

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 19.04.2016 bis 16.06.2018

Ausstellungsdatum: 19.04.2016

Urkundeninhaber:

KIN GmbH
Abteilung Qualitätssicherung
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 pharmazeutischen Zubereitungen 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

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

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.

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

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.

1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

1.1 Methoden der Probenvorbereitung zur physikalischen Bestimmung

ASU L 00.00-19/1 2015-06	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 Lebensmittelinhaltsstoffen und Lebensmittelbestandteilen und Futtermitteln*

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 VÖ CH 054 2016-01	Bestimmung der Rohasche in Futtermitteln
VA VÖ CH 056 2016-01	Bestimmung von Rohfett in Futtermitteln
VA VÖ CH 058 2016-01	Bestimmung der Feuchtigkeit in Futtermitteln

1.3 Photometrische Gehaltsanalytik sowie enzymatische Bestimmungen von Lebensmittelinhaltsstoffen und Lebensmittelzusatzstoffen*

ASU L 06.00-8 2010-01	Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes 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 von Lebensmitteln

ASU L 06.00-20 2003-12	Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Verfahren nach Dumas
---------------------------	--

1.5 Titrimetrische Gehaltsbestimmungen von Lebensmittelinhaltsstoffen und Lebensmittelzusatzstoffen*

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 07.00-5/2 2010-01	Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Endpunktbestimmung nach Volhard
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 Sulfit (schweflige Säure) in Lebensmitteln mittels Destillation; (Verfahren nach Reith- Willems)

VA VÖ CH 037
2012-12 Bestimmung von Sulfit (schwefliger Säure) in Lebensmitteln
mittels Destillation; (Verfahren nach Zonneveld-Meyer)

1.6 Bestimmung des pH-Wertes und der Wasseraktivität in Lebensmitteln

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

VA VÖ MI 001
2008-11 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 Gaschromatographische Bestimmung von Fettsäuren und Sterinen in Lebensmitteln mit Standarddetektoren**

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 (nach DIN EN ISO 15304)

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

ASU L 23.04-1 (EG)
1981-04 Bestimmung des Erucasäuregehaltes von Ölsaaten, die durch
die Interventionsstellen übernommen wurden

VA VÖ CH 052
2009-10 Bestimmung des Cholesteringehaltes in Lebensmitteln

1.8 Spuren- und Gehaltsanalytik von Lebensmittelinhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Hochleistungs-Flüssigkeits-Chromatographie (HPLC) in Lebensmitteln mit Standarddetektoren**

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

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

ASU L 10.00-5 1999-11	Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen; Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren
ASU L 12.01-2 2001-07	Bestimmung des Gehaltes an Indol in Krebstieren und Krebstiererzeugnissen; Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung
VA KIN CH 005 2015-01	Bestimmung von Konservierungsstoffen in Lebensmitteln (in Anlehnung an ASU L 00.00-9; Validiert für Benzoesäure und Sorbinsäure)

1.9 Mengen- und Spurenelementbestimmung mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in Lebensmitteln und Futtermitteln**

ASU L 00.00 - 19/E,2 1993-08	Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen in Lebensmitteln; Teil 2: Bestimmung von Eisen, Kupfer, Mangan und Zink mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Flamme
ASU L 07.00-56 2016-01	Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen
ASU L 31.00 – 10 1997-01	Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht- und Gemüsesäften Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS) (nach DIN EN 1134)
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 Qualitativer Nachweis von kondensierten Phosphaten mittels Dünnschichtchromatographie in Lebensmitteln

ASU L 06.00-15 1982-11	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen
---------------------------	--

2 Mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, pharmazeutischen Produkten, Kosmetika und Bedarfsgegenständen

2.1 Mikrobiologische Untersuchungen - Kulturelle Verfahren (aerob und anaerob, Tropfplatten-, Titer-, MPN-, Anreicherungs- und Membranfiltrationsverfahren, Oberflächenkeimgehaltsbestimmung)*

ISO 15213 2003-05	Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien
ISO 15214 1998-08	Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien- Koloniezählverfahren bei 30°C
DIN EN ISO 11290-1 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 2: Zählverfahren
DIN EN ISO 13270 2010-12	Zählung von präsumtiven <i>Pseudomonas</i> spp. in Lebens- und Futtermitteln
DIN ISO 16649-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
DIN ISO/TS 16649-3 2009-12	Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - 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
ASU B 80.00-1 1998-01	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich Teil 1: quantitatives Tupfverfahren
ASU B 80.00-3 1998-01	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich Teil 3: Abklatschverfahren

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

ASU L 00.00-20 2008-12	Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella ssp. in Lebensmitteln
ASU L 00.00-33 2006-12	Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren bei 30 °C
ASU L 00.00-55 2004-12	Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken in Lebensmitteln
ASU L 01.00-3 1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis
ASU L 01.00-25 2002-12	Bestimmung der Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis
ASU L 01.00-37 1991-12	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten
ASU L 06.00-19 1984-05	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-25 1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch
ASU L 06.00-39 1994-05	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen
Ph. Eur. Kat. 2 2006-06	Prüfung der mikrobiellen Qualität pharmazeutischer Zubereitungen nach Ph. Eur. - Kategorie 2
Ph. Eur. Kat. 3A 2006-06	Prüfung der mikrobiellen Qualität pharmazeutischer Zubereitungen nach Ph. Eur. - Kategorie 3A
Ph. Eur. Kat. 3B 2006-06	Prüfung der mikrobiellen Qualität pharmazeutischer Zubereitungen nach Ph. Eur. - Kategorie 3B
Ph. Eur. Kat. 4A 2006-06	Prüfung der mikrobiellen Qualität pharmazeutischer Zubereitungen nach Ph. Eur. - Kategorie 4A
Ph. Eur. Kat. 4B 2006-06	Prüfung der mikrobiellen Qualität pharmazeutischer Zubereitungen nach Ph. Eur. - Kategorie 4B
Ph. Eur. KONS 2008-11	Prüfung pharmazeutischer Zubereitungen auf ausreichende Konservierung

Ph.Eur.harm. 2.6.12 2010-04	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der Mikroorganismen (Hefen und Schimmel; Gesamtkeime)
Ph.Eur.harm. 2.6.13 2010-04	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifischer Mikroorganismen
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)

2.2 Molekularbiologische Untersuchungen – qualitativ

2.2.1 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 Real- time PCR-Verfahren (Abweichung: <i>auch für Futtermittel</i>)
VA VÖ MI 049 2013-09	Nachweis und Isolierung Verotoxin-bildender <i>Escherichia coli</i> (VTEC) in Lebensmitteln (in Anlehnung an ASU L 07.18-1)

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

VA VÖ MI 056 2014-06	Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels real-time PCR (Testkit Bioteccon foodproof GMO sample preparation kit und Bioteccon foodproof SL)
VA VÖ MI 057 2014-06	Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels real-time PCR (Testkit Bioteccon foodproof GMO sample preparation kit und Bioteccon foodproof screening kit)

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)	TrinkwV 2001 Anl. 5 I e) ISO 14189 : 2013-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K12) : 2001-07
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptions- koeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV 2001 Anl. 5 I d)
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV 2001 Anl. 5 I d)
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
21	Tritium	nicht belegt
22	Gesamtrichtdosis	nicht belegt

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

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 (1998-05), DIN EN ISO 11731-2 (K22) (2008-06), UBA Empfehlung 20.08.2012

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

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

4 Sensorische Untersuchungen

DIN 10952 Teil 1 und 2 (L 00.90-3)	Teil 1: Sensorische Prüfverfahren- Bewertende Prüfung mit Skale, Prüfverfahren; Teil 2: Sensorische Prüfverfahren-Bewertende Prüfung mit Skale, Erstellen von Prüfskalen und Bewertungsschemata
ASU L 00.90-4 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln, Sensorische Prüfverfahren - Rangordnungsprüfung (nach DIN ISO 8587)
ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln, Sensorische Prüfverfahren; Einfach beschreibende Prüfung (nach DIN 10964)
ASU L 00.90-7 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln, Sensorische Prüfverfahren; Dreiecksprüfung (nach DIN EN ISO 4120)
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
DGF C-II 1 (09) 2009	DGF-Einheitmethoden; Abteilung C-Fette Äußere Beschaffenheit- Sensorische Prüfungen

5 Histologische Untersuchungen

ASU L 06.00-13 1989-12	Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung
---------------------------	---

6 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 (nach DIN 10955)
ASU B 80.30-1 (EG) 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Grundregeln für die Ermittlung der Migration

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

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	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 1: Leitfaden für die Auswahl der Prüfbedingungen und Prüfverfahren für die Gesamtmigration (nach DIN EN 1186-1)
ASU B 80.30-6 2008-10	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch völliges Eintauchen (nach DIN EN 1186-3, 2002-7)
ASU B 80.30-8 2008-10	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 5: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel mittels Zelle (nach DIN EN 1186-5)
ASU B 80.30-10 2008-10	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 7: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel unter Verwendung eines Beutels (nach DIN EN 1186-7)
ASU B 80.30-12 2008-10	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 9: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch Füllen des Gegenstandes (nach DIN EN 1186-9)
ASU B 80.30-17 2008-10	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - 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 (nach DIN EN 1186-14)
ASU B 80.30-18 2008-10	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 15: Alternative Prüfverfahren zur Bestimmung der Migration in fettige Prüflebensmittel durch Schnellextraktion in Iso-Octan und/oder 95%iges Ethanol (nach DIN EN 1186-15)

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

ASU B 80.56-6 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Papier und Pappe, vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Sensorische Analyse – Teil 1: Geruch (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1230-1, Ausgabe April 2002)
ASU B 80.56-7 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Papier und Pappe, vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Sensorische Analyse – Teil 2: Geschmacksübertragung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1230-2, Ausgabe April 2002)
VA KIN ME 001 2011-06	Verschlussprüfung von Konservendosen
VA KIN ME 002 2010-09	Dichtigkeitsprüfung von Verpackungen
VA VÖ ME 001 2010-04	Siegelnahtprüfung von Weichpackungen (Kriechmitteltest)
VA VÖ CH 004 2011-08	Messung des Sauerstoff- und Kohlendioxidgehaltes im Kopfraum

7 Immunoenzymatische Untersuchungen von Lebensmitteln

ASU L 06.00-47 2002-12	Nachweis der Tierart bei erhitztem Fleisch und erhitzten Fleischerzeugnissen; Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA)
ASU L 06.00-53 2004-12	Bestimmung von Geweben des Zentralen Nervensystems durch Nachweis des sauren Gliafaserproteins in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Enzymimmunologischer Nachweis

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

VA KIN TE 001 2014-07	Temperaturverteilungsmessung
VA KIN TE 002 2015-06	Temperatureintragsmessung

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
TVO	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