

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19326-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 10.01.2018 bis 06.05.2019 Ausstellungsdatum: 10.01.2018

Urkundeninhaber:

QML - Gesellschaft für Qualitätsmanagement und Lebensmittelanalytik mbH
Soltauer Allee 6 A, 21335 Lüneburg

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, sensorische und mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
ausgewählte chemische und mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung,
Probenahme von Roh- und Trinkwasser

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

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

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

1 Lebensmittel

1.1 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.1.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

| | |
|-----------------------------|---|
| 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 |
| ASU L 00.00-20 2008-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln |
| ASU L 00.00-22 2006-09 | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 2: Zählverfahren |
| ASU L 00.00-32 2006-09 | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 1: Nachweisverfahren |
| ASU L 00.00-33 2006-09 | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C |
| ASU L 00.00-55 2004-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar |
| ASU L 00.00-56 2004-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar |
| ASU L 00.00-88/1 2015-06 | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren |
| ASU L 00.00-88/2 2015-06 | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren |

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19326-02-00

| | |
|------------------------------|---|
| 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 00.00-133/2 2010-09 | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik |
| 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 (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel; auch unter Inkubation bei 44 °C</i>) |
| ASU L 01.00-37 1991-12 | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i>) |
| 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 (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i>) |
| ASU L 06.00-35 1992-12 | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (zurückgezogenes Dokument) (Abweichung: <i>Anwendung des Plattengußverfahrens</i>) |
| ASU L 06.00-39 1994-05 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i>) |
| ASU L 06.00-43 2011-07 | Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen |

1.1.2 Mikrobiologische Prüfsysteme

| | |
|---------------------------|---|
| ASU L 00.00-92 2006-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Verotoxin-bildenden Escherichia (E.) coli-Stämmen (VTEC) in Lebensmitteln tierischer Herkunft |
|---------------------------|---|

1.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.2.1 Probenvorbereitung für chemische Untersuchungen von Lebensmitteln ***

ASU L 06.00-1
1980-09 Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung
(Abweichung: *Matrix auch andere Lebensmittel*)

1.2.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Gravimetrie *

ASU L 06.00-3
2014-08 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren
(Abweichung: *Matrix auch andere Lebensmittel*)

ASU L 06.00-4
2007-04 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch- und Fleischerzeugnissen
(zurückgezogenes Dokument)
(Abweichung: *Matrix auch andere Lebensmittel*)

ASU L 06.00-6
2014-08 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren
(Abweichung: *Matrix auch andere Lebensmittel*)

ASU L 13.07.12-1
2006-12 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an polaren Bestandteilen in Frittierfetten

QML AA 05-07.00-47
2011-10 Arbeitsanweisung gravimetrische Untersuchung von Fleisch- und Fischerzeugnissen

1.2.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Titrimetrie *

ASU L 06.00-7
2014-08 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl – Referenzverfahren
(Abweichung: *Matrix auch andere Lebensmittel*)

ASU L 07.00-5/2
2010-01 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Endpunktbestimmung nach Volhard
(Abweichung: *Matrix auch andere Lebensmittel*)

ASU L 10.00-3
1988-12 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fleischerzeugnissen; Referenzverfahren

1.2.4 Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Lebensmitteln ***

DIN 38404-C 4
1976-12 Bestimmung der Temperatur
(Abweichung: *Matrix hier nur Lebensmittel*)

ASU L 06.00-2
1980-09 Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
(Abweichung: *Matrix auch andere Lebensmittel*)

1.2.5 Photometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln *

ASU L 06.00-8
2010-01 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
(*zurückgezogenes Dokument*)

ASU L 06.00-9
Berichtigung
2009-06 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren

ASU L 07.00-60
2007-04 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren

QML AA 05-10
2008-10 Bestimmung des Calciumgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen

1.2.6 Enzymatische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln *

ASU L 00.00-18
1997-01 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19326-02-00

| | |
|-----------------------------|---|
| ASU L 00.00-23 1992-06 | Untersuchung von Lebensmitteln; Allgemeine Hinweise zur Durchführung enzymatischer Analysen |
| ASU L 01.00-17 1983-05 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten, Enzymatisches Verfahren <i>(zurückgezogenes Dokument)</i> <i>(Abweichung: Anwendung des Verfahrens auch für andere Lebensmittel)</i> |
| ASU L 48.01-3 1985-05 | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Saccharose, Glucose und Fructose in teildaptierter Säuglingsnahrung auf Milchbasis <i>(Abweichung: Matrix auch andere Lebensmittel)</i> |
| ASU L 48.02.07-2 1985-05 | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Maltose in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl <i>(Abweichung: Matrix auch andere Lebensmittel)</i> |

1.2.7 Sensorische Untersuchungen

| | |
|--------------------------|--|
| ASU L 00.90-6 2015-06 | Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung |
|--------------------------|--|

1.2.8 Spezielle Probenahmetechniken

| | |
|--------------------------|--|
| DIN ISO 18593 2009-12 | Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen mittels Abklatschplatten und Tupfer <i>(Abweichung: hier nur Lebensmittel)</i> |
|--------------------------|--|

2 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV 2001 ***

Probennahme

| Verfahren | Titel |
|-------------------------------------|---|
| DIN EN ISO 5667-01 (A 4) 2006-12 | Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken <i>(zurückgezogene Norm)</i> |
| DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02 | Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen |

| Verfahren | Titel |
|-------------------------------------|--|
| DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2013-03 | 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) 2014-12 |
| 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) 2014-12 |
| 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

nicht belegt

TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann

nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

| Lfd. Nr. | Parameter | Verfahren |
|----------|--|----------------------------------|
| 1 | Aluminium | nicht belegt |
| 2 | Ammonium | nicht belegt |
| 3 | Chlorid | nicht belegt |
| 4 | Clostridium perfringens (einschließlich Sporen) | DIN EN ISO 14189 2016-11 |
| 5 | Coliforme Bakterien | DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2014-12 |
| 6 | Eisen | nicht belegt |
| 7 | Färbung (spektraler Absorptions- koeffizient Hg 436 nm) | nicht belegt |
| 8 | Geruch (als TON) | nicht belegt |
| 9 | Geschmack | nicht belegt |

| Lfd. Nr. | Parameter | Verfahren |
|----------|--|---|
| 10 | Koloniezahl bei 22 °C | DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 TrinkwV2001 Anl.5 l d) bb) |
| 11 | Koloniezahl bei 36 °C | DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 TrinkwV2001 Anl.5 l d) bb) |
| 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 |

Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation

| Parameter | Verfahren |
|------------------|--|
| Legionella spec. | ISO 11731 1998-05; DIN EN ISO 11731-2 (K 22) 2008-06; UBA Empfehlung 2012-08 |

ANLAGE 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe

nicht belegt

Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung 2001 enthalten sind

Weitere periodische Untersuchungen

nicht belegt

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

verwendete Abkürzungen:

| | |
|--------------|--|
| ASU | Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren |
| DEV | Deutsches Einheitsverfahren |
| DIN | Deutsches Institut für Normung e. V. |
| EG | Europäische Gemeinschaft |
| EN | Europäische Norm |
| IEC | International Electrotechnical Commission |
| ISO | International Organization for Standardization |
| QML AA xx-xx | Hausverfahren der KBS |
| TrinkwV | Trinkwasserverordnung |
| TS | Technical Specifications |
| UBA | Umweltbundesamt |
| VDI | Verein Deutscher Ingenieure |