

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19635-01-00
nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 04.12.2014 bis 03.12.2019 Ausstellungsdatum: 04.12.2014

Urkundeninhaber:

Sächsischer Landeskontrollverband e. V.
August-Bebel-Straße 6, 09577 Niederwiesa OT Lichtenwalde

Prüfungen in den Bereichen:

ausgewählte physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Rohmilch, Milch und Milchprodukten

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

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

Untersuchung von Rohmilch, Milch und Milchprodukten

1 Physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

ASU L 01.01-1 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung somatischer Zellen in Rohmilch (fluoreszenzoptische Zählung)
ASU L 01.00-7 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Säuregrades von Milch und flüssigen Milchprodukten
ASU L 01.00-10/1 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch; Teil 1: Kjeldahl-Verfahren
ASU L 01.00-10/2 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch; Teil 2: Blockaufschluss-Verfahren
DIN 10479 2000-06	Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten (Abweichung: <i>nur Verfahren nach Gerber</i>)
VDLUFA IV, C 15.3.3 1985-01	Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Rahm (Sahne) - Wägeverfahren nach RÖDER
DIN EN ISO 5764 2009-10	Milch - Bestimmung des Gefrierpunktes - Thermistor-Kryoskop-Verfahren (Referenzverfahren)
VDLUFA VI, C 8.2 2000-5. Erg.	Bestimmung des pH-Wertes in Milch und Milchprodukten
VDLUFA VI, C 20.2.3 1985-01	Enzymatische Bestimmung des Laktose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten (Abweichung: <i>Verwendung kommerzielles Enzymkit</i>)
VDLUFA VI, C 35.3 1985-01	Bestimmung der Trockenmasse, Seesandmethode
Routineverfahren zur Untersuchung der Anlieferungsmilch; § 2 (5) MGVO 2003-06	Bestimmung des Fett- und Eiweißgehaltes in Rohmilch mittels Infrarotabsorption
LKV QMHAA-04 2013-02	Harnstoff-, Laktose- und pH-Wertbestimmung in Rohmilch durch Messung der Infrarotabsorption

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19635-01-00

LKV QMHAA-35 2009-03	Gefrierpunktbestimmung durch Messung der Infrarotabsorption und der Leitfähigkeit
LKV QMHAA-38 2011-06	Acetonbestimmung in Rohmilch mit dem C.F.A.-Analysator (SKALAR-Methode)
DLQ Richtlinie 1.13 2013-11	DLQ - Referenzmethode zur Bestimmung des Harnstoffgehaltes in Milch - Kontinuierliche Durchflussanalyse

2 Mikrobiologische Untersuchungen

ASU L 01.00-11 1996-02 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Suchverfahren auf das Vorhandensein von Antiinfektiva in Milch - Agar-Diffusions-Verfahren mit <i>Bacillus stearothermophilus</i> (Brillantschwarz-Reduktionstest)
ASU L 01.01-5 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Hemmstoffen in Sammelmilch - Agar-Diffusions-Verfahren (Brillantschwarz-Reduktionstest)
ASU L 01.01-7 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Keimzahl in Milch; Durchflusszytometrische Zählung von Mikroorganismen (Routineverfahren)
LKV QMHAA-30 1995-02	Nachweis käseerschädlicher Clostridien in der Milch nach der NIZO-Methode

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlungen von Untersuchungsverfahren nach §64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
DLQ	Deutscher Verband für Leistungs- und Qualitätsprüfungen e. V.
EN	Europäische Normen
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
LKV QMHAA	Hausverfahren des Sächsischen Landeskontrollverbandes e. V.
MGVO	Milchgüterverordnung
VDLUFA	Verband der Landwirtschaftlichen Untersuchungs- und Forschungsanstalten