

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18713-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültig ab: 13.08.2019

Ausstellungsdatum: 13.08.2019

Urkundeninhaber:

**Chemisches Institut Burkon Partnerschaft - Partnerschaft von Handelschemikern
Raudtener Straße 19, 90475 Nürnberg**

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von
Lebensmitteln**

*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. Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.*

*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. 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.

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18713-01-00

1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchung von Lebensmitteln

1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatografie mit konventionellen Detektoren (FLD, DAD, UV) in Lebensmitteln *

ASU L 10.00-5 1999-11	Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen; Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren
ASU L 23.05-2 2012-01	Bestimmung von Aflatoxin B ₁ und der Summe von Aflatoxin B ₁ , B ₂ , G ₁ und G ₂ in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver, HPLC-Verfahren mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung; (Modifikation: <i>Kalibrierung, Aufstockung; Anwendung auch für Gewürze, Trockenfrüchte, Getreideprodukte</i>)
ASU L 30.00-5 2011-01	Bestimmung von Ochratoxin A in Korinthen, Rosinen, Sultaninen, gemischtem Trockenobst und getrockneten Feigen, HPLC mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Modifikation: <i>Kalibrierung, Aufstockung</i>)

1.2 Bestimmungen von Kontaminanten mittels Flüssigchromatografie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-34 2010-09	Modulare Multimethode Bestimmung von Pflanzen-Schutzmittelrückständen in Lebensmitteln (<i>hier: nur pflanzliche Lebensmittel</i>)
ASU L 00.00-76 2008-12	Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln, LC-MS/MS-Verfahren
ASU L 00.00-115 2018-10	Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS(/MS) nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS)
PÜV-381-003 2019-01	Bestimmung von Deoxynivalenol (DON), Zearalenon (ZON) und der Trichothecene T2 / HT2 in Getreideprodukten mittels LC-MS/MS

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18713-01-00

<p>EU Reference Laboratories for Residues of Pesticides, QuPPE-Method V 10 2019-01 – LC-MS/MS</p>	<p>Quick Method for the Analysis of Residues of numerous Highly Polar Pesticides in Foods of Plant Origin involving Simultaneous Extraction with Methanol and LC-MS/MS Determination (QuPPE-Method) – Bestimmung von Ethephon, Morpholin, Chlorat/Perchlorat, Fosetyl-Al/Phosphonsäure, Maleinsäurehydrazid, Glyphosat/AMPA</p>
---	---

1.3 Bestimmungen von Kontaminanten mittels Gaschromatografie mit massenselektiven Detektoren (MS-, MS/MS) in Lebensmitteln **

<p>ASU L 00.00-34 2010-09</p>	<p>Modulare Multimethode Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (hier: <i>nur pflanzliche Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 00.00-115 2018-10</p>	<p>Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS(/MS) nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS)</p>

1.4 Bestimmungen von Kontaminanten mittels Ionenchromatographie in Lebensmitteln *

<p>ASU L 26.00-1 2018-10</p>	<p>Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen (IC-Verfahren)</p>
<p>PÜV-363-003 2018-12</p>	<p>Bestimmung von anorganischem Gesamtbromid in frischem Gemüse und Gemüseerzeugnissen (IC-Verfahren)</p>

1.5 Atomabsorptionsspektrometrische Bestimmungen (Graphitrohr-, Flammen- und Kaltdampftechnik-AAS) von Metallen in Lebensmitteln nach Druckaufschluss **

<p>ASU L 00.00-19/1 2015-06</p>	<p>Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln Druckaufschluss</p>
<p>ASU L 00.00-19/3 2004-07</p>	<p>Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln 3: Bestimmung von Blei und Cadmium mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss</p>
<p>ASU L 00.00-19/4 2003-12</p>	<p>Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie(AAS)-Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18713-01-00

ASU L 31.00-10 1997-01	Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht- und Gemüsesäften
PÜV-416-001 2019-01	Bestimmung des Gehalts an Natrium in Lebensmitteln mittels Flammen-AAS

1.6 Photometrische Bestimmungen von Inhaltsstoffen und Kontaminanten in Lebensmitteln *

ASU L 00.00-49/1 1999-11	Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen in fettarmen Lebensmitteln: Spektralfotometrisches Verfahren
ASU L 00.00-49/3 2001-07	Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen in fettarmen Lebensmitteln: Spektralfotometrisches Xanthogenat-Verfahren
ASU L 06.00-9 2008-06	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-12 1990-12	Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen
ASU L 08.00-60 2014-08	Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch- und Fleischerzeugnissen – Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren – Screeningverfahren
ASU L 26.11.03-5 1983-05	Bestimmung von Citronensäure in Tomatenmark (enzymatisch)
ASU L 26.11.03-8 1983-05	Bestimmung des Zuckergehaltes in Tomatenmark (enzymatisch)

1.7 Dünnschichtchromatografische Nachweise von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln *

ASU L 06.00-15 1982-11	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 26.11.03-14 1983-11	Nachweis von wasserlöslichen Farbstoffen in Tomatenmark, Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18713-01-00

1.8 Titrimetrische Bestimmungen von Inhaltsstoffen und Kennzahlen in Lebensmitteln *

ASU L 06.00-7 2014-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 10.00-3 1988-12	Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen
ASU L 13.00-5 2012-01	Bestimmung der Säurezahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.00-6 1991-06	Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 17.00-2 1982-05	Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 26.04-4 1987-06	Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgussflüssigkeit (Presslake) von Sauerkraut
ASU L 26.11.03-4 1983-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)
ASU L 31.00-3 1997-09	Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 31.00-8 1997-01	Bestimmung der Formolzahl von Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 52.04-2 1987-06	Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig (ausgenommen Weinessig)

1.9 Gravimetrische Bestimmungen von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln *

ASU L 01.00-27 1988-12	Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm)
ASU L 03.00-9 2007-04	Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Käse und Schmelzkäse
ASU L 06.00-3 2014-08	Bestimmung der Trockenmasse in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-4 1980-09	Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen (<i>zurückgezogene Norm</i>)

Ausstellungsdatum: 13.08.2019

Gültig ab: 13.08.2019

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18713-01-00

ASU L 06.00-4 2017-10	Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-6 2014-08	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 53.00-4 1996-02	Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche in Gewürzen und würzenden Zutaten

1.10 Dichtebestimmungen in Lebensmitteln *

ASU L 01.00-28 1988-12	Aräometrische Bestimmung der Dichte von Milch
ASU L 31.00-1 1997-01	Bestimmung der relativen Dichte von Frucht- und Gemüsesäften

1.11 Volumetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln nach Destillation

ASU L 53.00-5 1996-02	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten Bestimmung des ätherischen Ölgehalts Destillationsverfahren (zurückgezogene Norm 2010-09)
--------------------------	--

1.12 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie und konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln **

DGF C-VI 10a 2016	Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung
DGF C-VI 11d 1998	Fettsäuremethylester (alkalische Umesterung)
PÜV-413-001 2019-01	Bestimmung der gesättigten und ungesättigten Fettsäuren in Lebensmitteln (GC-FID-Verfahren)
ASU L 17.00-12 1999-11	Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Anwendung auch für Kakaerzeugnisse und Fisch</i>)
ASU L 18.00-9 1999-11	Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Feinen Backwaren

Ausstellungsdatum: 13.08.2019

Gültig ab: 13.08.2019

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18713-01-00

2 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

2.1 Probenvorbereitung *

ASU L 00.00-89
2014-02

Vorbereitung von Untersuchungsmethoden und Herstellung von 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

ASU L 06.00-16
2004-12

Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

2.2 Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen *

ASU L 00.00-20
2018-03

Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln
(Modifikation: *Kultureller Nachweis*)

ASU L 00.00-22
2018-03

Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln
Teil 2: Zählverfahren
(Modifikation: *Kultureller Nachweis*)

ASU L 00.00-32
2018-03

Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes
Teil 1: Nachweisverfahren
(Modifikation: *Kultureller Nachweis*)

ASU L 00.00-33
2006-09

Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus –
Koloniezählverfahren bei 30 °C

ASU L 00.00-55
2004-12

Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und anderen Spezies) in Lebensmitteln

ASU L 00.00-88/1
2015-06

Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen –
Koloniezählverfahren bei 30°C

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18713-01-00

ASU L 01.00-3 1987-3	Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis
ASU L 01.00-37 1991-12	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren; (Modifikation: <i>Lebensmittel allgemein</i>)
ASU L 06.00-24 1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch – Spatelverfahren
ASU L 06.00-35 2017-10	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Spatelverfahren
ASU L 06.00-43 2011-06	Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 des Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuchs (LFGB)
DGF	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen; Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e. V.
DIN	Deutsches Institut für Normung
EN	Europäische Norm
EG	Europäische Gemeinschaft
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
PÜV	Hausverfahren Chemisches Institut Burkon