

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17820-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab: 13.08.2020**

Ausstellungsdatum: 13.08.2020

Urkundeninhaber:

**Landeskontrollverband für Leistungs- und Qualitätsprüfung Sachsen-Anhalt e. V.  
Zentrallaboratorium  
Angerstraße 6, 06118 Halle**

Prüfungen in den Bereichen:

**ausgewählte physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und immunologische  
Untersuchungen von Rohmilch;  
Nachweis von Salmonellen-Antikörpern im Fleischsaft und Serum von Schweinen;  
Nachweis von Mastitiserregern in Milch**

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17820-01-00

### 1 Untersuchungen von Rohmilch

#### 1.1 Physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

ASU L 01.00-10/1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch- und Milcherzeugnissen - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes
ASU L 01.00-10/5 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 8968-1, Ausgabe Juni 2002)
ASU L 01.00-29 1988-12 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gefrierpunktes von Milch; Thermistor-Kryoskop-Verfahren
DIN EN ISO 5764 2009-10	Milch - Bestimmung des Gefrierpunktes - Thermistor-Kryoskop-Verfahren (Referenzverfahren)
VDLUFA Bd. VI C.8.2 2000	Bestimmung des pH-Wertes in Milch- und Milchprodukten (Abweichung: <i>Messung mit CombiFoss-System, IR Absorption</i> )
VDLUFA Bd. VI C.15.3.3 2003	Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Rahm (Sahne) Wägeverfahren nach ROEDER (Abweichung: <i>hier für fettarme Milch - Verfahren nach Konrad/Sichler</i> )
Routineverfahren Nr.1.1 und 2.2. entsprechend §2 (6) MilchGüV (zuletzt geändert am 17.12.2010) 2003-06	Routineverfahren zur Untersuchung der Anlieferungsmilch auf Fett und Eiweiß sowie bakteriologische und zytologische Beschaffenheit entsprechend §2 (5) der Milch-Güterverordnung vom 9. Juli 1980 zusammengestellt durch den Arbeitskreis der Referent(inn)en für Milchwirtschaft der Länder, BMELV und Institut für Chemie und Technologie der Milch sowie Hygiene und Produktsicherheit der Bundesanstalt für Milchforschung, Kiel Nr. 1.1 Routineverfahren zur Bestimmung des Fett- und Eiweißgehaltes in Rohmilch mittels Infrarotabsorption
LKV ZLH MET 007 2016-10	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch nach dem Verfahren nach Gerber
LKV ZLH MET 008 2016-10	Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Milch nach Kjeldahl und Berechnung des Rohproteingehaltes
LKV ZLH MET 011 2018-06	MIR-Messung von Rohmilch mittels CombiFoss-System und Berechnung des Gefrierpunktes

Ausstellungsdatum: 13.08.2020

**Gültig ab: 13.08.2020**



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17820-01-00**

**verwendete Abkürzungen:**

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
LKV ZLH MET	Landeskontrollverband - Zentrallabor Halle - Hausverfahren
Routineverfahren nach MGVO § 2	Routineverfahren zur Untersuchung der Anlieferungsmilch auf Fett und Eiweiß sowie bakteriologische und zytologische Beschaffenheit nach § 2 der Milchgüterverordnung
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten