

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 19.08.2020

Ausstellungsdatum: 19.08.2020

Urkundeninhaber:

**KIN GmbH
Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster**

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, molekularbiologische und histologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln; sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln; mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von Roh- und Trinkwasser; mikrobiologische Untersuchungen von Zwischenprodukten von Pharmazeutika und Kosmetika; physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und sensorische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen; Temperaturverteilungsmessung und Temperatureintragsmessung und F-Wert-Ermittlung bei Wärmebehandlungsprozessen von Lebensmitteln und Futtermitteln

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

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

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.

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

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

1 Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und Bedarfsgegenständen

1.1 Probenvorbereitung

ASU L 00.00-19/1 2015-09	Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln; Teil 1: Druckaufschluss
VA KIN CH 002 1996-09	Fettgewinnung aus Lebensmitteln mittels Kaltextraktion Mitteilung der Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach, zur Bestimmung der Peroxid- und Säurezahl in Fleischerzeugnissen

1.2 Gravimetrische Gehaltsanalytik von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln *

ASU F 0001 (EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Futtermitteln (Abweichung: <i>Trocknungsschalen</i>)
ASU F 0009 (EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung des Gehaltes an Rohölen und -fetten in Futtermitteln (Abweichung: <i>Aufschluss mit H₂SO₄</i>)
ASU F 0014 (EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung des Rohaschegehaltes in Futtermitteln (Abweichung: <i>Bestimmung mittels TGA</i>)
ASU L 00.00-18 1997-01	Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 06.00-3 2014-08	Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren; Referenzverfahren
ASU L 06.00-4 2007-04	Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-6 2014-08	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt; Referenzverfahren
VA VÖ CH 001 1998-07	Methodensammlung der Gravimetrie von Lebensmitteln Dokument der 46. Arbeitstagung des Arbeitskreises Lebensmittel- hygienischer Tierärztlicher Sachverständiger (ALTS)
VA KIN CH 010 2017-07	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Futtermitteln, Verfahren nach Dumas

Ausstellungsdatum: 19.08.2020

Gültig ab: 19.08.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

1.3 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Photometrie *

ASU L 06.00-8 2010-01	Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss
ASU L 06.00-9 2008-06	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren
ASU L 07.00-24 1983-05	Bestimmung von Saccharose in Fleischerzeugnissen
ASU L 08.00-14 2008-06	Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Wurstwaren nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit; Spektralphotometrisches Verfahren

1.4 Physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

ASU L 06.00-20 2003-12	Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Fleisch und Fleischerzeugnissen – Verfahren nach Dumas
ASU L 26.11-03-7 1983-05	Bestimmung des Zuckergehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln, Luff-Schoorl-Methode (Abweichung: <i>Matrixerweiterung</i>)

1.5 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Titrimetrie *

ASU L 06.00-7 2014-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl; Referenzverfahren
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Fleischerzeugnissen – Potentiometrische Endpunktbestimmung
ASU L 13.00-6 1991-06	Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen (Verfahren nach Wheeler; Verfahren nach Sully)
ASU L 20.01/02-2 1980-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
VA VÖ CH 036 2012-12	Bestimmung von Sulfid (schweflige Säure) in Lebensmitteln mittels Destillation; (Verfahren nach Reith-Willems; Rauscher, Engst, Freimuth, Untersuchung von Lebensmitteln, 2. Auflage, VEB Fachbuchverlag Leipzig 1986)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

VA VÖ CH 037
2012-12
Bestimmung von Sulfid (schwefliger Säure) in Lebensmitteln mittels Destillation; (Verfahren nach Zonneveld-Meyer; Handbuch der Lebensmittel-Chemie, Band 2 1967)

1.6 Bestimmung des pH-Wertes und der Wasseraktivität

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

VA VÖ MI 001
2013-09
Bestimmung der Wasseraktivität in Lebensmitteln
(Eine Bewertung des Aqualab CX-2 Systems zur Messung der Wasseraktivität, Dr. Philip Voysey, veröffentlicht in Digest, Seite 124, 25.02.1993)

1.7 Bestimmung von Fettsäuren und Cholesterin in Lebensmitteln und pflanzlichen Fetten mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID-Detektor) *

ASU L 08.00-57
2014-08
Bestimmung des Cholesteringehaltes in Wurstwaren;
Gaschromatographisches Verfahren

ASU L 13.03/04-2
2004-12
Bestimmung des Gehaltes an trans-Fettsäure-Isomeren in pflanzlichen Fetten und

ASU L 20.01-13
2014-08
Bestimmung des Cholesteringehaltes in Mayonnaise und eigelbhaltiger Salatmayonnaise; Gaschromatographisches Verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

1.8 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Hochleistungs-Flüssigkeits-Chromatographie (HPLC) mit konventionellen Detektoren (UV-, DAD-, RI- DAD-Detektor) **

ASU L 00.00-9 1984-11	Bestimmung von Konservierungsmittel in fettarmen Lebensmitteln
ASU L 00.00-10 1984-11	Bestimmung von Konservierungsmittel in fettreichen Lebensmitteln (Abweichung: Probenaufschluss; Trennsäule)
ASU L 00.00-28 2015-12	Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln
ASU L 00.00-85 2015-04	Bestimmung von Vitamin C mit HPLC
ASU L 10.00-5 1999-11	Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen; Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren

1.9 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Flammen-AES und Flammen-AAS) **

ASU L 07.00-56 2016-01	Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen
VA KIN CH 008 2015-07	Bestimmung von Natrium in Lebensmitteln
VA KIN CH 009 2016-01	Bestimmung von Calcium in Lebensmitteln und Futtermitteln

1.10 Nahinfrarotspektroskopische Gehaltsanalytik (NIR)

ASU L 08.00-60 2014-08	Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch- und Fleischerzeugnissen; Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren, Screeningverfahren
VA KIN CH 012 2017-08	Bestimmung des Gehaltes an Rohprotein, Rohfett, Feuchtigkeit und Rohasche in Futtermitteln mittels NIR-Methode

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

1.11 Bestimmung und Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Bedarfsgegenständen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen *

ISO 15213 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfid-reduzierenden Bakterien
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milch- säurebakterien – Koloniezählverfahren bei 30°C
DIN ISO 16649-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase- positiven Escherichia coli – Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
DIN ISO/TS 16649-3 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase- positive Escherichia coli – Teil 3: MPN-Verfahren unter Verwendung von 5-Brom-4- Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
DIN ISO 21528-1 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae – Teil 1: Nachweis und Zählung mittels MPN-Technik mit Voranreicherung
DIN EN ISO 11290-1 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes – Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes – Teil 2: Zählverfahren
DIN EN ISO 13720 2010-12	Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp. in Lebens- und Futtermitteln
ASU B 80.00-1 1998-01	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich Teil 1: quantitatives Tupfverfahren

Ausstellungsdatum: 19.08.2020

Gültig ab: 19.08.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

ASU B 80.00-3 1998-01	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich Teil 3: Abklatschverfahren
ASU L 00.00-20 2008-12	Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella ssp. in Lebensmitteln
ASU L 00.00-33 2006-09	Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren bei 30 °C (nach DIN EN ISO 7932)
ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln – Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-1, Ausgabe Dezember 2003)
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten
ASU L 06.00-19 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Tropfplattenverfahren
ASU L 06.00-25 1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch – Tropfplattenverfahren
VA KIN MI 002 2015-01	Untersuchung von verdorbenen Voll-Konserven/Fehlprodukten
VA VÖ MI 003 2011-08	Haltbarkeitsprüfung von Voll-Konserven, Sauerkonserven und Tropenkonserven
VA VÖ MI 045 2015-11	Bestimmung der Oberflächenkoloniezahl von Folien bzw. Karton und Pappe (in Anlehnung an DIN 54378)
VA VÖ MI 058 2015-01	Bestimmung der coliformen Keime in Lebensmitteln und Futtermitteln; Verfahren mit festem Nährboden (nach DIN 10172-3) (ASU L 01.00-3, (Abweichung: Matrixerweiterung)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

1.12 Molekularbiologische Untersuchungen

1.12.1 Qualitativer Nachweis von Mikroorganismen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Real- time PCR *

ASU L 00.00-95 (V) 2006-12	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren
ASU L 00.00-98 2007-04	Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln und Futtermittel Real-time PCR-Verfahren (Abweichung: <i>Matrixerweiterung</i>)

1.12.2 Nachweis von Tierarten und gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels real- time PCR unter Verwendung kommerzieller Testkits *

Biotecon foodproof Aufarbeitung S 400 06.1 2018-01	Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels real-time PCR (Testkit Biotecon foodproof sample preparation kit III und Biotecon foodproof SL oder GEN-IAL) (VA VÖ MI 056)
Biotecon foodproof Z 730 01 (Schwein) 2018-01	Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels real-time PCR (Testkit Biotecon foodproof sample preparation kit III und Biotecon foodproof SL oder GEN-IAL) (VA VÖ MI 056)
Biotecon foodproof Z 730 02 (Rind) 2018-01	Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels real-time PCR (Testkit Biotecon foodproof sample preparation kit III und Biotecon foodproof SL oder GEN-IAL) (VA VÖ MI 056)
Biotecon foodproof Z 730 03 (Schaf) 2018-01	Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels real-time PCR (Testkit Biotecon foodproof sample preparation kit III und Biotecon foodproof SL oder GEN-IAL) (VA VÖ MI 056)
Biotecon foodproof Z 730 04 (Pferd) 2018-01	Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels real-time PCR (Testkit Biotecon foodproof sample preparation kit III und Biotecon foodproof SL oder GEN-IAL) (VA VÖ MI 056)
Biotecon foodproof Z 730 05 (Huhn) 2018-01	Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels real-time PCR (Testkit Biotecon foodproof sample preparation kit III und Biotecon foodproof SL oder GEN-IAL) (VA VÖ MI 056)

Ausstellungsdatum: 19.08.2020

Gültig ab: 19.08.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

<p>Biotecon foodproof PHTC 0050 (Huhn und Pute) 2018-01</p>	<p>Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels real-time PCR (Testkit Biotecon foodproof sample preparation kit III und Biotecon foodproof SL oder GEN-IAL) (VA VÖ MI 056)</p>
<p>Biotecon foodproof S 400-06.1 (Aufarbeitung) 2017-12</p>	<p>Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels real-time PCR (Testkit Biotecon foodproof sample preparation kit III und Biotecon foodproof screening kit) (VA VÖ MI 057)</p>
<p>Biotecon foodproof R 302 17 2017-12</p>	<p>Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels real-time PCR (Testkit Biotecon foodproof sample preparation kit III und Biotecon foodproof screening kit) (VA VÖ MI 057)</p>

1.12.3 Nachweis von Mikroorganismen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels molecular detection system *

<p>3M™ Molecular Detection Assay MDAS96EM 7100065815 2015-07</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels MDS (VA VÖ MI 055)</p>
<p>3M™ Molecular Detection Assay MDAL96EM 700054119 2015-08</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Listeria spp. und Listeria monocytogenes in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels MDS (VA VÖ MI 059)</p>

1.13 Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack mittels einfach beschreibender Prüfungen *

<p>DIN 10952 Teil 1 und 2</p>	<p>Teil 1: Sensorische Prüfverfahren – Bewertende Prüfung mit Skale, Prüfverfahren; Teil 2: Sensorische Prüfverfahren – Bewertende Prüfung mit Skale, Erstellen von Prüfskalen und Bewertungsschemata</p>
<p>ASU L 00.90-4 2011-01</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln, Sensorische Prüfverfahren – Rangordnungsprüfung (nach DIN ISO 8587)</p>
<p>ASU L 00.90-6 2015-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln, Sensorische Prüfverfahren; Einfach beschreibende Prüfung (nach DIN 10964)</p>
<p>ASU L 00.90-7 2007-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln, Sensorische Prüfverfahren; Dreiecksprüfung (nach DIN EN ISO 4120)</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

ASU L 00.90-9 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln, Sensorische Prüfverfahren Analyse – Methodologie; Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit (nach DIN ISO 3972)
ASU L 00.90-11/2 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln, Sensorische Prüfverfahren; Profilprüfung – Teil 2: Konsensprofil
VA VÖ SE 001 DGF C-II 1 (09) 2009	DGF-Einheitmethoden; Abteilung C-Fette Äußere Beschaffenheit – Sensorische Prüfungen

1.14 Histologische Untersuchungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen

ASU L 06.00-13 1989-12	Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung (Abweichung: <i>Färbung von Knochenpartikeln mit Alizarin-Färbung statt Kossa-Färbung</i>)
---------------------------	---

1.15 Physikalische, physikalisch-chemische, chemische und sensorische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

ASU B 80.00-4 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Sensorische Prüfung – Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel
ASU B 80.30-1 (EG) 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Grundregeln für die Ermittlung der Migration
ASU B 80.30-2 (EG) 2008-04	Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Liste der Simulanzlösemittel
ASU B 80.30-3 (EG) 2008-04	Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Weitere Vorschriften für die Prüfung auf Einhaltung der Migrationsgrenzwerte
ASU B 80.30-4 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Kunststoffe – Teil 1: Leitfaden für die Auswahl der Prüfbedingungen und Prüfverfahren für die Gesamtmigration (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1186-1, 2007-7)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

ASU B 80.30-6 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Kunststoffe – Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch völliges Eintauchen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1186-3, 2002-7)
ASU B 80.30-8 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Kunststoffe – Teil 5: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel mittels Zelle (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1186-5, 2002-7)
ASU B 80.30-10 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Kunststoffe – Teil 7: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel mit einem Beutel (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1186-7, 2002-7)
ASU B 80.30-12 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Kunststoffe – Teil 9: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch Füllen des Gegenstandes (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1186-9, 2002-7)
ASU B 80.30-17 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Kunststoffe – Teil 14: Prüfverfahren für "Ersatzprüfungen" für die Gesamtmigration aus Kunststoffen, die für den Kontakt mit fettigen Lebensmitteln bestimmt sind, unter Verwendung der Prüfmedien Iso-Octan und 95%igem Ethanol (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1186-14, 2002-12)
ASU B 80.30-18 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Kunststoffe – Teil 15: Alternative Prüfverfahren zur Bestimmung der Migration in fettige Prüflebensmittel durch Schnellextraktion in Iso-Octan und/oder 95%igem Ethanol (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1186-15, 2002-12)
ASU B 80.56-6 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Papier und Pappe, vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln – Sensorische Analyse – Teil 1: Geruch
ASU B 80.56-7 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Papier und Pappe, vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln – Sensorische Analyse – Teil 2: Geschmacksübertragung
VA KIN ME 001 2011-06	Verschlussprüfung von Konservendosen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

VA KIN ME 002 2010-09	Dichtigkeitsprüfung von Verpackungen
VA VÖ ME 001 2010-04	Siegelnahtprüfung von Weichpackungen (Kriechmitteltest) (Verpackungs-Rundschau 5/1976)
VA VÖ CH 004 2016-06	Messung des Sauerstoff- und Kohlendioxidgehaltes im Kopfraum (Bedienungsanleitung des Herstellers)

1.16 Bestimmung der Tierarten und von Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Immunoassay (ELISA) *

NEOGEN-Biokits 902013L (Rind) 2014-09	Nachweis der Tierart bei erhitztem Fleisch und erhitzten Fleischerzeugnissen; Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA) (VA L 06.00-47)
NEOGEN-Biokits 902012N (Schwein) 2014-09	Nachweis der Tierart bei erhitztem Fleisch und erhitzten Fleischerzeugnissen; Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA) (VA L 06.00-47)
NEOGEN-Biokits 902022K (Schaf) 2014-09	Nachweis der Tierart bei erhitztem Fleisch und erhitzten Fleischerzeugnissen; Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA) (VA L 06.00-47)
NEOGEN-Biokits 902023H (Geflügel) 2014-09	Nachweis der Tierart bei erhitztem Fleisch und erhitzten Fleischerzeugnissen; Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA) (VA L 06.00-47)
r-biopharm Testkits RIDASCREEN R 6701 2015-09	Bestimmung von Geweben des Zentralen Nervensystems durch Nachweis des sauren Gliafaserproteins in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Enzymimmunologischer Nachweis (VA L 06.00-53)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

1.17 Temperaturverteilungsmessung; Temperatureintragsmessung und F-Wert-Ermittlung bei Wärmebehandlungsprozessen von Lebensmitteln und Futtermitteln

VA KIN TE 001 Temperaturverteilungsmessung
2014-07

VA KIN TE 002 Temperatureintragsmessung
2015-03

2 Bestimmung von Mikroorganismen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen zur Bestimmung des Keimgehalts nach Pharmacopoea Europaea in Zwischenprodukten von Pharmazeutika und Kosmetika

Ph. Eur. Kat. 2 8.0 Prüfung der mikrobiellen Qualität pharmazeutischer
2014 Zubereitungen nach Ph. Eur. – Kategorie 2

Ph. Eur. Kat. 3A 8.0 Prüfung der mikrobiellen Qualität pharmazeutischer
2014 Zubereitungen nach Ph. Eur. – Kategorie 3A

Ph. Eur. Kat. 3B 8.0 Prüfung der mikrobiellen Qualität pharmazeutischer
2014 Zubereitungen nach Ph. Eur. – Kategorie 3B

Ph. Eur. Kat. 4A 8.0 Prüfung der mikrobiellen Qualität pharmazeutischer
2014 Zubereitungen nach Ph. Eur. – Kategorie 4A

Ph. Eur. Kat. 4B 8.0 Prüfung der mikrobiellen Qualität pharmazeutischer
2014 Zubereitungen nach Ph. Eur. – Kategorie 4B

Ph. Eur. KONS 8.0 Prüfung pharmazeutischer Zubereitungen auf ausreichende
2014 Konservierung

Ph.Eur.harm. 8.0 2.6.12 Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der
2014 Mikroorganismen (Hefen und Schimmel; Gesamtkeime)

Ph.Eur.harm. 8.0 2.6.13 Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte:
2014 Nachweis spezifischer Mikroorganismen

3 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung – TrinkwV

Probenahme

Verfahren	Titel
DIN ISO 5667-5 (A14) 2011-02	Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 5667-3 (A21) 2013-03	Anleitung zur Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 19458 (K19) 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 (K12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K15) 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 (K12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K11) 2008-05

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

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 (K12) 2017-09
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptions- koeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch	nicht belegt

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
9	Geschmack	nicht belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
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	DIN EN ISO 10523 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.

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
ASU B	Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB – Bedarfsgegenstände
ASU L	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB - Lebensmittel
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittel-Gesetzbuch
Ph. Eur.	Europäisches Arzneibuch
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
VA KIN CH	Hausverfahren der KIN GmbH im Bereich der chemischen Analytik
VA KIN ME	Hausverfahren der KIN GmbH im Bereich der mechanischen Untersuchung von Bedarfsgegenständen
VA KIN MI	Hausverfahren der KIN GmbH im Bereich der Mikrobiologie
VA KIN SE	Hausverfahren der KIN GmbH im Bereich der Sensorik
VA KIN TE	Hausverfahren der KIN GmbH im Bereich der Technologieberatung
VA VÖ CH	Verfahren der KIN GmbH auf Grundlage von Veröffentlichungen im Bereich der chemischen Analytik
VA VÖ ME	Verfahren der KIN GmbH auf Grundlage von Veröffentlichungen im Bereich der mechanischen Untersuchung von Bedarfsgegenständen und Verpackungsmitteln
VA VÖ MI	Verfahren der KIN GmbH auf Grundlage von Veröffentlichungen im Bereich der Mikrobiologie
VA VÖ SE	Verfahren der KIN GmbH auf Grundlage von Veröffentlichungen im Bereich der Sensorik