellungsdatum: 30.03.2020

Urkundeninhaber:

**Eurofins Institut Dr. Appelt Leipzig GmbH
Täubchenweg 28, 51 04317 Leipzig**

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, sensorische, mikrobiologische, molekularbiologische und immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln; ausgewählte physikalisch-chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Futtermitteln; physikalische, physikalisch-chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich; ausgewählte physikalische, physikalisch-chemische und sensorische Untersuchungen von Wasser (Trinkwasser, Rohwasser und Prozesswasser aus der Lebensmittelproduktion); mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von Roh- und Trinkwasser; Probenahme von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen

Innerhalb der angegebenen 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-14038-01-00

1 Untersuchung von Lebensmitteln

1.1 Probenahme

LEI-MA 321-03 Probenahme von Lebensmitteln
2019-10

1.2 Probenvorbereitung

LEI-SOP-00.42402.L Druckaufschluss von Lebensmitteln als Vorbereitung zur
2019-08 Bestimmung von Natrium mittels Flammen-AAS

1.3 Bestimmung von äußerer Beschaffenheit/Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack mittels einfach beschreibender Prüfungen

ASU L 00.90-6 Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren -
2015-06 Einfach beschreibende Prüfung (Übernahme der gleichnamigen
Norm DIN 10964, Ausgabe November 2014)
(Modifizierung: *Umfang des Prüfpanels, Anforderungen an
Prüfraum, Probenverschlüsselung, Verpackung, Angabe auf
Prüfbericht*)

1.4 Bestimmung von äußerer Beschaffenheit/Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack mittels Bewertungsschema **

LEI-SOP-00.82001.L Sensorische Prüfung von Backmischungen für Brot
2019-08 (außer Trockenflachbrot) mittels Bewertungsschema

LEI-SOP-00.82003.L Sensorische Prüfung von Zuckerwaren mittels Bewertungsschema
2019-08

LEI-SOP-00.82004.L Sensorische Prüfung von Süßwaren mittels Bewertungsschema
2019-08

LEI-SOP-00.82005.L Sensorische Prüfung von Getreideflocken mittels
2019-08 Bewertungsschema

LEI-SOP-00.82006.L Sensorische Prüfung von Trockenflachbroten mittels
2019-08 Bewertungsschema

LEI-SOP-00.82012.L Sensorische Prüfung von Cappuccinoerzeugnissen mittels
2019-08 Bewertungsschema

Ausstellungsdatum: 30.03.2020

Gültig ab: 30.03.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

LEI-SOP-00.82013.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Ölsamen und Ölsamenzubereitungen mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82014.L 2019-08	Sensorische Prüfung von tiefgefrorenem Gemüse, Obst und Kartoffelerzeugnissen mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82015.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Brot und Kleingebäck (vor und nach Zubereitung) mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82016.L 2019-08	Sensorische Prüfung von feinen Backwaren (vor und nach Zubereitung) mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82017.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Kombinationsbackwaren (vor und nach Zubereitung) mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82018.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Backmischungen für Feine Backwaren mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82020.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Bewertungsschema

1.5 Ausgewählte physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

DIN 10508 2019-03	Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel
ASU L 06.00-15 1982-11 Berichtigung 2002-12	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifizierung: <i>Anwendung auf weitere Matrices: Fisch, Fischerzeugnisse, Krebs- und Meerestiere, Auftauwasser; Erweiterung Testmischung; Optimierung Fließmittel und Sprühreagenzien</i>)
ASU L 53.00-10 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes in Gewürzen, würzenden Zutaten und Kräutern; Wasserdampfdestillationsverfahren (nach DIN ISO 6571) (Modifizierung: <i>Angabe Ergebnis bezogen auf Frischgewicht (nicht Trockenmasse)</i>)
Nordic Committee on Food Analysis No. 168 2001	Water Activity - Instrumental Determination by Novasina Electronic Hygrometer and Aqua Lab Dew Point Instrument
LEI-SOP-00.77003.L 2019-08	Lipaseaktivität in Lebensmitteln (Farbreaktion, qualitativ)

Ausstellungsdatum: 30.03.2020

Gültig ab: 30.03.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

LEI-SOP-00.17800.L 2019-08	IR-Spektroskopische Untersuchung von Fremdkörpern in Lebensmitteln und von Bedarfsgegenständen
LEI-SOP-00.19502.L 2019-10	Bestimmung der Füllmenge von flüssigen Lebensmitteln (volumetrisch)
LEI-SOP-00.19530.L 2019-08	Bestimmung der Stückzahl von Lebensmitteln
LEI-SOP-00.14500.L 2019-08	Bestimmung der Dichte in flüssigen Lebensmitteln mittels Biegeschwinger

1.6 Bestimmung von Kennzahlen, Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie **

ISO 760 1978-12	Determination of water; Karl Fischer method (General method) (Modifizierung: Automatisierung)
ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren (nach DIN EN 1988 Teil 1)
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
ASU L 03.00-11 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse - Potentiometrisches Verfahren
ASU L 05.00-15 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch- und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Matrices Fisch und Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen; Potentiometrische Endpunktbestimmung (Modifizierung: <i>Anwendung auch auf Fleisch, Fisch und Fischerzeugnisse</i>)

Ausstellungsdatum: 30.03.2020

Gültig ab: 30.03.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

ASU L 10.00-3 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren
ASU L 13.00-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (nach DIN EN ISO 660)
ASU L 13.00-37 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung
ASU L 13.05-4 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Margarine (potentiometrisches Verfahren) (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Butter und andere Streichfette</i>)
ASU L 13.05-6 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamteiweißgehaltes in Margarine (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Butter; Automatisierung</i>)
ASU L 17.00-6 1988-12 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Feine Backwaren; Vortrocknung & Blindversuch entfallen</i>)
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Kjeldahl-Verfahren (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Feine Backwaren</i>)
ASU L 20.01/02-2 1980-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 20.01/02-4 1980-05	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifizierung: <i>Bestimmung mittels potentiometrischer Titration, Automatisierung</i>)
ASU L 26.04-1 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Säfte und Saftkonzentrate; Chemikalien; Probenvolumen</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

ASU L 26.04-4 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut
ASU L 26.11.03-2 1983-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)
ASU L 26.11.03-4 1983-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)
ASU L 26.11.03-11 1983-11 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Gesamtstickstoffs in Tomatenmark (Modifizierung: <i>Automatisierung</i>)
ASU L 52.06-3 1989-05 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Speisesenf (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Gewürze, würzende Mittel, Salz, Gemüse und Gemüseerzeugnisse; auch mit zusätzlichem Aufarbeitungsschritt</i>)
DGF C-V 11d (14) 2014	Iodzahl nach Wijs Cyclohexan/Eisessig Methode
LEI-SOP-00.13000.L 2019-06	Bestimmung des Stickstoff- und des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln mittels titrimetrischem Verfahren nach Kjeldahl
LEI-SOP-00.44002.L 2019-08	Bestimmung der Gesamtsäure in Lebensmitteln mittels Potentiometrie
LEI-SOP-00.44601.L 2019-08	Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln mittels Zonneveld-Meyer-Verfahren
LEI-SOP-26.44602.L 2014-10	Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln mittels Reith-Willems-Verfahren

1.7 Bestimmung von Kennzahlen und Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie **

ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
--	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Modifizierung: <i>Automatisierung, kein Blindversuch</i>)
ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren (nach DIN 10348) (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Milchprodukte; auch zusätzliche Verwendung von Seesand, Trocknungszeit</i>)
ASU L 01.00-77 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (nach DIN 10477) (Modifizierung: <i>Chemikalie entfällt, Temperatur</i>)
ASU L 05.00-12 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren – Referenzverfahren (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Fisch und Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Fisch und Fischerzeugnisse</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 auf Fisch und Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 13.05-1 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Butter und andere Streichfette; Trocknungszeit</i>)
ASU L 13.05-3 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

ASU L 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl (Modifizierung: <i>Trocknungszeit</i>)
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl (Modifizierung: <i>Einwaage</i>)
ASU L 17.00-1 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Feine Backwaren, Vortrocknung entfällt</i>)
ASU L 17.00-3 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Feine Backwaren; Vortrocknung entfällt</i>)
ASU L 20.01/02-3 1980-05	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifizierung: <i>Trocknungszeit</i>)
ASU L 20.01/02-5 1980-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifizierung: <i>Automatisierung</i>)
ASU L 39.00-E (EG) und 1 (EG) bis 10 (EG), Methode 1 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten; Methode 1: Bestimmung des Masseverlustes durch Trocknung
ASU L 44.00-3 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Kakao und Kakaoverzeugnisse, Süßwaren; Probenvorbereitung</i>)
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Kakao und Kakaoverzeugnisse, Süßwaren; Probenhomogenisierung; Automatisierung</i>)
ASU L 47.00-5 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee - Bestimmung der säureunlöslichen Asche (Modifizierung: <i>Temperatur; Einfachbestimmung</i>)
ASU L 52.06-2 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Speisesenf

Ausstellungsdatum: 30.03.2020

Gültig ab: 30.03.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Gemüse und Gemüseerzeugnisse</i>)
AOAC Offic. Meth. 938.10 1938	Solids (Alcohol-Insoluble) in Canned Peas - Gravimetric Method
LEI-SOP-00.05707.L 2019-08	Bestimmung von Fremdbestandteilen in Lebensmitteln
LEI-SOP-00.11010.L 2019-08	Bestimmung des Wassergehaltes und der Trockenmasse in Lebensmitteln mittels gravimetrischem Verfahren
LEI-SOP-00.12000.L 2014-10	Bestimmung des Fettgehaltes in Lebensmitteln mittels Weibull-Stoldt-Verfahren
LEI-SOP-00.14000.L 2014-10	Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche in Lebensmitteln mittels gravimetrischem Verfahren
LEI-SOP-00.19500.L 2014-09	Bestimmung der Füllmenge von Lebensmitteln mittels gravimetrischem Verfahren
LEI-SOP-00.19501.L 2019-10	Bestimmung der Anteile von Lebensmitteln mittels gravimetrischem Verfahren
LEI-SOP-26.12008.L 2014-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Gemüse, Obst und deren Erzeugnissen nach Weibull-Stoldt
LEI-SOP-00.12015.L 2019-08	Bestimmung des Gehaltes an freiem Fett in Lebensmitteln mit ausschließlich freien Fetten mittels Soxhlett
LEI-SOP-00.19508.L 2019-08	Bestimmung der Portionsgröße von Lebensmitteln
LEI-SOP-00.19515.L 2019-08	Bestimmung von Anteilen in Nüssen mittels ALDI-Süd Spezifikation

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

1.8 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie *

ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)
r-Biopharm 11 112 821 035 2011-07	UV-Test zur Bestimmung von D-Milchsäure und L-Milchsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien

1.9 Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung *

ASU L 02.09-6 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Caseinen und Caseinaten; Referenzverfahren (Modifizierung: <i>Anwendung auch auf Käse; Probenvorbereitung</i>)
ASU L 05.00-11 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Fisch- und Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 20.01/02-1 1980-05	Messung 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
ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (nach DIN EN 1132)
AOAC Offic. Meth. 935.39 1935	Baked products H Hydrogen Ion Activity (pH)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

1.10 Nachweis und Bestimmung von Rückständen, Mycotoxinen, Kontaminanten und Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (GC-FID, GC-ECD/FID, GC-FPD, GC-Doppel-FID) **

ASU L 00.00-49/2 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel; Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches-Verfahren (Modifizierung: <i>Verwendung Methanol statt Aceton als Lösungsmittel, verringerte Probeneinwaage und Lösungsmittelzugabe</i>)
ASU L 00.00-49/3 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel; Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 3: UV-Spektralphotometrisches Xanthogenat-Verfahren (nach DIN EN 12396 Teil 3) (Modifizierung: <i>Probenvorbereitung, niedrigerer Kalibrierbereich bei Bio-Produkten</i>)
ASU L 17.00-12 1999-11 Berichtigung 2003-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Milchprodukte (Butter, Sahne, Käse), Standards, Kalibrierung</i>)
DGF C-VI 10a 2000	Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung
DGF C-VI 11e 2018	Fettsäuremethylester (TMSH-Methoden) (Modifizierung: <i>Anwendung für Bestimmung des Gehaltes an omega-3 und omega-6 Fettsäuren; anderer interner Standard (C13:0); höhere Einwaage mit Anpassung der Derivatisierungsreagenz</i>)
SLMB Nr. 501.2 2008	Bestimmung von Zucker in Zuckerarten, gaschromatographisch (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Matrix Lebensmittel; auch Bestimmung von Isomalt, Interner Standard D-Salicin, Extraktion bei 60°C, Silylierung mittels BSTFA, Abweichende GC-Bedingungen; auch Bestimmung von Zuckeralkoholen (Xylit, Lactit, Maltit, Mannit, Sorbit)</i>)
LEI-SOP-00.66200.L 2017-11	Bestimmung der Authentizität von Zitrusölen mittels GC-FID

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

1.11 Nachweis und Bestimmung von Rückständen, Mycotoxinen, Kontaminanten und Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS-TOF, GC-MS/MS) *

ASU L 00.00-34 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19) (Modifizierung: <i>modifizierte Bausteine E, automatisierte GPC</i>)
ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Modifizierung: <i>Skatol: Anwendung auch für Nicht-Pestizid Skatol, Erweiterung auf tierische, fettreiche Lebensmittel, Baustein E1 ohne Zusatz von Puffer-Salz-Gemisch, Baustein C4 mit höherem PSA- und C18-Anteil, Baustein C5 mit höherem PSA-Anteil; GC-MS/MS: E5 abweichende Wasserzugabe für Trockenfrüchte, C4 mit abweichender Zusammensetzung der Sorptionsmischung; alle Methoden: Filtration des Endextraktes</i>)

1.12 Nachweis und Bestimmung von Rückständen, Mycotoxinen, Kontaminanten und Inhaltsstoffen mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (LC-FL, LC-RI, LC-UV/VIS, LC-DAD) **

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln
ASU L 00.00-28 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (nach DIN EN 12856) (Modifizierung: <i>Saccharin nicht in CO₂-haltigen Lebensmitteln</i>)
ASU L 00.00-29 2001-07 Berichtigung 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natriumcyclamat in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (nach DIN EN 12857)
ASU L 15.00-2 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Getreiden, Schalenfrüchten und verwandten Produkten - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

ASU L 17.00-14 1987-06 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Propionsäure in Brot (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Backwaren, Gehalt an Propionsäure in mg/kg angegeben; Chemikalien; abweichendes Injektionsvolumen</i>)
ASU L 26.00-1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen - HPLC/IC-Verfahren (Modifizierung: <i>Matrixerweiterung auf Früchteriegel</i>)
ASU L 30.00-5 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Korinthen, Rosinen, Sultaninen, gemischtem Trockenobst und getrockneten Feigen - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule
ASU L 45.00-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao
ASU L 46.00-3 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC; Referenzverfahren (nach DIN ISO 20481) (Modifizierung: <i>Mobile Phase</i>)
ASU L 46.02-5 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Röstkaffee - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule
SLMB 738.1 2000-07	Bestimmung von Coffein in alkoholfreien Getränken
LEI-SOP-00.15601.L 2019-08	Bestimmung von Glucose, Fructose, Saccharose, Lactose und Maltose in Lebensmitteln mittels HPLC-RI
LEI-SOP-00.33000.L 2019-08	Bestimmung von Glycerin in Lebensmitteln mittels HPLC-RI
LEI-SOP-00.61001.L 2019-12	Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Gewürzen, Backwaren und verwandten Produkten mittels HPLC-Verfahren
LEI-SOP-00.61203.L 2019-12	Bestimmung von Ochratoxin A in Gewürzen, Ölsaaten, Backwaren und verwandten Produkten mittels HPLC-Verfahren
LEI-SOP-00.74001.L 2019-08	Bestimmung von Vanillin, p-Hydroxybenzaldehyd, Vanillinsäure, p-Hydroxybenzoesäure und Ethylvanillin in Lebensmitteln mittels HPLC

Ausstellungsdatum: 30.03.2020

Gültig ab: 30.03.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

1.13 Nachweis und Bestimmung von Rückständen, Mycotoxinen, Kontaminanten und Inhaltsstoffen mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS) **

ASU L 00.00-34 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19) (Modifizierung: <i>modifizierte Bausteine E, automatisierte GPC</i>)
ASU L 00.00-76 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln - LC-MS/MS-Verfahren (Modifizierung: <i>Anwendung auch für Parameter Diquat; geänderte Kalibrierung und Probenvorbereitung</i>)
ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Modifizierung: <i>QAV: Ausweitung auf QAV; Organozinnverbindungen und Dithianon: Extraktion mit saurem Acetonitril, QuEChERS Extraktionssalze ohne Citrate; alle Methoden: E5 - abweichende Wasserzugabe für Trockenfrüchte, Filtration des Endextraktes</i>)
LEI-SOP-00.65030.L 2019-08	Bestimmung von Fosetyl-Al und Phosphonsäure in pflanzlichen Lebensmitteln und Produkten mittels LC-MS/MS
LEI-SOP-00.69532.L 2019-08	Bestimmung von Maleinsäurehydrazid in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
LEI-SOP-01.69500.L 2019-08	Bestimmung von Maleinsäurehydrazid in Milch mittels LC-MS/MS
LEI-SOP-00.61300.L 2019-03	Bestimmung von Fumonisin B1, B2 und B3 in Getreide und Getreideerzeugnissen mittels LC-MS/MS
LEI-SOP-00.61701.L 2019-08	Bestimmung verschiedener Mykotoxine in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS (Multimethode)
LEI-SOP-00.61900.L 2019-08	Bestimmung von Anisatin in Sternanis mittels LC-MS/MS
SOP-PA-00.65104.L 2013-02	Bestimmung von Glyphosat, AMPA und Glufosinat in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS

Ausstellungsdatum: 30.03.2020

Gültig ab: 30.03.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

LEI-SOP-00.66103.L Bestimmung von Ethephon in pflanzlichen Lebensmitteln mittels
2019-08 LC-MS/MS

LEI-SOP-00.78001.L Bestimmung von Perchlorat und Chlorat in Lebensmitteln mittels
2019-08 LC-MS/MS

1.14 Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)

LEI-SOP-00.42401.L Bestimmung von Natrium in Lebensmitteln mittels Flammen-AAS
2019-08

1.15 Bestimmung der Radioaktivität von Lebensmitteln

Fa. Berthold Technologies Herstelleranleitung zur Bestimmung der Radioaktivität in
GmbH Lebensmitteln mittels Becquerel-Monitor
1987

1.16 Nachweis von Bakterien und gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR *

BACGene Salmonella spp. Test kit for qualitative real-time PCR detection of Salmonella spp.
Eurofins GeneScan (Modifizierung: *zusätzlicher Anreicherungsschritt für Matrix*
Cat. no. 5123221801 *Schokolade und Gewürze, abweichende Einwaagemengen, keine*
2015-07 *Anwendung auf Walnüsse*)

BACGene Listeria Test kit for qualitative real - time PCR detection of Listeria
Monocytogenes monocytogenes
Cat. No. 5123222001
2017-04

GMOScreen RT 35/NOS/ABII Test kit for qualitative RT-PCR detection of the p35S, tNOS and
IPC (LR) for ABI 7500 AgroBorder II on Applied Biosystems® 7500/Fast
Eurofins GeneScan
Cat. No. 5421227101
2017-02

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

1.17 Bestimmung ausgewählter Komponenten mittels ELISA

1.17.1 Bestimmung von Allergenen in Lebensmitteln mittels ELISA *

RIDASCREEN®FAST Peanut R6202 2018-06	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Erdnuss
RIDASCREEN®FAST Soya R7102 2016-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Sojaproteinen
RIDASCREEN®FAST Hazelnut R6802 2018-01	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Haselnuss (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)
Veratox® for Total Milk Allergen 8470 2008-08	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gesamtmilch
Veratox® for Histamine 9505 2018	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Histamin
Veratox® for Egg Allergen 8450 2008-08	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Hühnerei
RIDASCREEN®FAST Mandel/Almond R6901 2019-04	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Mandel
RIDASCREEN® Gliadin R7001 2015-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen
RIDASCREEN® FAST Lupine R6102 2016-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Lupinenproteinen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

1.17.2 Bestimmung von Mykotoxinen mittels ELISA

RIDASCREEN® Aflatoxin M ₁ R1121 2018-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Aflatoxin M ₁
---	---

1.18 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren **

ISO 4831 2006-08	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren
ISO 4832 2006-02	Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, auch Spiralplaterverfahren</i>)
ASU L 00.00-20 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Modifizierung: <i>2. Anreicherung nur mit MKTTn-Bouillon, Bestätigung auch mit PCR, mit Ausnahme von Anhang D</i>)
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren (Modifizierung: <i>Bestätigung auch mit PCR</i>)
ASU L 00.00-32/1 2018-03 Berichtigung 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Modifizierung: <i>Bestätigung auch mit PCR</i>)
ASU L 00.00-33 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren bei 30 °C (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, auch Spiralplaterverfahren, auch Verwendung Bacara-Agar</i>)
ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und anderen Spezies) in Lebensmitteln; Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, Bestätigung auch Latex-Agglutinationstest</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, auch TSC-Agar und damit Bestätigung mittels Fluoreszenz</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 (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz</i>)
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz</i>)
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 Latex-Agglutinationstest</i>)
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 (Modifizierung: <i>Einfachansatz; auch Spatel- und Spiralplater-Verfahren</i>)
ASU L 00.00-133/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (Modifizierung: <i>abweichende Verdünnungen bei Gewürzen</i>)
ASU L 00.00-133/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, auch Oberflächenverfahren, Bestätigung mit OF-Glucose-Medium entfällt</i>)
ASU L 01.00-25 1997-09 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Nüsse, Süßwaren, Schokolade, Gewürze, Aromen, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)

Ausstellungsdatum: 30.03.2020

Gültig ab: 30.03.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Lebensmittel allgemein, auch Einfachansatz, auch Oberflächenverfahren, Inkubation 3-5 Tage</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>Erweiterung auf Lebensmittel, auch Einfachansatz, auch Spiralplatterverfahren, Verwendung Slanetz und Bartley-Agar</i>)
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Fertiggerichte, Gewürze, Würzmittel, Trockensuppen, Getreideerzeugnisse auch Einfachansatz, auch Spiralplatterverfahren</i>)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Fisch- und Fischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte, Gemüse und Fertiggerichte, auch Einfachbestimmung, auch Spiralplatterverfahren</i>)
BIOMÉRIEUX TEMPO® LAB 2008-07	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von Milchsäurebakterien aus Lebensmitteln in 40-48 h
BIOMÉRIEUX TEMPO® EB 2014-07	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von Enterobacteriaceae aus Nahrungsmitteln in 22-27 h
BIOMÉRIEUX TEMPO® AC 2014-01	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung der lebensfähigen, aeroben, mesophilen Keimflora in Lebensmitteln (Modifizierung: <i>keine Anwendung auf die Matrices Mehl, Kakao, Gewürze und stark fetthaltige Lebensmittel</i>)
BIOMÉRIEUX TEMPO® EC 2015-01	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von Escherichia coli aus Lebensmitteln in 22-27 h
BIOMÉRIEUX TEMPO® STA 2015-01	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von Koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus) aus Lebensmitteln in 24-27 h

Ausstellungsdatum: 30.03.2020

Gültig ab: 30.03.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

BIOMÉRIEUX TEMPO® BC Ref. 80106; 9302582B 2014-04	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung der Bacillus cereus - Gruppe in Lebensmitteln in 22-27 h
IOCCC 39 1990-02	Microbiological Examination of Chocolate and other Products - Bestimmung der aeroben, mesophilen Keimzahl bei 30 °C in Lebensmitteln (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, auch Spiralplaterverfahren</i>)
SOP-AA-M-00.942 2004-05	Bestimmung der anaeroben Sporen und Sporenbildner in Lebensmitteln
SOP-AA-M-00.983 2001-12	Bestimmung der aeroben, thermophilen Sporen
LEI-SOP-00.98502.M 2019-08	Bestimmung aerober, mesophiler Sporenbildner und aerober, mesophiler Sporen in Lebensmitteln und Futtermitteln
SOP-PA-00.95600.M 2011-03	Nachweis und Bestimmung von osmotoleranten Hefen in Lebensmitteln
SOP-PA-00.95610.M 2010-11	Bestimmung von osmotoleranten Schimmelpilzen in Lebensmitteln
SOP-PA-00.98507.M 2011-07	Bestimmung der Sporenzahl von gasbildenden Anaerobiern in Lebensmitteln mittels MPN-Verfahren

2 Untersuchung von Futtermitteln

2.1 Bestimmung von Mycotoxinen mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (LC-FL) *

ASU L 15.00-1/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Getreide und Getreideprodukten; Teil 1: Hochleistungsflüssig- keitschromatographisches Verfahren mit Kieselgelreinigung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 15141 Teil 1, Dezember 1998) (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Futtermittel, Standards, Chemikalien, Geräte, Durchführung</i>)
----------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

ASU L 15.00-2
2014-02

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Getreiden, Schalenfrüchten und verwandten Produkten - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (Modifizierung: *Erweiterung auf Futtermittel, Chemikalien, Geräte*)

2.2 Bestimmung von Rückständen und Mycotoxinen mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS) in bestimmten Futtermitteln wie z.B. Gemüse/Gemüseabfälle, Getreide/Getreideerzeugnisse und deren Abfälle, Öle/Ölsaaten und fetthaltige Futtermittel **

ASU L 00.00-76
2008-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln - LC-MS/MS-Verfahren (Modifizierung: *Anwendung auch auf Matrix Futtermittel und für den Parameter Diquat; geänderte Kalibrierung und Probenvorbereitung*)

ASU L 00.00-115
2018-10

Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Modifizierung: *Anwendung auf Matrix Futtermittel, Filtration des Endextraktes*)

LEI-SOP-90.61700.P
2019-08

Bestimmung verschiedener Mykotoxine in Futtermitteln mittels LC-MS/MS (Multimethode)

LEI-SOP-90.65100.L
2017-02

Bestimmung von Glyphosat in pflanzlichen Futtermitteln mittels LC-MS/MS

2.3 Bestimmung von Rückständen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS-TOF, GC-MS/MS) in bestimmten Futtermitteln wie z.B. Gemüse/Gemüseabfälle, Getreide/Getreideerzeugnisse und deren Abfälle, Öle/Ölsaaten und fetthaltige Futtermittel *

ASU L 00.00-34
2010-09

Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19) (Modifizierung: *Anwendung auf Matrix Futtermittel, modifizierte Bausteine E, automatisierte GPC*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

ASU L 00.00-115
2018-10

Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren
(Modifizierung: Anwendung auf die Matrix Futtermittel, E5 - abweichende Wasserzugabe bei Trockenfrüchten, C4 mit abweichender Zusammensetzung der Sorptionsmischung, Filtration des Endextraktes)

2.4 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren **

ISO 4832
2006-02

Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren
(Modifizierung: *auch Einfachansatz, auch Spiralplaterverfahren*)

ASU L 00.00-55
2004-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (*Staphylococcus aureus* und anderen Spezies) in Lebensmitteln; Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
(Modifizierung: *auch Einfachansatz, Bestätigung auch Latex-Agglutinationstest*)

ASU L 00.00-88/1
2015-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (nach DIN EN ISO 4833-1)
(Modifizierung: *auch Einfachansatz*)

ASU L 00.00-88/2
2015-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
(Modifizierung: *auch Einfachansatz*)

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
(Modifizierung: *Einfachansatz, auch Spatel- und Spiralplaterverfahren*)

ASU L 00.00-133/1
2018-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

ASU L 00.00-133/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, auch Oberflächenverfahren, Bestätigung mit OF-Glucose-Medium entfällt</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>Erweiterung auf Futtermittel, auch Einfachansatz, auch Oberflächenverfahren, Inkubation 3-5 Tage</i>)
ASU L 06.00-32 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10106) (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Futtermittel, auch Einfachansatz, auch Spiralplatterverfahren</i>)

2.5 Chemisch-physikalische Untersuchung

Nordic Committee on Food Analysis No. 168 2001	Water Activity - Instrumental Determination by Novasina Electronic Hygrometer and Aqua Lab Dew Point Instrument (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Futtermittel</i>)
--	--

3 Untersuchung von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

3.1 Probenahme

ASU B 80.00-5 2019-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen
LEI-MA-507-005 2017-09	Probenahme Tupfer, Abklatschspangen- und -platten, destruktive Probenahme (Stanzproben) und nichtdestruktive Probenahme (Kratzschwämmchen)
TRBA 405 2006-07	Anwendung von Messverfahren und technischen Kontrollwerten für luftgetragene Biologische Arbeitsstoffe

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

3.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren **

ASU B 80.00-5 2019-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen
TRBA 405 2006-07	Anwendung von Messverfahren und technischen Kontrollwerten für luftgetragene Biologische Arbeitsstoffe
LEI-SOP-92.98700.M 2019-08	Bestimmung der gesamten vermehrungsfähigen Keime in der Luft mittels Sedimentationsplatten
SOP-PA-92.91043.M 2010-05	Überprüfung der Personalhygiene mittels kombiniertem Tupfer- und Abklatschverfahren

3.3 Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen

LEI-SOP-80.05920.B 2019-08	Bestimmung von Halogenen in organischen Verbindungen mittels Beilsteinprobe
LEI-SOP-00.17800.L 2019-08	IR-Spektroskopische Untersuchung von Fremdkörpern in Lebensmitteln und von Bedarfsgegenständen
LEI-SOP-80.17801.B 2019-08	Bestimmung der Identität von Kunststoffen mittels IR-Spektroskopie
LEI-SOP-80.29800.B 2019-08	Bestimmung des Sauerstoff- und Kohlendioxidgehalts in Verpackungen mittels Infrarotabsorption

4 Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV -

Probenahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2019-07	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
Empfehlung des Umweltbundesamtes 18. Dezember 2018	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel

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 Absorptions-koeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10 (Anhang C)
9	Geschmack	DEV B 1/2 Teil 2 1971

Ausstellungsdatum: 30.03.2020

Gültig ab: 30.03.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C 8) 1993-11
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	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

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

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 2017-05 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018

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

nicht belegt

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

Weitere periodische Untersuchungen

nicht belegt

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

5 Untersuchung von Wasser (Trinkwasser, Rohwasser und Prozesswasser aus der Lebensmittelproduktion)

5.1 Probenahme

DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit – Probenahme – Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2019-07	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben

Ausstellungsdatum: 30.03.2020

Gültig ab: 30.03.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
Empfehlung des Umweltbundesamtes (UBA) 2018-12	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probenahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses
Empfehlung des Umweltbundesamtes (UBA) 2018-12	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel

5.2 Sensorik

DEV B 1/2 1971-06	Prüfung auf Geruch und Geschmack
----------------------	----------------------------------

5.3 Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen

DIN 38404-C 4 1976-12	Bestimmung der Temperatur
DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts
DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit
LEI-SOP-59.78001.L 2019-08	Bestimmung von Perchlorat und Chlorat in Wasser mittels LC-MS/MS
Hach Lange GmbH Chlor, frei 2105569 2017-07	Bestimmung von Chlor, frei (Meßbereich 0,02 – 2,00 mg/l Cl ₂)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

verwendete Abkürzungen:

AOAC	Association of Official Analytical Chemists
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz
BIA	Berufsgenossenschaftliches Institut für Arbeitsschutz
CVUA	Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt
DEV	Deutsche Einheitsverfahren
DFG	Deutsche Forschungsgesellschaft
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fett
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
DNA	deoxyribonucleic acid (deutsch: Desoxyribonukleinsäure)
EN	Europäische Norm
ISO	International Organization for Standardization
Ph. Eur.	Pharmacopoea Europaea
SLMB	Schweizer Lebensmittel-Buch
SOP-PA-xx.xxxxx.x/ SOP-AA-x-xxxxx/ LEI-MA-xxx-xxx/ LEI-SOP-xx.xxxxx.x/	Hausverfahren Eurofins Institut Dr. Appelt Leipzig GmbH
TRBA	Technische Regeln für Biologische Arbeitsstoffe
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
UBA	Umweltbundesamt
VDI	Verein Deutscher Ingenieure
VO (EWG)	Verordnung der europäischen Wirtschaftsgemeinschaft
VO (EG)	Verordnung der Europäischen Union