

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Entfristet ab: 29.11.2018

Ausstellungsdatum: 30.05.2016

Urkundeninhaber:

**Quality Services International GmbH
Flughafendamm 9 a, 28199 Bremen**

Prüfungen in den Bereichen:

sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, immunologische, visuelle, mikroskopische, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchung von Lebensmitteln; sensorische, chemische, chemisch-physikalische, physikalische und mikroskopische Untersuchung von Arzneimittelrohstoffen; ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Wasser im Lebensmittelbereich sowie von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion; ausgewählte physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchung von Kosmetika, Futtermitteln und chemischen Produkten

Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

Innerhalb der mit ** gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Innerhalb der mit *** gekennzeichneten Akkreditierungsbereiche ist dem Prüflaboratorium, 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.

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

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

1 Untersuchung von Lebensmittel

1.1 Sensorische Prüfung und Bestimmung von Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz von Lebensmitteln *

ASU L 00.90-1 2013-08	Sensorische Prüfung - Allgemeine Grundlagen
ASU L 00.90-2 2015-06	Sensorische Prüfverfahren - Allgemeiner Leitfaden für die Gestaltung von Prüfräumen (nach DIN EN ISO 8589)
ASU L 00.90-4 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Rangordnungsprüfung
ASU L 00.90-6 2015-06	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung
ASU L 00.90-7 2007-12	Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Dreiecksprüfung
ASU L 00.90-8 2007-12	Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Paarweise Vergleichsprüfung
ASU L 00.90-11/1 2002-05	Sensorische Prüfverfahren – Profilprüfung Teil 1: Konventionelles Profil (Abweichung: <i>Vorgabe von Merkmalseigenschaften</i>)
ASU L 00.90-14 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung
ASU L 00.90-17 2015-06	Sensorische Prüfverfahren - Innerhalb/Außerhalb-Prüfung (In/out test)
ASU L 00.90-20 2010-09	Sensorische Prüfverfahren – Verbrauchertests
VA 300 2015-11	Sensorik, Geruch, Geschmack, Aussehen/Farbe, Konsistenz von Honig
VA 346 2015-11	Sensorik, Verkostung von Lebensmitteln nach Prüfschema

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

1.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

1.2.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Mineralstoffen in Lebensmitteln**

AOCS Ca 2c-25 1997	Gravimetrische Bestimmung von flüchtigen Bestandteilen (Commercial Fats and Oils - Moisture and Volatile Matter, Air Oven Method)
AOCS Ca 3a-46 1997	Gravimetrische Bestimmung von unlöslichen Verunreinigungen (Commercial Fats and Oils - Insoluble Impurities)
ASU L 22.02/04-4 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren
ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 40.00-4 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung der Asche
ASU L 46.01-3 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Masseverlustes von Rohkaffee bei 105°C (Abweichung: <i>Einzelbestimmung</i>)
ASU L 46.02-2 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils; Verfahren für Röstkaffee (Abweichung: <i>30 g Einwaage</i>)
ASU L 46.02-6 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Massenverlustes von gemahlenem Röstkaffee bei 103°C (Routineverfahren)
ASU L 46.03-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Masseverlustes von Kaffee-Extrakt - Trockenschrankverfahren bei Normaldruck (Routineverfahren)
ASU L 47.00-1 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Massenverlustes bei ungemahlenem Tee bei 103°C (Abweichung: <i>Einzelbestimmung</i>)
ASU L 47.00-3 1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der Gesamtasche (Abweichung: <i>Einzelbestimmung</i>)
ASU L 47.00-4 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee - Bestimmung des Wasser-Extrakts (Abweichung: <i>Durchführung in Einzelbestimmung und ohne Siebung</i>)

Ausstellungsdatum: 30.05.2016

Entfristet ab: 29.11.2018

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

ASU L 47.00-5 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche (Abweichung: <i>Einzelbestimmung</i>)
DGF C-III 11a 1984	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Fette - Bestimmung der Haupt- und Nebenbestandteile - Unlösliche Verunreinigungen
DGF C-III 11b 1984	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Fette - Bestimmung der Haupt- und Nebenbestandteile - Unlösliche Verunreinigungen (Anorganischer Anteil)
DGF C-III 12 1997	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Fette - Bestimmung der Haupt- und Nebenbestandteile - Gesamtflüchtige Bestandteile
DIN 10743 2013-05	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an wasserunlöslichen Stoffen
DIN ISO 1576 1992-05	Tee; Bestimmung der wasserlöslichen Asche und der wasserunlöslichen Asche (Abweichung: <i>Einzelbestimmung</i>)
ICUMSA GS 2/3-19 2003-07	Gravimetrische Bestimmung der unlöslichen Verunreinigungen (The Determination of Insoluble Matter in White Sugar by Membrane Filtration - Official)
FertigPackV, Anlage 4a zuletzt geändert 11.12.2014	Verordnung über Fertigpackungen (Fertigpackungsverordnung), Verfahren zur Prüfung der Füllmengen nach Gewicht oder Volumen gekennzeichnete Fertigpackungen
VA 1029 2009-08	Gravimetrische Bestimmung des Schüttgewichtes von pulverförmigen Lebensmitteln
VA 25302 2014-05	Bestimmung des Trockenmassegehaltes in fetthaltigen Lebensmitteln bei 103°C (Seesand-Methode)
VA 25305 2014-09	Gravimetrische Bestimmung des Trocknungsverlustes, Vakuumtrocknung, Trockenschrank-Methode
VA 25331 2014-04	Bestimmung des Trocknungsverlustes, kapazitive Schnellmethode; Rohkaffee

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

VA 25350 2011-03	Bestimmung der Asche in Lebensmitteln
VA 25416 2009-07	Gravimetrische Bestimmung der ethanollöslichen Bestandteile in Propolis
VA 25417 1999-12	Gravimetrische Bestimmung der ethanolunlöslichen Bestandteile in Propolis
VA 25418 2014-04	Gravimetrische Bestimmung des Wachsanteils nach Extraktion in Propolis
VA 25440 2009-03	Feinheit von Kakaopulver, "Nass"-Siebrückstand-Methode, gravimetrisch
VA 31000 2001-05	Gravimetrische Bestimmung des Bruchreisanteils

1.2.2 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln*

AOCS Cd 1b-87 1997	Iod-Zahl (Iodine Value of Fats and Oils, Cyclohexane Method), titrimetrisch
AOCS Cd 3d-63 2003	Säure-Zahl (Acid Value), titrimetrisch
AOCS Ca 5a-40 1997	Freie Fettsäuren (Free Fatty Acids), titrimetrisch
AOCS Cd 8-53 2003	Peroxid-Zahl (Peroxide Value, Acetic Acid-Chloroform Method), titrimetrisch
ASU L 13.00-39 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Karl-Fischer-Verfahren
ASU L 40.00-6 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an freier Säure (Abweichung: <i>Einwaage</i>)
ASU L 46.02-1 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Röstkaffee nach Karl Fischer; Referenzverfahren (Abweichung: <i>Einwaage, direkte Titration unter Rückflusskühlung</i>)
ASU L 46.02-3 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads; Verfahren für Röstkaffee

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

DGF C-III 4
2006 Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Fette - Bestimmung der Haupt- und Nebenbestandteile - Freie Fettsäuren

DGF C-V 11a
2002 Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Fette - Chemische Kennzahlen - Iodzahl nach Hanus - Cyclohexan/Eisessig-Methode

1.2.3 Refraktometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Honig und Obst- und Gemüseerzeugnissen *

ASU L 30.00-2(EG)
1993-08 Untersuchung von Lebensmitteln - Refraktometermethode zur Bestimmung des Gehalts an löslichem Trockenstoff in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse
(zurückgezogenes Dokument)

ASU L 40.00-2
1992-12 Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Honig; Bestimmung des Wassergehaltes; Refraktometrisches Verfahren

1.2.4 Nachweis von Inhaltsstoffen mittels nasschemischer Untersuchungen in Honig

VA 190
2015-08 Nachweis von Fremddextrinen, Methode nach Fellenberg (nasschemisch)

VA 191
2015-07 Nachweis von Fremddextrinen, Methode nach Fiehe (nasschemisch)

1.2.5 Bestimmung der Wasseraktivität mittels hygrometrischer Untersuchungen in Lebensmitteln

VA 25340
2012-07 Bestimmung der Wasseraktivität (aw-Wert) in Lebensmitteln, hygrometrisch

1.2.6 Bestimmung des Gehalts an ätherischen Ölen mittels Destillation in Gewürzen, würzenden Zutaten und Kräutern ***

DIN EN ISO 6571
2009-11 Gewürze, würzende Zutaten und Kräuter - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes (Wasserdampfdestillationsverfahren)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

1.2.7 Bestimmung des Drehvermögens mittels Polarimetrie in Zucker ***

<p>RL 79/796/EWG, Anlage 2, Methode 10 zuletzt geändert 26.07.1979</p>	<p>Richtlinie zur Festlegung gemeinschaftlicher Analysemethoden für die Kontrolle von zur menschlichen Ernährung bestimmten Zuckerarten, V. Bestimmung des Drehvermögens (Polarisation) von: Halbweißzucker, Zucker oder raffiniertem Zucker oder raffiniertem Weißzucker bzw. Raffinade</p>
--	--

1.2.8 Bestimmung des Stockpunktes mittels thermischem Untersuchungen in Fetten und Ölen ***

<p>DIN 53662 1947-09</p>	<p>Bestimmung des Stockpunktes, Thermometer (zurückgezogenes Dokument)</p>
------------------------------	--

1.2.9 Bestimmung der Thixotropie mittels viskosimetrischer Untersuchungen in Honig

<p>VA 149 2015-10</p>	<p>Bestimmung der Thixotropie, viskosimetrisch</p>
---------------------------	--

1.2.10 Bestimmung der Farbe und Qualität mittels Kolorimetrie in Honig, Fetten und Ölen **

<p>DAB Monographie Kakaobutter 2007</p>	<p>Kakaobutter, Test auf Verderbenheit von Fetten und Ölen, (Spoiledness-Test), DAB, Farbtest, colorimetrisch</p>
---	---

<p>VA 192 2015-07</p>	<p>Farbbestimmung (Hanna-Colorimeter), colorimetrisch; Honig</p>
---------------------------	--

1.2.11 Bestimmung der Fließfähigkeit und Korngrößenverteilung mittels Siebanalyse von Zucker und pulverförmigen Lebensmitteln

<p>VA 1027 2000-12</p>	<p>Bestimmung der Fließfähigkeit durch Auslauf aus einem definierten Trichter; pulverförmige Lebensmittel</p>
----------------------------	---

<p>VA 25355 2015-09</p>	<p>Siebanalyse, (15 min., Amplitude 30), Sieb 710-180 µm; Kaffee</p>
-----------------------------	--

<p>VA 25344 2009-09</p>	<p>Siebanalyse, (5 min., Amplitude 30), Sieb 1400 - 250 µm; Zucker</p>
-----------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

1.2.12 Bestimmung von Leitfähigkeit, Leitfähigkeitsasche und des pH-Wertes mittels potentiometrischer Untersuchungen in Honig und Zucker *

ASU L 40.00-5
2003-12 Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig -
Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit
(Abweichung: *Einwaage*)

ICUMSA GS1/3/4/7/8-13 Bestimmung der Leitfähigkeit und Leitfähigkeitsasche,
1994-04 elektrometrisch; Zucker

ICUMSA GS1/2/3/4/7/8/9-23 Bestimmung des pH-Wertes, elektrometrisch; Zucker
2009-11

1.2.13 Photometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Verfälschungen in Lebensmitteln**

ASTA 18.0
2004-10 Curcumingehalt von Kurkuma, photometrisch

ASTA 12.1
2007-01 Piperinegehalt von Pfeffer und -oleoresinen, photometrisch

ASTA 20.1
2004-10 Farbwert von Paprika und -oleoresine, photometrisch

ASU L 40.00-1
2010-01 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Diastase-Aktivität
in Honig
(Abweichung: *Einwaage und Puffermenge; Anpassung an Random
Access Analyzer*)

ASU L 40.00-3
2003-12 Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig -
Bestimmung des Prolinegehaltes von Honig
(Abweichung: *miniaturisierte Durchführung in WellPlate*)

ASU L 40.00-8/1
1999-11 Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig -
Bestimmung der Saccharase-Aktivität - Teil 1: Verfahren nach
Siegenthaler
(Abweichung: *Einwaage und Puffermenge; Anpassung an Random
Access Analyzer*)

ASU L 40.00-12
2006-09 Untersuchung von Honig. Bestimmung des Gehaltes an Ethanol,
Enzymatisches Verfahren
(Abweichung: *Anpassung an Random Access Analyzer*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

10148270035 r-biopharm 2013-03	UV-Test zur Bestimmung von Glycerin in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (Abweichung: <i>Anpassung an Random Access Analyzer</i>)
ICUMSA GS1/3-7 2011-07	Bestimmung der Farbe, Zucker, photometrisch
984302/984304 Thermo 2010	Fotometrischer Nachweis von Glucose/Fructose in homogenen flüssigen Proben mittels Random Access Analyzer
6P419UL Siemens Syva 2008-04	Enzym-Immunoassay zur quantitativen Bestimmung von Koffeinkonzentrationen, Anwendung für entcaffeinieren Roh- und Röstkaffee
10979732035 r-biopharm 2013-03	UV-Test zur Bestimmung von Ameisensäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (Abweichung: <i>Anpassung an Random Access Analyzer</i>)
10139076035 r-biopharm 2013-03	UV-Test zur Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (Abweichung: <i>Anpassung an Random Access Analyzer</i>)
VA 162 2015-11	Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural mittels photometrischem Verfahren in Honig
VA 948 2012-10	Bestimmung von Flavonoiden, Propolis/-produkte, photometrischer Nachweis nach ethanolischer Extraktion
VA 949 2014-09	Bestimmung von Flavonoiden, Propolis/-produkte, photometrischer Nachweis nach organischer Extraktion und Zusatz von Aluminiumchlorid
VA 27000 2015-08	Bestimmung des Gehaltes an Glucose, Fructose, Saccharose, Maltose, Galactose, Lactose in Lebensmitteln
VA 40285 2015-10	Bestimmung der β - und γ -Amylaseaktivität (Honigfremde Diastase), photometrisch; Honig
VA 40280 2015-11	Bestimmung der (honigfremden) thermostabilen Diastaseaktivität, photometrisch; Honig

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

1.2.14 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Hochleistungsflüssigchromatographie (HPLC) mit Standarddetektoren**

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln
ASU L 40.00-7 1992-12	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen, Bestimmung des Gehalts an Chlorogensäure, HPLC
ASU L 40.00-7 1999-11	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden, Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose; HPLC-Verfahren (Abweichung: <i>Extraktion, HPLC-Bedingungen, weitere Analyten</i>)
ASU L 40.00-10/3 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural; Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (Abweichung: <i>Einwaage + Klärung mit Carrez</i>)
ASU L 45.00-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao
ASU L 46.00-3 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Coffeingehaltes; HPLC-Verfahren (Abweichung: <i>andere HPLC-Bedingungen</i>)
ASU L 47.00-6 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee und festem Tee-Extrakt - Bestimmung des Coffeingehaltes; HPLC-Verfahren (Abweichung: <i>andere HPLC-Bedingungen</i>)
ISO 11292 1997-02	Instant-Kaffee - Bestimmung des freien und des Gesamtkohlenhydratgehalts - Verfahren mittels Hochleistungs-Anionenaustausch-Chromatographie
ISO 24114 2011-04	Löslicher Kaffee - Authentizitätskriterien
DIN EN 14132 2003-09	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste und Röstkaffee – HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Abweichung: <i>auch Rohkaffee/Löskaffee</i>)
VA 157 2015-07	Bestimmung des Methylantranilatgehaltes, HPLC-Verfahren in Honig

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

VA 166 2014-08	Zuckerspektrum, HPLC-Verfahren in Lebensmitteln
VA 31910 2015-09	Bestimmung des Gehaltes an 10-Hydroxy-2-decensäure (10-HDA), HPLC-Verfahren in Gelee Royal
VA 40275 2015-08	Bestimmung der β -Fructofuranosidase-Aktivität (Honigfremde Saccharase) in Honig
VA 40286 2015-11	Bestimmung der β - und γ -Amylaseaktivität (Honigfremde Diastase), HPLC-UV in Honig
VA 40290 2015-09	Untersuchung von Honig; Nachweis von Oligosacchariden, HPLC-ECD-Verfahren in Honig

1.2.15 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Kontaminanten und Arzneimittelrückständen mittels Hochleistungsflüssigchromatographie mit Tandem-Massenspektrometrie (LC-MS/MS) in Lebensmitteln**

ASU L 40.00-17 2014-08	Bestimmung von Antibiotika-Rückständen in Honig, HPLC-MS/MS-Verfahren (Modifikation: <i>Extraktion sowie untersuchte Analyten</i>)
DIN EN 14132 2003-09	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste und Röstkaffee – HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Abweichung: <i>auch Rohkaffee/Löskaffee, Extraktion, Messung mittels LC-MS/MS</i>)
VA 40420 2015-03	Bestimmung von Zuckercouleur (E 150d), LC-MS/MS in Honig
VA 40450 2013-08	Nachweis einer Markersubstanz für Reissirup, LC-MS/MS in Honig
VA 40470 2013-10	Nachweis einer Markersubstanz für Zuckerrübensirup, LC-MS/MS in Honig
VA 44100 2015-11	Bestimmung von Antibiotika, Tetracyclinen, Fluorchinolonen, Sulfonamiden, Trimethoprim, LC-MS/MS in Fleisch und Fisch
VA 44210 2015-11	Bestimmung von Chloramphenicol, LC-MS/MS in Fleisch und Fisch
VA 44301 2014-09	Bestimmung von Antibiotika, Nitrofurantolol-Metaboliten, LC-MS/MS in Fisch

Ausstellungsdatum: 30.05.2016

Entfristet ab: 29.11.2018

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

VA 45153 2015-09	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden (PA) und Tropanalkaloiden in Honig mittels SPE-LC-MS/MS (in Anlehnung an BfR-PA-Honig-1.0, 2013)
VA 45161 2015-06	Bestimmung von Pyrrolizidin-Alkaloiden, LC-MS/MS in Blütenpollen
VA 45170 2015-09	Bestimmung von Mutterkornalkaloiden (Ergotalkaloide), LC-MS/MS, Getreideprodukte
VA 45188 2015-10	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden (PA) und Tropanalkaloiden in Pflanzenmaterial mittels SPE-LC-MS/MS (in Anlehnung an BfR-PA-Tee-2.0, 2014)
VA 45195 2015-09	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden (PA) und Tropanalkaloiden in Mehl mittels SPE-LC-MS/MS (in Anlehnung an BfR-PA-Mehl-1.0, 2014)
VA 45202 2015-10	Bestimmung von Antibiotika, Tetracycline, LC-MS/MS in Gelee Royal
VA 45226 2015-08	Bestimmung von Antibiotika, Streptomycin, LC-MS/MS in Honig
VA 45229 2015-10	Bestimmung von Antibiotika, Streptomycin, LC-MS/MS in Gelee Royal
VA 45232 2015-10	Bestimmung von Antibiotika, Sulfonamide und Trimethoprim LC-MS/MS in Gelee Royal
VA 45270 2014-09	Bestimmung von Antibiotika, Fluorochinolone, LC-MS/MS in Gelee Royal
VA 45281 2014-09	Bestimmung von Antibiotika, Metronidazol, LC-MS/MS in Gelee Royal
VA 45301 2014-11	Bestimmung von Antibiotika, Nitrofurantolol-Metaboliten, LC-MS/MS in Honig
VA 45303 2015-10	Bestimmung von Antibiotika, Nitrofurantolol-Metaboliten, LC-MS/MS in Gelee Royal
VA 45310 2012-11	Bestimmung von Antibiotika, Erythromycin, LC-MS/MS in Honig
VA 45360 2014-09	Bestimmung von Antibiotika, beta-Lactame, Penicilline, LC-MS/MS in Honig

Ausstellungsdatum: 30.05.2016

Entfristet ab: 29.11.2018

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

VA 45370 2013-11	Bestimmung von Florfenicol, Thiamphenicol, LC-MS/MS in Honig
VA 45375 2015-11	Bestimmung von Toltrazuril, LC-MS/MS, Honig
VA 46511 2015-03	Bestimmung des Gehaltes an 16-O-Methylcafestol in Kaffee- HPLC-MS/MS
VA 49060 2015-08	Bestimmung von Acrylamid, LC-MS-MS in Lebensmitteln
VA 86202 2011-12	Bestimmung von Cymiazol, LC-MS/MS in Honig
VA 86207 2015-09	Bestimmung von Carbendazim, LC-MS/MS in Honig
VA 86211 2015-12	Bestimmung von Chloramphenicol, LC-MS/MS in Honig
VA 86217 2014-11	Bestimmung von Chloramphenicol, LC-MS/MS in Gelee Royal
VA 86505 2014-09	Bestimmung von Amitraz, LC-MS/MS in Honig

1.2.16 Bestimmung von flüchtigen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Gaschromatographie mit Standarddetektoren (FID) in ätherischen Ölen und Bienenwachs **

VA 10500 2013-02	Bestimmung von diversen flüchtigen Inhaltsstoffen in ätherischen Ölen, Gaschromatographie, Flächen-Prozente
VA 31400 2015-02	Nachweis von Fremdparaffinen, GC-FID in Bienenwachs

1.2.17 Bestimmung von Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit Massenspektrometrie (GC-MS) **

VA 187 2015-11	Bestimmung des Gehaltes an Ethanol, GC-MS in Honig
-------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

VA 12121 2014-06	Bestimmung von aromatischen Kohlenwasserstoffen (BTXE + Octan), GC/MS-Headspace in Honig
VA 13100 2015-10	Bestimmung von Furan, Headspace/GC-MS
VA 13110 2013-11	Bestimmung von Furan im Aufguß, Headspace/GC-MS in Kaffee
VA 86000 2014-06	Bestimmung von Polychlorierten Biphenylen (PCB), GC/MS
VA 86110 2015-11	Bestimmung von Bienenarzneimitteln, GC-MS in Honig
VA 86308 2015-07	Bestimmung von Phenol, Nitrobenzol, Naphthalin, 1,4-Dichlorbenzol, Thymol, Benzaldehyd, Phenylacetaldehyd, GC-MS in Honig
VA 86223 2015-02	Bestimmung von Dithiocarbamaten und Thiuramdisulfiden, Headspace-GC/MS

1.2.18 Bestimmung von Fremdzuckern mittels Isotopenverhältnis-Massenspektrometrie (IRMS) in Honig **

AOAC 998.12 2013	Nachweis von C4-Fremdzuckern, 13 C-Isotopen Massenspektrometrie, AOAC-Methode
VA 40265 2015-10	Nachweis von Fremdzuckern (Glucose, Fructose, Di-, Tri- und Oligosacchariden), nach Flüssigfraktionierung, mit 13C-Isotopen-Massenspektrometrie mit Online-Vorfraktionierung

1.2.19 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Honig, Honigprodukten, Kaffee und Kaffeeprodukten mittels Wasserstoff-Kernresonanzspektroskopie (H-NMR)**

VA 40500 2015-11	Analyse von Bienenprodukten mittels NMR auf Inhaltsstoffe und Kennzahlen zur Authentizität und Qualität
VA 41100 2015-11	Methylglyoxal (MGO) und Dihydroxyaceton (DHA), NMR, Honig
VA 41200 2015-11	Analyse von Kaffee mittels NMR auf Inhaltsstoffe und Kennzahlen zur Authentizität und Qualität

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

1.3 Visuelle Untersuchungen

1.3.1 Bestimmung von Pollen und Inhaltsstoffen mittels mikroskopischer Untersuchungen in Honig, Blütenpollen und pflanzlichen Lebensmitteln **

ASU L 40.00-11 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung der relativen Pollenhäufigkeit (Abweichung: <i>Bei der Anfertigung der Präparate kleineres Volumen, höhere Temperatur</i>)
VA 262 2015-06	Bestimmung des Hefegehaltes, Schätzung, mikroskopisch; Honig
VA 263 2015-09	Palynologische Bestimmung von Pollenarten (Reinheitsgrad), mikroskopisch; Roggenpollen, Blütenpollen
VA 265 2015-09	Palynologische Bestimmung von Pollenarten (Reinheitsgrad), mikroskopisch; Phleumpollen, Blütenpollen
VA 267 2015-09	Palynologische Bestimmung von Pollenarten (Reinheitsgrad), mikroskopisch; Maispollen, Blütenpollen
VA 268 2014-01	Bestimmung des Stärkegehaltes, mikroskopisch; Honig
VA 269 2014-10	Identifizierung von Pollenarten, Palynologische Bestimmung, mikroskopisch; Pollengemische, Blütenpollen
VA 270 2015-10	Verunreinigungen/ Fremde Bestandteile, mikroskopisch in Honig
VA 271 2015-11	Verunreinigungen (Insekten, Insektenteile, sonstige fremde Verunreinigungen), Stereolupe
VA 285 2015-10	Bestimmung des Hefegehaltes, quantitativ, mikroskopisch; Honig

1.4 Immunologische Untersuchungen

1.4.1 Bestimmung von Arzneimittelrückständen mittels Immunoassay in Honig *

AB650 Tecna 2014-04	Enzymimmunoassay zur Detektion von Streptomycin
---------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

R1505 r-biopharm 2010-12	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Chloramphenicol
--------------------------------	--

1.5 Mikrobiologische Untersuchungen

1.5.1 Bestimmung und Nachweis von Bakterien mittels kultureller bakteriologischer Untersuchungen in Lebensmitteln**

ASU L 00.00-20 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella - ssp. in Lebensmitteln (Abweichung: <i>Nährmedium MSRV, weitergehende Differenzierung</i>)
ASU L 00.00-22 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 2: Zählverfahren (Abweichung: <i>Nährmedium, weitergehende Differenzierung</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 (Abweichung: <i>weitergehende Differenzierung</i>)
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>weitergehende Differenzierung</i>)
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln – Koloniezählverfahren (Abweichung: <i>Nährmedium, weitergehende Differenzierung</i>)
ASU L 00.00-88 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ASU L 00.00-88 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Abweichung: <i>Verdünnungslösung</i>)
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>Nährmedium: ID-Agar</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

ASU L 00.00-133/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Lebensmitteln – Teil 2: Koloniezähltechnik (Abweichung: <i>Spatelverfahren</i>)
ASU L 06.00-35 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Bebrütungsart- und Temperatur</i>)
VA 50238 2016-01	Zählung von <i>Pseudomonas spp.</i> in Lebensmitteln
VA 50250 2016-01	Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Lebensmitteln; Spatelverfahren
VA 50260 2016-01	Verfahren zur quantitativen Bestimmung von aeroben mesophilen Sporenbildnern (Bacillen) mittels eines festen Nährmediums (Methode nach Baumgart)
VA 50270 2016-01	Verfahren zur quantitativen Bestimmung von anaeroben mesophilen Sporenbildnern (Clostridien) in Lebensmitteln (Methode nach Baumgart)
VA 50290 2016-01	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Lebensmitteln

1.5.2 Bestimmung und Nachweis von Hefen mittels kultureller mykologischer Untersuchungen in Lebensmitteln **

VA 50150 2015-12	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln
VA 50160 2016-01	Verfahren zur quantitativen Bestimmung von osmotoleranten Hefen mittels eines festen Nährmediums (Methode nach Baumgart)

1.5.3 Bestimmung der antibakteriellen Aktivität von Honig mittels Agardiffusionstest

VA 52370 2014-09	Antibakterielle Aktivität von Honig, Bestimmung des UMF-Faktors, Lochagardiffusionstest
---------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

1.6 Molekularbiologische Untersuchungen

1.6.1 Nachweis von Nosema species mittels Real-Time-PCR

VA 60200
2014-07 Untersuchung von Nosema spec. in Honig, Real-Time PCR

1.6.2 Nachweis von Amerikanischer und Europäischer Faulbrut mittels Real-Time-PCR **

VA 60201
2015-11 Nachweis von Paenibacillus larvae (Amerikanische Faulbrut), Real-time PCR

VA 60202
2014-09 Nachweis von Melissococcus plutonius (Europäische Faulbrut), Real-time PCR

1.6.3 Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen und Pflanzen mittels Real-Time-PCR **

ASU L 00.00-122
2008-06 Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem Blumenkohlmosaikvirus (CaMV 35S-Promotor, P35S) sowie aus Agrobacterium tumefaciens (T-nos) in Lebensmitteln - Screening-Verfahren
(Abweichung: *nur qualitativer Nachweis, Triplet-Nachweissystem*)

ASU L 00.00-148
2014-02 Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer DNA-Sequenz des FMV-Promotors (pFMV) in Lebensmitteln mittels real-time PCR - Element-spezifisches Verfahren
(Abweichung: *nur qualitativer Nachweis, Triplet-Nachweissystem*)

CVUA Freiburg
PV 51P50101
2011-12 Real time PCR Gentechnisch veränderte Pflanzen - Teil C: GVP-Screening pat / bar / CTP2-CP4EPSPS- Triplex, PV 51P50101
(Abweichung: *Aufarbeitung wie ASU L 00.00-122*)

EURL-GMFF
QL-CON-00-005
2011-11 Quantitative PCR Methode zum Nachweis von T25-Mais
(Abweichung: *nur qualitativer Nachweis, Matrix Honig*)

EURL-GMFF
QT-EVE-BN-003
2007-01 Quantitative PCR Methode zum Nachweis von Rf3-Raps
(Abweichung: *nur qualitativer Nachweis*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

EURL-GMFF QT-EVE-BN-002 2007-01	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von MS8-Raps (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-BN-004 2007-02	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von GT73 Raps (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis, zusätzlich Nachweis der Pflanzenspezies</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-GH-004 2008-06	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von MON 531-Baumwolle (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis, zusätzlich Nachweis der Pflanzenspezies</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-GH-005 2008-06	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von MON 15985-Baumwolle (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-GH-007 2009-05	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von MON 88913-Baumwolle (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-GM-006 2008-02	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von MON 89788-Soja (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-GM-007 2009-01	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von A5547-127-Soja (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-GM-008 2013-09	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von DP-305423-1-Soja (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-GM-011 2011-09	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von BPS-CV127-Soja (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-OS-002 2006-06	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von LLRICE62-Reis (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis der Pflanzenspezies</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-ZM-008 2005-01	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von NK603-Mais (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

EURL-GMFF QT-EVE-ZM-016 2010-03	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von MON 88017-Mais (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-ZM-019 2008-11	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von 3272-Mais (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-ZM-022 2011-03	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von MIR-162-Mais (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-ZM-020 2006-03	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von MON 810-Mais (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis, zusätzlich Nachweis der Pflanzenspezies</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-GH-003 2008-06	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von MON1445-Baumwolle (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-GM-001 2009-01	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von GTS-40-3-2 – Soja (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis, zusätzlich Nachweis der Pflanzenspezies</i>)
VA 60105 2014-07	Nachweis des Blumenkohlmosaikvirus, PCR
VA 60180 2014-07	Nachweis von Alfalfa (Luzerne)-DNA, PCR

2 Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion

2.1 Mikrobiologische Untersuchungen ***

ASU B 80.00-2 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren (Abweichung: <i>Beimpfungsmenge und Verdünnungslösung</i>)
ASU B 80.00-3 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen, Abklatschverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

3 Untersuchung von Wasser im Lebensmittelbereich ***

DIN EN ISO 7899-2 (K15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit, Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokkenm, Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
DIN EN ISO 9308-1 2014-12	Wasserbeschaffenheit, Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformer Bakterien, Teil 1: Membranfiltrationsverfahren
DIN EN ISO 11731-2 (K22) 2008-06	Wasserbeschaffenheit, Nachweis und Zählung von Legionellen, direktes Membranfiltrationsverfahren mit niedriger Bakterienzahl
DIN EN ISO 16266 (K11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit, Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa, Membranfiltrationsverfahren
TrinkwV 2001 Anl. 5 l e)	Nachweis von Clostridium perfringens (einschließlich Sporen) in Wasser, Membranfiltrationsverfahren und Bebrütung auf m-CP-Agar
TrinkwV 2001 Anl. 5 l d) bb)	Bestimmung kultivierbarer Mikroorganismen-Zahl bei 20°C und 36°C in Wasser

4 Untersuchung von Kosmetika

DIN EN ISO 2719 2003-09	Bestimmung des Flammpunktes - Verfahren nach Pensky-Martens mit geschlossenem Tiegel
----------------------------	--

5 Untersuchung von Futtermitteln

ASU F 0087 2013-04	Bestimmung von Ochratoxin A in Tierfutter durch Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und HPLC mit Fluoreszenzdetektion
-----------------------	--

6 Chemische Produkte

6.1 Untersuchungen mittels Gaschromatographie mit Massenspektrometrie (GC-FID/GS-MS) in Ethylacetat

VA 12140 2015-11	Bestimmung von Ethanol und Essigsäure mittels GC-FID/GC-MS in Ethylacetat
---------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

6.2 Bestimmung der Reinheit und des Gehalt von organischen Reinsubstanzen mittels Wasserstoff-Kernresonanzspektroskopie (H-NMR)

VA 42000 Reinheitsprüfung von organischen Substanzen mittels $^1\text{H-NMR}$
2015-11

6.3 Untersuchungen von Arzneimittelrohstoffe

6.3.1 Sensorische Untersuchungen***

Ph. Eur. 2.2.1 Klarheit und Opaleszens von Flüssigkeiten, visuell
8. Ausgabe

Ph. Eur. 2.2.2 Färbung von Flüssigkeiten, visuell
8. Ausgabe

Ph. Eur. 2.8.2 Methoden der Pharmakognosie, fremde Bestandteile, optisch
8. Ausgabe

Ph. Eur. 2.8.8 Methoden der Pharmakognosie, Aussehen, Farbe und Geruch von
ätherischen Ölen, sensorisch
8. Ausgabe

6.3.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

6.3.2.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen*

Ph. Eur. 2.2.32 Trocknungsverlust, gravimetrisch, Trockenschrank-Methode
8. Ausgabe

Ph. Eur. 2.4.14 Grenzprüfung, Sulfatasche, gravimetrisch
8. Ausgabe

Ph. Eur. 2.4.16 Grenzprüfung, Asche, gravimetrisch
8. Ausgabe

Ph. Eur. 2.5.7 Gehaltsbestimmungsmethode, unverseifbare Anteile, gravimetrisch
8. Ausgabe

Ph. Eur. 2.8.1 Methoden der Pharmakognosie, salzsäureunlösliche Asche,
gravimetrisch
8. Ausgabe

Ph. Eur. 2.8.9 Methoden der Pharmakognosie, Verdampfungsrückstand von
ätherischen Ölen, gravimetrisch
8. Ausgabe

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

Ph. Eur. 2.8.16 8. Ausgabe	Methoden der Pharmakognosie, Trockenrückstand von Extrakten, gravimetrisch
Ph. Eur. 2.8.17 8. Ausgabe	Methoden der Pharmakognosie, Trocknungsverlust von Extrakten, gravimetrisch
Ph. Eur. 2.9.5 8. Ausgabe	Methoden der pharmazeutischen Technologie, Gleichförmigkeit der Masse einzeldosierter Arzneiformen, gravimetrisch
Ph. Eur. 2.9.12 8. Ausgabe	Methoden der pharmazeutischen Technologie, Siebanalyse, gravimetrisch
DGF-Einheitsmethoden M-V 6 (57) 1957-03	Gesamt-Kohlenwasserstoffe (Gravimetrische Methode)

6.3.2.2 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen*

Ph. Eur. 2.5.1 8. Ausgabe	Gehaltsbestimmungsmethode, Säurezahl, titrimetrisch
Ph. Eur. 2.5.2 8. Ausgabe	Gehaltsbestimmungsmethode, Esterzahl, titrimetrisch
Ph. Eur. 2.5.3 8. Ausgabe	Gehaltsbestimmungsmethode, Hydroxylzahl, titrimetrisch
Ph. Eur. 2.5.4 8. Ausgabe	Gehaltsbestimmungsmethode, Iodzahl, titrimetrisch/Iodometrie
Ph. Eur. 2.5.5 8. Ausgabe	Gehaltsbestimmungsmethode, Peroxidzahl, titrimetrisch/Iodometrie
Ph. Eur. 2.5.6 8. Ausgabe	Gehaltsbestimmungsmethode, Verseifungszahl, titrimetrisch
Ph. Eur. 2.5.11 8. Ausgabe	Gehaltsbestimmungsmethode, komplexometrische Titrationsen
Ph. Eur. 2.5.12 8. Ausgabe	Gehaltsbestimmungsmethode, Halbmikrobestimmung von Wasser - Karl-Fischer-Methode, Titration

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

6.3.2.3 Photometrische Bestimmungen von Inhalts- und Zusatzstoffen***

Ph. Eur. 2.2.25 UV-Vis-Spektroskopie, Photometer
8. Ausgabe

6.3.2.4 Bestimmung von Parametern mittels elektrochemischer Untersuchungen***

Ph. Eur. 2.2.3 pH-Wert, potentiometrische Methode
8. Ausgabe

Ph. Eur. 2.2.4 pH-Wert, Indikatormethode
8. Ausgabe

Ph. Eur. 2.2.20 Potentiometrie, Potentiometer
8. Ausgabe

Ph. Eur. 2.2.38 Leitfähigkeit, Konduktometer
8. Ausgabe

6.3.2.5 Nachweis von Inhaltsstoffen mittels Dünnschichtchromatographie (DC) in Arzneimittelrohstoffen **

IUPAC-Methode 2.611 Prüfung auf Paraffine, Dünnschichtchromatographie
1992-06 (Abweichung: *Matrix Jojobaöl*)

Ph. Eur. 2.2.27 Dünnschichtchromatographie, Kapillarchromatographie
8. Ausgabe

VA 1103 Identitätsprüfung Flavonoide, Dünnschichtchromatographie
2011-08

VA 1105 Identitätsprüfung, Dünnschichtchromatographie nach Jukunda
2013-02

VA 1106 Identitätsprüfung, Dünnschichtchromatographie nach R.P. Scherer
2013-02

6.3.2.6 Nachweise von Inhaltsstoffen mittels Hochdruckflüssigchromatographie (HPLC) in Arzneimittelrohstoffen***

Ph. Eur. 2.2.29 Inhaltsstoffe von Arzneimittelrohstoffen, Flüssigchromatographie
8. Ausgabe (HPLC)

Ausstellungsdatum: 30.05.2016

Entfristet ab: 29.11.2018

6.3.2.7 Nachweise von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit Standarddetektoren in Arzneimittelrohstoffen***

Ph. Eur. 2.2.28 Inhaltsstoffe von Arzneimittelrohstoffen Gaschromatographie (GC)
8. Ausgabe

6.3.2.8 Mikroskopische Untersuchungen von Arzneimittelrohstoffen***

Ph. Eur. 2.8.3 Methoden der Pharmakognosie, Spaltöffnungen und
8. Ausgabe Spaltöffnungsindex, mikroskopisch

6.3.2.9 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels nasschemischer Untersuchungen in Arzneimittelrohstoffen ***

Ph. Eur. 2.4.1 Grenzprüfung, Ammonium, nasschemisch
8. Ausgabe

Ph. Eur. 2.4.2 Grenzprüfung, Arsen, nasschemisch
8. Ausgabe

Ph. Eur. 2.4.3 Grenzprüfung, Calcium, nasschemisch
8. Ausgabe

Ph. Eur. 2.4.4 Grenzprüfung, Chlorid, nasschemisch
8. Ausgabe

Ph. Eur. 2.4.8 Grenzprüfung, Schwermetalle, nasschemisch
8. Ausgabe

Ph. Eur. 2.4.13 Grenzprüfung, Sulfat, nasschemisch
8. Ausgabe

Ph. Eur. 2.4.19 Grenzprüfung, Alkalisch reagierende Substanzen in fetten Ölen,
8. Ausgabe nasschemisch

6.3.2.10 Weitere physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

Ph. Eur. 2.2.5 Relative Dichte, Densitometer (Biegeschwinger), flüssige
8. Ausgabe Arzneimittelrohstoffe

Ph. Eur. 2.2.6 Brechungsindex, Refraktometer, flüssige Arzneimittelrohstoffe
8. Ausgabe

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

Ph. Eur. 2.2.7 8. Ausgabe	Optische Drehung, Polarimeter, flüssige Arzneimittelrohstoffe
Ph. Eur. 2.2.8/9 8. Ausgabe	Viskosität, Kapillarviskosimeter, flüssige Arzneimittelrohstoffe
Ph. Eur. 2.2.11 8. Ausgabe	Destillationsbereich, Temperaturbereichsbestimmung, flüssige Arzneimittelrohstoffe
Ph. Eur. 2.2.12 8. Ausgabe	Siedetemperatur, Temperaturbestimmung, flüssige Arzneimittelrohstoffe
Ph. Eur. 2.2.13 8. Ausgabe	Bestimmung von Wasser durch Destillation, volumetrisch, flüssige Arzneimittelrohstoffe
Ph. Eur. 2.2.14 8. Ausgabe	Schmelztemperatur, Kapillarmethode (Modifikation: <i>nur für den Bereich < 95 Grad</i>)
Ph. Eur. 2.2.15 8. Ausgabe	Steigschmelzpunkt, Methode mit offener Kapillare
Ph. Eur. 2.2.17 8. Ausgabe	Tropfpunkt, Tropfpunktthermometer
Ph. Eur. 2.2.18 8. Ausgabe	Erstarrungstemperatur, Thermometer
Ph. Eur. 2.2.49 8. Ausgabe	Viskosität, Kugelfallviskosimeter, flüssige Arzneimittelrohstoffe
Ph. Eur. 2.8.12 8. Ausgabe	Methoden der Pharmakognosie, Gehaltsbestimmung des ätherischen Öls in Drogen, Wasserdampfdestillation

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

verwendete Abkürzungen:

AOAC	Official Methods of Analysis of AOAC International
AOCS	American Oil Chemists Society
ASTA	American Spice Trade Association
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren
DAB	Deutsches Arzneibuch
DGF	Einheitsmethoden der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
EURL-GMFF	Compendium of reference methods for GMO analysis, JRC
EWG	Europäische Wirtschaftsgemeinschaft
ICUMSA	International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
IUPAC	International Union of Pure and Applied Chemistry
LFBG	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
NMR	Nuclear Magnetic Resonance Spectroscopy
Ph. Eur.	Pharmacopoea Europaea; Europäisches Arzneibuch
RL	Richtlinie
VA XXXXX	Hausverfahren der Quality Services International GmbH