

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14388-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 09.12.2019

Ausstellungsdatum: 09.12.2019

Urkundeninhaber:

**Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH
Schützenberg 10, 32756 Detmold**

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Getreide, Getreidemahlerzeugnissen und Ölsaaten;

physikalische, sensorische und volumetrische Untersuchungen von Getreide, Getreidemahlerzeugnissen, Ölsaaten und Backwaren

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

1 Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Getreide, Getreidemahlerzeugnissen und Ölsaaten

1.1 Probenvorbereitung

ICC-Standardmethoden
Nr. 118
1972

Herstellung eines Versuchsmehles für den Sedimentationstest aus Weizenproben

A 02
2016-07

Probenvorbereitung

A 18
2015-07

Vermahlung

A 49
2016-08

Vermahlung von Weizen- und Roggen-Ganzkorn zu Typenmehlen

1.2 Allgemeine physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen

DIN EN ISO 659
2009-11

Ölsaamen - Bestimmung des Ölgehaltes (Referenzverfahren)

DIN EN ISO 3093
2010-05

Weizen, Roggen und deren Mehle, Hartweizen und Hartweizengrieß - Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg-Perten

E DIN EN ISO 16634-2
2014-11

Lebensmittelerzeugnisse - Bestimmung des Gehaltes an Gesamtstickstoff mit dem Verbrennungsverfahren nach Dumas und Berechnung des Gehaltes an Rohprotein - Teil 2: Getreide, Hülsenfrüchte und gemahlene Getreideerzeugnisse
(zurückgezogene Norm)

ASU L 17.00-2
1982-05
Berichtigung
2012-12

Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen

AACC 76-33.01
2007

Damaged Starch - Amperometric Method by SDMatic

ICC-Standardmethoden
Nr. 107/1
1995

Bestimmung der "Fallzahl" nach Hagberg-Perten als Mass der Alpha-Amylase-Aktivität im Getreide und Mehl

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14388-01-00

ICC-Standardmethoden Nr. 114/1 1992	Untersuchungsmethode: Brabender-Extensograph
ICC-Standardmethoden Nr. 115/1 1992	Untersuchungsmethode: Brabender-Farinograph
ICC-Standardmethoden Nr. 116/1 1994	Bestimmung des Sedimentationstests (nach Zeleny) zur orientierenden Bestimmung der Backqualität
ICC-Standardmethoden Nr. 126/1 1992	Untersuchungsmethode: Brabender-Amylograph
ICC-Standardmethoden Nr. 137/1 1994	Mechanische Bestimmung des Feuchtglutengehaltes in Weizenmehl (Glutomatic)
ICC-Standardmethoden Nr. 155 1994	Bestimmung der Feuchtglutenmenge und -qualität (Gluten Index nach Perten) von Weizenvollkornschrot und Weizenmehl (Triticum aestivum)
ICC-Standardmethoden Nr. 158 1995	Gluten Index Methode zur Bestimmung der Kleberfestigkeit in Durumweizen (Triticum durum)
ICC-Standardmethoden Nr. 167 2000	Bestimmung des Proteingehaltes in Getreide und Getreideprodukten für Lebensmittel und Futtermittel nach der DUMAS-Verbrennungsmethode
ICC-Standardmethoden Nr. 172 2011	Flour from Wheat (Triticum aestivum) - Determination of Damaged Starch by an Amperometric Method Using the SDmatic
ICC-Empfehlungen Nr. 207 1998	Bestimmung der Korngröße von Getreidemahlerzeugnissen mit Hilfe der Siebanalyse
A 34 2015-09	Qualitativer Ascorbinsäurenachweis mittels Tauber-Reagenz

1.3 Gravimetrische, gravimetrisch-thermische Untersuchungen

DIN EN ISO 712 2010-04	Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung des Feuchtegehaltes - Referenzverfahren
DIN EN ISO 7971-3 2010-01	Getreide - Bestimmung der Schüttdichte, sogenannte Masse je Hektoliter - Teil 3: Routineverfahren (<i>zurückgezogene Norm</i>)
E DIN EN 15587 2016-02	Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung von Besatz in Weizen (<i>Triticum aestivum</i> L.), Hartweizen (<i>Triticum durum</i> Desf.), Roggen (<i>Secale cereale</i> L.), Triticale (<i>Triticosecale Wittmack</i> spp.) und Futtergerste (<i>Hordeum vulgare</i> L.) (<i>zurückgezogene Norm</i>)
ICC-Standardmethoden Nr. 102/1 1972	Bestimmung des Besatzes bei Weizen
ICC-Standardmethoden Nr. 103/1 1972	Bestimmung des Besatzes bei Roggen
ICC-Standardmethoden Nr. 104/1 1990	Bestimmung der Asche von Getreide und Mahlprodukten aus Getreide
ICC-Standardmethoden Nr. 110/1 1976	Praktische Methode zur Wassergehaltsbestimmung bei Getreide und Getreideprodukten (hier: <i>auch die Verwendung eines Umlufttrockenschrankes (Trocknungszeit)</i>)

2 Physikalische, sensorische und volumetrische Untersuchung von Getreide, Getreidemahlerzeugnissen, Backwaren und Ölsaaten

A 35 2017-10	Backversuch - Weizentypenmehl Type 550 (RMT-Brötchen); Backtechnische Beurteilung von Weizenmehl der Type 550 (nach AGF Merkblatt Nr. 62, 3. Auflage/2007-04)
A 36 2010-12	Backversuch - Weizentypenmehle 550 (RMT-Kastenbrot); Backtechnische Beurteilung von Weizenmehl der Type 550 (nach Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot, 7. Überarbeitete u. erweiterte Auflage 1994)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14388-01-00

A 37 2016-05	Backversuch - Weizentypenmehle (Weizenmehl-Kastenbrot); Backtechnische Beurteilung von Weizentypenmehlen (nach AGF Merkblatt Nr. 49, 3. Auflage/2007-04)
A 38 2017-07	Backversuch - Weizenvollkornmehl (Kastenbrot); Backtechnische Beurteilung von Weizenvollkornmehl (nach Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot, 7. Überarbeitete u. erweiterte Auflage 1994)
A 39 2010-12	Backversuch - Weizentypenmehl Type 550 (Kastenstuten); Backtechnische Beurteilung von Weizenmehl der Type 550 (nach Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot, 7. Überarbeitete u. erweiterte Auflage 1994)
A 40 2010-08	Backversuch - Roggentypenmehle (freigeschobenes Brot); Backtechnische Beurteilung von Roggentypenmehlen, Sauerteig Backversuch (nach Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot, 7. Überarbeitete u. erweiterte Auflage 1994)
A 41 2017-07	Backversuch - Roggenvollkornmehl (freigeschobenes Brot); Backtechnische Beurteilung von Roggentypenmehlen, Sauerteig Backversuch (nach Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot, 7. Überarbeitete u. erweiterte Auflage 1994)

verwendete Abkürzungen:

A	Arbeitsanweisung für Hausverfahren der Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH
AACC	American Association of Clinical Chemistry
AGF	Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V.
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch)
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
ICC	International Association for Cereal Science and Technology
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Standard Organisation