

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14343-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 03.01.2017 bis 02.01.2022

Ausstellungsdatum: 09.02.2017

Urkundeninhaber:

Milchprüfing Baden-Württemberg e.V.

an den Standorten

Marie-Curie-Straße 19, 73230 Kirchheim unter Teck

Jahnstraße 10, 88214 Ravensburg

Hardtstraße 15, 74564 Crailsheim

Haslacher Straße 12, 79115 Freiburg

Wimpfener Straße 125, 74078 Heilbronn

Reuttier Straße 142, 89231 Neu-Ulm

Raiffeisenstraße 4, 74523 Schwäbisch Hall

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, immunologische, molekularbiologische und mikrobiologische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Die Prüfverfahren sind mit den aufgeführten Symbolen für die Standorte gekennzeichnet, an denen sie ausgeführt werden:

KI = Marie-Curie-Straße 19, 73230 Kirchheim unter Teck

RV = Jahnstraße 10, 88214 Ravensburg

CH = Hardtstraße 15, 74564 Crailsheim

FB = Haslacher Straße 12, 79115 Freiburg

HN = Wimpfener Straße 125, 74078 Heilbronn

NU = Reuttier Straße 142, 89231 Neu-Ulm

SH = Raiffeisenstraße 4, 74523 Schwäbisch Hall

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet. Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen in Milch und Milchprodukten

DIN EN ISO 5764 2009-10	Milch - Bestimmung des Gefrierpunktes - Thermistor-Kryoskop-Verfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Differenz der Doppelbestimmung maximal 1,4 m °C statt 1 m °C; Verwendung zertifizierter kommerzieller Standards</i>)	KI
ASU L 01.00-9 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milch; - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix auch Rahm; 2. Und 3. Extraktion mit je 50 ml Extraktionsgemisch; bei Extraktion von Milch: 2. Extraktion mit 50 ml Extraktionsgemisch, keine 3. Extraktion</i>)	KI
ASU L 01.00-10/1 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren (<i>zurückgezogenes Dokument</i>) (Abweichung: <i>Aufschluss ohne Saccharose mit 18 ml statt 25 ml H₂SO₄</i>)	KI
ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren	KI
ASU L 01.00-61 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes der fettfreien Trockenmasse von Milch	KI
VDLUF A Methodenbuch Band VI, C 8.2 5. Erg. 2000	Chemische und physikalische Untersuchungsmethoden - Acidität - Bestimmung des pH-Wertes in Milch- und Milchprodukten (Abweichung: <i>r = ± 0,03 statt 0,02; Temperatur 25 °C statt 20 °C</i>)	KI, RV, FB, HN, SH, CH, NU
05021300.QMD 2016-05	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Rahm mit butyrometrischem Verfahren nach Gerber/Köhler	KI

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14343-01-00

05022400.QMD 2016-01 Bestimmung und Bewertung von pH-Werten in Milchproben im Rahmen der IR-Routineanalytik KI

2 Kolorimetrische, photometrische und spektroskopische Untersuchungen in Milch und Milchprodukten

ASU L 01.00-17 2010-09 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren
(Abweichung: *hier Verwendung des Testkits R-Biopharm AG, Lactose/D-Galactose, Best.-Nr. 10176303035, 2014-02*) KI

ASU L 01.00-78 2002-05 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Milchfett-, Protein- und Lactosegehaltes in Rohmilch und verarbeiteter Milch - Leitfaden für den Betrieb von Mittel-Infrarot-Geräten KI

ASU L 01.01-1 1998-09 Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung somatischer Zellen in Rohmilch (fluoreszenzoptische Zählung)
(Abweichung: *hier Somacount = Verfahren 3*) KI

ASU L 01.01-7 2002-05 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Keimzahl in Rohmilch - Durchflusszytometrische Zählung von Mikroorganismen (Routineverfahren) KI

Charm Sciences INC Charm® MRL Beta-lactam Test LF-MRLBL 2014-07 Nachweis von Beta-Lactam-Antibiotika in Milch KI, RV, FR, NU, SH, HN

NEOGEN Corporation Beta Star® BKB 002 2012 Bestimmung von Beta-Lactam-Antibiotika, Tetracyclinen und anderen Rückständen in Milch KI, RV, CH

05021100.QMD 2016-01 Routineverfahren zur Untersuchung der Anlieferungsmilch auf den Gefrierpunkt KI

05022100.QMD 2011-03 Bestimmung des Harnstoffgehaltes in Rohmilch; Infrarotabsorption KI

05022300.QMD 2016-01 Bestimmung des Harnstoffgehaltes in Milch; Referenzverfahren „Spektralphotometrisch“ ChemSpec KI

3 Nachweis von Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie und LC-TOF in Milch und Milchprodukten

ASU L 00.00-34 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln <i>(Abweichung: Matrix nur Milch und Milchprodukte; Analyten hier polychlorierte Biphenyle (PCBs) und Organochlor-Pestizide)</i>	KI
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 nur Milch und Milchprodukte; Analyten hier polychlorierte Biphenyle (PCBs) und Organochlor-Pestizide)</i>	KI
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 nur Milch und Milchprodukte; Analyten hier polychlorierte Biphenyle (PCBs) und Organochlor-Pestizide)</i>	KI
ASU L 01.00-35 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von niedrigsiedenden Halogenkohlenwasserstoffen in Milch	KI
ASU L 13.04-1 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von niedrig siedenden halogenierten Kohlenwasserstoffen in Speiseölen <i>(Abweichung: Matrix Milch und Milchprodukte; Analyten hier Chloroform, Trichlorethen, Tetrachlorethen, Dichlormethan)</i>	KI
05024500.QMD 2016-01	Bestimmung Quartärer Ammoniumverbindungen mittels LC-TOF in Milch	KI

4 Immunologische Untersuchungen in Milch und Milchprodukten

ABRAXIS Inc. Melamine ELISA Plate Kit PN 50005B 2009-02	Bestimmung von Melamin in Milchproben <i>(Abweichung: Matrix auch Milchpulver)</i>	KI
Charm Sciences INC Charm Streptomycin Test LF-STREP 2012	Nachweis von Streptomycin und Dihydrostreptomycin-Rückständen in Rohmilch	KI

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14343-01-00

<p>Charm Sciences INC Charm Tetracycline Test LF-TET 2014-07</p>	<p>Nachweis von drei Tetracyclinen-Antibiotika-Rückständen in roher, vermischter Milch bei oder unter den EU/CODEX MRL und den Kanadischen MRL</p>	<p>KI</p>
<p>IDEXX Laboratories Inc. Milk Pregnancy Test 99-41209 2014</p>	<p>Nachweis von trachtigkeitsassoziierten Glykoproteinen (PAG) in Kuh- und Ziegenmilch als Marker der Trachtigkeit</p>	<p>KI</p>
<p>R-Biopharm AG RIDASCREEN® Aflatoxin M1 R1121 2015-09</p>	<p>Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Aflatoxin M1 in Milch und Milchpulver</p>	<p>KI</p>
<p>R-Biopharm AG RIDASCREEN® Chloramphenicol R1505 2014-12</p>	<p>Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Chloramphenicol-Rückständen in Milch, Milchpulver, Honig, Shrimps, Fleisch, Fischmehl und Eiern <i>(Abweichung: hier nur Milch)</i></p>	<p>KI</p>

5 Molekularbiologische Untersuchungen in Milch

<p>Thermo Fisher Scientific Oy PathoProof™ Mastitis PF 1600S/SB 2014-08</p>	<p>Identifizierung von Mastitis-verursachenden Mikroorganismen in Kuhmilch mittels Real-Time PCR</p>	<p>KI</p>
---	--	-----------

6 Mikrobiologische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten

<p>ASU L 01.00-11 Berichtigung von 2002-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Suchverfahren auf das Vorhandensein von Antiinfektiva in Milch - Agar-Diffusions-Verfahren mit <i>Bacillus stearothermophilus</i> (Brillantschwarz-Reduktionstest) <i>(Abweichung: Verwendung der Testkits AIM GmbH, BRT-hi-sense, Art.-Nr. 3120/3130, 2015-08; AIM GmbH BRT MRL Suchtest, Art.-Nr. 3020/3030, 2015-08)</i></p>	<p>KI, RV, FB, HN, SH, CH, NU</p>
<p>ASU L 01.00-57 1995-01</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten - Spatelverfahren <i>(Abweichung: auch Inkubation thermophiler Keime bei 55 °C)</i></p>	<p>KI</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14343-01-00

ASU L 01.01-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Hemmstoffen in Sammelmilch - Agar-Diffusions-Verfahren (Brillantschwarz-Reduktionstest) <i>(Abweichung: Matrix auch bearbeitete Milch; Verwendung der Testkits AIM GmbH, BRT hi-sense, Art.-Nr. 3120/3130, 2015-08; AIM GmbH, BRT MRL Suchtest, Art.-Nr. 3020/3030, 2015-08; AIM GmbH BRT Hemmstofftest, Art.-Nr. 2020/2022/2030, 2015-08)</i>	KI, RV, FB, HN, SH, CH, NU
VDLUFA Methodenbuch Band VI, M 7.17.2 2. Erg. 1993	Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Methoden zum Nachweis und zur Bestimmung spezieller Keimgruppen - Sporenbildner, Aerob (Bacillus) - Bestimmung der Sporen aerober Sporenbildner (Bacillus) <i>(Abweichung: Anzucht auf Plate Count Agar; nur Spatelverfahren)</i>	KI
VDLUFA Methodenbuch Band VI, M 7.18.2.1 4. Erg. 1996	Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Methoden zum Nachweis und zur Bestimmung spezieller Keimgruppen - Sporenbildner, Anaerob (Clostridien) - Nachweis anaerober Sporenbildner (Clostridium): Verfahren mit RCM-Agar <i>(Abweichung: Ansatz mit Tyrobutyricum Bouillon direkt anstatt überimpfen)</i>	KI
VDLUFA Methodenbuch Band VI, M 7.18.3.1 4. Erg. 1996	Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Methoden zum Nachweis und zur Bestimmung spezieller Keimgruppen - Sporenbildner, Anaerob (Clostridien) - Bestimmung von Käseerschädlichen Clostridien - Bestimmung von käseerschädlichen Clostridien: Verfahren mit pH-modifiziertem RCM-Agar	KI

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Methodensammlung von Untersuchungsverfahren
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten
xxxxxxx.QMD	Hausverfahren des Milchprüfing Baden-Württemberg e. V.