

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14568-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 04.01.2021

Ausstellungsdatum: 04.01.2021

ifm ulm gmbh
Hörvelsinger Weg 66, 89081 Ulm

Prüfungen in den Bereichen:

mikrobiologische Untersuchungen von Futtermitteln und Lebensmitteln, diätetischen Lebensmitteln, Gewürzen, Nahrungsergänzungsmitteln und Naturkräutern sowie Bedarfsgegenständen aus der Lebensmittelproduktion; ausgewählte molekularbiologische Untersuchungen von Bakterien in Futtermitteln und Lebensmitteln sowie auf Bedarfsgegenständen aus der Lebensmittelproduktion; mikrobiologische Untersuchungen von kosmetischen Mitteln; Probennahme und Untersuchung von Wasser aus Lebensmittelbetrieben, Wasser aus leitungsgebundenen und nicht leitungsgebundenen Trinkwasserspendern; Untersuchung gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von Roh- und Trinkwasser

Arzneimittel und Wirkstoffe

Prüfgebiet:

Biologische Arzneimittel-, Wirk- und Hilfsstoffanalytik

Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte

Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereiche ist es dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die Modifikation sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet. Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH (DAkKS) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/content/datenbank-akkreditierter-stellen>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14568-01-00

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 Mikrobiologische Untersuchungen von Futtermitteln und Lebensmitteln, diätetischen Lebensmitteln, Gewürzen, Nahrungsergänzungsmitteln und Naturkräutern sowie Bedarfsgegenständen aus der Lebensmittelproduktion

1.1 Probenahme von Futtermitteln und Lebensmitteln sowie Bedarfsgegenständen aus der Lebensmittelproduktion

DIN EN ISO 18593 Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für
2018-10 Probenahmetechniken von Oberflächen

1.2 Probenvorbereitung von Futtermitteln und Lebensmitteln sowie Bedarfsgegenständen aus der Lebensmittelproduktion

ASU L 00.00-89 Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von
2019-07 Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für
mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln –
Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen
als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse,
Fisch und Fischerzeugnisse
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-4; Mai 2014)
(Modifizierung: *auch für Bedarfsgegenstände aus der
Lebensmittelproduktion*)

ASU L 01.00-1 Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von
2011-06 Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für
mikrobiologische Untersuchungen; Teil 5: Spezifische Regeln für die
Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-5; Januar
2011)
(Modifizierung: *auch für Bedarfsgegenstände aus der
Lebensmittelproduktion*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14568-01-00

ASU L 06.00-16 2019-07	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-2; Juli 2017) (Modifizierung: <i>auch für Bedarfsgegenstände aus der Lebensmittelproduktion</i>)
ASU L 10.00-10 2019-07	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-3; Juli 2017) (Modifizierung: <i>auch für Bedarfsgegenstände aus der Lebensmittelproduktion</i>)
ASU L 42.00-1 2011-06	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Speiseeis (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-5; 2011-05) (Modifizierung: <i>auch für Bedarfsgegenstände aus der Lebensmittelproduktion</i>)

1.3 Kulturell mikrobiologischer Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln, diätetischen Lebensmitteln, Gewürzen, Nahrungsergänzungsmitteln und Naturkräutern *

ASU L 01.00-2 1991-12	Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10172-1, April 1992)
ASU L 01.00-3 1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10172-3, Mai 1988) (Modifikation: <i>statt Gussverfahren mit Überschichtung wird ein Spatelverfahren ohne Überschichtung durchgeführt; Bebrütung bei 37°C statt 30°C</i>)
ASU L 01.00-25 1997-09	Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10183-1; Mai 1991) (Modifikation: <i>Anreicherung: bei 10 ml statt Brila-Bll. -> Mossel-Bll.</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14568-01-00

ASU L 01.00-37 1991-12	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifikation: <i>Spatelverfahren anstelle Plattengussverfahren,</i>
ASU L 01.00-72 2011-01	Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten, Koloniezählverfahren bei 37°C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10198, Juli 2010) (Modifikation: <i>Alternative Bestimmung mit Bacara-Agar, 24h, 30°C, 1ml statt 0,1ml Erstverdünnung, Referenzstamm ATCC 10876 statt ATCC 11778)</i>
ASU L 06.00-32 2018-10	Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10106; April 2017)
ASU L 06.00-35 2017-10	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109, Mai 2016)
ASU L 06.00-43 2011-06	Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 13720, Dezember 2010) (Modifikation: <i>statt CFC-Agar kann GSP-Agar verwendet werden; in diesem Fall werden Aeromonaden miterfasst)</i>
Ph. Eur. 9 2.6.12	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen (hier: <i>für diätetische Lebensmittel, Gewürze, Nahrungsergänzungsmittel, Naturkräuter</i>)
Ph. Eur. 9 2.6.13	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen (Gallensalze tolerierende, gramnegative Bakterien, <i>Escherichia coli</i> , Salmonellen, <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Candida albicans</i>) (hier: <i>für diätetische Lebensmittel, Gewürze, Nahrungsergänzungsmittel, Naturkräuter</i>)
Ph. Eur. 9 2.6.31	Mikrobiologische Prüfung von pflanzlichen Arzneimitteln zum Einnehmen und von Extrakten zu deren Herstellung (hier: <i>für diätetische Lebensmittel, Gewürze, Nahrungsergänzungsmittel, Naturkräuter</i>)
Ph. Eur. 9 5.1.3	Prüfung auf ausreichende antimikrobielle Konservierung (hier: <i>nur Nahrungsergänzungsmittel</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14568-01-00

1.4 Kulturell mikrobiologischer Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Futtermitteln und Lebensmitteln sowie Bedarfsgegenständen aus der Lebensmittelproduktion *

ASU L 00.00-20 2018-03	Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen; Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1; Juli 2017) (Modifikation: <i>Anhang D ausgenommen</i>) (Modifizierung: <i>auch für Bedarfsgegenstände aus der Lebensmittelproduktion</i>)
ASU L 00.00-22 2018-03	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp; Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2; September 2017) (Modifizierung: <i>auch für Bedarfsgegenstände aus der Lebensmittelproduktion</i>)
ASU L 00.00-32 2018-06	Horizontales Verfahren für den Nachweis von und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria</i> spp.; Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017) (Modifikation: <i>Verwendung BLEB als 2. Anreicherungsmedium</i>) (Modifizierung: <i>auch für Bedarfsgegenstände aus der Lebensmittelproduktion</i>)
ASU L 00.00-33 2006-12	Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932; März 2005) (Modifikation: <i>Verwendung von Bacara- bzw. Bacillus-cereus-Agar statt MYP-Agar</i>) (Modifizierung: <i>auch für Bedarfsgegenstände aus der Lebensmittelproduktion</i>)
ASU L 00.00-55 2019-12	Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln, Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-1; Juni 2019) (Modifikation: <i>Bebrütung bei 42°C</i>) (Modifizierung: <i>auch für Bedarfsgegenstände aus der Lebensmittelproduktion</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14568-01-00

- ASU L 00.00-57
2006-12
- Horizontales Verfahren zur Zählung von *Clostridium perfringens* in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, November 2004)
(Modifikation: *Spatelverfahren, TSC- statt SC-Agar; biochemische Bestätigung mittels Api*)
(Modifizierung: *auch für Bedarfsgegenstände aus der Lebensmittelproduktion*)
- ASU L 00.00-88
2015-06
- Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen;
Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Gussplattenverfahren
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Dezember 2013)
Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Oberflächenverfahren
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Mai 2014)
(Modifizierung: *auch für Bedarfsgegenstände aus der Lebensmittelproduktion*)
- ASU L 00.00-132/2
2010-09
- Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven *Escherichia coli* in Lebensmitteln,
Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-2, Dezember 2009)
(Modifikation: *Spatelverfahren mit Colic- bzw. BrillianceTM E. coli / Coliformen-Agar; Gussverfahren mit TBX-Agar; Bebrütung bei 42°C statt 44°C*)
(Modifizierung: *auch für Bedarfsgegenstände aus der Lebensmittelproduktion*)
- ASU L 00.00-133/2
2019-12
- Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von *Enterobacteriaceae* in Lebensmitteln; 2: Koloniezähltechnik
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 21528-2; Mai 2019)
(Modifikation: *statt Gussverfahren wird Spatelverfahren ohne Überschichtung durchgeführt*)
(Modifizierung: *auch für Bedarfsgegenstände aus der Lebensmittelproduktion*)
- bio_c00
2008-09
- Bestimmung von osmotoleranten Hefen und Pilzen in Lebensmitteln;
Spatelverfahren, MPN-Verfahren, Presence-Absence-Test
(Modifizierung: *auch für Bedarfsgegenstände aus der Lebensmittelproduktion*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14568-01-00

2 Molekularbiologische Untersuchungen von Bakterien in Futtermitteln und Lebensmitteln sowie auf Bedarfsgegenständen aus der Lebensmittelproduktion *

ASU L 00.00-20 2018-03	Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen; Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1; Juli 2017) (Modifikation: <i>Anhang D ausgenommen; Nachweis mittels AOAC- und AFNOR- validierter PCR-Technik</i>) (Modifizierung: <i>auch für Bedarfsgegenstände aus der Lebensmittelproduktion</i>)
BAX® Part D 14368501 2010	BAX® System PCR Assay for Salmonella (Modifizierung: <i>auch für Bedarfsgegenstände aus der Lebensmittelproduktion</i>)

3 Kulturell mikrobiologischer Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in kosmetischen Mitteln*

Ph. Eur. 9 2.6.12	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen (Modifikation: <i>auch für Kosmetika</i>)
Ph. Eur. 9 2.6.13	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen (Gallensalze tolerierende, gramnegative Bakterien, <i>Escherichia coli</i> , Salmonellen, <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Candida albicans</i>) (Modifikation: <i>auch für Kosmetika</i>)
Ph. Eur. 9 2.6.31	Mikrobiologische Prüfung von pflanzlichen Arzneimitteln zum Einnehmen und von Extrakten zu deren Herstellung (Modifikation: <i>auch für Kosmetika</i>)
Ph. Eur. 9 5.1.3	Prüfung auf ausreichende antimikrobielle Konservierung (Modifikation: <i>auch für Kosmetika</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14568-01-00

4 Untersuchung von Trinkwasser, Wasser aus Lebensmittelbetrieben, Wasser aus leitungsgebundenen und nicht leitungsgebundenen Trinkwasserspendern

4.1 Probennahme

DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken
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) 2019-07	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen

4.2 Physikalisch-chemische Untersuchungen

DIN EN 1622 (B 3) 2006-10	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Geruchsschwellenwerts (TON) und des Geschmacksschwellenwerts (TFN) (Modifikation: <i>Bestimmung entsprechend Anhang C d.h. Geruch und Geschmack werden ausschließlich qualitativ beschrieben</i>)
DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts
DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit

4.3 Mikrobiologische Untersuchung

DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Membranfiltrationsverfahren
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14568-01-00

DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
DIN EN ISO 11731 2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen

5 Untersuchung von Trinkwasser

Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV -

Probenahme

Norm	Verfahren
DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken
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) 2019-07	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
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 9308-1 (K 12) 2017-09
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

nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	nicht belegt

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14568-01-00

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
2	Ammonium	nicht belegt
3	Chlorid	nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	nicht belegt
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptions- koeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch (als TON)	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10 (Anhang C)
9	Geschmack	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10 (Anhang C)
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K5) 1999-07
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K5) 1999-07
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C 8) 1993-11
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	nicht belegt
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt
21	Tritium	nicht belegt
22	Gesamtrichtdosis	nicht belegt

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

Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind

Weitere periodische Untersuchungen

nicht belegt

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

6 Arzneimittel und Wirkstoffe

Prüfgebiet: Biologische Arzneimittel-, Wirk- und Hilfsstoffanalytik

Prüfart: Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Ph. Eur. 9 2.6.12	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen	Arzneimittel, Rohstoffe für Arzneimittel, Pharmazeutische wirksame Tees und teeähnliche Erzeugnisse
Ph. Eur. 9 2.6.13	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen (Gallensalze tolerierende, gramnegative Bakterien, <i>Escherichia coli</i> , Salmonellen, <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Candida albicans</i>)	Arzneimittel, Rohstoffe für Arzneimittel, Pharmazeutische wirksame Tees und teeähnliche Erzeugnisse
Ph. Eur. 9 2.6.31	Mikrobiologische Prüfung von pflanzlichen Arzneimitteln zum Einnehmen und von Extrakten zu deren Herstellung	Arzneimittel, Rohstoffe für Arzneimittel, Pharmazeutische wirksame Tees und teeähnliche Erzeugnisse

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach §64 LFGB
bio_c	Hausverfahren der ifm ulm gmbh
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
Ph. Eur.	Europäisches Arzneibuch
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
UBA	Umweltbundesamt