

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14592-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 21.12.2017 bis 13.12.2021 Ausstellungsdatum: 21.12.2017

Urkundeninhaber:

ALIMENTAIRE Analytik Schmidt GmbH
Hainholzweg 130, 21077 Hamburg

Prüfungen in den Bereichen:

ausgewählte physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und molekulargenetische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

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

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

1 Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

DIN EN ISO 6883 2017-05	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der konventionellen volumenbezogenen Masse (Litergewicht in Luft)
DIN EN ISO 658 2002-08	Ölsamen - Bestimmung des Gehaltes an Verunreinigungen
DIN EN ISO 659 2009-11	Ölsamen - Bestimmung des Ölgehaltes (Referenzverfahren)
DIN EN ISO 660 2009-10	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität
DIN EN ISO 662 2016-08	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Feuchtegehaltes und des Gehaltes an flüchtigen Bestandteilen
DIN EN ISO 665 2001-02	Ölsamen - Bestimmung des Gehaltes an Feuchtigkeit und flüchtigen Bestandteilen
DIN EN ISO 3960 2017-05	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung
DIN EN ISO 10565 1998-10	Ölsamen - Gleichzeitige Bestimmung des Öl- und Wassergehaltes - Verfahren mit gepulster Kernresonanzspektroskopie
AOCS Official Method Ba4e-93 Reapproved 2017 7 th edition	Generic Combustion Method for Determination of Crude Protein
GAFTA No. 130, 11:0_method_11.0 2014-03	GAFTA REGISTER OF ANALYSIS METHODS - 11:0 CRUDE ASH
GAFTA No. 130, 12:0_method_12.0 2014-03	GAFTA REGISTER OF ANALYSIS METHODS -12:0 ASH INSOLUBLE IN HYDROCHLORIC ACID (Sand and/or Silica)

1.2 Molekularbiologische Untersuchungen

DIN EN ISO 21569
2013-08 Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Qualitative auf Nucleinsäuren basierende Verfahren
(Modifikation: *Anwendung auch auf Futtermittel*)

1.3 Mikrobiologische Verfahren

ISO 4832
2006-02 Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren

ISO 21527-1
2008-07 Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95

ISO 21527-2
2008-07 Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95

DIN ISO 16649-2
2009-12 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven *Escherichia coli* - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid

DIN EN ISO 21528-2
2017-09 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren

DIN EN ISO 6579-1
2017-07 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von *Salmonella* spp.

DIN EN ISO 4833-1
2013-12 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren

verwendete Abkürzungen:

AOCS	American Oil Chemists Society
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
GAFTA	THE GRAIN AND FEED TRADE ASSOCIATION
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization