

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

**Gültig ab: 20.05.2019**

Ausstellungsdatum: 20.05.2019

Urkundeninhaber:

**Labor Kneißler GmbH & Co. KG  
Unterer Mühlweg 10, 93133 Burglengenfeld**

Prüfungen in den Bereichen:

**sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, molekularbiologische, serologische, histologische und optische Untersuchung von Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben; Probenahme von Lebensmitteln; mikrobiologische, molekularbiologische, physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Kosmetika, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln; physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Rohwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser und Wasser aus Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern; Probenahme von Schwimm- und Badebeckenwasser, Probenahme von Roh- und Trinkwasser; Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung mit Ausnahme der radioaktiven Stoffe;  
Fachmodul Wasser**

***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.  
Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.***

***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.***

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

**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 Laboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.**

## **1 Untersuchung von Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben**

### **1.1 Probenahme**

DIN ISO 16000-18 2012-01	Innenraumluftverunreinigungen – Teil 16: Nachweis und Zählung von Schimmelpilzen – Probenahme durch Impaktion – Innenraumluftverunreinigungen
ASU L 06.00-59 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung
QMAA-PN-17, Rev. 8 2018-08	Probenahme an Schlachtkörpern und Zerlegeteilen
ASU B 80.00-5 2011-12	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Verfahren für Probenahmetechniken zur mikrobiologischen Untersuchung von Oberflächen mit Lebensmittelkontakt mittels Abklatschplatten und Tupfer

### **1.2 Sensorische Untersuchungen von Aussehen, Geruch, Geschmack und Haptik von Lebensmitteln**

#### **1.2.1 Bestimmung von Aussehen, Geruch, Geschmack und Haptik von Lebensmitteln mittels einfach beschreibender Prüfungen \*\***

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Sensorische Prüfverfahren – Einfach beschreibende Prüfung
ASU L 00.90-14 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Sensorische Prüfverfahren – Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

QMAA-S-01 Rev. 12                      Allgemeine Sinnenprüfung von Lebensmitteln  
2018-11

**1.2.2 Bestimmung von Aussehen, Geruch, Geschmack und Haptik von Lebensmitteln mittels spezieller sensorischer Prüfungen \*\***

ASU L 00.90-4 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Sensorische Prüfverfahren – Rangordnungsprüfung
ASU L 00.90-7 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Sensorische Prüfverfahren – Dreiecksprüfung
ASU L 00.90-16 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Sensorische Prüfverfahren – Expertengutachten zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung
DLG-5-Punkte-Schema® 8. Auflage - 2016	DLG Prüfbestimmungen: Sensorische Prüfung von Brot, feinen Backwaren, Getreidenährmitteln und Süßwaren
DLG-5-Punkte-Schema® 8. Auflage - 2016	DLG Prüfbestimmungen: Sensorische Prüfung von Convenience Food (Abweichung: <i>weitere Lebensmittel</i> )
DLG-5-Punkte-Schema® 8. Auflage - 2016	DLG Prüfbestimmungen: Sensorische Prüfung von Fleischerzeugnissen (Schinken und Wurst)
DLG-5-Punkte-Schema® 8. Auflage - 2016	DLG Prüfbestimmungen: Sensorische Prüfung von Milch und Milchprodukten, einschließlich Speiseeis und Butter
DLG-5-Punkte-Schema® 8. Auflage - 2016	DLG Prüfbestimmungen: Sensorische Prüfung von Fruchtgetränken und Erfrischungsgetränken
QMAA-S-19, Rev. 6 2018-06	ISQM-Sensorik von Lebensmitteln
QMAA-S-20, Rev. 4 2018-12	Sensorische Überprüfung von qualitativ bewertbaren Eigenschaften der Butter

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

QMAA-S-21, Rev. 6 2018-12	Sensorische und physikalische Untersuchung der Qualitätsmerkmale von Eiern
QMAA-S-29, Rev. 1 2013-10	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln auf Packstoffgeruch
QMAA-S-31, Rev. 1 2013-11	Koch- und Bratprobe von Frischfleisch zur sensorischen Beurteilung der flüchtigen Geruchsstoffe
QMAA-S-32, Rev. 3 2015-01	Sensorische und physikalische Überprüfung der Anforderungen an Nürnberger Rostbratwürste
QMAA-S-34, Rev. 2 2018-02	Sensorische Rangfolgeprüfung von Lebensmitteln
QMAA-S-35, Rev. 1 2014-01	Sensorische Überprüfung ausgewählter Eigenschaften von Rohwürsten
QMAA-S-36, Rev. 1 2014-04	Sensorische Beurteilung flüchtiger Geruchsstoffe in Fischprodukten mittels Kochprobe
QMAA-S-38, Rev. 3 2018-01	Präparative Untersuchung von Lebensmitteln auf Schädlingsbefall
QMAA-S-39, Rev. 4 2017-02	Spezialsensorik von Lebensmitteln
QMAA-S-41, Rev. 4 2017-02	Sensorik von Lebensmitteln mit Abgleich bzw. Erstellung von Spezifikationen/Basisuntersuchungen
QMAA-S-42, Rev. 10 2018-11	Beschreibung der sensorischen Merkmale von Lebensmitteln

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

**1.3 Bestimmung von Allergenen und Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln und Umfeldproben mittels ELISA \*\***

ELISA SYSTEMS Enhanced Egg Residue ESEGG-48 2018-01	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Ei in Lebensmitteln
ELISA SYSTEMS Enhanced Gliadin Residue ESGLISS-48 2015-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadin (Gluten) in Lebensmitteln
ELISA SYSTEMS Casein Residue ESCASPRD-48 2014-01	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Casein in Lebensmitteln
ELISA SYSTEMS Beta-Lactoglobulin Residue ESMRDBLG-48 2014-01	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von $\beta$ -Lactoglobulin in Lebensmitteln
R-Biopharm RIDASCREEN®Fast Ei/Egg Protein, R6402 2015-12	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Ei in Lebensmitteln
R-Biopharm RIDASCREEN®Risk Material, R6701 2010-07	Enzymimmunoassay zur Bestimmung von Risikomaterial (ZNS) in Fleisch, Fleisch- und Wurstwaren
R-Biopharm RIDASCREEN®Risk Material 10/5, R6703 2010-07	Enzymimmunoassay zur Bestimmung von Risikomaterial (ZNS) auf Oberflächen
R-Biopharm RIDASCREEN®Gliadin, R7001 2015-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadin (Gluten) in Lebensmitteln

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

R-Biopharm RIDASCREEN®Gliadin competitive, R7021 2016-09	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadin (Gluten) in fermentierten bzw. hydrolysierten Lebensmitteln
R-Biopharm RIDASCREEN®Zearalenon, R1401 2012-09	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Zearalenon in Lebens- und Futtermitteln
R-Biopharm RIDASCREEN®DON R5906 2009-06	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Deoxynivalenol in Lebensmitteln
R-Biopharm RIDASCREEN®Fumonisin R3401 2011-05	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Fumonisin in Mais und Maisprodukten
R-Biopharm RIDASCREEN®Ochratoxin A 30/15, R1311 2009-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Ochratoxin A in Lebens- und Futtermitteln
R-Biopharm RIDASCREEN®Histamin R1604 2010-06	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Histamin in Lebensmitteln
R-Biopharm RIDASCREEN®SET Total R4105 2017-08	Enzymimmunoassay für den Nachweis von Staphylokokken-Enterotoxin (A-E) in Lebensmitteln
Romer Labs Nutri Línia®Casein-E NC-6031/96 2018-11	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Casein in Lebensmitteln
Romer Labs Nutri Línia®BLG-E NC-6035/96 2017-02	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von $\beta$ -Lactoglobulin in Lebensmitteln

Ausstellungsdatum: 20.05.2019

**Gültig ab: 20.05.2019**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

QMAA-E-18, Rev. 2  
2016-07

Nachweis von mikrobieller Transglutaminase (MTG) in  
Fleisch-, Fisch- und Backwaren sowie in Milcherzeugnissen  
mittels ELISA

**1.4 Mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln,  
Futtermitteln und Umfeldproben**

**1.4.1 Probenvorbereitung für mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen**

QMAA-M-02.06, Rev. 5  
2018-02

Probenvorbereitung für die Pathogenanalytik

QMAA-P-11, Rev. 5  
2016-12

Allgemeine Vorbereitung für die Visualisierung von  
PCR-Amplifikaten

**1.4.2 Nachweis und Keimgehaltsbestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen  
mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren in Lebensmitteln, Futtermitteln und  
Umfeldproben \*\***

ISO 15213  
2003-05

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln –  
Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben  
Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien  
(Abweichung: *Bestätigung*)

ISO 15214  
1998-08

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln –  
Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen  
Milchsäurebakterien –  
Koloniezählverfahren bei 30 °C  
(Abweichung: *Bebrütung für Joghurt*)

ISO 21527-1  
2008-07

Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen –  
Koloniezähltechnik –  
Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95  
(Abweichung: YGC; auch für andere Lebensmittelgruppen  
und Umfeldproben)

DIN ISO 16000-17  
2010-06

Innenraumluftverunreinigungen –  
Teil 17: Nachweis und Zählung von Schimmelpilzen –  
Kultivierungsverfahren

ASU B 80.00-3  
1998-01

Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs-  
und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich –  
Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten  
Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

ASU L 00.00-20 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes – Teil 2: Zählverfahren (Abweichung: <i>ALOA</i> Count-Protokoll/ <i>Rapid-L.mono</i> -Protokoll)
ASU L 00.00-32 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes – Teil 1: Nachweisverfahren (Abweichung: <i>ALOA</i> 1day-Protokoll; <i>IEH</i> -Listerien-Medium)
ASU L 00.00-33 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus – Koloniezählverfahren bei 30 °C
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 (Abweichung: <i>Koagulase-Nachweis mit RFP-Agar, auch für Umfeldproben</i> )
ASU L 00.00-56 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln – Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar (Abweichung: <i>auch für Umfeldproben</i> )
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln – Koloniezählverfahren (Abweichung: <i>Bestätigung mittels MUP</i> )
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen – Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

ASU L 00.00-100 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln – Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln – Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (Abweichung: <i>Spiralplater, auch für Umfeldproben</i> )
ASU L 00.00-133/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln – Teil 1: MPN-Technik
ASU L 00.00-133/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln – Teil 2: Koloniezähltechnik (Abweichung: <i>Spiralplater</i> )
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Abweichung: <i>Spiralplater, auch für andere Lebensmittelgruppen und Umfeldproben</i> )
ASU L 06.00-32 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-39 1994-05	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnisse – Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Bestätigung</i> )
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Bebrütung, auch für andere Lebensmittelgruppen sowie Futtermittel und Umfeldproben</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

<p>AVV LmH Anlage 4, Punkt 3.9 zuletzt geändert 2014-10-20</p>	<p>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</p>
<p>MinTafWV Anlage 2 Nr. 1 1984-08</p>	<p>Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser – Untersuchung von Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser auf Escherichia Coli und Coliforme Keime</p>
<p>MinTafWV Anlage 2 Nr. 2 1984-08</p>	<p>Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser – Untersuchung von Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser auf Fäkalstreptokokken</p>
<p>MinTafWV Anlage 2 Nr. 3 1984-08</p>	<p>Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser – Untersuchung von Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser auf Pseudomonas aeruginosa</p>
<p>MinTafWV Anlage 2 Nr. 5 1984-08</p>	<p>Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser – Untersuchung von Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser auf kultivierbare Mikroorganismen</p>
<p>QMAA-M-05.03 Rev. 5 2018-09</p>	<p>Bestimmung der Keimzahl von E-coli und coliformen Keimen</p>
<p>QMAA-M- 05.04 Rev. 2 2015-01</p>	<p>Nachweise von Proteus spp. In rohem Fleisch</p>
<p>QMAA-M-05.05, Rev. 5 2016-06</p>	<p>Paralleler Nachweis von coliformen Keimen und E. coli in Lebens- und Futtermitteln</p>
<p>QMAA-M-05.09, Rev. 4 2014-10</p>	<p>Bestimmung der Keimzahl von Bacillus cereus in Lebensmitteln und Futtermitteln</p>
<p>QMAA-M-05.10, Rev. 3 2014-02</p>	<p>Bestimmung der Keimzahl von aeroben und anaeroben Sporenbildnern in Lebens- und Futtermitteln</p>
<p>QMAA-M-05.12, Rev. 4 2014-02</p>	<p>Nachweis von sulfitreduzierenden Clostridien in Säften und Saftkonzentraten</p>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

QMAA-M-05.14, Rev. 4 2015-01	Bestimmung der Keimzahl von Enterokokken in Fleisch und Fleischerzeugnissen
QMAA-M-05.23, Rev. 4 2014-12	Nachweis osmophiler/osmotoleranter Hefen als Schadorganismen in Zucker sowie Rohstoffen und Lebensmitteln mit hohem Zuckergehalt
QMAA-M-05.28, Rev.3 2015-01	Nachweis von Alicyclobacillus spp. in Fruchtsäften
QMAA-M-05.29,-Rev. 2 2018-08	Nachweis von Peroxidbildnern in Lebens- und Futtermitteln mittels ABTS
QMAA-M-05.33, Rev. 1 2014-02	Bestimmung der Keimzahl von säuretoleranten Verderbniserregern in Fruchtsäften und Fruchtsaftkonzentraten
QMAA-M-05.34, Rev. 2 2015-08	Bestimmung der Keimzahl von E. coli in Lebensmitteln mittels MPN-Verfahren

**1.4.3 Nachweis von spezifischen Keimen mittels Differenzierung in Lebens- und Futtermitteln \*\***

Carl Roth® Gram-Färbekit HP02 2016-01	Färbungen mikrobiologischer Präparate
Liofilchem® EnteroPluri-Test REF 78619 2013-04	Biochemische Identifizierung von Enterobacteriaceae mittels Testkit
Oxoid Microbact Oxidase Strips MB0266 2014-01	Biochemischer Nachweis der Cytochromoxidase
QMAA-M-07.07, Rev. 2 2012-11	Glucose-Fermentationstest
QMAA-M-07.17, Rev. 2 2014-08	Kulturelle und serologische Bestätigung von Campylobacter spp. in Isolaten aus Geflügel und Ei
QMAA-M-07.18, Rev. 1 2015-01	Kulturelle und serologische Bestätigung von Shigella spp. in Isolaten aus Obst und Gemüse, Nüssen, Fleisch, Wasser und Umfeldproben

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

**1.4.4 Probenvorbereitung mittels DNA-Extraktion für die molekularbiologische Untersuchung \*\***

QMAA-P-04.01, Rev. 6 2018-08	Allgemeine Probenvorbereitung und DNA-Extraktion zum Nachweis von Bakterien mittels real-time PCR
QMAA-P-04.02, Rev. 4 2017-11	Allgemeine Probenvorbereitung und DNA-Extraktion zum Nachweis von Allergenen, Tierarten, GMO und Geschlechtsbestimmung Rind

**1.4.5 Qualitativer Nachweis von Bakterien in Lebens- und Futtermitteln und Umfeldproben mittels real-time PCR \***

Bio-Rad iQ-Check® Salmonella II Kit 357-8123 2015-02	Qualitative Bestimmung von Salmonellen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben mittels Real-Time PCR
Bio-Rad iQ-Check® Listeria monocytogenes II Kit 357-8124 2013-08	Qualitative Bestimmung von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben mittels Real-Time PCR
Bio-Rad iQ-Check® Campylobacter 357-8135 2012-03	Qualitative Bestimmung von Campylobacter in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels Real-Time PCR

**1.4.6 Qualitativer Nachweis von Mikroorganismen in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels multiplex PCR \*\***

Microbiologique, Inc.: PB100701-SAL, PB100701-SALMC 2018-09	Qualitativer Nachweis von Salmonellen mittels multiplex PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
Microbiologique, Inc. PB100701STEC, PB100701-STECMC 2018-08	Qualitativer Nachweis von Shigatoxin(Verotoxin)-bildenden E. coli mittels multiplex PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
Microbiologique, Inc. PB021201MONO, PB100701-MONOMC 2018-08	Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes mittels multiplex PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

QMAA-P-13, Rev. 4 2018-08	Qualitativer Nachweis von Shigellen mittels multiplex PCR in Obst und Gemüse, Nüssen, Fleisch, Wasser und Umfeldproben
QMAA-P-16, Rev. 3 2018-08	Qualitativer Nachweis von Campylobacter mittels multiplex PCR in Geflügel und Ei
QMAA-P-26, Rev. 1 2018-08	Process Control Index Testing (PCT) mittels multiplex PCR in Lebensmitteln

**1.4.7 Qualitativer Nachweis von Tierarten, gentechnisch veränderten Organismen und Allergenen in Lebens- und Futtermitteln mittels real-time PCR \***

R-Biopharm SureFood® ALLERGEN ID Celery S3605 2018-01	Qualitativer Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR – Sellerie
R-Biopharm SureFood® ALLERGEN ID Mustard S3609 2018-02	Qualitativer Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR – Senf
R-Biopharm SureFood® ALLERGEN ID Soya S3601 2018-01	Qualitativer Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR – Soja
R-Biopharm SureFood® ALLERGEN ID Lupin S3611 2018-01	Qualitativer Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR – Lupine
R-Biopharm SureFood® ALLERGEN ID Pistachio S3614 2018-01	Qualitativer Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR – Pistazie
R-Biopharm SureFood® ANIMAL ID Chicken IAAC S6115 2017-02	Qualitativer Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR – Huhn

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

R-Biopharm  
SureFood® ANIMAL ID Turkey  
IAAC  
S6116  
2017-02

Qualitativer Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln  
mittels Real-Time PCR – Pute

R-Biopharm  
SureFood® ANIMAL ID Pork  
IAAC  
S6114  
2017-02

Qualitativer Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln  
mittels Real-Time PCR – Schwein

R-Biopharm  
SureFood® ANIMAL ID Beef  
IAAC  
S6113  
2017-06

Qualitativer Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln  
mittels Real-Time PCR – Rind

R-Biopharm  
SureFood® ANIMAL ID Horse  
IAAC  
S6118  
2017-02

Qualitativer Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln  
mittels Real-Time PCR – Pferd

R-Biopharm  
SureFood® GMO SCREEN 35S +  
NOS + FMV  
S2026  
2017-11

Qualitativer Nachweis von GMO in Lebensmitteln  
mittels Real-Time PCR

**1.4.8 Qualitativer Nachweis von Tierarten, gentechnisch veränderten Organismen und Allergenen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben mittels multiplex PCR \*\***

QMAA-P-18, Rev. 5  
2018-08

Qualitativer Nachweis von Tierarten mittels multiplex PCR  
in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben

QMAA-P-19, Rev. 5  
2018-08

Qualitativer Nachweis von gentechnisch veränderten  
Organismen mittels multiplex PCR in Lebensmitteln,  
Futtermitteln und Umfeldproben

QMAA-P-20, Rev. 5  
2018-08

Qualitativer Nachweis von Allergenen mittels multiplex PCR  
in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben

QMAA-P-24, Rev. 5  
2018-08

Geschlechtsbestimmung mittels multiplex PCR in Rindfleisch

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

**1.5 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln**

**1.5.1 Probenvorbereitung für physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln**

**1.5.1.1 Aufschlüsse \*\***

ASU L 00.00 19/1  
2015-06 Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln –  
Teil 1: Druckaufschluss  
(Abweichung: *Stabilisierung Quecksilber mit KBr/KBrO<sub>3</sub>*)

QMAA-IA-07, Rev. 8  
2018-01 Durchführung von Mikrowellenaufschlüssen

**1.5.1.2 Mechanische Probenvorbereitung \*\***

DIN EN ISO 6498  
2012-09 Untersuchung von Futtermitteln –  
Leitfaden für die Probenvorbereitung

ASU L 06.00-1  
1980-09 Untersuchung von Lebensmitteln –  
Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur  
chemischen Untersuchung

BVL-Handbuch  
Monitoring  
Kapitel 4.3  
2015-11 Handbuch Monitoring 2016 –  
Probenvorbereitung in der Rückstandsanalytik

VDLUFA Methodenbuch VI  
Methode C 5  
5. Erg. 2000 Milch und Milchprodukte –  
Probenvorbereitung –  
Probenvorbereitung für die Untersuchungen mit chemischen  
und physikalischen Methoden

QMAA-C-02, Rev. 11  
2014-12 Probenvorbereitung von Lebensmitteln und Futtermitteln  
für die Untersuchung mit physikalischen, physikalisch-chemischen  
und chemischen Methoden

QMAA-IA-19, Rev. 5  
2014-07 Probenvorbereitung von pflanzlichen Proben für die  
Rückstandsanalytik

QMAA-IA-56, Rev. 5  
2016-03 Probenvorbereitung und –lagerung von Lebens- und Futtermitteln  
für die Untersuchung mit chemischen und physikalisch-chemischen  
Methoden

Ausstellungsdatum: 20.05.2019

**Gültig ab: 20.05.2019**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

**1.5.1.3 Extraktion für physikalisch-chemische Untersuchungen**

<p>VO (EG) Nr. 1882/2006 Anhang C 2006-12-19</p>	<p>Verordnung (EG) Nr. 1882/2006 vom 19. Dezember 2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Nitratgehaltes von bestimmten Lebensmitteln; C. Probenaufbereitung</p>
--	---

**1.5.2 Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebens- und Futtermitteln \*\***

<p>VO (EG) 152/2009 Anhang III Teil A 2009-01-27 zuletzt geändert 2014-06-27</p>	<p>Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes</p>
--	--

<p>VO (EG) 152/2009 Anhang III Teil H 2009-01-27 zuletzt geändert 2014-06-27</p>	<p>Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung des Gehaltes an Rohölen und -fetten</p>
--	--

<p>VO (EG) 152/2009 Anhang III Teil M 2009--01-27 zuletzt geändert 2014-06-27</p>	<p>Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung des Rohaschegehaltes (Abweichung: <i>Veraschungsbedingungen</i>)</p>
---	---

<p>VO (EG) 152/2009 Anhang III Teil I 2009-01-27 zuletzt geändert 2014-06-27</p>	<p>Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung des Rohfasergehaltes (Abweichung: <i>Apparatur, Veraschungstemperatur</i>)</p>
--	---

<p>ASU L 00.00-18 1997-01</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln (Abweichung: <i>Veraschungsbedingungen</i>)</p>
-----------------------------------	---

<p>ASU L 01.00-9 2012-01</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Fettgehaltes in Milch – Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>weitere Lebensmittel</i>)</p>
----------------------------------	--



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Abweichung: <i>Extraktionsbedingungen</i> )
ASU L 01.00-38 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Fettgehaltes in Magermilch, Molke und Buttermilch – Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 02.00-11 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Fettgehaltes von Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Abweichung: <i>Extraktionsbedingungen</i> )
ASU L 02.05-2 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Fettgehaltes in Sahne – Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 02.06-4(EG) 1981-01	Analyseverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte – Methode 4: Bestimmung des Fettgehaltes (Röse-Gottlieb-Methode) (Abweichung: <i>z.T. Stärkeabbau in Getreideflocken</i> )
ASU L 02.06-12 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Fettgehaltes in Kondensmilch und gezuckerter Kondensmilch; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 03.00-8 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Fettgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Gravimetrisches Verfahren nach Schmid-Bondzynski-Ratzlaff (Referenzverfahren ) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 1735, Ausgabe Mai 2005)
ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse – Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 5534, Ausgabe September 2004) (Abweichung: <i>Trocknungszeit</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

ASU L 03.00-10 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Fettgehaltes von Käse nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Abweichung: <i>Extraktionsbedingungen</i> )
ASU L 04.00-22 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Fettgehaltes in Butter (Abweichung: <i>nach Säurehydrolyse</i> )
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Gravimetrisches Verfahren – Referenzverfahren (Abweichung: <i>Trocknungszeit, weitere Lebensmittel</i> )
ASU L 06.00-4 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Veraschungsbedingungen, weitere Lebensmittel</i> )
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt (Abweichung: <i>z.T. ohne Säurehydrolyse nach Mikrowellentrocknung, weitere Lebensmittel</i> )
ASU L 07.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleischerzeugnissen – Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt – Referenzverfahren (Abweichung: <i>z.T. ohne Säurehydrolyse nach Mikrowellentrocknung</i> )
ASU L 08.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Wurstwaren – Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt – Referenzverfahren (Abweichung: <i>z.T. ohne Säurehydrolyse nach Mikrowellentrocknung</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

ASU L 13.05-3 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten – Modifiziertes Verfahren auf Basis der Methode K-I 2 a der Deutschen Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten und verw. Stoffen (Abweichung: <i>nach Säurehydrolyse</i> )
ASU L 13.06-3 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Fettgehaltes in Halbfettmargarine (Abweichung: <i>nach Säurehydrolyse</i> )
ASU L 13.08-1 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Fettgehaltes in Mischfetten (Abweichung: <i>nach Säurehydrolyse</i> )
ASU L 17.00-4 1982-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Abweichung: <i>ohne Vortrocknung</i> )
ASU L 18.00-5 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren (Abweichung: <i>ohne Vortrocknung</i> )
ASU L 20.01/02-3 1980-05	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 20.01/02-5 1980-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 22.02/04-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Trocken-massegehaltes in feuchten Teigwaren
ASU L 26.11.03-6 1983-05	Bestimmung des Salzsäureunlöslichen (Sandgehalt) in Tomatenmark (Abweichung: <i>Veraschungsbedingungen, auch für Senf</i> )
ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften (Abweichung: <i>Veraschungsbedingungen</i> )
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade

Ausstellungsdatum: 20.05.2019

**Gültig ab: 20.05.2019**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

ASU L 47.00-5 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche (Abweichung: <i>Veraschungsbedingungen</i> )
ASU L 52.01.01-6 1983-11	Bestimmung des Salzsäureunlöslichen (Sandgehalt) in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (Abweichung: <i>Veraschungsbedingungen</i> )
ASU L 52.06-2 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Speisesenf
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten – Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Abweichung: <i>Veraschungsbedingungen</i> )
VDLUFA Methodenbuch III Methode 6.1.1 3. Erg. 1993	Bestimmung der Rohfaser (Amtliche Methode) (Abweichung: <i>Apparatur, Veraschungstemperatur</i> )
Verwaltungsvorschrift FertigPackFüllmengRL 1982-03	Richtlinien zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßbehältnissen durch die zuständigen Behörden (RFP)
QMAA-C-05, Rev. 12 2015-11	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln – Verfahren nach Weibull und nach Soxhlet
QMAA-C-16, Rev. 4 2015-08	Bestimmung der Trockenmasse bei festen und flüssigen Lebensmitteln und Futtermitteln – Seesandmethode, Mikrowellentrocknung und Trocken- schalenmethode
QMAA-S-03, Rev. 5 2016-03	Präparation von Lebensmitteln zur Ermittlung der Hauptbestandteile
QMAA-S-04, Rev. 3 2017-01	Gravimetrische Bestimmung des Abtropfgewichtes von Lebensmitteln in Aufgussflüssigkeiten
QMAA-S-06, Rev. 9 2017-03	Bestimmung von Gewichten und Einzelgewichten von Lebensmitteln in Fertigpackungen
QMAA-S-18, Rev. 4 2017-03	Volumenbestimmung von flüssigen Lebensmitteln in Fertigpackungen

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

QMAA-S-26, Rev. 5 2019-01	Bestimmung des Drip-Verlustes bei rohen Fleisch- und Fischproben
QMAA-S-27, Rev. 3 2019-01	Bestimmung des Grill-/Bratverlustes bei rohen Fleischwaren
QMAA-S-28, Rev. 7 2017-02	Präparative Untersuchung von Lebensmitteln auf Fremdkörper
QMAA-S-33, Rev. 4 2018-01	Überprüfung der Stückgrößenverteilung von Kochschinken mittels gravimetrischer Präparation der Rohware
QMAA-S-46, Rev. 1 2015-11	Bestimmung der Abtrocknungsverluste von Fleischwaren
QMAA-S-47, Rev. 2 2017-03	Bestimmung des Glasuranteils von TK-Fischen

**1.5.3 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebens- und Futtermitteln \*\***

OIV-MA-AS313-01 2009-07	Gesamtsäure (A 10, überarbeitet durch 377/2009)
VO (EG) 152/2009 Anhang III Teil J 2009-01-27 zuletzt geändert 2014-06-27	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung des Zuckergehaltes
VO (EG) 152/2009 Anhang III Teil Q 2009-01-27 zuletzt geändert 2014-06-27	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung des Chlorgehaltes aus Chloriden
ASU L 03.00-11 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse – Potentiometrisches Verfahren (Abweichung: <i>Ansäuern mit Citronensäure</i> )
ASU L 03.42-4 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Chloridgehaltes in Schmelzkäse – Potentiometrisches Titrationsverfahren (Abweichung: <i>Ansäuern mit Citronensäure</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen – Potentiometrische Endpunktbestimmung (Abweichung: <i>ohne Carrez-Klärung, Ansäuern mit Citronensäure</i> )
ASU L 08.00-5/1 2010-01	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Wurstwaren; Potentiometrische Endpunktbestimmung (Abweichung: <i>ohne Carrez-Klärung, Ansäuern mit Citronensäure, weitere 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 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen – Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung
ASU L 26.04-1 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Chlorid in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut (Abweichung: <i>Ansäuern mit Citronensäure</i> )
ASU L 26.04-4 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut
ASU L 26.11.03-2 1983-05	Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode) (Abweichung: <i>Ansäuern mit Citronensäure</i> )
ASU L 26.11.03-4 1983-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)
ASU L 31.00-3 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften (Abweichung: <i>weitere Lebensmittel</i> )
ASU L 40.00-6 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Honig -Bestimmung des Gehaltes an freier Säure

Ausstellungsdatum: 20.05.2019

**Gültig ab: 20.05.2019**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

ASU L 52.01.01-2 1983-11	Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode) (Abweichung: <i>Ansäuern mit Citronensäure</i> )
ASU L 52.04-2 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig
ASU L 52.06-3 1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Speisesenf (Abweichung: <i>Extraktionsbedingungen, ohne Carrez-Klärung, Ansäuern mit Citronensäure</i> )
QMAA-C-36, Rev. 4 2009-05	Titrimetrische Bestimmung der Iodzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen, ggf. nach Extraktion von Fleisch oder Fleischerzeugnissen
QMAA-C-37, Rev. 4 2010-08	Titrimetrische Bestimmung der Säurezahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen, ggf. nach Extraktion von Fleisch oder Fleischerzeugnissen
QMAA-C-38, Rev. 6 2015-02	Titrimetrische Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen, ggf. nach Extraktion von Fleisch oder Fleischerzeugnissen

**1.5.4 Destillative Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln \*\***

OIV-MA-AS312-01A 2009-07	Alkoholgehalt in Volumenprozent (Pyknometrie, Biegeschwinger, hydrostatische Waage) (A2; 8/2000; 24/2003; überarbeitet durch OIV 377/2009)
VO (EG) 152/2009 Anhang III Teil C 2009-01-27 zuletzt geändert 2014-06-27	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung des Rohproteingehaltes
ASU L 01.00-10/1 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch – Teil 1: Kjeldahl-Verfahren (Abweichung: <i>Titration mit Schwefelsäure</i> ) ( <i>zurückgezogene Norm</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl – Referenzverfahren (Abweichung: <i>weitere Lebensmittel</i> )
ASU L 07.00-41 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen
ASU L 10.00-3 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen – Referenzverfahren
ASU L 13.05-6 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamteiweißgehaltes in Margarine
ASU L 15.00-3 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes von Getreide und Hülsenfrüchten – Kjeldahl-Verfahren
ASU L 26.11.03-11 1983-11	Bestimmung des Gesamtstickstoffs in Tomatenmark (Abweichung: <i>Titration mit Schwefelsäure</i> )
VDLUFA Methodenbuch VI Methode C 30.3 1985-01	Stickstoffverbindungen von Milch und Milchprodukten – Bestimmung des NPN (Nicht-Protein-Stickstoff)-Gehaltes
QMAA-C-25, Rev. 6 2010-06	Ethanol in Spirituosen und Wein

**1.5.5 Enzymatische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Umfeldproben \***

ASU L 00.00-46/2 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln Teil 2: Enzymatisches Verfahren
ASU L 01.00-17 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten – Enzymatisches Verfahren ( <i>zurückgezogene Norm</i> )



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

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
ASU L 01.00-86 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Citronensäuregehaltes in Milch und Milcherzeugnissen – Enzymatisches Verfahren
ASU L 02.00-12 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milcherzeugnissen und Speiseeis – Enzymatisches Verfahren
ASU L 05.00-10 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Glucose, Fructose und Saccharose in Eiern und Eiprodukten – Enzymatisches Verfahren
ASU L 07.00-13 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Fleischerzeugnissen – Enzymatisches Verfahren
ASU L 07.00-15 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von D- und L-Milchsäure (D- und L-Lactat) in Fleischerzeugnissen – Enzymatisches Verfahren
ASU L 07.00-17 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von L-Glutamin-säure (L-Glutamat) in Fleischerzeugnissen – Enzymatisches Verfahren
ASU L 07.00-22 1983-05	Bestimmung von Glucose in Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-23 1983-05	Bestimmung von Lactose in Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-24 1983-05	Bestimmung von Saccharose in Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-33a 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Gesamtglucose (Stärke) in Fleischerzeugnissen

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

ASU L 17.00-7 1983-11	Bestimmung von Lactose in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU-L 26.11.03-8 1983-05	Bestimmung des Zuckergehaltes in Tomatenmark (enzymatische Methode)
ASU L 26.11.03-9 1983-05	Bestimmung von L-Glutaminsäure in Tomatenmark (enzymatische Methode)
ASU L 31.00-12 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Enzymatische Bestimmung der Gehalte an D-Glucose und D-Fructose in Frucht- und Gemüsesäften – Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH
ASU L 31.00-13 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Enzymatische Bestimmung des Saccharosegehaltes in Frucht- und Gemüsesäften – Spektralphotometrisches Verfahren mit NADP
ASU L 31.00-14 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an Citronensäure (Citrat) in Frucht- und Gemüsesäften – Spektralphotometrische Bestimmung von NADH
ASU L 44.00-6 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Lactose in Schokolade – Enzymatisches Verfahren
ASU L 48.02.07-2 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Maltose in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl
ASU L 52.01.01-9 1983-11	Bestimmung von L-Glutaminsäure in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (enzymatische Methode)
ASU L 52.06-5 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtzuckergehaltes in Speisesenf
R-Biopharm Citronensäure REF 10139076035 2010-03	Enzymtest zur Bestimmung des Citronensäuregehaltes in Lebensmitteln
R-Biopharm L-Glutaminsäure REF 10139092035 2010-05	Enzymtest zur Bestimmung des Glutaminsäuregehaltes in Lebensmitteln

Ausstellungsdatum: 20.05.2019

**Gültig ab: 20.05.2019**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

R-Biopharm  
D-Milchsäure/L-Milchsäure  
REF 11112821035  
2010-05

Enzymtest zur Bestimmung des D- und L-Milchsäuregehaltes  
in Lebensmitteln

R-Biopharm  
Lactose/D-Galactose  
REF 10176303035  
2015-01

Enzymtest zur Bestimmung des Lactose- und  
D-Galactosegehaltes in Lebensmitteln

R-Biopharm  
Maltose/Saccharose/  
D- Glucose  
REF 11113950035  
2013-12

Enzymtest zur Bestimmung des Maltosegehaltes in  
Lebensmitteln

R-Biopharm  
Ethanol  
REF 10176290035  
2012-08

Enzymtest zur Bestimmung des Ethanolgehaltes in  
Lebensmitteln

Thermo Scientific  
Sucrose (Total Glucose)  
REF 984312  
2015-01

Enzymtest zur Bestimmung des Gesamtglucosegehaltes in  
Lebensmitteln

Thermo Scientific  
D-Glucose  
REF 984304  
2015-08

Enzymtest zur Bestimmung des Glucosegehaltes in  
Lebensmitteln

**1.5.6 Photometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebens- und Futtermitteln \*\***

VO (EG) 152/2009 Anhang III  
Teil P  
2009-01-27  
zuletzt geändert  
2014-06-27

Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom  
27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren  
und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von  
Futtermitteln –  
Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes

VO(EWG) 2568/91  
Anhang IX  
1991-07-11  
zuletzt geändert  
2015-10-13

Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom  
11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und  
Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung –  
UV-Spektrophotometrische Analyse

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

ASU L 06.00-8 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Abweichung: <i>Pufferzusammensetzung, Pipettiergerät, Wellenlänge</i> )
ASU L 06.00-9 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Photometrisches Verfahren (Abweichung: <i>weitere Lebensmittel</i> )
ASU L 07.00-8 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleischerzeugnissen – Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Abweichung: <i>Pufferzusammensetzung, Pipettiergerät, Wellenlänge</i> )
ASU L 07.00-9 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleischerzeugnissen – Photometrisches Verfahren
ASU L 07.00-57 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen
ASU L 08.00-8 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Wurstwaren – Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Abweichung: <i>Pufferzusammensetzung, Pipettiergerät, Wellenlänge, weitere Lebensmittel</i> )
ASU L 08.00-9 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Wurstwaren – Photometrisches Verfahren
ASU L 08.00-10 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gehaltes an aufgeschlossenem Milcheiweiß in Wurstwaren ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz
ASU L 08.00-55 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Kollagenabbauprodukten in Wurstwaren

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

ASU L 52.06-4 1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gehaltes an Allylsenfölin in Speisesenf (Abweichung: <i>auch für Meerrettich</i> )
QMAA-C-06, Rev. 11 2015-01	Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Lebensmitteln – Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss
QMAA-C-09, Rev. 11 2015-05	Bestimmung des Gesamtphosphatgehaltes in Lebensmitteln und des Gesamtphosphorgehaltes in Futtermitteln – Photometrisches Verfahren
QMAA-C-49, Rev. 3 2015-06	Photometrische Bestimmung von Allyl-Isouthiocyanat (AITC) in Senfen und Meerrettichzubereitungen
QMAA-C-50, Rev. 3 2015-04	Photometrische Bestimmung von Allylisouthiocyanat in Senfsaaten
QMAA-S-23,-Rev. 4 2017-02	Bestimmung der Fleischfarbe mittels Chroma Meter

**1.5.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Nahinfrarot-Spektroskopie \*\***

ASU L 06.00-64 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Fleisch – Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren – Screeningverfahren
ASU L 07.00-63 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Fleischerzeugnissen – Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren – Screeningverfahren
ASU L 08.00-60 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch und Fleischerzeugnissen– Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren – Screeningverfahren
QMAA-C-91, Rev. 2 2015-02	Bestimmung von Lebensmittelinhaltsstoffen in Wurstwaren, Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels NIR-Spektroskopie
QMAA-C-92, Rev. 1 2014-09	Bestimmung von Protein und Wasser in Milch mittels NIR- Spektroskopie

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

QMAA-C-93, Rev. 1  
2014-09 Bestimmung von Protein und Wasser in Joghurt mittels NIR-Spektroskopie

**1.5.8 Elektrodenmessung zur Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln \*\***

ASU L 04.00-13  
2006-12 Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma

ASU L 05.00-11  
1995-01 Untersuchung von Lebensmitteln – Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten

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

ASU L 08.00-2  
1980-09 Messung des pH-Wertes in Wurstwaren

ASU L 13.05-5  
1984-05 Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des pH-Wertes in Margarine

ASU L 26.04-3  
1987-06 Untersuchung von Lebensmitteln – Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut

ASU L 31.00-2  
1997-01 Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften

QMAA-S-22, Rev. 9  
2017-08 Elektrochemische Ermittlung des pH-Wertes in Lebensmitteln

**1.5.9 Weitere physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen in Lebens- und Futtermitteln**

VO (EG) 152/2009  
Anhang III Teil L  
2009-01-27  
zuletzt geändert  
2014-06-27 Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung des Stärkegehaltes

ASU L 01.00-29  
1988-12 Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gefrierpunktes von Milch – Thermistor-Kryoskop-Verfahren

ASU L 04.00-9  
1986-05 Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Wasserverteilung in Butter – Indikatorpapier-Verfahren

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

ASU L 04.00-14 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Härte von Butter
ASU L 06.00-15 2002-12 Berichtigung	Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 08.00-22 1982-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis von kondensierten Phosphaten in Wurstwaren
ASU L 40.00-2 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Honig Bestimmung des Wassergehaltes – Refraktometrisches Verfahren
VDLUFA Methodenbuch VI C26.7 5. Ergänzung 2000	Physikalische Prüfmerkmale von Milch und Milchprodukten – Physikalische Prüfung von Schlagsahne
Heyl Lactognost® 2011-11	Qualitativer Phosphatasenachweis in Milch, Molke, Rahm und Butter
Merck Peroxidase-Test REF 117828 2012-09	Qualitativer Peroxidase-Nachweis in Lebensmitteln
QMAA-C-88, Rev. 2 2016-03	Qualitativer Stärkenachweis mit Lugol in Lebensmitteln
QMAA-S-05, Rev. 7 2017-03	Elektrolytische Messung des aw-Wertes in Lebensmitteln Und Futtermitteln
QMAA-S-21, Rev. 6 2018-12	Sensorische und physikalische Untersuchung der Qualitäts- merkmale von Eiern

**1.5.10 Probenvorbereitung für Histologische Untersuchungen**

QMAA-H-01, Rev. 5 2016-03	Anfertigung histologischer Präparate von Lebensmitteln
------------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00

**1.5.11 Histologische Untersuchungen zur Darstellung von Gewebsstrukturen sowie Inhalts- und Zusatzstoffen von Lebensmitteln \*\***

ASU L 06.00-13 1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren – Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung <i>(Abweichung: Isopropylalkohol statt Ethanol; Verkürzung der Färbezeit; weitere Matrices: Käse, pflanzliche Lebensmittel und Convenience)</i>
ASU L 07.00-18 1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleischerzeugnissen – Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung <i>(Abweichung: Isopropylalkohol statt Ethanol; Verkürzung der Färbezeit; weitere Matrices: Käse, pflanzliche Lebensmittel und Convenience)</i>
ASU L 08.00-20 1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Wurstwaren – Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung <i>(Abweichung: Isopropylalkohol statt Ethanol; Verkürzung der Färbezeit; weitere Matrices: Käse, pflanzliche Lebensmittel und Convenience)</i>
ASU L 20.04-1 1982-05	Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von fleischhaltigen Salaten – Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung <i>(Abweichung: Isopropylalkohol statt Ethanol; Verkürzung der Färbezeit; weitere Matrices: Käse, pflanzliche Lebensmittel und Convenience)</i>
QMAA-H-08, Rev. 6 2015-11	Alcianblau-Färbung pH 2,5 und pH 1,0 zur Darstellung von Verdickungsmitteln in Lebensmitteln



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

**1.5.12 Untersuchung von Fisch und Fischprodukten auf Nematoden**

<p>VO (EG) Nr. 2074/2005 Anhang II, Abschnitt I, Kapitel II, Nr. 2 2005-12-05 zuletzt geändert 2014-03-08</p>	<p>Sichtkontrolle – Nachweis von Nematoden mittels Durchleuchtungsmethode in Fisch</p>
---	--

**1.5.13 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC mit konventionellen Detektoren (UV (DAD)- und Fluoreszenz-Detektor) \*\***

<p>VO (EG) 152/2009 Anhang III Teil G 2009-01-27 zuletzt geändert 2017-05-05</p>	<p>Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung des Tryptophangehaltes</p>
<p>VO (EG) 152/2009 Anhang III Teil F 2009-01-27 zuletzt geändert 2017-05-05</p>	<p>Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung des Gehaltes an Aminosäuren (Abweichung: <i>außer Tryptophan</i>)</p>
<p>ASU L 00.00-9 1984-11</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Abweichung: <i>auch fettreiche Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 00.00-28 2001-07</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln – HPLC-Verfahren</p>
<p>ASU L 01.00-76 2009-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M1 in Milch und Milchpulver – Reinigung durch Immunaффinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Abweichung: <i>Erwärmung Proben</i>)</p>
<p>ASU L 03.00-41/2 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Natamycingehalts in Käse, Käserinde und Schmelzkäse – Teil 2: Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Abweichung: <i>auch weitere Lebensmittel und Umhüllungen</i>)</p>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

ASU L 08.00-12 1980-09	Nachweis von Lebensmittelfarbstoffen in oberflächenbehandelten Brühwürsten und Räucherwaren (Abweichung: <i>Flüssigkeitschromatographischer Nachweis</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 Getreide, Schalenfrüchten und verwandten Produkten – Hochleistungsflüssigchromatografisches Verfahren (Abweichung: <i>Derivatisierung</i> )
ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren (Abweichung: <i>Vortrocknung, Einwaage, Detektionswellenlänge, weitere Lebensmittel</i> )
ASU L 26.00-1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen – HPLC/IC-Verfahren
ASU L 26.11.03-14 1983-11	Nachweis von wasserlöslichen Farbstoffen in Tomatenmark, Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (Abweichung: <i>flüssigkeitschromatographischer Nachweis</i> )
ASU L 46.00-3 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen – Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC (Abweichung: <i>Eluentenkomposition</i> )
SLMB 1041.1 1999-02	Bestimmung des Coffeins und Theobromins in Schokolade; HPLC (Abweichung: <i>Detektionswellenlänge</i> )
VDLUFA Methodenbuch III 4.11.3 1988	Bestimmung von DL-2-Hydroxy-4-Methyl-Mercaptobuttersäure
VDLUFA Methodenbuch III 4.11.4 1993	Bestimmung von DL-2-Hydroxy-4-Methyl-Mercaptobuttersäure nach Hydrolyse
QMAA-IA-02, Rev. 6 2015-07	Ionenchromatografische Untersuchung in Fleisch-, Wurstwaren, Fisch, Meeresfrüchten und Zusatzstoffen auf Di- und Triphosphat
QMAA-IA-04, Rev. 8 2016-04	Bestimmung von Konservierungsstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD

Ausstellungsdatum: 20.05.2019

**Gültig ab: 20.05.2019**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

QMAA-IA-30, Rev. 5 2015-01	Nachweis von wasserlöslichen Farbstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC
QMAA-IA-35, Rev. 6 2015-08	Bestimmung von Nitrat und Nitrit in Lebensmitteln, Zusatzstoffen und -zubereitungen mittels HPLC
QMAA-IA-37, Rev. 5 2015-06	Untersuchung von Koffein und Theobromin in Lebensmitteln mittels HPLC
QMAA-IA-39, Rev. 5 2015-12	Bestimmung von Natamycin in Käse, Käserinde, Käseerzeugnissen, Wurstwaren und Umhüllungen mittels Hochleistungsflüssigchromatographie (HPLC)
QMAA-IA-44, Rev. 3 2016-01	Bestimmung von Vitamin C mit Hochleistungsflüssigchromatografie (HPLC) in Lebensmitteln
QMAA-IA-70, Rev. 3 2016-02	Bestimmung der Aflatoxine M1, B1, B2, G1 und G2 in Lebens- und Futtermitteln mittels Hochleistungsflüssigchromatographie (HPLC)
QMAA-IA-79, Rev. 1 2015-08	Qualitative Bestimmung des wasserlöslichen Textilfarbstoffs Reactive Red 195 in Zusatzstoffen und -zubereitungen mittels HPLC-DAD

**1.5.14 Bestimmung von Inhaltsstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels HPLC mit Tandemmassenspektrometrie (LC-MS/MS) \*\***

DIN EN 16618 2015-06	Lebensmittelanalytik – Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln mit Flüssigchromatographie und Tandem-Massenspektrometrie (LC-ESI-MS/MS) (Abweichung: <i>Aufreinigung</i> )
ASU L 00.00-76 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln – LC-MS/MS-Verfahren
ASU L 00.00-114 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Rückstandsanalyse von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln (Tabellarische Auflistung von Precursor-Ionen und typischen Fragmenten sowie weiterer Messparameter von Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffen zur Bestimmung mittels gekoppelter Flüssigchromatographie/Tandem-Massenspektrometrie)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

ASU L 00.00-115/1 2015-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittel- rückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS modular) (Abweichung: <i>spezielle Aufarbeitung einzelner Wirkstoffe, z. B. saure Extraktion; Matrices: Obst und Gemüse, saures Obst, Getreide und Getreideerzeugnisse, getrocknete Hülsenfrüchte</i> )
ASU L 00.00-134 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels HPLC/DAD bzw. HPLC-MS/MS (Abweichung: <i>Extraktionsmittel</i> )
ASU L 00.00-136 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffen und Metaboliten in Wasser mittels HPLC und Tandem-Massenspektrometrie
QMAA-IA-29, Rev. 5 2014-11	Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen in Lebensmitteln, Umhüllungen, Reinigungs- und Desinfektions- mitteln mittels HPLC-MS/MS
QMAA-IA-58, Rev. 1 2012-11	Bestimmung von Nikotin in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
QMAA-IA-82, Rev. 2 2016-05	Bestimmung von Tierarzneimitteln in tierischen Lebensmitteln mittels Hochleistungsflüssigchromatographie-Tandem-Massen- spektrometrie (HPLC-MS/MS)

**1.5.15 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in  
Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren  
(EC- und FI-Detektor) \*\***

ASU L 05.00-16 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Cholesterin-gehaltes in Eiern und Eiprodukten – Gaschromatographisches Verfahren (Abweichung: <i>Änderung der Verseifungszeit und -temperatur</i> )
ASU L 07.00-64 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von frei vorliegenden Aminosäuren in Fleischerzeugnissen – Gaschromatographisches Verfahren

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

ASU L 08.00-57 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Cholesterin-gehaltes in Wurstwaren – Gaschromatographisches Verfahren (Abweichung: <i>Änderung der Verseifungszeit und –temperatur, auch fettreiche Lebensmittel</i> )
ASU L 13.00-26 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Gaschromatographische Untersuchung der Methylester von Fettsäuren in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.00-27/2 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern – Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethyl-estern in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 17.00-12 2003-07 Berichtigung	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Abweichung: <i>auch Fett aus Lebensmittel</i> )
ASU L 22.02/04-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Cholesterin-gehaltes in Teigwaren – GC-Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau (Abweichung: <i>Änderung der Verseifungszeit und -temperatur</i> )
ASU L 52.02-2 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von frei vorliegenden Aminosäuren in Speisewürzen – Gaschromatografisches Verfahren
DGF Einheitsmethode C-VI 11f (08) 2008	Fettsäuremethylester (Saure Umesterung)
QMAA-IA-31, Rev. 4 2015-11	Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Lebensmitteln mittels GC-FID
QMAA-IA-57, Rev. 2 2015-11	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Lebensmitteln mittels GC-FID
QMAA-IA-60, Rev. 3 2015-08	Bestimmung von Rückständen leichtflüchtiger halogenerter Kohlenwasserstoffe (LHKW) in Milchprodukten und Fetten/Ölen mittels Headspace-GC/ECD

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00

**1.5.16 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS-Detektor) \*\***

ASU L 00.00-36/2 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln – Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid (Abweichung: <i>Bestimmung mittels GC-MS</i> )
ASU L 00.00-49/2 2002-12 Berichtigung	Untersuchung von Lebensmitteln – Fettarme Lebensmittel – Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen – Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Abweichung: <i>Bestimmung mittels GC-MS, Mikrowellen-Erhitzung</i> )
ASU L 00.00-115/1 2015-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittel- rückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS modular) (Neufassung der Methode L 00.00-115 durch die Arbeitsgruppe "Pestizide" nach § 64 LFGB) (Abweichung: <i>spezielle Aufarbeitung einzelner Wirkstoffe, z. B. saure Extraktion; Matrices: Obst und Gemüse, saures Obst, Getreide und Getreideerzeugnisse, getrocknete Hülsenfrüchte</i> )
QMAA-IA-59, Rev. 2 2015-09	Bestimmung von monomeren Weichmachern in Lebensmitteln mittels GC-MS
QMAA-IA-66, Rev. 4 2015-08	Screening auf mittel- bis schwerflüchtige organische Verbindungen (SVOC) in Gewürzen, Gewürzmischungen und Lebensmitteln mittels GC-MS
QMAA-IA-69, Rev. 4 2016-03	Screening auf flüchtige organische Verbindungen (VOC) in Lebensmitteln mittels Headspace-GC-MS/ECD

**1.5.17 Bestimmung von Mineralstoffen, Schwermetallen und Spurenelementen in Lebens- und Futtermitteln mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Graphitrohr-AAS, Flammen-AAS sowie Kaltdampftechnik) \*\***

DIN EN 14084 2003-07	Lebensmittel – Bestimmung von Elementspuren – Bestimmung von Blei, Cadmium, Zink, Kupfer und Eisen mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) nach Mikrowellenaufschluss (Abweichung: <i>Kalibration</i> )
-------------------------	--

Ausstellungsdatum: 20.05.2019

**Gültig ab: 20.05.2019**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

<p>DIN EN 15505 2008-06</p>	<p>Lebensmittel – Bestimmung von Elementspuren – Bestimmung von Natrium und Magnesium mit Flammen- Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) nach Mikrowellenaufschluss (Abweichung: <i>Isoformierungsreagenz</i>)</p>
<p>VO (EG) 152/2009 Anhang IV Teil C 2009-01-27 zuletzt geändert 2014-06-27</p>	<p>Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung des Gehalts an den Spurenelementen Eisen, Kupfer, Mangan und Zink</p>
<p>ASU L 00.00-19/2 1993-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln; Teil 2: Bestimmung von Eisen, Kupfer, Mangan und Zink mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Flamme</p>
<p>ASU L 00.00-19/3 2004-07</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln – 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss (Abweichung: <i>Kalibration</i>)</p>
<p>ASU L 00.00-19/4 2003-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln – Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss (Abweichung: <i>Stabilisierung mit KBr/KBrO<sub>3</sub>- Aufschluss in PTFE/PFA-Gefäßen</i>)</p>
<p>ASU L 00.00-127 2011-01</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Zinn in Lebensmitteln mit der Flammen- und Graphitrohr-Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) nach Druckaufschluss (Abweichung: <i>Aufschluss, Detektionswellenlänge</i>)</p>
<p>ASU L 07.00-56 2000-07</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Isoformierungsreagenz</i>)</p>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

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>Isoformierungsreagenz</i> )
ASU L 59.11-14 1986-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Calcium und Magnesium in natürlichem Mineralwasser
ASU F 0089 2013-04	Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung von Quecksilber in Futtermitteln mittels Kaltdampf- Atomabsorptionsspektrometrie (KD-AAS) nach Mikrowellen- Druckaufschluss (Extraktion mit 65 % Salpetersäure und 30 % Wasserstoffperoxid) (Abweichung: <i>Stabilisierung mit KBr/KBrO<sub>3</sub></i> )
QMAA-IA-11, Rev. 5 2015-08	Bestimmung von Natrium, Kalium, Magnesium und Calcium in Lebensmitteln und Wasser sowie Kalium, Magnesium und Calcium in Futtermitteln mittels HR-CS-Flammen-AAS
QMAA-IA-33, Rev. 3 2014-01	Bestimmung von Aluminium in Lebensmitteln mittels HR-CS-Graphitrohr-AAS
QMAA-IA-67, Rev. 2 2015-08	Bestimmung von Blei, Cadmium und Nickel in Milch, Sahne, Milch- und Sahneerzeugnissen mittels HR-CS-Graphitrohr-AAS

**1.5.18 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels GC mit Tandemmassenspektrometrie (GC-MS/MS) \*\***

ASU L 00.00-115/1 2015-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittel- rückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS modular) (Neufassung der Methode L 00.00-115 durch die Arbeitsgruppe "Pestizide" nach § 64 LFGB) (Abweichung: <i>spezielle Aufarbeitung einzelner Wirkstoffe, z. B. saure Extraktion; Matrices: Obst und Gemüse, saures Obst, Getreide und Getreideerzeugnisse, getrocknete Hülsenfrüchte</i> )
QMAA-IA-76, Rev. 2 2016-03	Bestimmung von Pestizidrückständen in tierischen Lebensmitteln mittels GC-MS/MS und/oder LC-MS/MS
QMAA-IA-77, Rev. 2 2016-02	Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Lebensmitteln mittels GC-MS/MS



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

**1.5.19 Bestimmung der Dichte von flüssigen Lebensmitteln mittels Biegeschwinger \*\***

OIV-MA-AS2-01A 2012	Dichte und relative Dichte bei 20 °C
SLMB Nr. 667 2008	Bestimmung der relativen Dichte von Frucht- und Gemüsesäften, Biegeschwinger-Methode
SLMB Nr. 886 2007	Bestimmung der Dichte von Spirituosen, Biegeschwinger-Methode
QMAA-C-15, Rev. 4 2015-08	Bestimmung der Dichte und der relativen Dichte bei 20 °C in flüssigen Lebensmitteln mittels Biegeschwinger
QMAA-C-95, Rev. 1 2015-08	Bestimmung des Gehalts an löslichem Trockenstoff in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse mittels Biegeschwinger

**1.5.20 Bestimmung von Stickstoff in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Verbrennungsanalyse mit Wärmeleitfähigkeitsdetektor \***

ASU L 01.00–60 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch und Milchprodukten; Verfahren nach Dumas
ASU L 02.00–24 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Milchprodukten; Verfahren nach Dumas
ASU L 03.00–27 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Käse; Verfahren nach Dumas
ASU L 06.00–20 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Verfahren nach Dumas (Abweichung: <i>weitere Lebensmittel</i> )
ASU L 17.00-18 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen – Dumas-Verfahren
ASU L 22.00–2 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Rohproteingehaltes in Teigwaren; Dumas-Verfahren

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

VDLUFA Methodenbuch III  
Methode 4.1.2  
5. Erg. 2004

Bestimmung von Rohprotein mittels Dumas-Verbrennungsmethode –  
Verbandsmethode

QMAA-C-55, Rev. 6  
2011-08

Bestimmung des Proteingehaltes in Lebensmittel und Futtermitteln –  
Verfahren nach Dumas

**1.5.21 Bestimmung von Mineralstoffen, Schwermetallen und Spurenelementen in Lebens- und Futtermitteln mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) \*\***

ASU L 00.00-128  
2011-01

Untersuchung von Lebensmitteln –  
Bestimmung von Zinn in Lebensmitteln mit ICP-MS nach  
Druckaufschluss

ASU L 00.00-135  
2011-01

Untersuchung von Lebensmitteln –  
Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in  
Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss  
(Abweichung: *auch andere Elemente, Hg-Stabilisierung mit  
KBr/KBrO<sub>4</sub>*)

ASU L 00.00-157  
2016-03

Untersuchung von Lebensmitteln –  
Bestimmung von Aluminium in Lebensmitteln mit der Massen-  
spektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS)

VDLUFA Methodenbuch III  
Methode 17.9.2  
8. Erg. 2012p

Bestimmung von ausgewählten Elementen in Misch- und  
Mineralfutter- sowie Düngemitteln mittels Massenspektrometrie  
mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS)  
(Abweichung: *auch Heimtierfuttermittel*)

QMAA-IA-89, Rev. 1  
2018-01

Bestimmung von Mineralstoffen, Schwermetallen und Spurenelementen in Lebens- und Futtermitteln mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS)

**2 Untersuchung von Kosmetika, Lebensmittel-Bedarfsgegenständen, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln für den Lebensmittelbereich**

**2.1 Nachweis und Keimgehaltsbestimmungen von Mikroorganismen in Kosmetika mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren \*\***

DIN EN ISO 21149  
2017-11

Kosmetik –  
Mikrobiologie –  
Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien  
(Abweichung: *PC statt CASO-Agar*)

QMAA-M-05.35, Rev. 2  
2015-11

Bestimmung der aeroben mesophilen Gesamtkeimzahl in  
Kosmetika

Ausstellungsdatum: 20.05.2019

**Gültig ab: 20.05.2019**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

QMAA-M-05.36, Rev. 2 2015-11	Bestimmung der Keimzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Kosmetika
QMAA-M-05.37, Rev. 2 2015-11	Bestimmung der Keimzahl von Enterobacteriaceae in Kosmetika
QMAA-M-05.38, Rev. 2 2015-11	Nachweis und Bestimmung der Keimzahl von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Kosmetika
QMAA-M-05.39, Rev. 2 2015-11	Nachweis und Bestimmung der Keimzahl von <i>Pseudomonas</i> ssp. in Kosmetika

**2.2 Physikalische, physikalisch-chemische, chemische und optische Untersuchungen**

QMAA-M-02.03, Rev. 2 2013-04	Messung des Restsauerstoff- und CO <sub>2</sub> -Gehaltes von begasten Packungen
QMAA-IA-28, Rev. 3 2015-01	Gaschromatographische Bestimmung von monomeren Weichmachern in Kunststoff mittels GC-FID
QMAA-IA-29, Rev. 5 2014-11	Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen in Lebensmitteln, Umhüllungen, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln mittels HPLC-MS/MS
QMAA-S-25, Rev. 2 2015-07	Verpackungsprüfung
QMAA-S-30, Rev. 2 2017-01	Visuelle Überprüfung des Leerraumanteils von Lebensmittelverpackungen

**3 Untersuchung von Nährmedien im Bereich Lebensmittel, Futtermittel und Wasser**

DIN EN ISO 11133 2018-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser – Vorbereitung, Herstellung, Lagerung und Leistungsprüfung von Nährmedien
-----------------------------	---

**4 Untersuchungen im Bereich Wasser**

**4.1 Probenahme Rohwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser**

DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2013-03	Wasserbeschaffenheit – Probenahme – Teil 3: Anleitung zur Konservierung und Handhabung von Proben
-------------------------------------	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit – Probenahme – Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-08	Wasserbeschaffenheit – Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
DIN 38402-A 19 1988-04	Allgemeine Angaben (Gruppe A) – Probenahme von Schwimm- und Badebeckenwasser ( <i>zurückgezogene Norm</i> )
DVGW Arbeitsblatt W 551; 2004-04	Trinkwassererwärmungs- und Trinkwasserleitungsanlagen; Technische Maßnahmen zur Verminderung des Legionellen- wachstums; Planung, Errichtung, Betrieb und Sanierung von Trinkwasser-Installationen
UBA Empfehlung 2018-12	Systemische Untersuchung von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung – Probenahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses

**4.2 Mikrobiologische Untersuchungen von Rohwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser und Kühlwasser aus Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern**

DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken – Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Escherichia coli und coliformen Organismen – Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl
ISO 11731-2 2017-05	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Legionellen
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa – Membranfiltrationsverfahren
TrinkwV §15 Absatz (1c)	Bestimmung der Gesamtkeimzahl bei 22°C und 36°C
DIN EN ISO 14189 (K24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Clostridium perfringens – Verfahren mittels Membranfiltration

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

**4.3 Serologische Untersuchungen von Isolaten aus Trinkwasser, Rohwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser und Kühlwasser aus Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern**

QMAA-M-07.14, Rev. 3                      Serologische Typisierung von Legionella ssp.  
2014-08

**4.4 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Rohwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser und Kühlwasser aus Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern**

DIN EN ISO 5814 (G 22) 2013-02	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung des gelösten Sauerstoffs – Elektrochemisches Verfahren
DIN EN ISO 7393-2 (G 4-2) 2000-04	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor Teil 2: kolorimetrisches Verfahren mit N,N'-Diethyl-1,4-Phenyldiamin für Routinekontrollen
DIN EN ISO 7887 (C 1) 1994-12	Wasserbeschaffenheit – Untersuchung und Bestimmung der Färbung
DIN EN ISO 7980 (E 3a) 2000-07	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung von Calcium und Magnesium – Verfahren mittels Atomabsorptionsspektrometrie
DIN EN ISO 8467 (H 5) 1995-05	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung des Permanganat-Index
DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits- Ionenchromatographie – Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat
DIN EN ISO 10304-4 (D 25) 1999-07	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung von gelösten Anionen mittels Ionenchromatographie – Teil 4: Bestimmung von Chlorat, Chlorid und Chlorit in gering belastetem Wasser
DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung des pH-Werts

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

DIN EN ISO 11369 (F 12) 1997-11	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung ausgewählter Pflanzenbehandlungsmittel-Verfahren mit der Hochauflösungs-Flüssigchromatographie mit UV-Detektion nach Fest-Flüssig-Extraktion ( <i>Abweichung: massenspektrometrische Detektion</i> )
DIN EN ISO 12020 (E 25) 2000-05	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung von Aluminium, Verfahren mittels Atomabsorptionsspektrometrie
DIN EN ISO 15061 (D 34) 2001-12	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung von gelöstem Bromat – Verfahren mittels Ionenchromatographie
DIN EN ISO 15586 (E 4) 2004-02	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung von Spurenelementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie mit dem Graphitrohr-Verfahren
ISO 16308 2014-09	Water quality – Determination of glyphosate and AMPA – Method using high performance liquid chromatography (HPLC) with tandem mass spectrometric detection
DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02	Wasserbeschaffenheit – Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) – Teil 2: Bestimmung von 62 Elementen ( <i>Abweichung: auch Bestimmung von Eisen und Quecksilber</i> ) (zurückgezogene Norm)
DIN EN 1484 (H 3) 1997-08	Wasseranalytik – Anleitung zur Bestimmung des gesamten organischen Kohlenstoffs (TOC) und des gelösten organischen Kohlenstoffs (DOC)
DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit
DIN 38404-C 3 2005-07	Bestimmung der Absorption im Bereich der UV-Strahlung, Spektraler Absorptionskoeffizient
DIN 38404-C 4 1976-12	Bestimmung der Temperatur
DIN 38405-D 21 1990-10	Photometrische Bestimmung von gelöster Kieselsäure

Ausstellungsdatum: 20.05.2019

**Gültig ab: 20.05.2019**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

DIN 38406-E 7 1991-09	Bestimmung von Kupfer mittels Atomabsorptions- spektrometrie (AAS)
DIN 38406-E 13 1992-07	Bestimmung von Kalium mittels Atomabsorptions- spektrometrie (AAS) in der Luft-Acetylen-Flamme
DIN 38406-E 14 1992-07	Bestimmung von Natrium mittels Atomabsorptions- spektrometrie (AAS) in der Luft-Acetylen-Flamme
DIN 38406-E 32 2000-05	Bestimmung von Eisen mittels Atomabsorptions- spektrometrie
DIN 38406-E 33 2000-06	Bestimmung von Mangan mittels Atomabsorptions- spektrometrie
DIN 38407-F 30 2007-12	Bestimmung von Trihalogenmethanen (THM) in Schwimm- und Badebeckenwasser mittels Headspace-Gaschromatographie
DIN 38407-F 36 2014-09	Bestimmung ausgewählter Pflanzenschutzmittelwirkstoffe und anderer organischer Stoffe in Wasser – Verfahren mittels Hochleistungs-Flüssigchromatographie und massenspektrometrischer Detektion (HPLC-MS/MS bzw. -HRMS nach Direktinjektion)
DIN 38407-F 37 2013-11	Bestimmung von Organochlorpestiziden, Polychlorbiphenylen und Chlorbenzolen in Wasser – Verfahren mittels Gaschromatographie und massenspektro- metrischer Detektion (GC-MS) nach Flüssig-Flüssig-Extraktion
DIN 38409-H 7 2005-12	Bestimmung der Säure- und Basekapazität
DEV B 1/2 1971	Prüfung auf Geruch und Geschmack
Macherey-Nagel NANOCHOLOR® Nitrat 8 REF 985065 2015-11	Photometrische Bestimmung von Nitrat in Wasser mittels Küvettentest Messbereich: 1,3 – 35,0 mg/l
Macherey-Nagel NANOCHOLOR® Nitrit 2 REF 985068 2015-10	Photometrische Bestimmung von Nitrit in Wasser mittels Küvettentest Messbereich: 0,02 – 1,5 mg/l

Ausstellungsdatum: 20.05.2019

**Gültig ab: 20.05.2019**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

Macherey-Nagel  
NANOCHOLOR®  
Ammonium 3  
REF 985003  
2015-10

Photometrische Bestimmung von Ammonium in Wasser  
mittels Küvettentest  
Messbereich: 0,05 – 3,00 mg/l

QMAA-PN-13, Rev. 1  
2012-06

Qualitative Bestimmung von Trübung und Färbung als  
Vor-Ort-Parameter bei der Wasserprobenahme

**5 Untersuchung von Trinkwasser außerhalb der TrinkwV**

DIN EN ISO 16266 (K 11)  
2008-05

Wasserbeschaffenheit –  
Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa –  
Membranfiltrationsverfahren

DIN EN 5814 (G 22)  
2013-02

Wasserbeschaffenheit –  
Bestimmung des gelösten Sauerstoffs –  
Elektrochemisches Verfahren

DIN 38404-C 4  
1976-12

Bestimmung der Temperatur

**6 Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung – TrinkwV**

Verfahren	Titel
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2013-03	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
Empfehlung des Umweltbundesamtes 18.Dezember 2018	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel



Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00

**ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

**TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2:2000-11 (K 15)

**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 9308-2 (K 6-1) 2014-06
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2:2000-11 (K 15)
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266:2008-05 (K 11)

**ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER**

**TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Acrylamid	DIN 38413-6:2007-02 (P6)
2	Benzol	DIN 38407:1991-05 (F 9)
3	Bor	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) (zurückgezogene Norm)
4	Bromat	QMAA-IA-91, Rev.03 2018-10
5	Chrom	DIN EN ISO 15586:2004-02 (E 4) DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) (zurückgezogene Norm)
6	Cyanid	NANOCOLOR® Cyanid 08, Macherey-Nagel, 2015-03
7	1,2-Dichlorethan	EN ISO 10301:1997-08 (F 4-2)
8	Fluorid	DIN EN ISO 10304-1:2009-07 (D 20)
9	Nitrat	DIN EN ISO 10304-1:2009-07 (D 20) NANOCOLOR® Nitrat 8, Macherey-Nagel, 2014-07
10	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe	DIN 38407-36:2014-09 (F 36) DIN 38407-37:2013-11 (F 37) ISO 16308:2014-09
11	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe insgesamt	DIN 38407-36:2014-09 (F 36) DIN 38407-37:2013-11 (F 37) ISO 16308:2014-09
12	Quecksilber	DIN EN ISO 12846:2012-08 (E 12) DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) (zurückgezogene Norm) (Abweichung: auch Bestimmung von Quecksilber)
13	Selen	DIN EN ISO 15586:2004-02 (E 4) DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
		<i>(zurückgezogene Norm)</i>
14	Tetrachlorethen und Trichlorethen	DIN EN ISO 10301:1997-08 (F 4-2)
15	Uran	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) <i>(zurückgezogene Norm)</i>

**TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Antimon	DIN EN ISO 15586:2004-02 (E 4) DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) <i>(zurückgezogene Norm)</i>
2	Arsen	DIN EN ISO 15586:2004-02 (E 4) DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) <i>(zurückgezogene Norm)</i>
3	Benzo-(a)-pyren	DIN 38407-39:2011-09 (F 39)
4	Blei	DIN EN ISO 15586:2004-02 (E 4) DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) <i>(zurückgezogene Norm)</i>
5	Cadmium	DIN EN ISO 15586:2004-02 (E 4) DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) <i>(zurückgezogene Norm)</i>
6	Epichlorhydrin	DIN EN 14207:2003-09 (P9)
7	Kupfer	DIN 38406-7:1991-09 (E 7) DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) <i>(zurückgezogene Norm)</i>
8	Nickel	DIN EN ISO 15586:2004-02 (E 4) DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) <i>(zurückgezogene Norm)</i>
9	Nitrit	NANOCOLOR® Nitrit 2, Macherey-Nagel, 2014-10
10	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe	DIN 38407-39:2011-09 (F 39)
11	Trihalogenmethane	DIN EN ISO 10301:1997-08 (F 4-2)
12	Vinylchlorid	nicht belegt

**ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER**

**Teil I: Allgemeine Indikatorparameter**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	DIN EN ISO 15586:2004-02 (E 4) DIN EN ISO 12020:2000-05 (E 25) DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) <i>(zurückgezogene Norm)</i>

Ausstellungsdatum: 20.05.2019

**Gültig ab: 20.05.2019**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
2	Ammonium	NANOCOLOR® Ammonium 3, Macherey-Nagel, 2014-07
3	Chlorid	DIN EN ISO 10304-1:2009-07 (D 20)
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-2:2014-06 (K 6)
6	Eisen	DIN 38406-32:2000-05 (E 32) ----- DIN EN ISO 15586:2004-02 (E 4) DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) (zurückgezogene Norm) (Abweichung: auch Bestimmung von Eisen)
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	DIN EN ISO 7887:2012-04 (C 1)
8	Geruch (als TON)	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10 (Anhang C)
9	Geschmack	DEV B1/2 Teil a:1971
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888:1993-11 (C 8)
13	Mangan	DIN EN ISO 15586:2004-02 (E 4) ----- DIN 38406-33:2000-06 (E 33) DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) (zurückgezogene Norm)
14	Natrium	DIN 38406-14:1992-07 (E 14) DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) (zurückgezogene Norm)
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	DIN EN 1484:1997-08 (H 3)
16	Oxidierbarkeit	DIN EN ISO 8467:1995-05 (H 5)
17	Sulfat	DIN EN ISO 10304-1:2009-07 (D 20)
18	Trübung	DIN EN ISO 7027:2000-04 (C 2)
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523:2012-04 (C 5)
20	Calcitlösekapazität	DIN 38404-10:2012-12 (C 10)

**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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00

**Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind**  
**Weitere periodische Untersuchungen**

Parameter	Verfahren
Calcium	DIN EN ISO 7980:2007-07 (E 3a) DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) <i>(zurückgezogene Norm)</i>
Kalium	DIN 38406-13:1992-07 (E 13) DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) <i>(zurückgezogene Norm)</i>
Magnesium	DIN EN ISO 7980:2007-07 (E 3a) DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) <i>(zurückgezogene Norm)</i>
Phosphat	DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)
Säure- und Basekapazität	DIN 38409-7:2005-12 (H 7)

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

**7 Prüfverfahrensliste zum Fachmodul Wasser**  
**Stand: LAWA vom 13.11.2015**

**Teilbereich 1: Probenahme und allgemeine Kenngrößen**

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Probenahme Abwasser	DIN 38402-A 11: 2009-02	<input type="checkbox"/>		
Probenahmen aus Fließgewässern	DIN 38402-A 15: 1986-07		<input type="checkbox"/>	
	DIN 38402-A 15: 2010-04		<input type="checkbox"/>	
Probenahme aus Grundwasserleitern	DIN 38402-A 13: 1985-12			<input checked="" type="checkbox"/>
Probenahme aus stehenden Gewässern	DIN 38402-A 12: 1985-06		<input type="checkbox"/>	
Homogenisierung von Proben	DIN 38402-A 30: 1998-07	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Temperatur	DIN 38404-C 4: 1976-12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
pH-Wert	DIN EN ISO 10523: 2012-04	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leitfähigkeit (25°C)	DIN EN 27888: 1993-11 (C 8)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Geruch	DIN EN 1622: 2006-10 (B 3) Anlage C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Färbung	DIN EN ISO 7887: 1994-12 (C 1) Abschn. 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Trübung	DIN EN ISO 7027: 2000-04 (C 2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sauerstoff	DIN EN 25814: 1992-11 (G 22)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Redoxspannung	DIN 38404-C 6: 1984-05			<input type="checkbox"/>

**Teilbereich 2: Fotometrie, Ionenchromatografie, Maßanalyse**

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
UV-Absorption bei 254 nm (SAK 254)	DIN 38404-C 3: 2005-07		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
UV-Absorption bei 436 nm (SAK 436)	DIN EN ISO 7887: 2012-09 (C 1)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ammoniumstickstoff	DIN EN ISO 11732: 2005-05 (E 23)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 5: 1983-10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14911: 1999-12 (E 34)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nitritstickstoff	DIN EN 26777: 1993-04 (D 10)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 13395: 1996-12 (D 28)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Nitratstickstoff	DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 13395: 1996-12 (D 28)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 9: 2011-09	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 29: 1994-11		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gesamtphosphor	DIN EN ISO 6878: 2004-09 (D 11)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15681-1: 2005-05 (D 45)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15681-2: 2005-05 (D 46)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Orthophosphat	DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 6878: 2004-09 (D 11)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15681-1: 2004-07 (D 45)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15681-2: 2005-05 (D 46)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fluorid (gelöst)	DIN 38405-D 4, Abschn. 1985-07	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Chlorid	DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15682: 2002-01 (D 31)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 10304-4: 1999-07 (D 25)			<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 1: 1985-12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Sulfat	DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 5: 1985-01	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cyanid (leicht freisetzbar)	DIN 38405-D 13-2: 1981-02	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14403-1: 2012-10 (D 2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14403-2: 2012-10 (D 3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 7: 2002-04	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cyanid (Gesamt-)	DIN 38405-D 13-2: 1981-02	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14403-1: 2012-10 (D 2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14403-2: 2012-10 (D 3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 7: 2002-04	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chrom VI	DIN 38405-D 24: 1987-05	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 10304-3: 1997-11 (D 22), Abschn. 6 (gelöstes Chromat)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 23913: 2009-09 (D 41)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 18412: 2007-02 (D 40)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sulfid (leicht freisetzbar)	DIN 38405-D 27: 1992-07	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Teilbereich 3: Elementanalytik**

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Aluminium	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 12020: 2000-05 (E 25)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arsen	DIN EN ISO 11969: 1996-11 (D 18)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 35: 2004-09	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Blei	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 6: 1998-07	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cadmium	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 5961: 1995-05 (E 19)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Ausstellungsdatum: 20.05.2019

Gültig ab: 20.05.2019

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
	DIN EN ISO 15586: 2004-02(E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Calcium	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 3: 2002-03	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 7980: 2000-07 (E 3a)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14911: 1999-12 (E 34)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Chrom	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN 1233: 1996-08 (E 10)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eisen	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 32: 2000-05	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 1: 1983-05	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Kalium	DIN 38406-E 13: 1992-07	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14911: 1999-12 (E 34)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kupfer	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 7: 1991-09	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mangan	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 33: 2000-06	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14911: 1999-12 (E 34)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Natrium	DIN 38406-E 14: 1992-07	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14911: 1999-12 (E 34)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nickel	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 11: 1991-09	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Quecksilber	DIN EN 1483: 2007-07 (E 12)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17852: 2008-04 (E 35)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 12846: 2012-08 (E 12)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zink	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 8: 2004-10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bor	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Magnesium	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 3: 2002-03	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 7980: 2000-07 (E 3a)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14911: 1999-12 (E 34)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Phosphor (Phosphorverbindungen in der Originalprobe als Phosphor)	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**Teilbereich 4/5: Gruppen- und Summenparameter**

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Biologischer Sauerstoffbedarf (BSB <sub>5</sub> )	DIN EN 1899-1: 1998-05 (H 51)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN 1899-2: 1998-05 (H 52)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chemischer Sauerstoffbedarf (CSB)	DIN 38409-H 41: 1980-12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38409-H 44: 1992-05	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15705: 2003-01 (H 45)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Phenolindex	DIN 38409-H 16-2: 1984-06	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38409-H 16-1: 1984-06	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14402: 1999-12 (H 37) Verfahren nach Abschn. 4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abfiltrierbare Stoffe	DIN EN 872: 2005-04 (H 33)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38409-H 2-3: 1987-03	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Säure- und Basenkapazität	DIN 38409-H 7: 2005-12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Organischer Gesamtkohlenstoff (TOC)	DIN EN 1484: 1997-08 (H 3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gelöster organischer Kohlenstoff (DOC)	DIN EN 1484: 1997-08 (H 3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gesamter gebundener Stickstoff (TN <sub>b</sub> )	DIN EN 12260: 2003-12 (H 34)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ausstellungsdatum: 20.05.2019

Gültig ab: 20.05.2019



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
	DIN EN ISO 11905-1: 1998-08 (H 36)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Adsorbierbare organische Halogene (AOX)	DIN EN ISO 9562: 2005-02 (H 14)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38409-H 22: 2001-02		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Teilbereich 6: Gaschromatografische Verfahren**

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Leichtflüchtige Halogenkohlenwasserstoffe (LHKW)	DIN EN ISO 10301: 1997-08 (F 4)*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN 38407-F 43: 2014-10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15680: 2004-04 (F 19)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Benzol und Derivate (BTEX)	DIN 38407-F 9: 1991-05*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38407-F 43: 2014-10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15680: 2004-04 (F 19)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Organochlor-Insektizide (OCP)	DIN 38407-F 2: 1993-02*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 6468: 1997-02 (F 1)*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN 38407-F 37: 2013-11		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Polychlorierte Biphenyle (PCB)	DIN EN ISO 6468: 1997-02 (F 1)*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38407-F 2: 1993-02*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38407-F 3: 1998-07		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mono-, Dichlorbenzole	DIN EN ISO 15680: 2004-04 (F 19)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38407-F 43: 2014-10		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tri- bis Hexachlorbenzol	DIN EN ISO 6468: 1997-02 (F 1)*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38407-F 2: 1993-02*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38407-F 43: 2014-10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN 38407-F 37: 2013-11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chlorphenole	DIN EN 12673: 1999-05 (F 15)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Organophosphor- und Organostickstoffverbindungen	DIN EN ISO 10695: 2000-11 (F 6) *		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)**	DIN 38407-F 39: 2011-09	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 28540: 2014-05 (F 40)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kohlenwasserstoff-Index	DIN EN ISO 9377-2: 2001-07 (H 53)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\* massenspektrometrische Detektion ist zulässig

\*\* der Teilbereich 6 ist auch dann vollständig erfüllt, wenn PAK nach einem Verfahren des Teilbereich 7 analysiert werden

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00**

**Teilbereich 7: HPLC-Verfahren**

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)**	DIN EN ISO 17993: 2004-03 (F 18)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pflanzenbehandlungs- und Schädlingsbekämpfungsmittel (PBSM) (Die Verfahren sind nach substanzspezifischen Anforderungen anzuwenden.)	DIN EN ISO 11369: 1997-11 (F 12) *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38407-F 35: 2010-10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38407-F 36: 2014-09	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

\* *massenspektrometrische Detektion ist zulässig*

\*\* *der Teilbereich 7 ist auch dann vollständig erfüllt, wenn PAK nach einem Verfahren des Teilbereich 6 analysiert werden*

**Teilbereich 8: Mikrobiologische Verfahren**

nicht belegt

**Teilbereich 9.1: Biologische Verfahren, Biotests (Teil 1)**

nicht belegt

**Teilbereich 9.2: Biologische Verfahren, Biotests (Teil 2)**

nicht belegt

**verwendete Abkürzungen:**

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsmethoden nach § 64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e. V.
DIN	Deutsches Institut für Normung
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
IFU	International Federation of Fruit Juice Producers
ISO	International Organization for Standardization
OIV	Organisation Internationale de la vigne et du vin
SLMB	Schweizer Lebensmittelbuch
QMAA	Hausverfahren der Labor Kneißler GmbH & Co. KG
UBA	Umweltbundesamt
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten; Methodenbuch

Ausstellungsdatum: 20.05.2019

**Gültig ab: 20.05.2019**