

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 14.05.2020

Ausstellungsdatum: 14.05.2020

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 Rückkühlwerken;
Probenahme von Schwimm- und Badebeckenwasser;
Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung mit Ausnahme der radioaktiven Stoffe,
Probenahme von Roh- und Trinkwasser;
Fachmodul Wasser

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

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

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 Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

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

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

1 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

Ausstellungsdatum: 14.05.2020

Gültig ab: 14.05.2020

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

QMAA-S-01 Rev. 12
2018-11

Allgemeine Sinnenprüfung von Lebensmitteln

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

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: *weitere Lebensmittel*)

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

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

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

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

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

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

ELISA SYSTEMS Beta-Lactoglobulin Residue ESMRDBLG-48 2014-01	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von β -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
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

Ausstellungsdatum: 14.05.2020

Gültig ab: 14.05.2020

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

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 β -Lactoglobulin in Lebensmitteln
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, Kosmetik 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

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

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 sulfid-reduzierenden Bakterien (Abweichung: <i>Bestätigung</i>)
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Abweichung: <i>Bebrütung für Joghurt</i>)
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: <i>YGC; auch für andere Lebensmittelgruppen und Umfeldproben</i>)
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)
ASU L 00.00-20 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmitteln
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 2: Zählverfahren (Abweichung: <i>ALOAcount-Protokoll/Rapid-L.mono-Protokoll</i>)
ASU L 00.00-32 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 1: Nachweisverfahren (Abweichung: <i>ALOA1day-Protokoll; IEH-Listerien-Medium</i>)
ASU L 00.00-33 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C

Ausstellungsdatum: 14.05.2020

Gültig ab: 14.05.2020

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

ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> 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 (<i>Staphylococcus aureus</i> 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 <i>Clostridium perfringens</i> 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
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 β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -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>)

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

ASU L 06.00-32 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium 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 Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Bebrütung, auch für andere Lebensmittelgruppen sowie Futtermittel und Umfeldproben</i>)
AVV LmH Anlage 4, Punkt 3.9 zuletzt geändert 2014-10-20	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
MinTafWV Anlage 2 Nr. 1 1984-08	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser - Untersuchung von Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser auf Escherichia Coli und Coliforme Keime
MinTafWV Anlage 2 Nr. 2 1984-08	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser - Untersuchung von Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser auf Fäkalstreptokokken
MinTafWV Anlage 2 Nr. 3 1984-08	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser - Untersuchung von Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser auf Pseudomonas aeruginosa
MinTafWV Anlage 2 Nr. 5 1984-08	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser - Untersuchung von Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser auf kultivierbare Mikroorganismen
QMAA-M-05.03 Rev. 5 2018-09	Bestimmung der Keimzahl von E-coli und coliformen Keimen
QMAA-M- 05.04 Rev. 2 2015-01	Nachweise von Proteus spp. In rohem Fleisch
QMAA-M-05.05, Rev. 5 2016-06	Paralleler Nachweis von coliformen Keimen und E. coli in Lebens- und Futtermitteln

Ausstellungsdatum: 14.05.2020

Gültig ab: 14.05.2020

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

QMAA-M-05.09, Rev. 4 2014-10	Bestimmung der Keimzahl von <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln und Futtermitteln
QMAA-M-05.10, Rev. 3 2014-02	Bestimmung der Keimzahl von aeroben und anaeroben Sporenbildnern in Lebens- und Futtermitteln
QMAA-M-05.12, Rev. 4 2014-02	Nachweis von sulfitreduzierenden Clostridien in Säften und Saftkonzentraten
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 <i>Alicyclobacillus</i> 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 <i>E. coli</i> 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

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

QMAA-M-07.07, Rev. 2 2012-11	Glucose-Fermentationstest
QMAA-M-07.17, Rev. 2 2014-08	Kulturelle und serologische Bestätigung von <i>Campylobacter</i> spp. in Isolaten aus Geflügel und Ei
QMAA-M-07.18, Rev. 1 2015-01	Kulturelle und serologische Bestätigung von <i>Shigella</i> spp. in Isolaten aus Obst und Gemüse, Nüssen, Fleisch, Wasser und Umfeldproben

1.4.4 Probenvorbereitung mittels DNA-Extraktion für die molekularbiologische Untersuchung in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetik und Umfeldproben**

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
QMAA-P-28, Rev. 3 2020-01	Allgemeine Probenvorbereitung und DNA-Extraktion zur Sequenzanalyse mittels Next Generation Sequencing (NGS)

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 <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben mittels Real-Time PCR
Bio-Rad iQ-Check® Campylobacter 357-8135 2012-03	Qualitative Bestimmung von <i>Campylobacter</i> in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels Real-Time PCR

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

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. PB100701-STEC, PB100701-STECMC 2018-08	Qualitativer Nachweis von Shigatoxin(Verotoxin)-bildenden E. coli mittels multiplex PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
Microbiologique, Inc. PB021201-MONO, PB100701-MONOMC 2018-08	Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes mittels multiplex PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
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

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

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

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

Ausstellungsdatum: 14.05.2020

Gültig ab: 14.05.2020

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

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

1.4.9 Nachweis von Nukleinsäure-Sequenzen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und Umfeldproben mittels Next Generation Sequencing (NGS) **

Illumina Inc. Nextera™ DNA Flex Library Prep, 20018704, 2019-03	Speziesidentifizierung von Mikroorganismen mittels NGS aus Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und Umfeldproben
QMAA-P-31, Rev. 2 2020-01	Nachweis von Bakterien durch Analyse variabler Sequenzen mittels NGS aus Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und Umfeldproben
QMAA-P-32, Rev. 2 2020-01	Nachweis von Hefen- und Schimmelpilzen durch Analyse variabler Sequenzen mittels NGS aus Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und Umfeldproben
QMAA-P-33, Rev. 2 2020-01	Nachweis von Tierarten durch Sequenz-Analyse mittels NGS aus Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben

1.4.10 Sequenzanalyse in Lebensmitteln und Umfeldproben

QMAA-P-34, Rev. 1 2019-12	Bioinformatische Analyse von NGS-Daten aus Lebensmitteln und Umfeldproben
------------------------------	---

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/KBrO₃*)

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

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>
----------------------------------	--

<p>ASU L 01.00-20 2013-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Abweichung: <i>Extraktionsbedingungen</i>)</p>
-----------------------------------	--

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

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>)
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>)

Ausstellungsdatum: 14.05.2020

Gültig ab: 14.05.2020

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

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>)
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

Ausstellungsdatum: 14.05.2020

Gültig ab: 14.05.2020

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

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
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

Ausstellungsdatum: 14.05.2020

Gültig ab: 14.05.2020

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

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
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

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

<p>VO (EG) 152/2009 Anhang III Teil Q 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 Chlorgehaltes aus Chloriden</p>
<p>ASU L 03.00-11 2007-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse - Potentiometrisches Verfahren (Abweichung: <i>Ansäuern mit Citronensäure</i>)</p>
<p>ASU L 03.42-4 2007-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes in Schmelzkäse - Potentiometrisches Titrationsverfahren (Abweichung: <i>Ansäuern mit Citronensäure</i>)</p>
<p>ASU L 07.00-5/1 2010-01</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung (Abweichung: <i>ohne Carrez-Klärung, Ansäuern mit Citronensäure</i>)</p>
<p>ASU L 08.00-5/1 2010-01</p>	<p>Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Wurstwaren; Potentiometrische Endpunktbestimmung (Abweichung: <i>ohne Carrez-Klärung, Ansäuern mit Citronensäure, weitere Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 13.00-5 2012-01</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen</p>
<p>ASU L 13.00-10 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Jodzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen</p>
<p>ASU L 13.00-37 2012-01</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung</p>
<p>ASU L 26.04-1 1984-11</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut (Abweichung: <i>Ansäuern mit Citronensäure</i>)</p>
<p>ASU L 26.04-4 1987-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut</p>
<p>ASU L 26.11.03-2 1983-05</p>	<p>Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode) (Abweichung: <i>Ansäuern mit Citronensäure</i>)</p>

Ausstellungsdatum: 14.05.2020

Gültig ab: 14.05.2020

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

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
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)
-----------------------------	--

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

<p>VO (EG) 152/2009 Anhang III 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 Rohproteingehaltes</p>
<p>ASU L 01.00-10/1 2002-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren (<i>zurückgezogene Norm</i>) (Abweichung: <i>Titration mit Schwefelsäure</i>)</p>
<p>ASU L 06.00-7 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Abweichung: <i>weitere Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 07.00-41 2006-09</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen</p>
<p>ASU L 10.00-3 1988-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen - Referenzverfahren</p>
<p>ASU L 13.05-6 1985-05</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamteiweißgehaltes in Margarine</p>
<p>ASU L 15.00-3 2007-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes von Getreide und Hülsenfrüchten - Kjeldahl-Verfahren</p>
<p>ASU L 26.11.03-11 1983-11</p>	<p>Bestimmung des Gesamtstickstoffs in Tomatenmark (Abweichung: <i>Titration mit Schwefelsäure</i>)</p>
<p>VDLUFA Methodenbuch VI Methode C 30.3 1985-01</p>	<p>Stickstoffverbindungen von Milch und Milchprodukten - Bestimmung des NPN (Nicht-Protein-Stickstoff)-Gehaltes</p>
<p>QMAA-C-25, Rev. 6 2010-06</p>	<p>Ethanol in Spirituosen und Wein</p>

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

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 Sulfid 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>)
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

Ausstellungsdatum: 14.05.2020

Gültig ab: 14.05.2020

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

ASU L 07.00-33a 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtglucose (Stärke) in Fleischerzeugnissen
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: 14.05.2020

Gültig ab: 14.05.2020

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 Gesamphosphorgehaltes 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 Gesamphosphorgehaltes 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 Gesamphosphorgehaltes 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
ASU L 52.06-4 1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Allylsenfölen in Speisesenf (Abweichung: <i>auch für Meerrettich</i>)

Ausstellungsdatum: 14.05.2020

Gültig ab: 14.05.2020

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

QMAA-C-50, Rev. 3
2015-04 Photometrische Bestimmung von Allylisothiocyanat 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

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

Ausstellungsdatum: 14.05.2020

Gültig ab: 14.05.2020

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

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
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

Ausstellungsdatum: 14.05.2020

Gültig ab: 14.05.2020

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

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 Qualitätsmerkmale von Eiern

1.5.10 Probenvorbereitung für Histologische Untersuchungen

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

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>

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

ASU L 08.00-20
1989-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Wurstwaren - Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung (Abweichung: *Isopropylalkohol statt Ethanol; Verkürzung der Färbezeit; weitere Matrices: Käse, pflanzliche Lebensmittel und Convenience*)

ASU L 20.04-1
1982-05

Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von fleischhaltigen Salaten - Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung (Abweichung: *Isopropylalkohol statt Ethanol; Verkürzung der Färbezeit; weitere Matrices: Käse, pflanzliche Lebensmittel und Convenience*)

QMAA-H-08, Rev. 6
2015-11

Alcianblau-Färbung pH 2,5 und pH 1,0 zur Darstellung von Verdickungsmitteln in Lebensmitteln

1.5.11 Untersuchung von Fisch und Fischprodukten auf Nematoden

VO (EG) Nr. 2074/2005
Anhang II, Abschnitt I,
Kapitel II, Nr. 2
2005-12-05
zuletzt geändert
2014-03-08

Sichtkontrolle - Nachweis von Nematoden mittels Durchleuchtungsmethode in Fisch

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

VO (EG) 152/2009
Anhang III Teil G
2009-01-27
zuletzt geändert
2017-05-05

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

VO (EG) 152/2009
Anhang III Teil F
2009-01-27
zuletzt geändert
2017-05-05

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: *außer Tryptophan*)

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

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Abweichung: <i>auch fettreiche Lebensmittel</i>)
ASU L 00.00-28 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren
ASU L 01.00-76 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M1 in Milch und Milchpulver - Reinigung durch Immunitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Abweichung: <i>Erwärmung Proben</i>)
ASU L 03.00-41/2 2014-08	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>)
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>)

Ausstellungsdatum: 14.05.2020

Gültig ab: 14.05.2020

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

<p>VDLUFA Methodenbuch III 4.11.3 1988</p>	<p>Bestimmung von DL-2-Hydroxy-4-Methyl-Mercaptobuttersäure</p>
<p>VDLUFA Methodenbuch III 4.11.4 1993</p>	<p>Bestimmung von DL-2-Hydroxy-4-Methyl-Mercaptobuttersäure nach Hydrolyse</p>
<p>QMAA-IA-02, Rev. 6 2015-07</p>	<p>Ionenchromatografische Untersuchung in Fleisch-, Wurstwaren, Fisch, Meeresfrüchten und Zusatzstoffen auf Di- und Triphosphat</p>
<p>QMAA-IA-04, Rev. 8 2016-04</p>	<p>Bestimmung von Konservierungsstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD</p>
<p>QMAA-IA-30, Rev. 5 2015-01</p>	<p>Nachweis von wasserlöslichen Farbstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC</p>
<p>QMAA-IA-35, Rev. 6 2015-08</p>	<p>Bestimmung von Nitrat und Nitrit in Lebensmitteln, Zusatzstoffen und -zubereitungen mittels HPLC</p>
<p>QMAA-IA-37, Rev. 5 2015-06</p>	<p>Untersuchung von Koffein und Theobromin in Lebensmitteln mittels HPLC</p>
<p>QMAA-IA-39, Rev. 5 2015-12</p>	<p>Bestimmung von Natamycin in Käse, Käserinde, Käseerzeugnissen, Wurstwaren und Umhüllungen mittels Hochleistungsflüssigchromatographie (HPLC)</p>
<p>QMAA-IA-44, Rev. 3 2016-01</p>	<p>Bestimmung von Vitamin C mit Hochleistungsflüssigchromatografie (HPLC) in Lebensmitteln</p>
<p>QMAA-IA-70, Rev. 3 2016-02</p>	<p>Bestimmung der Aflatoxine M1, B1, B2, G1 und G2 in Lebens- und Futtermitteln mittels Hochleistungsflüssigchromatographie (HPLC)</p>
<p>QMAA-IA-79, Rev. 1 2015-08</p>	<p>Qualitative Bestimmung des wasserlöslichen Textilfarbstoffs Reactive Red 195 in Zusatzstoffen und -zubereitungen mittels HPLC-DAD</p>

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

1.5.13 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 Flüssig-chromatographie 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)
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 Desinfektionsmitteln 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-Massenspektrometrie (HPLC-MS/MS)

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

1.5.14 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 Cholesteringehaltes 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 - Gaschromatografisches Verfahren
ASU L 08.00-57 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes 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 Fettsäuremethylestern 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 Cholesteringehaltes 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

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

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 halogenierter Kohlenwasserstoffe (LHKW) in Milchprodukten und Fetten/Ölen mittels Headspace-GC/ECD

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: *Bestimmung mittels GC-MS*)

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: *Bestimmung mittels GC-MS, Mikrowellen-Erhitzung*)

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: *spezielle Aufarbeitung einzelner Wirkstoffe, z. B. saure Extraktion; Matrices: Obst und Gemüse, saures Obst, Getreide und Getreideerzeugnisse, getrocknete Hülsenfrüchte*)

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

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

1.5.17 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

1.5.18 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

1.5.19 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
---------------------------	--

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

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
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

1.5.20 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: <i>auch andere Elemente, Hg-Stabilisierung mit KBr/KBrO₄</i>)
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: <i>auch Heimtiefuttermittel</i>)

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

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

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 (*Staphylococcus aureus* und andere Spezies) in Kosmetika

QMAA-M-05.39, Rev. 2
2015-11 Nachweis und Bestimmung der Keimzahl von *Pseudomonas* ssp. in Kosmetika

2.2 Physikalische, physikalisch-chemische, chemische und optische Untersuchungen

QMAA-M-02.03, Rev. 2
2013-04 Messung des Restsauerstoff- und CO₂-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

Ausstellungsdatum: 14.05.2020

Gültig ab: 14.05.2020

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

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

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 Probenahme von Schwimm- und Badebeckenwasser
(*zurückgezogene Norm*)

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
Wasser aus Rückkühlwerken**

DIN EN ISO 7899-2 (K 15)
2000-11 Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen
Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration

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

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

4.3 Serologische Untersuchungen von Isolaten aus Trinkwasser, Rohwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser und Wasser aus Rückkühlwerken

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

4.4 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Rohwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser und Wasser aus Rückkühlwerken

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 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

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

DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts
DIN EN ISO 11369 (F 12) 1997-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung ausgewählter Pflanzenbehandlungsmittel-Verfahren mit der Hochauflösungs-Flüssigchromatographie mit UV-Detektion nach Fest-Flüssig-Extraktion (Abweichung: <i>massenspektrometrische Detektion</i>)
DIN EN ISO 15061 (D 34) 2001-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelöstem Bromat - Verfahren mittels Ionenchromatographie
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 (zurückgezogene Norm) (Abweichung: <i>auch Bestimmung von Eisen und Quecksilber</i>)
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
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)

Ausstellungsdatum: 14.05.2020

Gültig ab: 14.05.2020

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

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
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

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

6 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV -

Probenahme

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 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 (K 15) 2000-11

TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05

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 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)

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

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
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-F 36:2014-09 DIN 38407-F 37:2013-11 ISO 16308:2014-09
11	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe insgesamt	DIN 38407-F 36:2014-09 DIN 38407-F 37:2013-11 ISO 16308:2014-09
12	Quecksilber	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) (zurückgezogene Norm) (Abweichung: <i>auch Bestimmung von Quecksilber</i>)
13	Selen	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) (zurückgezogene Norm)
14	Tetrachlorethen und Trichlorethen	DIN EN ISO 10301:1997-08 (F 4-2)
15	Uran	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) (zurückgezogene Norm)

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

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

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

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) (zurückgezogene Norm)
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 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
6	Eisen	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) (zurückgezogene Norm) (Abweichung: auch Bestimmung von Eisen)
7	Färbung (spektraler Absorptions- koeffizient 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 17294-2: 2005-02 (E 29) (zurückgezogene Norm)
14	Natrium	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-C 10:2012-12

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

Ausstellungsdatum: 14.05.2020

Gültig ab: 14.05.2020

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 17294-2: 2005-02 (E 29) (zurückgezogene Norm)
Kalium	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) (zurückgezogene Norm)
Magnesium	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29) (zurückgezogene Norm)
Phosphat	DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)
Säure- und Basekapazität	DIN 38409-H 7:2005-12

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"/>

Ausstellungsdatum: 14.05.2020

Gültig ab: 14.05.2020

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

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
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"/>	<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"/>
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"/>	<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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 6878: 2004-09 (D 11)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15681-1: 2004-07 (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"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 1: 1985-12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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"/>

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

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
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"/>
	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"/>

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

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Kalium	DIN 38406-E 13: 1992-07		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14911: 1999-12 (E 34)		<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"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)			<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 33: 2000-06			<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)			<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14911: 1999-12 (E 34)			<input type="checkbox"/>
Natrium	DIN 38406-E 14: 1992-07		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14911: 1999-12 (E 34)		<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"/>
	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"/>
	DIN 38406-E 3: 2002-03		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 7980: 2000-07 (E 3a)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14911: 1999-12 (E 34)		<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 ₅)	DIN EN 1899-1: 1998-05 (H 51)	<input type="checkbox"/>		
	DIN EN 1899-2: 1998-05 (H 52)		<input type="checkbox"/>	

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

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
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)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	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 _b)	DIN EN 12260: 2003-12 (H 34)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 11905-1: 1998-08 (H 36)	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 6468: 1997-02 (F 1)*	<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"/>
Polychlorierte Biphenyle (PCB)	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 3: 1998-07	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mono-, Dichlorbenzole	DIN EN ISO 15680: 2004-04 (F 19)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38407-F 43: 2014-10	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>

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

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
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*

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"/>
	DIN 38407-F 35: 2010-10		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38407-F 36: 2014-09		<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

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

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
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