

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 16.07.2020

Ausstellungsdatum: 16.07.2020

Urkundeninhaber:

**Institut für Veterinär-Pharmakologie und Toxikologie GmbH
Weißenseer Straße 36, 16321 Bernau**

Prüfungen in den Bereichen:

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

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und ausgewählte mikroskopische Untersuchungen von Futtermitteln;

ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;

ausgewählte chemische, physikalisch-chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Wasser; ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probennahme von Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen

Innerhalb der angegebenen Prüfbereiche ist dem Laboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf,

*** die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.**

**** die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.**

Innerhalb der mit * gekennzeichneten Akkreditierungsbereiche ist dem Prüflaboratorium, 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.**

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

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

1 Lebensmittel

1.1 Sensorische Untersuchungen in Lebensmitteln***

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

1.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

1.2.1 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln**

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

ASU L 01.00-20
2013-08 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Fett-gehaltes
von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-
Berntrop-Verfahren
(Abweichung: *Matrix auch Lebensmittel*)

ASU L 01.00-27
1988-12 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trocken-
massegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren
(Abweichung: *Matrix auch Lebensmittel*)

ASU L 01.00-77
2002-05 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Gesamtasche
von Milch und Milchprodukten
(Abweichung: *Matrix auch Lebensmittel*)

ASU L 01.02-3 (EG) bis 10 (EG)
1993-08 Untersuchung von Lebensmitteln; Analyse- und Testverfahren für
wärmebehandelte Milch
Methode 5: Bestimmung des Trockenmassegehaltes
(Abweichung: *Matrix auch Lebensmittel*)

ASU L 03.00-9
2007-04 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Gesamt-
trockenmasse von Käse und Schmelzkäse; Referenzverfahren
(Abweichung: *Matrix auch Lebensmittel*)

ASU L 06.00-3
2014-08 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des
Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen -
Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren
(Abweichung: *Matrix auch Lebensmittel*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren, (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)
SAA/C/FLW 046 2009-11	Bestimmung von Ballaststoffen in Lebensmitteln, Verfahren nach K. Scharrer und K. Kürschner (saurer Aufschluss, Gravimetrie)
SAA/LU 003 2014-05	Präparativ-gravimetrische Untersuchung von Lebensmitteln

1.2.2 Bestimmung von Fettkennzahlen, Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln**

ASU L 01.00-10/1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch; Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl; - Referenzverfahren (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)
ASU L 07.00-5/2 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen; Endpunktbestimmung nach Volhard (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)
ASU L 07.00-21 2010 09	Untersuchung von Lebensmitteln; Reduktometrische Bestimmung der Summe reduzierender Kohlenhydrate und anderer reduzierender Stoffe nach Hydrolyse in Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)
ASU L 07.00-41 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix auch tierische Lebensmittel</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

ASU L 10.00-3 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren (Abweichung: <i>Matrix auch tierische Lebensmittel</i>)
ASU L 13.00-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.00-10 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Jodzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung
ASU L 31.00-11 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Zuckergehaltes vor und nach Inversion in Fruchtsäften (Luff-Schoorl-Methode) (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)
SAA/C/FLW 037 ² 2016-02	Methode zur titrimetrischen Bestimmung des Säuregehaltes von Lebensmitteln

1.2.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Kontaminanten und Pflanzenschutzmitteln mittels Photometrie in Lebensmitteln**

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
ASU L 01.00-17 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten; Enzymatisches Verfahren
ASU L 01.00-26/1 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes an L- und D-Milchsäure (L- und D-Lactat) in Milch und Milchprodukten; Enzymatisches Verfahren (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)
ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

<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 (Abweichung: <i>Matrix auch weitere Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 07.00-12 1990-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 07.00-13 2017-10</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 07.00-14 2017-10</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Fleischerzeugnissen; Enzymatisches Verfahren (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 07.00-17 2017-10</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von L-Glutaminsäure (L-Glutamat) in Fleischerzeugnissen; Enzymatisches Verfahren (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 07.00-23 2017-10</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Lactose und Galactose in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren b- Galactosidase (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 07.00-25 1983-05</p>	<p>Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 07.00-57 2008-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 31.00-14 1997-01</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an Citronensäure (Citrat) in Frucht- und Gemüsesäften; Spektralphotometrische Bestimmung von NADH (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 48.01-3 1985-05 Berichtigung 2002-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Saccharose, Glucose und Fructose in teiladaptierter Säuglingsnahrung auf Milchbasis (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

ASU L 52.01.01-16
1983-11
Berichtigung
2004-07

Bestimmung der Essigsäure in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (enzymatische Methode)

R-Biopharm AG
L-Ascorbinsäure
10409677035
2011-08

Farb-Test zur Bestimmung von L-Ascorbinsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien - Bestimmung von Iso-ascorbinsäure
(*Matrix hier nur Lebensmittel*)

1.2.4 Refraktometrische Untersuchungen von Lebensmitteln

SAA/C/FLW 055
2011-08

Bestimmung von Kohlenhydraten (°Brix) in Obst- und Gemüseproben (Refraktometrie)

1.2.5 Bestimmung des pH-Wertes mittels Elektrodenmessung von Lebensmitteln ***

ASU L 06.00-2
1980-09

Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
(Abweichung: *Matrix auch Lebensmittel*)

1.2.6 Bestimmung von Histamin mittels Dünnschichtchromatographie (DC) in Lebensmitteln

SAA/C/FLW 056¹
2014-12

Bestimmung des Gehaltes an Histamin in Lebensmitteln mittels halbquantitativer Dünnschichtchromatographie

1.2.7 Flüssigkeitschromatographie

1.2.7.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Kontaminanten und Rückständen mittels Flüssigkeitschromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (UV-DAD, FLD, LFD) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-9
1984-11

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln
(Abweichung: *Matrix auch Lebensmittel*)

ASU L 00.00-28
2001-07

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren

ASU L 00.00-51
2000-07

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von BADGE und BADGE · 2HCl in Lebensmitteln
(Abweichung: *zusätzliche BADGExH₂O, BADGExHCl, BADGExH₂OxHCl*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

ASU L 00.00-101 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Benzimidazol-Fungizide Carbendazim, Thiabendazol und Benomyl (als Carbendazim) in fettarmen Lebensmitteln; HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Festphasenextraktion (Abweichung: <i>Matrix auch tierische Lebensmittel</i>)
ASU L 06.00-51 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Chinolone, Ciprofloxacin, Danofloxacin, Difloxacin, Enrofloxacin, Marbofloxacin, Norfloxacin und Sarafloxacin in Fleischproben; HPLC-Methode (Abweichung: <i>Matrix auch tierische Lebensmittel</i>)
ASU L 06.00-54(V) 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Rückstände von Avermectinen in Muskulatur und Leber; HPLC-Verfahren (<i>Matrix hier nur Lebensmittel</i>)
ASU L 07.00-40 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Benzo(a)pyren in geräucherten und mit Raucharomen hergestellten Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix auch tierische Lebensmittel, Analyten auch Benzo[a]anthracen, Chrysen, Benzo[b]fluoranthen</i>)
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 (Abweichung: <i>Matrix auch pflanzliche Lebensmittel</i>)
ASU L 15.00-9 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Getreideerzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion (Abweichung: <i>Matrix auch pflanzliche Lebensmittel</i>)
ASU L 15.01/02-2 2006-12 Berichtigung 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Zearalenon in Weizen und Roggen; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Abweichung: <i>Matrix auch pflanzliche Lebensmittel</i>)
ASU L 15.03-1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Abweichung: <i>Matrix auch pflanzliche Lebensmittel</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

ASU L 26.00-1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen; HPLC/IC-Verfahren <i>(Abweichung: Matrix auch pflanzliche Lebensmittel, hier nur Bestimmung mittels HPLC)</i>
SAA/C/FLW/ 031 ¹ 2013-11	Methode zur Bestimmung von Cholesterin in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD
SAA/C/MYK 007 2012-10	Bestimmung von Deoxynivalenol (DON) in Organen und Lebensmitteln tierischer Herkunft (HPLC-DAD) <i>(Matrix hier nur Lebensmittel)</i>
SAA/C/MYK 012 2011-07	Bestimmung von Ochratoxin (OTA) in Organen und Geweben (HPLC-Fluoreszenz) <i>(Matrix hier nur Lebensmittel)</i>
SAA/C/MYK 017 2011-07	Bestimmung von α -Zearalenol und Zearalenon in Organen und Geweben (HPLC-Fluoreszenz) <i>(Matrix hier nur Lebensmittel)</i>
SAA/C/R 070 2006-08	Bestimmung von 6 Penicillinen (PC G, PC V, Oxacillin, Cloxacillin, Nafcillin und Dicloxacillin) in tierischem Gewebe (HPLC-DAD); <i>(Matrix hier nur tierische Lebensmittel)</i>
SAA/C/R 080 2010-10	Bestimmung von Tetracyclinen und deren Epimere in Lebensmitteln tierischen Ursprungs mittels HPLC-DAD
SAA/C/R 082 2011-08	Methode zur Bestimmung der Sulfonamide Sulfisomidin, Sulfacetamid, Sulfadiazin, Sulfapyridin, Sulfamerazin, Sulfadimidin, Sulfamethoxypyridazin, Sulfisoxazol, Sulfamethoxazol, Sulfadimethoxin und Sulfachinoxalin im Muskel vom Schwein, Rind und Geflügel unter Verwendung einer externen Kalibrierung durch HPLC-UV-Messung, <i>(Matrix hier nur Lebensmittel)</i>

1.2.7.2 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-76 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln - LC-MS/MS-Verfahren
---------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

ASU L 00.00-134 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels HPLC/DAD bzw. HPLC-MS/MS (Abweichung: hier nur Tandem-MS, <i>Matrix auch Lebensmittel; Carrez-Fällung, kein interner Standard</i>)
ASU L 06.00-60 2012-07	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Amphenicol-Rückständen in Muskel und Milch; HPLC-MS/MS-Verfahren (<i>Matrix hier nur Lebensmittel</i>)
ASU L 06.00-62 2012-07	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Aminoglykosid-Rückständen in Rinder- und Schweinenieren - HPLC-MS/MS-Verfahren (<i>Matrix hier nur Lebensmittel</i>)
SAA/C/PSM 035 ² 2015-06	Methode zur Bestimmung von Fosetyl-Aluminium (Fosetyl-Al) und Metabolit (Phosphonsäure) in pflanzlichen Produkten mittels LC-MS/MS (<i>Matrix hier nur Lebensmittel</i>)
SAA/C/PSM 040 ³ 2013-11	Methode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmitteln in Lebens- und Futtermitteln mittels LC-MS/MS (<i>hier nur Untersuchung der Lebensmittelgruppen Obst und Gemüse, saures Obst, Öle, Getreide, Fleisch und Fisch</i>)
SAA/C/PSM 055 2013-11	Bestimmung von Kaliumphosphiten in pflanzlichen Matrices mittels LC-MS/MS (Phosphonsäure) (<i>Matrix hier nur Lebensmittel</i>)
SAA/C/PSM 057 2014-05	Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmitteln in Fetten und Ölen mittels GC-ECD, GC-MSD und LC-MS/MS
SAA/C/PSM 059 2014-05	Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmitteln in Gewürzen und Gewürzmischungen mittels GC-ECD, GC-MSD und LC-MS/MS
SAA/C/R 073 2007-01	Bestimmung von ionophoren Antibiotika (Diclazuril, Lasalozid, Monensin, Narasin, Nicarbazin, Robenidin und, Salinomycin) in tierischen Organen und Gewebe mittels LC-MS/MS (<i>Matrix hier nur tierische Lebensmittel</i>)
SAA/C/R 078 2009-10	Bestimmung von Chloramphenicolrückständen (CAP) in tierischen Produkten mittels LC-MS/MS
SAA/C/R 085 2011-08	Bestimmung von Aminoglykosid-Antibiotika (Streptomycin) in Lebensmitteln tierischer Herkunft mittels LC-MS/MS

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

SAA/C/R 086 2011-08	Bestimmung von Polypeptid-Antibiotika (Bacitracin) in Lebensmitteln tierischer Herkunft mittels LC-MS/MS
SAA/C/R 088 2013-04	Multimethode zur Bestimmung von Tierarzneimitteln (Tetracycline, Penicilline, Sulfonamide) in Lebensmitteln tierischen Ursprungs mittels LC-MS/MS

1.2.7.3 Extraktion von Pflanzenschutzmitteln in pflanzlichen Lebensmitteln für die Bestimmung von Rückständen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) **

SAA/C/PSM 033 ¹ 2019-04	Methode zur Extraktion von Pflanzenschutzmitteln in pflanzlichen Matrices mittels LC-MS/MS (QuEChERS) <i>(Matrix hier nur pflanzliche Lebensmittel)</i>
SAA/C/PSM 072 2019-04	Methode zur Extraktion von polaren Pflanzenschutzmitteln in pflanzlichen Matrices mittels LC-MS/MS (QuPPE-Methode) <i>(Matrix hier nur pflanzliche Lebensmittel)</i>

1.2.8. Gaschromatographie (GC)

1.2.8.1 Probenvorbereitung für die Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) in Lebensmitteln ***

ASU L 00.00-38/2 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettreiche Lebensmittel - Bestimmung von Pestiziden und polychlorierten Biphenylen (PCB) - Teil 2: Extraktion des Fettes, der Pestizide und PCB und Bestimmung des Fettgehaltes <i>(Abweichung: Matrix auch Lebensmittel)</i>
ASU L 00.00-38/3 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettreiche Lebensmittel - Bestimmung von Pestiziden und polychlorierten Biphenylen (PCB) - Teil 3: Reinigungsverfahren <i>(Abweichung: Matrix auch Lebensmittel)</i>
ASU L 13.00-27/3 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 3: Herstellung von Methylestern mittels-Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

1.2.8.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (ECD, FID) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-38/4 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettreiche Lebensmittel - Bestimmung von Pestiziden und polychlorierten Biphenylen (PCB) - Teil 4: Verfahren zur Bestimmung und Absicherung, Verschiedenes (Abweichung: <i>Matrix nur Fleisch, Fisch, Schalentiere und deren Erzeugnisse</i>)
ASU L 13.00-26 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Gaschromatographische Untersuchung der Methylester von Fettsäuren in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
SAA/C/PSM 041 2009-01	Methode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmitteln in pflanzlichen Produkten mittels GC-ECD bzw. GC-MSD (<i>Matrix hier nur Lebensmittel</i>)
SAA/C/PSM 057 2014-05	Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmitteln in Fetten und Ölen mittels GC-ECD, GC-MSD und LC-MS/MS
SAA/C/PSM 059 2014-05	Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmitteln in Gewürzen und Gewürzmischungen mittels GC-ECD, GC-MSD und LC-MS/MS

1.2.8.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MSD) in Lebensmitteln **

ASU L 06.00-38 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis und Bestimmung von Chloramphenicol-Rückständen in Muskelfleisch (Abweichung: <i>Matrix nur tierische Lebensmittel</i>)
DGF C-VI 17 (10) 2011	Bestimmung von fettsäuregebundenem 3-Chlor-propan-1,2-diol (3-MCPD-Ester) und Glycidol Glycidylester in Lebensmitteln Summenbestimmung in Fetten und Ölen durch GC-MS
SAA/C/PSM 041 2009-01	Methode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmitteln in pflanzlichen Produkten mittels GC-ECD bzw. GC-MSD (<i>Matrix hier nur Lebensmittel</i>)
SAA/C/FLW 074 2013-02	Methode zur Bestimmung von Weichmachern (Phthalaten) in Lebensmitteln mittels GC-MSD
SAA/C/PSM 057 2014-05	Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmitteln in Fetten und Ölen mittels GC-ECD, GC-MSD und LC-MS/MS

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

SAA/C/PSM 059
2014-05

Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmitteln in Gewürzen und Gewürzmischungen mittels GC-ECD, GC-MSD und LC-MS/MS

1.2.9 Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)

1.2.9.1 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-19/2
1993-08

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln; Teil 2: Bestimmung von Eisen, Kupfer, Mangan und Zink mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Flamme

ASU L 00.00-19/3
2004-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss
(Abweichung: *Analyten auch As, Fe*)

ASU L 00.00-19/4
2003-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss

ASU L 00.00-127
2011-01

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Zinn in Lebensmitteln mit der Flammen- und Graphitrohr-Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) nach Druckaufschluss

ASU L 31.00-10
1997-01

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht- und Gemüsesäften; Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS)
(Abweichung: Matrix auch Lebensmittel)

1.2.9.2 Probenvorbereitung für Untersuchungen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in Lebensmitteln ***

ASU L 00.00-19/1
2015-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

1.3 Mikroskopische Untersuchungen von Lebensmitteln

SAA/C/FLW 035 ² 2009-10	Untersuchung von Fisch- und Fischerzeugnissen auf Nematoden; (Trypsin-Verdauung, Mikroskopie)
---------------------------------------	--

1.4 Bestimmung von Allergenen und Rückständen mittels immunologischer Untersuchungen in Lebensmitteln ***

RomerLabs AgraStrip®Gluten G12 COKAL0200AS 2014-08	Qualitative Bestimmung von Gluten in Lebensmittelproben
---	---

R-Biopharm AG Lateral Flow Milch BL613-10 2013-10	Qualitativer Nachweis von Milch-Rückständen in Umgebungsproben oder Lebensmitteln <i>(Matrix hier nur Lebensmittel)</i>
--	---

Randox Food Diagnostic Beta-Agonist ELISA SU2148 2013-12	Methode zur Bestimmung von β -Agonisten in Organen, Geweben, Blut, Gewebeflüssigkeit, Zellflüssigkeit und tierischen Lebensmitteln mittels ELISA <i>(Matrix hier nur tierische Lebensmittel)</i>
---	---

1.5 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.5.1 Molekularbiologische Untersuchung auf gentechnisch modifizierte Organismen (GMO) und ihren Produkten in Lebensmitteln ***

ASU L 00.00-118 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln; Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln; Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren
----------------------------	---

ASU L 00.00-119 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln; Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln - Nukleinsäureextraktion
----------------------------	--

ASU L 00.00-122 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem Blumenkohlmosaikvirus (CaMV 35S- Promotor, P35S) sowie aus <i>Agrobacterium tumefaciens</i> (T-nos) in Lebensmitteln; Screening-Verfahren <i>(Abweichung: ohne zusätzliche Bestätigung mittels Sequenzierung (z. B. RFLP))</i>
----------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

1.5.2 Immunologische Untersuchung von Lebensmitteln zum Nachweis von Mikroorganismen ***

SY-LAB GmbH Schnelltest zum Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln
RiboFlow® Salmonella
Detection Kit
51-416113
2014-11

SY-LAB GmbH Schnelltest zum Nachweis von Listeria monocytogenes and Listeria
RiboFlow® Listeria Twin spp.in Lebensmitteln
Detection Kit
51-419113
2014-12

1.6 Mikrobiologische Untersuchungen

1.6.1 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln **

ISO/TS 22964 Milch und Milcherzeugnisse - Nachweis von Enterobacter sakazakii
2006-02

DIN ISO 21528-1 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales
2009-12 Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae
Teil 1: Nachweis und Zählung mittels MPN-Technik mit
Voranreicherung
(Matrix hier nur Lebensmittel)

ASU L 00.00-20 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum
2018-03 Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen -
Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.
(Abweichung: Verwendung von Gassner-Agar)

ASU L 00.00-22 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den
2018-03 Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von
Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren

ASU L 00.00-32/1 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den
2018-03 Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von
Berichtigung Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
2018-06 (Abweichung: Differenzierung nur mit CAMP-Test und Mikroskopie)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

<p>ASU L 00.00-33 2006-09 Berichtigung 2006-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i>; Koloniezählverfahren bei 30 °C</p>
<p>ASU L 00.00-55 2004-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln; Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar</p>
<p>ASU L 00.00-88/1 2015-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen; Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren</p>
<p>SU L 00.00-88/2 2015-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen; Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren</p>
<p>ASU L 00.00-107/1 2018-03</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von - <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren</p>
<p>ASU L 00.00-107/2 2018-03</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp.; Teil 2: Koloniezählverfahren</p>
<p>ASU L 00.00-133/1 2018-03</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Lebensmitteln; Teil 1: Nachweis von <i>Enterobacteriaceae</i></p>
<p>ASU L 00.00-133/2 2018-03</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Lebensmitteln; Teil 2: Koloniezählverfahren</p>
<p>ASU L 01.00-2 1991-12 Berichtigung 2002-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 01.00-3 1987-03</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

<p>ASU L 01.00-25 1997-09 Berichtigung 2002-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 01.00-37 1991-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 01.00-54 1992-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Escherichia coli in Milch und Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 01.00-72 2011-01</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten; Teil 1: Koloniezählverfahren bei 37 °C (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 02.07-2 1987-03</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Trockenmilcherzeugnissen und Schmelzkäse; Verfahren mit selektiver Anreicherung (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 06.00-00 1995-01</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Keimzahl in Fleisch - Spatelverfahren; Verfahren zur Qualitätssicherung im Laboratorium (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 06.00-24 1987-11</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 06.00-32 2018-10</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 06.00-35 2018-10</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel, Inkubation bei 30 C</i>)</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

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) (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)
SAA/MIKRO/M 014 1999-07	Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln und anderen Proben; Nachweis und Bestimmung sulfitreduzierender Anaerobier im Impfverfahren (<i>Matrix hier nur Lebensmittel</i>)

1.6.2 Bestimmung von Hemmstoffen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Lebensmitteln **

AVV LmH Anlage 4 Punkt 3.9 zuletzt geändert 2014-10-20	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis, Untersuchung auf Hemmstoffe in Muskulatur, Niere und Leber, Dreiplattenhemmstofftest (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)
SAA/MIKRO/M 026 2004-03	Hemmstofftest (Sechsplattentest), Prüfung der Vorhoflöschung für Penicilline, Sulfonamide und Tetracycline in Lebensmittel und Futtermittel (<i>Matrix hier nur Lebensmittel</i>)

1.6.3 Probenvorbereitung für mikrobiologische Untersuchungen in Lebensmitteln ***

DIN EN ISO 6887-2 2004-01	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
------------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

DIN EN ISO 6887-3
2003-12

Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen

DIN EN ISO 6887-4
2017-03

Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnissen, Fleisch und Fleischerzeugnissen, Fisch und Fischerzeugnissen

DIN EN ISO 6887-5
2011-01

Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

2 Futtermittel

2.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

2.1.1 Untersuchungen von Futtermitteln mittels Gravimetrie

SAA/CHC/FM 001²
1999-03

Bestimmung der Trockensubstanz (TS) in Futtermitteln (Silagen, Grünfutter, Blätter u. ä.), Gravimetrie

2.1.2 Untersuchungen von Futtermitteln mittels Photometrie ***

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 (Abweichung: *Matrix auch Futtermittel*)

2.1.3 Flüssigkeitschromatographie (LC)

2.1.3.1 Bestimmung von Mykotoxinen und Benzo(a)pyren mittels Flüssigkeitschromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (UV-DAD, FLD) in Futtermitteln *

ASU L 07.00-40
2004-07

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Benzo(a)pyren in geräucherten und mit Raucharomen hergestellten Fleischerzeugnissen (Abweichung: *Matrix auch Futtermittel, Analyten auch Benzo[a]anthracen, Chrysen, Benzo[b]fluoranthen*)

Ausstellungsdatum: 16.07.2020

Gültig ab: 16.07.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

ASU L 15.00-9 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Getreideerzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion (Abweichung: <i>Matrix auch Futtermittel</i>)
ASU L 15.03-1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Abweichung: <i>Matrix auch Futtermittel</i>)
VDLUFA III 16.1.4 1997	Bestimmung von Aflatoxin B1 (Extraktion durch Immunoaffinitätschromatographie) (Verbandsmethode)
VDLUFA III 16.9.2 2006	Bestimmung von Zearalenon nach Immunoaffinitätssäulenreinigung, HPLC-Verfahren (Verbandsmethode)

2.1.3.2 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Futtermitteln

SAA/C/PSM 040 ³ 2013-11	Methode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmitteln in Lebens- und Futtermitteln mittels LC-MS/MS (Abweichung: <i>Matrix hier nur Futterpflanzen, Getreide, Fleisch und Fisch</i>)
---------------------------------------	---

2.1.3.3 Extraktion von Pflanzenschutzmitteln in Futtermitteln für die Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)

SAA/C/PSM 033 ¹ 2019-04	Methode zur Extraktion von Pflanzenschutzmitteln in pflanzlichen Matrices mittels LC-MS/MS (QuEChERS) (<i>Matrix hier nur pflanzliche Futtermittel</i>)
SAA/C/PSM 072 2019-04	Methode zur Extraktion von polaren Pflanzenschutzmitteln in pflanzlichen Matrices mittels LC-MS/MS (QuPPE-Methode) (<i>Matrix hier nur pflanzliche Futtermittel</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

2.1.4 Gaschromatographie (GC)

2.1.4.1 Bestimmung von Kontaminanten und Pflanzenschutzmittelrückständen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (ECD) in Futtermitteln *

VDLUFA III 16.8.1 2006	Kapillargaschromatographische Bestimmung chlorierter Kohlenwasserstoffe (CKW), ausgewählter Einzelkomponenten der polychlorierten Biphenyle (PCB) und des Camphechlor (Toxaphen) in Futtermitteln (Abweichung: <i>Matrix auch pflanzliche Lebensmittel</i>)
SAA/C/PSM 041 2009-01	Methode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmitteln in pflanzlichen Produkten mittels GC-ECD bzw. GC-MSD (<i>Matrix hier nur Futtermittel</i>)

2.1.4.2 Bestimmung von Kontaminanten und Pflanzenschutzmittelrückständen mittels Gaschromatographie (GC) massenselektiven Detektoren (MSD) in Futtermitteln *

VDLUFA III 16.8.5 2006	Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in pflanzlichem Material (Verbandsmethode) (GC-MSD) (Abweichung: <i>Matrix auch Futtermittel</i>)
SAA/C/PSM 041 2009-01	Methode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmitteln in pflanzlichen Produkten mittels GC-ECD bzw. GC-MSD (<i>Matrix hier nur Futtermittel</i>)

2.1.5 Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)

2.1.5.1 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in Futtermitteln **

ASU L 00.00-19/2 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln; Teil 2: Bestimmung von Eisen, Kupfer, Mangan und Zink mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Flamme (Abweichung: <i>Matrix hier nur Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-19/3 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss (Abweichung: <i>Matrix hier nur Futtermittel, Analyten auch As, Fe</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

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 (Abweichung: <i>Matrix hier nur Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-127 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Zinn in Lebensmitteln mit der Flammen- und Graphitrohr-Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) nach Druckaufschluss (Abweichung: <i>Matrix auch Futtermittel</i>)
ASU L 31.00-10 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht- und Gemüsesäften; Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS) (Abweichung: <i>Matrix auch Futtermittel</i>)

2.1.5.2 Probenvorbereitung für Untersuchungen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in Futtermitteln ***

ASU L 00.00-19/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss (Abweichung: <i>Matrix hier nur Futtermittel</i>)
-----------------------------	--

2.2 Mikroskopische Untersuchungen von Futtermitteln ***

VO(EG) Nr. 152/2009 Anhang VI 2.1 zuletzt geändert 2017-05-03	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln; Analysemethode zur Bestimmung der Bestandteile tierischen Ursprungs bei der amtlichen Untersuchung von Futtermitteln; Lichtmikroskopie
--	--

2.3 Mikrobiologische Untersuchungen

2.3.1 Nachweis und Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Futtermitteln **

ASU L 00.00-20 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln (Abweichung: <i>Matrix auch Futtermittel, Verwendung von Gassner-Agar</i>)
---------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 2: Zählverfahren (Abweichung: <i>Matrix auch Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 1: Nachweisverfahren (Abweichung: <i>Matrix auch Futtermittel</i>)
SAA/MIKRO/M 014 1999-07	Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln-und anderen Proben Nachweis und Bestimmung sulfitreduzierender Anaerobier im Impfverfahren (<i>Matrix hier nur Futtermittel</i>)

2.3.2 Bestimmung von Hemmstoffen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Futtermitteln **

AVV LmH Anlage 4, Punkt 3.9 zuletzt geändert 2014-10-20	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis, Untersuchung auf Hemmstoffe in Muskulatur, Niere und Leber, Dreiplattenhemmstofftest (Abweichung: <i>Matrix auch Futtermittel</i>)
SAA/MIKRO/M 026 2004-03	Hemmstofftest (Sechsplattentest); Prüfung der Vorhoflöschung für Penicilline, Sulfonamide und Tetracycline, Futtermittel

2.3.3 Probenvorbereitung für mikrobiologische Untersuchungen von Futtermitteln ***

DIN EN ISO 6887-2 2004-01	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix auch Futtermittel</i>)
------------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

DIN EN ISO 6887-3 2003-12	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix auch Futtermittel</i>)
DIN EN ISO 6887-4 2003-12	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnissen, Fleisch und Fleischerzeugnissen, Fisch und Fischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix auch Futtermittel</i>)
DIN EN ISO 6887-5 2011-01	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnisse (Abweichung: <i>Matrix auch Futtermittel</i>)

3 Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich

3.1 Mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich ***

DIN 10113-1 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich; Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren
DIN 10113-2 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich; Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

4 Wasser (Brauchwasser, Wasser zur Bewässerung)

4.1 Probenahme ***

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

4.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen ***

SAA/C/TW 016 2010-03	Bestimmung des Ammoniumgehaltes in Wasserproben nach Destillation mittels Titration
-------------------------	---

SAA/C/TW 017 2010-02	Photometrische Bestimmung von Nitrit und Nitrat in Wasserproben
-------------------------	---

SAA/C/TW 018 2001-08	Bestimmung des pH-Wertes in Wasserproben (Elektrometrisches Verfahren)
-------------------------	--

4.3 Mikrobiologische Untersuchungen von Wasser ***

DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit; Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen; Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (Abweichung: <i>zusätzliche Verwendung von Columbia-5% Schafsblut-Agar</i>)
-----------------------------------	--

DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit; Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken; Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration (Abweichung: <i>zusätzliche Verwendung von CATC-Agar</i>)
-------------------------------------	---

DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2014-12	Wasserbeschaffenheit; Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien; Teil 1: Membranfiltrationsverfahren (Abweichung: <i>zusätzliche Verwendung von MUG-Agar</i>)
-------------------------------------	--

ASU L 59.00-4 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von sulfitreduzierenden, sporenbildenden Anaerobiern in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren (Abweichung: <i>kein Nachweis von vegetativen Zellen, nur Nachweis der Sporen</i>)
--------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

5 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV –

Probennahme

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

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

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

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

nicht belegt

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)	nicht belegt
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 (als TON)	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt

Ausstellungsdatum: 16.07.2020

Gültig ab: 16.07.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

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	nicht belegt
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	nicht belegt
19	Wasserstoffionen-Konzentration	nicht belegt
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

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

nicht belegt

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14053-01-00

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
AVV	Allgemeine Verwaltungsvorschrift
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EG	Europäische Gemeinschaft
EN	Europäische Norm
ISO	Internationale Organisation für Normung
SAA	Standardarbeitsanweisung für ein Hausverfahren des Instituts für Veterinär- Pharmakologie und Toxikologie GmbH
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
TS	Technische Spezifikation
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten
VO	Verordnung