

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 31.03.2021

Ausstellungsdatum: 31.03.2021

Urkundeninhaber:

**Zentrales Institut des Sanitätsdienstes der Bundeswehr München
Außenstelle Koblenz
Andernacher Straße 100, 56070 Koblenz**

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, enzymatische, serologische, molekularbiologische, immunologische, histologische, parasitologische, entomologische und sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln;
physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, enzymatische und sensorische Untersuchungen von Kosmetika;
physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und sensorische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen;
physikalische, physikalisch-chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Wasser sowie von Mineral-, Quell- und Tafelwasser;
physikalische Untersuchungen und Bestimmung physikalischer Eigenschaften von Wasseraufbereitungstabletten;
Probenahme von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetika und Wasser;
Probenvorbereitung von Lebensmitteln;
Untersuchung gemäß Trinkwasserverordnung mit Ausnahme der radioaktiven Stoffe, Probenahme von Roh- und Trinkwasser;
Untersuchungen von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375

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-17674-02-03

Innerhalb der 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 Abteilung B Lebensmittelchemie/Ökochemie

1.1 Lebensmittel

1.1.1 Probenahme von Lebensmitteln

SOP S0033-02 2017-06	Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen
-------------------------	---

1.1.2 Probenvorbereitung

1.1.2.1 mittels Aufschlussverfahren

ASU L 00.00 19/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss
-----------------------------	---

1.1.2.2 Probenvorbereitung mittels Zerkleinerung und Homogenisation *

ASU L 02.06-E(EG) und 1(EG) bis 8(EG) 1981-01	Analysenverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte; enthaltend: E(EG): Einführung (Vorbereitung der Analysenprobe u. a.)
---	---

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

ASU L 08.00-1 1980-09	Vorbereitung von Wurstwaren zur chemischen Untersuchung
--------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

ASU L 13.00-7 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Vorbereitung der Untersuchungsprobe
ASU L 39.00-E(EG) und 1(EG) bis 10(EG) 1981-04	Analysenmethoden 1) für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten E(EG): Einleitung (Herstellung der Analysenprobe u. a.)
ASU L 44.00-2 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Vorbereitung von Schokolade und Schokoladenwaren zur chemischen Untersuchung
ASU L 46.03-E(EG) und 1(EG) bis 3(EG) 1981-01	Analysenmethoden für Kaffee-Extrakte und Zichorien-Extrakte E(EG): Einführung (Vorbereitung der Analysenprobe u. a.)
ASU L 47.00-2 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Herstellung einer gemahlten Probe mit definierter Trockenmasse
ASU L 53.00-7 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Gewürze und würzende Zutaten - Herstellung einer gemahlten Untersuchungsprobe

1.1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln *

ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 01.02-3(EG) bis 10(EG) 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Analyse- und Testverfahren für wärmebehandelte Milch, enthaltend: Methode 06: Bestimmung des Fettgehalts <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 02.06-E(EG) und 1(EG) bis 8(EG) 1981-01	Analysenverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte; enthaltend: E(EG): Einführung (Vorbereitung der Analysenprobe u. a.) Methode 3: Bestimmung des Fettgehalts (Röse-Gottlieb-Methode) (Kondensmilch) Methode 4: Bestimmung des Fettgehalts (Röse-Gottlieb-Methode) (Milchpulver) <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse - Referenzverfahren <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren
ASU L 06.00-4 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 08.00-4 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Wurstwaren
ASU L 13.05-1 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</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 (Wissensch. Verlagsges. m.b.H. Stuttgart) <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 13.06-3 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Halbfettmargarine <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 17.00-1 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Berichtigung <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten für Schrottbrot)</i>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

ASU L 17.00-3 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Berichtigung
ASU L 17.00-04 1982-02 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Berichtigung <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 17.00-5 Nach ASU L 16.00-5 10-2017	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in feinen Backwaren
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 <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 22.02/04-4 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren <i>(Modifikation: zusätzlich Kaffee)</i>
ASU L 26.11.03-1a 1983-05	Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenmark (gravimetrische Methode) <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 44.00-04 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU 46.02-6 2004-07	Bestimmung des Massenverlustes von gemahlenem Röstkaffee bei 103°C (Routineverfahren)
ASU L 52.01.01-1 1983-11	Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (gravimetrische Methode) <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

SLMB
Kapitel 25C/03
1972

Bestimmung der Probenmenge bzw. des Probenvolumen
(hier: *Abtropfgewicht*)

P3L99468-01
2015-08

Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in verschiedenen
Lebensmitteln - Screeningverfahren

**1.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen mittels Photometrie
in Lebensmitteln ***

DIN EN 26777
1993-04

Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von Nitrit; Spektrometrisches
Verfahren
(hier: *Wasser nach Mineral- und Tafelwasserverordnung*)

ASU L 03.00-17
1990-12

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des
Gesamtphosphorgehaltes von Käse und Schmelzkäse;
Spektralphotometrisches Verfahren

ASU L 06.00-8
2010-01
Berichtigung
2017-10

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des
Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen -
Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss

ASU L 06.00-9
2008-06
Berichtigung
2009-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des
Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen -
Photometrisches Verfahren

ASU L 31.00-6
1997-01

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Phosphatgehaltes
in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrisches Verfahren

**1.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen mittels enzymatischer Verfahren/
Photometrie in Lebensmitteln ***

ASU L 01.00-17
2016-10

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und
Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten - Enzymatisches
Verfahren
(hier mittels *r-biopharm Test Kit Nr. 176303*)

ASU L 02.00-9
2010-09

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und
Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten - Enzymatisches
Verfahren
(hier mittels *r-biopharm Test Kit Nr. 176303*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

ASU L 02.00-12 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milcherzeugnissen und Speiseeis - Enzymatisches Verfahren <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 716260)</i>
ASU L 02.00-29 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Milch und Milchprodukten - Verfahren mit enzymatischer Reduktion und MolekülabSORptionsspektrometrie nach Griess-Reaktion <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 905 658)</i>
ASU L 03.00-35 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Nitrit und Nitrat in Käse - Enzymatisches Verfahren <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 905 658)</i>
ASU L 03.00-39 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Stärke in geriebenem Käse - Enzymatisches Verfahren <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten; hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 207748)</i>
ASU L 07.00-23 2017-10	Bestimmung von Lactose in Fleischerzeugnissen <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten; hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 176303)</i>
ASU L 07.00-25 1983-05	Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten; hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 207748)</i>
ASU L 08.00-14 2008-06 Nach 7.00-60	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Wurstwaren nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 905 658)</i>
ASU L 17.00-7 1983-11	Bestimmung von Lactose in Brot und Kleingebäck aus Brotteigen, Enzymatisches Verfahren <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 176303)</i>
ASU L 26.11.03-8 1983-05	Bestimmung des Zuckergehaltes in Tomatenmark <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 716260)</i>
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 <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 716260)</i>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

ASU L 31.00-13 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Saccharosegehaltes in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrisches Verfahren mit NADP <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 716260)</i>
ASU L 52.01.01-8 1983-11	Bestimmung des Zuckergehaltes in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (enzymatische Methode) <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 716260)</i>
r-biopharm Ethanol Test kit Art. Nr.: 10176290035 2017-08	UV-Test zur Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln und anderen Probematerialien

1.1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen mittels Maßanalyse in Lebensmitteln *

ASU L 01.00-10/2 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch - Teil 2: Blockaufschluss-Verfahren (Makroverfahren) <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 05.00-15 2007-12	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-7 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 07.00-41 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>

1.1.7 Potentiometrische Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln *

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleischerzeugnissen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

ASU L 08.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Wurstwaren
ASU L 20.01/02-1 1980-05	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 26.11.03-3 1983-05	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark
ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 36.00-2 1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in Bier
ASU L 36.00-3a 1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der relativen Dichte d _{20/20} von Würze und Bier; Biegeschwinger-Verfahren (<i>Modifikation: hier Fruchtsäfte und -nektar</i>)
ASU L 52.01.01-3 1983-11	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen

1.1.8 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten mittels Enzymimmunoassay in Lebensmitteln (Screeningverfahren) *

r-biopharm Art.No.: R1505 2014-12	Ridascreen Chloramphenicol, Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Chloramphenicol (hier: <i>Screening in Fleisch, Milch, Honig und Ei</i>) (<i>Übernahme r-biopharm Applikation</i>)
r-biopharm Art.No.: R3505 2015-10	Ridascreen Tetracyclin, Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Tetracyclin (hier: <i>in Fleisch, Fisch, Milch und Honig</i>) (<i>Übernahme r-biopharm Applikation</i>)

1.1.9 Bestimmung von Metallen und Schwermetallen mittels Atomspektroskopie Graphitrohr/Flamme und Hydridtechnik in Lebensmitteln *

DIN 38406-E 13 1992-07	Bestimmung von Kalium mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Luft-Acetylen-Flamme (hier: <i>Wasser nach Mineral- und Tafelwasserverordnung</i>)
DIN 38406-E 14 1992-07	Bestimmung von Natrium mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Luft-Acetylen-Flamme (hier: <i>Wasser nach Mineral- und Tafelwasserverordnung</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

EN ISO 7980 2000-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Calcium und Magnesium - Verfahren mittels Atomabsorptionsspektrometrie (hier: <i>Wasser nach Mineral- und Tafelwasserverordnung</i>)
ASU L 00.00 19/2 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln; Teil 2: Bestimmung von Eisen, Kupfer, Mangan und Zink mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Flamme
ASU L 00.00-19/3 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss (<i>Modifikation: hier keine Bestimmung von Molybdän; zusätzlich Fruchtsaft</i>)
ASU L 00.00-19/4 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss
ASU L 00.00-19/6 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln - Teil 6: Bestimmung von Gesamtarsen mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Hydridtechnik
ASU L 12.00-6 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen in Meeresfrüchten mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Mikrowellenaufschluss
ASU L 31.00-10 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht- und Gemüsesäften - Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS) (<i>Modifikation: zusätzlich Getränkpulver; Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten für Ca</i>)

1.1.10 Bestimmung von Elementen mittels ICP-MS in Lebensmitteln *

DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (hier: <i>Wasser nach Mineral- und Tafelwasserverordnung</i>)
P3W00041-03 2015-08	Bestimmung des Gehaltes von Silber in wässrigen Lösungen mittels ICP-MS

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

1.1.11 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen mittels Flüssigchromatografie mit Standarddetektoren (DAD/FLD) in Lebensmitteln **

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 (Modifikation: <i>naußer Bromid</i>) (hier: <i>Wasser nach Mineral- und Tafelwasserverordnung</i>)
ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (hier: Sorbinsäure, Benzoesäure und deren Salze; mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC)-Diodenarraydetektor (DAD)) (<i>Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten für Sorbinsäure</i>)
ASU L 00.00-10 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln (hier: Sorbinsäure, Benzoesäure und deren Salze) (<i>Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten für Sorbinsäure</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 00.00-29 2001-07 Berichtigung 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natriumcyclamat in Lebensmittel - HPLC-Verfahren
ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren (mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC)-Diodenarraydetektor (DAD))
ASU L 45.00-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Kakao (mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) - Diodenarraydetektor (DAD))
ASU L 46.00-3 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC - Referenzverfahren (<i>mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) - Diodenarraydetektor (DAD)</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

ASU L 47.00-6 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee und festem Tee-Extrakt - Bestimmung des Coffeingehaltes; HPLC-Verfahren (mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) - Diodenarraydetektor (DAD))
P3L99408-01 2012-01	Flüssigchromatographische Bestimmung von L-Glutaminsäure in Fleischprodukten, Fertigsoußen und Fertigsuppen nach Vorsäulenderivatisierung mittels HPLC/FLD und HPLC/DAD
P3L99463-01 2015-02	Flüssigchromatographische Bestimmung von Ascorbinsäure, Thiamin, Riboflavin, Riboflavin-5'-phosphat, Nikotinsäureamid und Pyridoxin in ausgewählten Lebensmitteln
DIN EN 14177 2004-03	Lebensmittel - Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree - HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung (mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) - Diodenarraydetektor (DAD)) (Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)

1.1.12 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie mit massenselektiver Detektion (LC-MS) in Lebensmitteln

P3R00010-02 2015-12	Bestimmung des Gehaltes verschiedener Mycotoxine in Lebensmitteln mittels HPLC-MS/MS-Detektion
------------------------	--

1.1.13 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen mittels Gaschromatografie mit Standarddetektoren (FID) in Lebensmitteln **

P3L99409-03 2015-02	Bestimmung von Zuckern und Zuckeralkoholen als TMS-Derivate in verschiedenen Lebensmitteln mittels Gaschromatografie (GC-FID)
P3L99442-01 2012-07	Bestimmung der Fettsäureverteilung und der trans-Fettsäuren als Methylester in verschiedenen Lebensmitteln mittels Gaschromatografie (GC-FID);

1.1.14 Bestimmung von Stickstoff mittels Verbrennungsanalyse mit Wärmeleitfähigkeitsdetektion in Lebensmitteln *

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-17674-02-03

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

1.1.15 Ausgewählte sensorische Prüfungen in Lebensmitteln

DEV B 1/2 1971	Prüfung auf Geschmack (Modifikation: hier kein Geruchsschwellenwert) (hier: Wasser nach Mineral- und Tafelwasserverordnung)
ASU L 00.90-1 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfung - Allgemeine Grundlagen
ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung

1.1.16 Ausgewählte physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen in Lebensmitteln

P3L13421-01 2012-05	Beurteilung des Verderbenheitsgrades von pflanzlichen Frittier- und Siedefetten mittels Oxifrit-Test nach Merck (Oxifrit-Test Merck 1.10653) 2012-01)
P3L99420-01 2012-06	Bestimmung der Probemenge, bzw. des Probenvolumens von verschiedenen Lebensmitteln (Füllmenge/Füllvolumen)
P3L99443-01 2012-06	Halbquantitative Bestimmung von Zinnionen in verschiedenen Lebensmitteln (Merckoquant 1.10028.0001) 2008-02)
P KLM005-01 2018-05	Restsauerstoffbestimmung in Lebensmittelverpackungen

1.2 Bedarfsgegenstände

1.2.1 Probenahme von Bedarfsgegenständen

SOP S150003-02 2013-08	Amtliche Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen
---------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

1.2.2 Bestimmung von Rückständen und Bestandteilen mittels Photometrie in Bedarfsgegenständen *

DIN EN ISO 14184-1 2011-12	Textilien - Bestimmung des Gehaltes an Formaldehyd - Teil 1: Freier und hydrolisierter Formaldehyd (Wasser-Extraktions-Verfahren)
DIN EN 1541 2001-07	Papier und Pappe, vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung von Formaldehyd in einem wässrigen Extrakt
DIN EN ISO 17075-1 2017-05	Leder - Bestimmung des Chrom(VI)-Gehalts in Leder - Teil 1: Kolorimetrisches Verfahren
P3B00220-01 2015-02	Formaldehydnachweis mittels Schnelltest in Bedarfsgegenständen aus Papier, Holz und Textilien

1.2.3 Bestimmung von Bisphenol A mittels Flüssigchromatografie mit Standarddetektoren (DAD/FLD) in Bedarfsgegenständen

P3B00601-03 2013-11	Flüssigchromatographische Bestimmung von Bisphenol A in Lebensmittelsimulanzien
------------------------	--

1.2.4 Bestimmung der Migration von Bestandteilen aus Bedarfsgegenständen *

DIN EN 1186-2 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln; Kunststoffe; Teil 2: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in Olivenöl durch völliges Eintauchen
DIN EN 1186-3 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln; Kunststoffe; Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch völliges Eintauchen.
DIN EN 1186-5 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 5: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel mittels Zelle (hier: <i>auch in Ölersatzstoffe für "Ersatzprüfungen"</i>)
DIN EN 1186-7 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 7: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel mit einem Beutel
DIN EN 1186-9 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 9: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch Füllen des Gegenstandes

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

DIN EN 1186-14
2002-12 Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln -
Kunststoffe - Teil 14: Prüfverfahren für Ersatzprüfungen für die
Gesamtmigration aus Kunststoffen, die für den Kontakt mit fettigen
Lebensmitteln bestimmt sind, unter Verwendung der Prüfmedien Iso-
Octan und 95 %igem Ethanol

DIN EN 1186-15
2002-12 Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln -
Kunststoffe - Teil 15: Alternative Prüfverfahren zur Bestimmung der
Migration in fettige Prüflebensmittel durch Schnellextraktion in Iso-
Octan und/oder 95 %iges Ethanol

1.2.5 Ausgewählte sensorische Prüfungen in Bedarfsgegenständen

P KBG001-01
2018-05 Einfach beschreibende sensorische Prüfung von Bedarfsgegenständen
und kosmetischen Mitteln

**1.2.6 Bestimmung von Insektenschutzmitteln mittels Gaschromatografie mit massenselektiver
Detektion in Bedarfsgegenständen**

P3C00400-02
2013-09 Bestimmung von Insektenschutzmitteln in Textilien mittels
GC-MS

**1.2.7 Identitätsprüfung von Polymeren und Additiven mittels FT-IR-Spektroskopie in
Bedarfsgegenständen**

P3B00202-02
2013-05 Identitätsprüfung von Polymeren und Additiven mittels FT-IR-
Spektroskopie in Bedarfsgegenständen

**1.2.8 Bestimmung von Bestandteilen und flächenbezogenen Massen von Bedarfsgegenständen
mittel Gravimetrie ***

DIN EN ISO 4684
2006-02 Leder - Chemische Prüfungen - Bestimmung flüchtiger Substanzen

DIN EN 12127
1997-12 Textilien - Textile Flächengebilde - Bestimmung der
flächenbezogenen Masse unter Verwendung kleiner Proben

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

1.3 Kosmetische Mittel

1.3.1 Probenahme von kosmetischen Mitteln

SOP S150003-02 2013-08	Amtliche Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen
---------------------------	---

1.3.2 Ausgewählte sensorische Prüfungen in kosmetischen Mitteln

P KBG001-01 2018-05	Einfach beschreibende sensorische Prüfung von Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln
------------------------	--

1.3.3 Potentiometrische Bestimmung des pH-Wertes in kosmetischen Mitteln

P3B00306-02 2013-09	Bestimmung des pH-Wertes in kosmetischen Mitteln
------------------------	--

1.3.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels enzymatischer Verfahren/Photometrie in kosmetischen Mitteln

r-biopharm Urea/ Ammonia Test kit Art.-Nr. 10542946035 Version 1.3 2014-05	UV-Test zur Bestimmung von Harnstoff und Ammoniak in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien, sowie zur Bestimmung von Stickstoff nach Kjeldahl-Aufschluss (hier Enzymatische Bestimmung von Harnstoff in Dermopharmazeutika und sonstigen kosmetischen Mitteln)
--	--

1.3.5 Bestimmung von Schwermetallen mittels ICP-MS in kosmetischen Mitteln

P3B00322-02 2014-07	Bestimmung von Schwermetallen in kosmetischen Mitteln mittels ICP-MS
------------------------	--

1.3.6 Bestimmung von Konservierungsstoffen mittels Flüssigchromatografie mit Standarddetektoren (DAD/FLD) in kosmetischen Mitteln **

P3B00307-02 2015-11	Flüssigchromatographische Bestimmung von Konservierungsstoffen in kosmetischen Mitteln
------------------------	--

P3B00313-06 2013-11	Flüssigchromatographische Bestimmung von Isothiazolinonen in Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln
------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

1.3.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Bestandteilen und Kontaminanten mittels Gaschromatografie mit massenselektiver Detektion in kosmetischen Mitteln **

P3B00017-06 2015-12	Bestimmung von Diethyltoluamid (DEET) in kosmetischen Mitteln mittels GC-MS
P3B00321-03 2013-09	Gaschromatographische Bestimmung von Kampfer in kosmetischen Mitteln

1.4 Chemische Produkte (Wasseraufbereitungstabletten)

1.4.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen mittels Maßanalyse in Wasseraufbereitungstabletten

P3C00203-03 2014-05	Bestimmung des Gesamtchlorgehaltes von Wasseraufbereitungstabletten (in Anlehnung an Europäisches Arzneibuch Ph.Eur 5.0/0381 und 5.0/2.09.06.00)
DIN EN 12931 2015-05	Produkte zur Aufbereitung von Wasser für den menschlichen Gebrauch - Produkte für den Notfall - Natriumdichlorisocyanurat, wasserfrei; Deutsche Fassung EN 12931:2015 <i>(Modifikation: Durchführung mittels automatisiertem Titriersystem und potentiometrischer Endpunktindikation)</i>

1.4.2 Bestimmung physikalischer Eigenschaften in Wasseraufbereitungstabletten

P3C00200-02 2014-02	Bestimmung der Gleichförmigkeit der Masse von Wasseraufbereitungstabletten (in Anlehnung an Europäisches Arzneibuch Ph.Eur 5.0/2.09.05.00)
P3C00201-02 2014-02	Bestimmung der Zerfallszeit von Wasseraufbereitungstabletten (in Anlehnung an Europäisches Arzneibuch Ph.Eur 5.0/2.09.01.00: vereinfachter Ablauf ohne Zerfallsapparatur)
P3C00202-02 2014-02	Bestimmung der Siegelnahtdichtigkeit von Wasseraufbereitungstabletten (in Anlehnung an Technische Lieferbedingungen TL 6850-0048)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

1.5 Wasser (Trinkwasser, Rohwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Technische Wässer)

1.5.1 Probenahme von Wasser

DIN EN ISO 5667-1 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken
DIN ISO 5667-5 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
A KTW008-01 2018-07	Vorbereitung und Durchführung der Probenahme zur chemisch-physikalischen Untersuchung von Schwimmbadwasser

1.5.2 Bestimmung von physikalischen und chemisch-physikalischen Parametern in Wasser

DIN 38404-C 4 1976-12	Bestimmung der Temperatur
DIN EN 5814 2013-02	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung des gelösten Sauerstoffs; Elektrochemisches Verfahren

1.5.3 Photometrische Bestimmung von Anionen und Bestandteilen in Wasser*

DIN EN 26777 (D 10) 1993-04	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von Nitrit; Spektrometrisches Verfahren
DIN EN ISO 6878 (D 11) 2004-09	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Phosphor - Photometrisches Verfahren mittels Ammoniummolybdat <i>(Modifikation: hier auch zur Bestimmung von hydrolysierbaren Phosphaten und Orthophosphat; Aufschluss mittels Thermoreaktor)</i>
P3W00004-04 2013-08	Chlorbestimmung in Wasserproben (unter Verwendung des Schnelltests von HACH zur Bestimmung von Chlor (frei und gesamt) nach der DPD-Methode (Verfahren 8021 und 8167)
HACH-TestKit DPD-Methode Nr. 10126 2007-10	Chlordioxidbestimmung in Wasserproben, Kolorimetrisches Verfahren (In Anlehnung an USEPA Standard Method 4500ClO ₂ , 01/2014 Ed. 10)
P3W00035-03 2014-05	Bestimmung von gelöster Kieselsäure - Silikat in Wasserproben

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

1.5.4 Bestimmung von Elementen mittels Maßanalyse in Wasser

DIN 38406-E 3 2002-03	Bestimmung von Calcium und Magnesium, komplexometrisches Verfahren (Automatische Titration alternativ Handtitration mit Indikator)
--------------------------	--

1.5.5 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektroskopie in Wasser *

DIN 38406-E 13 1992-07	Bestimmung von Kalium mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Luft-Acetylen-Flamme
---------------------------	--

DIN 38406-E 14 1992-07	Bestimmung von Natrium mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Luft-Acetylen-Flamme
---------------------------	---

DIN EN ISO 7980 (E 3a) 2000-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Calcium und Magnesium - Verfahren mittels Atomabsorptionsspektrometrie
-----------------------------------	--

1.5.6 Bestimmung von Elementen mittels ICP-MS in Wasser **

DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope
--------------------------------------	---

P3W00041-03 2015-08	Bestimmung des Gehaltes von Silber in wässrigen Lösungen mittels ICP-MS
------------------------	---

1.5.7 Bestimmung von gelösten Anionen mittels Ionenchromatografie in Wasser *

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 (<i>Modifikation: außer Bromid</i>)
--------------------------------------	---

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
--------------------------------------	---

1.5.8 Bestimmung von Trihalogenmethanen mittels Gaschromatografie in Wasser

DIN EN ISO 10301 1997-08	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung leichtflüchtiger halogenerter Kohlenwasserstoffe - Gaschromatographische Verfahren
-----------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

2 Abteilung A Veterinärmedizin

2.1 Untersuchungen in der Laborgruppe „Veterinärmedizinische Mikrobiologie“

2.1.1 Nachweis, Zählung und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen durch Spatel-, Gussplatten-, Ausstrich- und Anreicherungsverfahren in Lebensmitteln *

EN ISO 7937 2004-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren
EN ISO 13720 2010-09	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp.
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 6579-1 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp.
DIN EN ISO 6888-1 2003-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren
DIN 10183-3 1992-10	Milchuntersuchung; Bestimmung der Escherichia coli; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime
DIN 10198 2010-07	Mikrobiologische Milchuntersuchung - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 37°C
DIN 10103 1993-08	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien; Plattengußverfahren (Referenzverfahren)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

DIN 10106 1991-09	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> ; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
DIN 10161-1 1984-02	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren)
DIN 10161-2 1984-02	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C; Tropfplatten-Verfahren
DIN 10164-1 1986-08	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i> ; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
DIN 10186 2005-10	Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen; Referenzverfahren
DIN 26461-2 1993-04	Wasserbeschaffenheit; Nachweis und Zählung der Sporen sulfitreduzierender Anaerobier (<i>Clostridien</i>); Teil 2: Membranfiltrationsverfahren
ASU L 00.00-20 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmitteln
ASU L 00.00-20a 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Endgültige Bestätigung von <i>Salmonellen</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
ASU L 00.00-25 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus</i> <i>cereus</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-32 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 1: Nachweisverfahren
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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L 01.00-54 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Escherichia coli in Milch und Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime
ASU L 06.00-18 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-19 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Tropfplatten-Verfahren
ASU L 06.00-24 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-32 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ICC Standard 146 1992	Enumeration of Yeasts and Moulds (Spatula Method)

2.1.2 Nachweis, Zählung und Bestimmung von Bakterien durch Membranfiltration und Plattengußverfahren in Wasser *

DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren
------------------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
DIN EN ISO 8199 (K 20) 2008-01	Wasserbeschaffenheit - Allgemeine Anleitung zur Zählung von Mikroorganismen durch Kulturverfahren
DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration
DIN EN ISO 11731 2018-03	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen
DIN EN ISO 11731-2 2019-03	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen - Teil 2: Direktes Membranfiltrationsverfahren mit niedriger Bakterienzahl
TrinkwV § 15 Abs. 1 c 2018-01	Bestimmung der Koloniezahl bei 22 °C und 36 °C in Wasser
UBA Empfehlungen 2012-08	Nachweis von Legionellen in Trinkwasser und Badebeckenwasser
ASU L 59.00-1 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Escherichia coli und coliformen Keimen in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
ASU L 59.00-2 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Fäkalstreptokokken in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
ASU L 59.00-3 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Pseudomonas aeruginosa in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
ASU L 59.00-4 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von sulfitreduzierenden, sporenbildenden Anaerobiern in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
ASU L 59.00-5 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Koloniezahl in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

<p>Min/TafelWV Anl. 2 (zu § 4 Abs. 3) 2014-10 v. 01.08.1984 zuletzt geändert durch Art. 25 V v. 5.7.2017</p>	<p>Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) § 4 Mikrobiologische Anforderungen, Mikrobiologische Untersuchungsverfahren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Untersuchung auf Escherichia coli und coliformen Keimen (1.1 b und 1.2 b) - Untersuchung auf Faekalstreptokokken (2 b) - Untersuchung auf Pseudomonas aeruginosa (3 b) - Untersuchung auf sulfitreduzierende, sporenbildende Anaerobier (4 a) - Bestimmung der Koloniezahl (5.2)
--	--

2.1.3 Nachweis von Mikroorganismen mittels Anreicherungs-, Ausstrich-, Gussplatten- und Spatelverfahren einschließlich Entnahme von Hygienestatusproben an Bedarfsgegenständen aus Verpflegungseinrichtungen *

<p>DIN 10113-1 1997-07</p>	<p>Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren</p>
<p>DIN 10113-2 1997-07</p>	<p>Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren</p>
<p>DIN 10113-3 1997-07</p>	<p>Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)</p>
<p>DIN 6650-4 2006-04</p>	<p>Getränkeschankanlagen - Teil 4: Hygieneanforderungen an Bau- und Anlagenteile</p>

2.1.4 Untersuchung auf Toxinbildungsvermögen bei Bakterienstämmen in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels RPLA *

<p>Unipath Applikation Art.-Nr. TD 950 2012-12</p>	<p>Nachweis von Bacillus cereus- Diarrhoetoxin mittels RPLA</p>
<p>OXOID Applikation Art.-Nr. TD 900 2003-11</p>	<p>Nachweis von Staph. aureus- Enterotoxin mittels RPLA</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

2.1.5 Amplifikationsverfahren mittels Real Time PCR auf Viren/Bakterien in Lebensmitteln

DIN 58967-60 2001-10	Serologische und molekularbiologische Diagnostik von Infektions- und Immunkrankheiten - Teil 60: Polymerase-Kettenreaktion (PCR); Begriffe, allgemeine methodenspezifische Anforderungen (hier: <i>Nachweis von Norovirus in Stuhl und Tupferproben;</i> <i>Real Time RT-PCR-Nachweis</i>) (<i>Modifikation: hier in Lebensmitteln</i>)
-------------------------	--

2.1.6 Serologische Untersuchungen von Lebensmitteln

P210542-01 2004-02	Nachweis von Hemmstoffen in Lebensmitteln (Agardiffusionsverfahren)
-----------------------	--

2.2 Untersuchungen in der Laborgruppe „Veterinärmedizinische Lebensmitteluntersuchung“

2.2.1 Einfach beschreibende sensorische Untersuchungen bei Lebensmitteln *

P KVL001-01 2018-08	Untersuchung auf Genusstauglichkeit und Verkehrsfähigkeit von Hühnereiern der Güteklasse A
P210001-02 2011-12	Einfach beschreibende Prüfung von Lebensmitteln „Organoleptische Untersuchung“

2.2.2 Präparativ-gravimetrische Hilfs-Untersuchungen bei Lebensmitteln **

FertigPackV 1981 Anlage 4a (zu § 34 Abs. 1) Ausfertigungsdatum: 1981-12 Neugefasst: 1994-03 zuletzt geändert 05.07.2017	Verordnung über Fertigpackungen (Fertigpackungsverordnung) - Verfahren zur Prüfung der Füllmengen nach Gewicht oder Volumen gekennzeichneter Fertigpackungen durch die zuständigen Behörden
P210002-01 2004-01	Präparativ-gravimetrische Verfahren bei Rot- und Blutwürsten
P210003-01 2004-01	Präparativ-gravimetrische Verfahren bei Sülzen und ähnlichen Produkten
P210004-01 2004-01	Präparativ-gravimetrische Verfahren bei Bierschinken und ähnlichen Produkten

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

P210010-02 2008-04	Präparativ-gravimetrische Untersuchung von BWB-Konserven
P210011-01 2008-04	Bestimmung von aufgetragener Panade bei Fleisch- und Fischprodukten
P210014-01 2010-02	Überprüfung der Nennfüllmenge bei Fertigpackungen
P210015-01 2010-03	Präparativ-gravimetrische Untersuchung von Fleischsalaten und ähnlichen Produkten

2.2.3 Histologische Untersuchung 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
---------------------------	---

2.2.4 Molekularbiologische Untersuchungen zur Bestimmung von spezifischer DNA mittels Real Time PCR in Lebensmitteln **

P210507-02 2013-09	Qualitativer Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln mittels Real Time PCR; Übernahme Transia Applikation Art.-Nr. DT 5025
P210508-01 2013-09	Qualitativer Nachweis von Soja-DNA in Lebensmitteln mittels Real Time PCR; Übernahme Transia Applikation Art.-Nr. ES-6012

2.2.5 Immunologische Untersuchungen mittels ELISA zur Bestimmung von Allergenen, Proteinen und anderen organischen Stickstoffverbindungen in Lebensmitteln **

ASU L 06.00-47 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der Tierart bei erhitztem Fleisch und erhitzten Fleischerzeugnissen - Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA)
ASU L 06.00-56 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sojaprotein in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Enzymimmunologisches Verfahren
P210527-03 2013-09	Nachweis von β -Lactoglobulin in Lebensmitteln mittels ELISA; Übernahme Transia Applikation Art.-Nr. ES-6012

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

P210509-01 2013-09	Nachweis von Eiproteinen in Lebensmitteln mittels ELISA; Übernahme ELISA Systems Applikation Art.: ESERD-48
P210510-01 2013-09	Nachweis von Casein in Lebensmitteln mittels ELISA; Übernahme ELISA Systems Applikation Art.: ESCASPRD-48
P210540-02 2013-09	Nachweis von Histamin in Lebensmitteln mittels ELISA; Übernahme r-bioparm Applikation Art.: Ridascreen® Histamin

2.2.6 Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln

P210005-02 2008-04	Potentiometrische Untersuchung und Feststellung des pH- Wertes in Lebensmitteln
-----------------------	--

2.3 Untersuchungen in der Laborgruppe „Parasitologie/Entomologie“

2.3.1 Untersuchungen von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375

DVO (EU) 2015/1375, Anhang I, Kapitel I vom 2015-08-10	Durchführungsverordnung mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen; Referenznachweismethode; Das Magnetrührverfahren für die künstliche Verdauung von Sammelproben
---	--

2.3.2 Sonstige Untersuchungen

P220109-02 2014-09	Keimzahlbestimmung in Prozesswasser
-----------------------	-------------------------------------

3 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV -

Probennahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probennahmeprogrammen und Probennahmetechniken
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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

Verfahren	Titel
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 9308-1 (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

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	nicht belegt
2	Benzol	DIN 38407-F 43 2014-10
		DIN 38407-F9 1991-05
3	Bor	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
4	Bromat	DIN EN ISO 15061 (D 34) 2001-12
5	Chrom	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
6	Cyanid	nicht belegt
7	1,2-Dichlorethan	DIN 38407-F 43 2014-10
		DIN EN ISO 10301 (F 4) 1997-08
8	Fluorid	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
9	Nitrat	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
		P3W00032-02 2013-07
10	Quecksilber	DIN EN ISO 12846 (E 12) 2012-08
11	Selen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
12	Tetrachlorethen und Trichlorethen	DIN 38407-F 43 2014-10
		DIN EN ISO 10301 (F 4) 1997-08
13	Uran	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

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 (E 29) 2017-01
2	Arsen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
3	Benzo-(a)-pyren	DIN EN ISO 17993 (F 18) 2004-03
		P3Z00118-02 2014-08
4	Blei	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
5	Cadmium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
6	Epichlorhydrin	nicht belegt
7	Kupfer	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
8	Nickel	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
9	Nitrit	DIN EN 26777 (D 10) 1993-04
		DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
10	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)	DIN EN ISO 17993 (F 18) 2004-03
		P3Z00118-02 2014-08
11	Trihalogenmethane (THM)	DIN EN ISO 10301 (F 4) 1997-08
12	Vinylchlorid	nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
2	Ammonium	P3W00008-03 2013-08
3	Chlorid	DIN 38405-D 1 1985-12
		DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
6	Eisen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	DIN EN ISO 7887 (C 1-2) 2012-04
8	Geruch (als TON)	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10 (Anhang C)
9	Geschmack	P3W00038-02 2012-11
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C 8) 1993-11
13	Mangan	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
14	Natrium	DIN 38406-E 14 1992-07
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	DIN EN 1484 (H 3) 1997-08
16	Oxidierbarkeit	P3W00031-02 2013-04

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
17	Sulfat	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
18	Trübung	DIN EN ISO 7027-1 (2016-11)
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04
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 vom 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

Parameter	Verfahren
Calcium	DIN 38406-E 3 2002-03
	DIN EN ISO 7980 (E 3a) 2000-07
Kalium	DIN 38406-E 13 1992-07
Magnesium	DIN 38406-E 3 2002-03
	DIN EN ISO 7980 (E 3a) 2000-07
Säure- und Basekapazität	DIN 38409-H 7 2005-12
Phosphat	DIN EN ISO 6878 (D 11) 2004-09
	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
	P3W00024-02 2015-08

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
BGBI	Bundesgesetzblatt
DEV	Deutsches Einheitsverfahren
DGF	Deutsche Forschungsgesellschaft
DGM	Deutsche Gesellschaft für Medizin
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
FLI	Friedrich-Loeffler-Institut
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LAWA	Bund/Länder-Arbeitsgemeinschaft Wasser
LB	Leistungsbeschreibung
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
P-XXX	Hausverfahren des ZInstBw Koblenz
RL	Richtlinie
RPLA	Reversed Phase Latex Agglutination
SLMB	Schweizerisches Lebensmittelbuch
SOP	Standard Operating Procedures (Hausverfahren)
TL	technische Lieferbedingung
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
UBA	Umweltbundesamt
VDI	Verein Deutscher Ingenieure
VO	Verordnung