

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 26.10.2022

Ausstellungsdatum: 27.10.2022

Urkundeninhaber:

**SGS Germany GmbH**

an den Standorten

**Heidenkampsweg 99, 20097 Hamburg**  
**Weidenbaumsweg 137, 21035 Hamburg**  
**Europa-Allee 12, 49685 Emstek**

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische, sensorische, mikroskopische, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika;**  
**sensorische Untersuchungen von Tabakerzeugnissen;**  
**Physikalisch-chemische Untersuchungen von Düngemitteln (Gülle und Schlämme aus Biogasanlagen);**  
**mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen;**  
**mikrobiologische Untersuchungen von Produktionswasser im Lebensmittel- und Kosmetikbereich;**  
**Probenahme von Oberflächen und mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

*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-11020-04-01**

**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.**

**Innerhalb der mit \* bzw. \*\* 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. Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.**

**Am Standort Weidenbaumsweg 137, 21035 Hamburg werden die Prüfungen durchgeführt und an den Standorten Heidenkampsweg 99, 20097 Hamburg und Europa-Allee 12, 49685 Emstek erfolgt der Customer Service.**

**1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika**

**1.1 Probenvorbereitung**

DIN EN ISO 12966-2  
2011-05 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethylestern  
(Modifikation: *verringerte Einwaage und Reagenzmengen, Anpassung von Reagenzien, z.B. tert. Butylmethylether statt Isooktan, 0,5N statt 2N Kaliumhydroxid-Lösung*)

SOP M 1473  
2021-02 Probenaufschluss von Lebens- und Futtermitteln mittels Mikrowellenaufschlussgerät UltraCLAVE und Multiwave 7000

**1.2 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln und Futtermitteln**

**1.2.1 Bestimmung von Elementen in Futtermitteln mittels induktiv gekoppelte Plasma - Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES)**

DIN EN 15621  
2017-10 Futtermittel - Bestimmung von Calcium, Natrium, Phosphor, Magnesium, Kalium, Schwefel, Eisen, Zink, Kupfer, Mangan, Kobalt nach Druckaufschluss mittels ICP-AES  
(Modifikation: *Inhomogene Proben werden verascht und aufgeschlossen; Matrix hier auch Lebensmittel*)

Ausstellungsdatum: 27.10.2022

**Gültig ab: 26.10.2022**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

**1.2.2 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels induktiv gekoppelte Plasma – Massenspektrometrie (ICP-MS) \***

DIN EN 15111 2007-06	Lebensmittel – Bestimmung von Elementspuren – Bestimmung von Iod mit der ICP-MS (Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma)
DIN EN 15763 2010-04	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) nach Druckaufschluss (Modifikation: <i>Analyten hier auch Cu, Mn, Mo, Ni, V, Se, Al, Tl, Cr, Fe, Zn, Ba</i> )
DIN EN 15765 2010-04	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Zinn mit Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss
DIN EN 16802 2016-07	Lebensmittel - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen - Bestimmung von anorganischem Arsen in Lebensmitteln marinen Ursprungs und pflanzlichen Lebensmitteln mit Anionenaustausch-HPLC-ICP-MS

**1.2.3 Bestimmung von Quecksilber in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)**

SOP M 2567 2020-11	Bestimmung von Quecksilber in Lebensmitteln, Futtermittel und Rohwaren mittels DMA-80
-----------------------	---

**1.3 Bestimmung von Kontaminanten, Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika mittels Gaschromatographie**

**1.3.1 Bestimmung von Kontaminanten, Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiver Detektion (MS) \*\***

SOP M 1299 2019-09	Bestimmung von LCKW und BTXE in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels HS-GC/MS
SOP M 2167 2010-07	Bestimmung von 3-Monochlorpropan-1,2-diol- (3-MCPD) Derivaten und der Summe von 3-MCPD- & 2,3-Epoxi-1-propanol- (Glycidyl-) Derivaten in öl- und fetthaltigen Lebensmitteln mittels Gaschromatographie/Massenspektrometrie (GC/MS) sowie rechnerische Ermittlung des Glycidolgehaltes. (Differenzmethode)

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01

SOP M 2168 2010-07	Bestimmung von Monochlorpropandiol- (MCPD-) & 2,3-Epoxypropan-1-ol- (Glycidyl-) Derivaten in öl- und fetthaltigen Lebensmitteln mittels Gaschromatographie/Massenspektrometrie (GC/MS) (Direktmethode)
SOP M 2864 2020-08	Bestimmung von Cholesterin in Lebens- und Futtermitteln mittels GC/MS
SOP M 2920 2020-02	Bestimmung von polycyclischen, aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in fetthaltigen Lebensmitteln mittels GC-MS mit automatisierter Probenvorbereitung (MPS)
SOP M 3053 2018-11	Bestimmung von Weichmachern in Ölen und Fetten mittels LC-GC-MS/MS
SOP M 3120 2021-04	Bestimmung von Hexan-Isomeren in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Headspace GC-MS
SOP M 3121 2015-05	Bestimmung von C <sub>3</sub> -Chlorhydrinen (isomere Dichlorpropanole (DCP) und Chlorpropandiole (MCPD)) in Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika mittels GC-MS

### 1.3.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellem Detektor (FID) \*\*

DIN EN ISO 12966-4 2015-11	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie
DGF C-VI 14 2008 mit Aktualisierung 2012	Gaschromatographie der Triglyceride (Modifikation: <i>Lösungsmittel Xylol, Probeneinwaage, chromatographische Parameter, Auswertung gegen externen Standard</i> )
SOP M 3118 2020-06	Bestimmung von Docosahexaensäure-Methylester (DHA) sowie alpha-Linolensäure-Methylester (ALA) in Gummibärchen mittels GC-FID

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

**1.4 Bestimmung von Kontaminanten, Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (RI, FLD) \*\***

DGF C-VI 15 2018	Pyropheophytin a - Bestimmung thermischer Abbauprodukte des Chlorophyll a in nativen Ölen
SOP M 1267 2021-03	Bestimmung von Aflatoxin M1 in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC
SOP M 2569 2019-12	Gehaltsbestimmung der Saccharide Fructose, Glucose, Saccharose, Maltose und Lactose in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC-RI

**1.5 Bestimmung von Kontaminanten, Pflanzenschutzmittel-Rückständen und Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Flüssigkeitschromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) \*\***

SOP M 1269 2020-08	Bestimmung von Patulin in Lebensmitteln mittels LC/MS-MS
SOP M 1273 2016-06	Bestimmung von Hydroxymethylfurfural in Säften, Fruchtprärees und Honig mittels LC/MS-MS
SOP M 1274 2016-10	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden und Tropanalkaloiden in Honig, Tees und Kräutern mittels LC/MS-MS
SOP M 2087 2018-06	Bestimmung der Aflatoxine B1, B2, G1, G2 sowie Ochratoxin A in Lebens- und Futtermitteln mittels Immunoaffinitätsäulen-Aufreinigung für Diät-VO Bestimmungsgrenzen und LC/MS-MS Detektion
SOP M 2919 2018-10	Bestimmung der Fumonisine B1, B2 und B3 in Lebens- und Futtermitteln, ohne Immunoaufreinigung, mittels LC/MS-MS Detektion
SOP M 3054 2020-09	Bestimmung von Paraquat und Diquat in Lebens- und Futtermitteln mittels LC/MS-MS
SOP M 3123 2021-07	Bestimmung von Aminosäuren in Lebens- und Futtermitteln mittels LC-MS/MS
SOP M 3650 2019-11	Bestimmung von Aflatoxine B1, B2, G1, G2, Ochratoxin A und Fusarientoxinen in Lebens- und Futtermitteln mittels LC/MS-MS

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

**1.6 Bestimmung von Phosphaten mittels Dünnschichtchromatographie in Fleisch und Fleischerzeugnissen**

ASU L 06.00-15 1982-11 Berichtigung: 2002-12	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen
---	--

**1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Photometrie \*\***

ISO 3656 2011-01	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Ultraviolett-Absorption, ausgedrückt als spezifische UV-Extinktion
ISO 6885 2016-02	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Anisidinzahl
ASU L 00.00-94 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Inulin in Lebensmitteln - Enzymatisches Verfahren
ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren) <i>(Modifikation: Standardansatz u. Verdünnung, kein Kochen am Rückflusskühler, sondern Aufschluss im Trockenschrank)</i>
ASU L 06.00-9 2008-06 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren
ASU L 07.00-57 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen
ASU L 39.01.02- 3 (EG) 1981-04	Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weißzucker - Farbe in Lösung (Weißzucker)
AOCS Official Method Cc 13i-96 7th Edition 2017	Determination of Chlorophyll Pigments in Crude Vegetable Oils
ICUMSA GS 2-10 2011-07 (Revised)	The Determination of White Sugar Solution Colour - Official

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

ICUMSA GS 2-18 2013-09	Determination of the turbidity of white sugar solutions- Official
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 4.6.1 1976	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Stickstoffverbindungen - Bestimmung von Harnstoff - Amtliche Methode
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 14.15.1 1993	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln – Kokzidiostatika und andere Zusatzstoffe - Bestimmung von Formaldehyd in Futtermitteln (Modifikation: <i>Farbreagenz, Aufschluss, Wellenlänge 436 nm</i> )
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 16.5.1 1976	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Unerwünschte Stoffe - Gehaltsbestimmung von Gossypol (Freies- und Gesamt- Gossypol)
SOP M 1188 2014-12	Gehaltsbestimmung von Purin (Berechnet als Theobromin) in Kakaoerzeugnissen, photometrisch
Böhringer Mannheim / r-biopharm Stärke Best. Nr. 10 207 748 035 2017-07	UV-Test zur Bestimmung nativer Stärke und von Stärkepartial- hydrolysaten in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien

**1.8 Bestimmung von Inhaltstoffen, Nährwerten und Kennzahlen sowie des pH-Werts von  
Lebensmitteln und Futtermitteln mittels titrimetrischer Untersuchungen \*\***

ISO 1578 1975-12	Tee - Bestimmung der Alkalität der wasserlöslichen Asche
DIN EN ISO 660 2020-12	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität
DIN EN ISO 3960 2017-05	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung
DIN EN ISO 3961 2018-11	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Iodzahl
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; (Übernahme der gleichnamigen DIN EN ISO 8968-1, Ausgabe Juni 2014) (Modifikation: <i>Aufschluss, Titration mittels automatischer Endpunkttitration</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

ASU L 04.00-10 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes von Butter (Modifikation: <i>Titration mittels automatischer Endpunkttitration</i> )
ASU L 05.00-15 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten (Modifikation: <i>Automatische Zugabe der NaOH, automatische Endpunkttitration</i> )
ASU L 05.02-2 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Salzeiprodukten (Potentiometrisches Verfahren)
ASU L 06.00-7 2014-08 Ergänzung 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Modifikation: <i>Automatische Zugabe der NaOH, automatische Endpunkttitration</i> )
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung (Modifikation: <i>Halbe Einwaage, Extraktion durch Schüttler</i> )
ASU L 07.00-41 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen
ASU L 08.00-7 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Wurstwaren - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren
ASU L 10.00-3 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB - N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren
ASU L 13.05-6 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamteiweißgehalt in Margarine
ASU L 17.00-2 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-6 1988-12 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Reduzierung der Einwaage auf 5g</i> )

Ausstellungsdatum: 27.10.2022

**Gültig ab: 26.10.2022**



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 18.00-13 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in feinen Backwaren
ASU L 20.01/02-4 1980-05	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifikation: <i>Titration mittels automatischer Endpunkttitration</i> )
ASU L 26.04-4 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgussflüssigkeit bzw. Presslake von Sauerkraut
ASU L 31.00-3 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 12147, Ausgabe Februar 1997, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-3, Ausgabe Mai 1980)
ASU L 31.00-11 1984-11	Bestimmung des Zuckergehaltes vor und nach der Inversion in Fruchtsäften (LUFF-SCHOORL-Methode)
ASU L 46.02-1 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Röstkaffee nach Karl- Fischer für Röstkaffee; Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10772-1, Ausgabe Juni 2009)
ASU L 46.02-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads; Verfahren für Röstkaffee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10776-1, Ausgabe Juli 2016)
ASU L 46.03-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads; Verfahren für Kaffee-Extrakt (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10776 Teil 2, Ausgabe Juli 2016)
ASU L 46.03-5 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl Fischer in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Referenzverfahren für Kaffee-Extrakt (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN 10772-2, Ausgabe Mai 2005)
ASU L 52.06-3 1989-05 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Speisesenf

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

DGF C-V 3 2002-05	Verseifungszahl
DGF E-III 10 (79) 1979	Wasser (Methode nach Karl Fischer)
DGF F-I 4 (02) 2002-05	Wasser (Methode nach Karl Fischer)
ICUMSA GS 2-6 2011-07	The Determination of Reducing sugars in White Sugar and Plantation White Sugar by the Modified Ofner Titrimetric Method - Official
Ph. Eur. 10.0 2.2.20 2020-12	Potentiometrie (Potentiometrische Titration) - Gehaltsbestimmung: Lysinhydrochlorid, Methionin, Threonin, Tryptophan, Arginin, Glycin, Phenylalanin, Valin, Lysinmonohydrat, Argininhydrochlorid, Cystin, Tyrosin, Isoleucin
Ph. Eur. 10.0 2.5.12 2020-12	Halbmikrobestimmung von Wasser - Karl-Fischer-Methode (Einschränkung: <i>hier nur Methode A</i> )
DIN EN ISO 5983-2 2009-10	Futtermittel – Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes – Teil 2: Blockaufschluss- und Dampfdestillationsverfahren
VDLUF A Methodenbuch Bd. III, 5.3.1. 1976	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Fett - Bestimmung des Säuregrades bei stärkereichem Material nach SCHULERUD
VDLUF A Methodenbuch Bd. III 7.1.1 1976	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Stickstofffreie Extraktstoffe - Bestimmung von Zucker (Modifikation: <i>Titration mittels automatischer Endpunkttitration</i> )
VDLUF A Methodenbuch Bd. III 7.1.4 1976	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Stickstofffreie Extraktstoffe - Bestimmung von Laktose (Modifikation: <i>Titration mittels automatischer Endpunkttitration</i> )
VDLUF A Methodenbuch Bd. III, 4.8.2 1976	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Stickstoffverbindungen - Bestimmung von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen: B. durch Destillation (Modifikation: <i>Verwendung von Carrez-I- und -II-Lösung zum Fällen bei Fischmehl, bei Fischmehl kein aufkochen des Destillats</i> )

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01

VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 10.5.2 1976	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Mengenelemente und Multielementmethoden - Bestimmung von Chloriden (Modifikation: <i>Titration mittels automatischer Endpunkttitration</i> )
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 16.3.2 1976	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Unerwünschte Stoffe - Bestimmung von Blausäure (Modifikation: <i>Titration mittels automatischer Endpunkttitration, Anwendung auch für Lebensmittel</i> )
VDLUFA Methodenbuch Bd. VI, C 8.4, 2000	Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfsstoffe - Acidität - Bestimmung der titrierbaren Säure von getrockneten Milchprodukten
SOP M 1187 2010-07	Sulfidbestimmung nach Reith - Willems und Zonneveld - Meyer in Lebensmitteln
SOP M 1191 2008-02	Titrimetrische Bestimmung des Gehaltes von Propionsäure in Fischmehlen und Futtermitteln

### 1.9 Untersuchungen von Olivenölen mittels Nahinfrarotspektroskopie (FT-NIR)

SOP M 3062 2014-06	Bestimmung der Peroxidzahl, Acidität (FFA), 1,2- Diglyceride, Pyropheophytin a, K232, K270, sowie der Anisidinzahl mittels vorkalibriertem FT- NIR (MPA) der Firma Bruker in Olivenölen
-----------------------	---

### 1.10 Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln mittels Elektrodenmessung \*

ASU L 04.00-13 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes im Butterserum
ASU L 05-00-11 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes in Ei- und Eiprodukten
ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 13.05-5 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des pH-Wertes in Margarine
ASU L 20.01/02-1 1980-05	Bestimmung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

ASU L 26.04-3 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgussflüssigkeit bzw. Presslake von Sauerkraut
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 (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 1132, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-2, Ausgabe Mai 1980)
VDLUF A Methodenbuch Bd. VI, C 8.2 2000	Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfstoffe - Acidität - Bestimmung des pH-Wertes in Milch- und Milchprodukten

**1.11 Bestimmung des Schmelz- und Siedepunktes von Fetten und Ölen mittels Temperaturmessung \***

AOCS Official Method Cc 1-25 2017	Melting point, Capillary Tube Method
SOP M 1721 2009-02	Bestimmung des Klarschmelz- und Siedepunktes mittels Büchi Melting Point B-540

**1.12 Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit von Lebensmitteln mittels Konduktometrie \***

DIN EN 27888 1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (Modifikation: <i>Anwendung auch für weitere Lebensmittel</i> )
ASU L 39.01.02-1(EG) bis 3(EG) Anhang A.1. 1981-04	Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weißzucker - Aschegehalt
ICUMSA GS 2-17 2011-07	Determination of conductivity ash in refined sugar products and in Plantation White Sugar - official

**1.13 Bestimmung von Stärke sowie der optischen und spezifischen Drehung in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Polarimetrie \***

ASU L 17.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
--------------------------	--

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

ASU L 18.00-6 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Feinen Backwaren
ASU L 39.00-E(EG) und 1(EG) bis 10(EG), Anlage II Methode 10 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten - Methode 10: Bestimmung des Drehvermögens (Polarisation)
ICUMSA GS 2-1 2011-07	The Braunschweig Method for the Polarisation of White Sugar by Polarimetry- Official (Reference) Method
Ph. Eur. 10.0 - 2.2.7 2020-12	Optische Drehung
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 7.2.1 2012	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Stickstofffreie Extraktstoffe - Bestimmung von Stärke, polarimetrisches Verfahren

**1.14 Bestimmung der Fallzahl in Lebensmitteln mittels Falling-Number-Messung**

DIN EN ISO 3093 2010-05	Weizen, Roggen und deren Mehle, Hartweizen und Hartweizengrieß - Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg-Perten
----------------------------	--

**1.15 Bestimmung des Rauchpunktes von Fetten und Ölen mittels Cleveland-Rauchpunkt-Apparatur**

DGF C-IV 9 (02) 2002-05	Rauchpunkt (Modifikation: <i>Lampenaufbau</i> )
----------------------------	--

**1.16 Bestimmung des Gehalts an polaren Bestandteilen in Frittierfetten mittels Säulenchromatographie**

ASU L 13.07.12-1 2006-12 Berichtigung 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehalts an polaren Bestandteilen in Frittierfetten
--	--

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

**1.17 Bestimmung der Trockensubstanz bzw. des Wassergehaltes in Lebensmitteln mittels Refraktometrie \***

ASU L 26.11.03-1 1983-05	Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion
ASU L 40.00-2/2 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Wassergehaltes - Teil 2: Digitales refraktometrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10752-2, September 2018)
ICUMSA GS 4-13 2009-11	The Determination of Refractometric Dry Substance (RSD %) of Molasse - Accepted - and Very Pure Syrups (Liquids Sugars), Thick Juice and Run-off Syrups - Official
VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 22.4 1988	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Untersuchung von Melasse und Melassemischfutter - Refraktometrische Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes in Melasse

**1.18 Bestimmung der Eigenschaften von Teig mittels Alveograph**

DIN EN ISO 27971 2015-11	Getreide und Getreideerzeugnisse - Weizen ( <i>Triticum aestivum</i> L.) - Bestimmung der Eigenschaften von Teig bei konstanter Flüssigkeitszufuhr zu handelsüblichen Mehlen oder Versuchsmehlen bei gleichen Versuchsverfahren mittels Alveograph
-----------------------------	--

**1.19 Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes und des Sedimentations-Indexes in Lebensmitteln mittels Volumetrie**

DIN EN ISO 5529 2010-08	Weizen - Bestimmung des Sedimentations- Indexes - Zeleny Test
DIN EN ISO 6571 2018-03	Gewürze, würzende Zutaten und Kräuter - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes (Wasserdampfdestillationsverfahren)

**1.20 Dichtemessung von Lebensmitteln mittels Biegeschwinger oder Methode nach Hubbard**

DGF C-IV 2d (16) 22. Akt.-Lfg. 2016	Dichte - Biegeschwinger-Methode
---	---------------------------------

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

Richtlinie zur  
Füllmengenprüfung von  
Fertigpackungen und Prüfung  
von Maßbehältnissen durch  
die zuständigen Behörden  
(RFP)  
Abschnitt 10.6  
1996

Bestimmung der Dichte von Feinkostsoßen, Mayonnaise, Senf  
und volltafelfertigen Suppen

**1.21 Bestimmung von Gesamtstickstoff in Lebens- und Futtermitteln mittels Dumas-  
Verbrennungsmethode \***

DIN EN ISO 14891  
2002-07

Milch und Milchprodukte - Bestimmung des Stickstoffgehaltes -  
Verbrennungsverfahren nach Dumas (Routineverfahren)

DIN EN ISO 16634-1  
2009-07

Lebensmittelerzeugnisse - Bestimmung des Gehaltes an  
Gesamtstickstoff mit dem Verbrennungsverfahren nach Dumas  
und Berechnung des Gehaltes an Rohprotein -  
Teil 1: Ölsaatenschrote und Futtermittel

ICC-STANDARD Nr. 167  
2000

Bestimmung des Proteingehaltes in Getreide u. Getreideprodukten  
für Lebensmittel u. Futtermittel nach der DUMAS -  
Verbrennungsmethode

**1.22 Ermittlung der Wasseraufnahmefähigkeit von Weizenmehlen sowie den physikalischen  
Eigenschaften von Weizenmehlteigen mittels Konsistograph**

ICC - Standard Nr. 171  
2004

Ermittlung der Wasseraufnahmefähigkeit von Weizenmehlen  
sowie den physikalischen Eigenschaften von Weizenmehlteigen  
mittels eines Konsistographen

**1.23 Bestimmung der Wasseraktivität in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels  $a_w$ -Wert-  
Messung**

ISO 18787  
2017-11

Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser

**1.24 Radioaktivitätsbestimmung in Lebens- und Futtermitteln mittels Gammaskopie**

<p>Fachverband für Strahlenschutz e. V., Empfehlungen zur Überwachung der Umweltradioaktivität, Blatt 3.1.12.3 2017-03</p>	<p>Überwachung der Aktivität gammastrahlender Radionuklide im Wasser (Modifikation: <i>Anwendung auch auf Lebens- und Futtermittel</i>)</p>
--	---

**1.25 Bestimmung der Kennzahlen, der Partikelgröße und des Schüttgewichts von Lebens- und Futtermitteln sowie von Inhaltsstoffen und der Mengenverteilung von Zutaten in Lebens- und Futtermitteln mittels gravimetrischer Untersuchungen \*\***

<p>ISO 939 2021-01</p>	<p>Gewürze und würzende Zutaten - Bestimmung des Feuchtegehaltes (Modifizierung: <i>Verwendung von Xylol als Lösungsmittel anstatt von Toluol</i>)</p>
<p>ISO 1577 1987-10</p>	<p>Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche</p>
<p>DIN ISO 6673 2007-03</p>	<p>Rohkaffee - Bestimmung des Massenverlustes bei 105 °C</p>
<p>DIN ISO 9768 1999-07</p>	<p>Tee- Bestimmung des Wasser-Extrakts</p>
<p>DIN EN ISO 659 2009-11</p>	<p>Ölsamen - Bestimmung des Ölgehaltes (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Einmalige Zerkleinerung in Kugelmühle wie auch einmalige Extraktion über 10 Std.</i>)</p>
<p>DIN EN ISO 662 2016-08</p>	<p>Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Feuchtegehaltes und des Gehaltes an flüchtigen Bestandteilen</p>
<p>DIN EN ISO 663 2017-05</p>	<p>Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Anteils an unlöslichen Verunreinigungen</p>
<p>DIN EN ISO 665 2020-06</p>	<p>Ölsamen - Bestimmung des Gehaltes an Feuchtigkeit und flüchtigen Bestandteilen</p>
<p>DIN EN ISO 712 2010-04</p>	<p>Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung des Feuchtegehaltes - Referenzverfahren</p>
<p>DIN EN ISO 3596 2002-03</p>	<p>Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der unverseifbaren Bestandteile- Verfahren mit Diethylether-Extraktion</p>



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

DIN EN ISO 7971-3 2020-02	Getreide - Bestimmung der Schüttdichte, sogenannte Masse je Hektoliter - Teil 3: Routineverfahren
ASU L 00.00-18 1997-01 mit Berichtigung 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln; Berichtigung (Modifikation: <i>Bestimmung des Proteins mittels Dumas</i> )
ASU L 01.00-9 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milch - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 7208, Ausgabe März 2009)
ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10342, Ausgabe September 1992)
ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren
ASU L 01.00-38 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Magermilch, Molke und Buttermilch - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 7208, Ausgabe März 2009)
ASU L 01.00-77 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10477, Ausgabe August 2000)
ASU L 02.05-2 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Sahne - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 2450, Ausgabe März 2009)
ASU L 02.06-1(EG) 1981-01	Analysenverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte; Methode 1: Bestimmung der Trockenmasse (Kondensmilch)
ASU L 02.06-2(EG) 1981-01	Analysenverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte; Methode 2: Bestimmung des Wassergehaltes (Milchpulver)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

ASU L 02.06-12 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Kondensmilch und gezuckerter Kondensmilch - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 1737, Ausgabe März 2009)
ASU L 02.07-15 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milchpulver und Trockenmilcherzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 1736, Ausgabe März 2009)
ASU L 03.00-8 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Käse und Schmelzkäse - Gravimetrisches Verfahren nach Schmid-Bondzynski-Ratzlaff (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 1735, Ausgabe Mai 2005)
ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 5534, Ausgabe September 2004)
ASU L 03.00-10 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Käse nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10342, Ausgabe September 1992)
ASU L 05.00-12 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse von Eiern und Eiprodukten
ASU L 05.00-13 1991-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Eiern und Eiprodukten
ASU L 05.00-14 1991-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtlipidgehaltes in Eiern und Eiprodukte
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 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche von Fleisch Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

ASU L 13.05-1 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine
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)
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 17.00-1 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Berichtigung
ASU L 17.00-3 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Berichtigung
ASU L 18.00-4 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche 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 (Modifikation: <i>Filtertrocknung 70°C</i> )
ASU L 26.11.03-1a 1983-05	Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenmark (Gravimetrische Methode)
ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 1135, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-4, Ausgabe Mai 1980)
ASU L 31.00-18 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der gesamten Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Gravimetrisches Verfahren mit Massenverlust beim Trocknen (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 12145, Ausgabe Oktober 1996)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

ASU L 39.00-1 (EG) 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten - Bestimmung des Masseverlustes durch Trocknung
ASU L 39.00-2 (EG) 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten - Bestimmung der Trockenmasse (Vakuumtrocknung)
ASU L 39.00-9 (EG) 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten - Bestimmung der Sulfatasche
ASU L 44.00-3 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade
ASU L 46.02-2 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils - Verfahren für Röstkaffee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10775, Ausgabe Juli 2016)
ASU L 47.00-1 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Masseverlustes von ungemahlenem Tee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10800, Ausgabe Juli 2016)
ASU L 47.00-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Gesamtasche von Tee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10802, Ausgabe April 2016)
ASU L 47.00-8 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der wasserlöslichen Asche und der wasserunlöslichen Asche
ASU L 52.06-2 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Speisesenf (Modifikation: <i>Filtertrocknung 70°C</i> )
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10223, Ausgabe Januar 1996)
AOCS Ja 3-87 2017	Hexane - Insoluble Matter in Vegetable Lecithins

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

AOCS Ja 4-46 2017	Acetone - Insoluble Matter in Vegetable Lecithins
CODEX STAN 165 2017	Codex Standard for quick frozen blocks of fish fillet, minced fish flesh and mixtures of fillets and minced fish flesh.
ICA Analytical Method 37 1990	Bestimmung des Fettgehaltes von Kakaopulver nach Soxhlet Extraktion
ICC - Standard Nr. 137/1 1994	Mechanische Bestimmung des Feuchtglutengehaltes in Weizenmehl (Glutomatic)
ICC - Standard Nr. 155 1994	Bestimmung der Feuchtglutenmenge und -qualität (Gluten Index nach Perten) von Weizenvollkornschrot und Weizenmehl (Triticum aestivum)
ICUMSA GS2-15 2007-03	The Determination of Sugar Moisture by Loss on Drying - Official
ICUMSA GS2-19 2007-04	The Determination of Insoluble Matter in White Sugar by Membrane Filtration - Official
ICUMSA GS2-40 2019-11	10-Day Acid Beverage Flocc Test for White Sugar - Official
ICUMSA GS2-37 2007-04	Determination of Particle Size Distribution of White Sugar and Plantation White Sugars by Sieving - Accepted, (Modifikation: <i>Analyse mittels Luftstrahlsiebung</i> )
ICUMSA GS4-11 1994-02	The Determination of Dry Substance and Moisture in Molasses by Vakuum Oven Drying on Sand - Official
Ph. Eur. 10.0 - 2.4.14 2020-12	Sulfatasche
UNECE DDP Standard Layout Annex I 2020-12	Determination of the moisture content of dried produce, method A (reference method)
ISO 6496 1999-08	Tierische Futtermittel - Futtermittel - Bestimmung des Feuchtegehalts und des Gehalts an anderen flüchtigen Bestandteilen
DIN EN ISO 6865 2001-02	Futtermittel - Bestimmung des Rohfasergehaltes - Verfahren mit Zwischenfiltration

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

<p>VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 6.5.1 2012</p>	<p>Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Pflanzliche Gerüstsubstanzen - Bestimmung der Neutral - Detergenzien - Faser (NDF) nach Amylasebehandlung (aNDF) sowie nach Amylasebehandlung und Veraschung (aNDFom) - Verbandsmethode (Modifikation: <i>Filtration über fiber-bags</i>)</p>
<p>VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 6.5.2 2012</p>	<p>Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Pflanzliche Gerüstsubstanzen - Bestimmung der Säure - Detergenzien - Faser (ADF) und der Säure-Detergenzien-Faser nach der Veraschung (ADFom) (Modifikation: <i>Filtration über fiber-bags</i>)</p>
<p>VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 6.5.3 2012</p>	<p>Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Pflanzliche Gerüstsubstanzen - Bestimmung des Säure - Detergenzien - Lignins (ADL) (Modifikation: <i>Filtration über fiber-bags</i>)</p>
<p>ISO/DIS 5984 - Entwurf 2020-09</p>	<p>Futtermittel - Bestimmung der Rohasche</p>
<p>ISO 5985 2002-11 (Inkl. Korrektur 1 v. 2005-03 u. Änderung 1 v. 2015-11)</p>	<p>Futtermittel - Bestimmung der salzsäureunlöslichen Asche</p>
<p>VDLUFA Methodenbuch Bd. VI, C 15.2.4 1995</p>	<p>Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfstoffe – Fett und Fettbegleitstoffe - Bestimmung von freiem Fett in getrockneten Milcherzeugnissen</p>
<p>VDLUFA Methodenbuch Bd. VI, C 26.3 1995</p>	<p>Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfstoffe – Physikalische Prüfmerkmale von Milch und Milcherzeugnissen - Bestimmung des Reinheitsgrades von Milchpulver (nach ADPI)</p>
<p>SOP M 1723 2009-09</p>	<p>Bestimmung des Schüttgewichtes nach Damolin MORS</p>
<p>SOP M 2152 2011-06</p>	<p>Komponentenverteilung für Lebensmittel und Futtermittel</p>
<p>SOP M 2153 2011-05</p>	<p>Bestimmung des Fleischanteils von Kauknochen</p>

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01

SOP M 2475 2011-06	Count- und 1000-Korn-Massebestimmung
SOP M 2477 2014-04	Bestimmung der löslichen und unlöslichen Ballaststoffe in Lebensmitteln
SOP M 2899 2013-10	Bestimmung von Paraffin auf Rosinen

### 1.26 Bestimmung von organischen Säuren in Gärsubstraten und Lebensmitteln mittels Ionenchromatographie (HPLC-IC)

SOP M 1276 2021-12	Bestimmung von organischen Säuren in Gärsubstraten und Lebensmitteln mittels HPLC-IC
-----------------------	--

### 1.27 Untersuchungen von Verpackungsmaterialien für Lebensmittel und Futtermittel

SOP M 1722 2009-09	Drucküberprüfung von vakuumierten Lebensmittelverpackungen, mittels Vakuummessgerät (Vacuubrand, DCP 3000 mit Druckaufnehmer VSK 3000)
SOP M 2476 2013-10	Füllmengenprüfung von Fertigverpackungen für Lebens- und Futtermittel - Füllmenge, Abtropfgewicht

## 2 Untersuchung gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV -

### Probenahme

Verfahren	Titel
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) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

**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**  
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 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 TrinkwV § 15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 TrinkwV § 15 Absatz (1c)
12	Elektrische Leitfähigkeit	nicht belegt
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



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
19	Wasserstoffionen-Konzentration	nicht belegt
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

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

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 2017-05 UBA-Empfehlung 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 2001 enthalten sind**

**Weitere periodische Untersuchungen**

nicht belegt

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

**3 Visuelle Untersuchung von Fremdbestandteilen in Futtermitteln und Lebensmitteln**

**3.1 Bestimmung von Fremdbestandteilen und von Qualitätsmerkmalen in Lebensmitteln mittels einfacher visueller Untersuchung \***

ISO 7970 2021-01	Weizen ( <i>Triticum aestivum</i> L.) - Spezifikationen
DIN EN ISO 658 2002-08	Ölsamen - Bestimmung des Gehaltes an Verunreinigungen (ISO 658:2002); Deutsche Fassung EN ISO 658:2002
ASU L 39.01.02-2 (EG) 1981-04	Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weißzucker - Farbtype (nach Braunschweig)
Gafta Method 26:1 2018-01	Admixture in Wheat, Barley, Rye, Oats, Triticale and small Pulses
ICUMSA GS2-11 2007-03	The Determination of the Visual Appearance of White Sugar using Braunschweig Colour-Types - Official
TS 3075 2002-11	Hazelnut Kernels Standard
UNECE Standard DDP-08 2015	Concerning the marketing and commercial quality control of dates

Ausstellungsdatum: 27.10.2022

**Gültig ab: 26.10.2022**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

UNECE Standard DDP-09 2016	Concerning the marketing and commercial quality control of inshell Pistachio nuts
UNECE Standard DDP-10 2010	Concerning the marketing and commercial quality control of Pistachio kernels and Peeled Pistachio kernels
UNECE Standard DDP-11 2016	Concerning the marketing and commercial quality control of Dried Grapes
UNECE Standard DDP-14 2016	Concerning the marketing and commercial quality control of Dried Figs
UNECE Standard DDP-15 2016	Concerning the marketing and commercial Quality control of Dried Apricots
UNECE Standard DDP-18 2017	Concerning the Marketing and commercial quality control of inshell Almonds

**3.2 Bestimmung von Fremdbestandteilen in Lebens- und Futtermitteln mittels optischer Mikroskopie \*\***

VDLUFA Band III 30.2 7. Erg. 2007	Chemische Untersuchung von Futtermitteln – Mikroskopische Methoden - Bestimmung von Mutterkorn in Futtermitteln
VDLUFA Band III 30.3 7. Erg. 2007	Chemische Untersuchung von Futtermitteln – Mikroskopische Methoden - Bestimmung von Datura spp. in Futtermitteln
VDLUFA Band III 30.5 8. Erg. 2012	Chemische Untersuchung von Futtermitteln – Mikroskopische Methoden - Bestimmung von Rizinus Samenschalen (Castor seed husk)
VDLUFA Band III 30.7 8. Erg. 2012	Chemische Untersuchung von Futtermitteln – Mikroskopische Methoden - Identifizierung und Schätzung von Bestandteilen in Futtermitteln
VDLUFA Band III 30.8 8. Erg. 2012	Chemische Untersuchung von Futtermitteln – Mikroskopische Methoden - Bestimmung von Ambrosia artemisiifolia L. in ungepressten Futtermitteln
Verordnung (EG) Nr. 152/2009 Anhang VI zuletzt ergänzt 2020-11	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln, Analysemethoden zur Bestimmung der Bestandteile tierischen Ursprungs bei der amtlichen Untersuchung von Futtermitteln

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

SOP M 1313 2018-02	Makro- und mikroskopische Bestimmung und Quantifizierung von Fremdbestandteilen in Zucker (Filth-Test)
SOP M 1365 2019-01	Makro- und mikroskopische Bestimmung und Quantifizierung von Fremdbestandteilen in Mehl und gepufftem Getreide (Filth-Test)
SOP M 1366 2021-06	Makro- und mikroskopische Bestimmung und Quantifizierung von Fremdbestandteilen in Schokolade, Kakao und Schokolade mit Nüssen und/oder Trockenfrüchten (Filth-Test)
SOP M 1707 2019-08	Makro- und mikroskopische Bestimmung und Quantifizierung von Fremdbestandteilen in Marmelade und Gelee (Filth-Test)
SOP M 2868 2018-02	Makro- und mikroskopische Bestimmung und Quantifizierung von Fremdbestandteilen in Sirup, Melasse und Honig (Filth-Test)
SOP M 2869 2018-02	Makro- und mikroskopische Bestimmung und Quantifizierung von Fremdbestandteilen in Stärke (Filth-Test)
SOP M 3317 2019-01	Makro- und mikroskopische Bestimmung und Quantifizierung von Fremdbestandteilen in stärke- und fetthaltigen Fertigprodukten (Filth-Test)
SOP M 2083 2018-06	Makro - und mikroskopischer Schimmelnachweis
SOP M 2873 2020-06	Makroskopische Bestimmung von Verpackungsrückständen in Futtermitteln und Recyclingfuttermitteln
SOP M 2874 2016-07	Mikroskopischer Nachweis von Leguminosenbestandteilen in Haselnusspaste
SOP M 2877 2020-09	Makroskopische Bestimmung der botanischen Reinheit in Lebensmitteln und Einzelfuttermitteln
SOP M 3316 2017-05	Einfache Reinheitsbestimmung mittels visueller und makroskopischer Begutachtung in Nüssen bzw. Trockenfrüchten
SOP M 3320 2017-10	Mikroskopische Untersuchung auf Milbenbefall in Lebens- und Futtermitteln
SOP O 348 Anhang KR 003 2021-02	Makro- und mikroskopische Untersuchung von Getreide auf Besatz

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

SOP O 348  
Anhang KR 014  
2021-03

Makro- und mikroskopische Bestimmung von Fremdbestandteilen  
in Lebens- und Futtermitteln

**4 Mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika**

**4.1 Verdünnungen zum Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln mittels mikrobiologischer Untersuchungen \***

DIN EN ISO 6887-2  
2017-07

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

DIN EN ISO 6887-3  
2020-12

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen

DIN EN ISO 6887-4  
2017-07

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen

DIN EN ISO 6887-5  
2020-08

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

DIN EN ISO 6887-6  
2013-06

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01

**4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen \*\***

ISO 4831 2006-08	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren
ISO 4832 2006-02	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren
ISO 7954 1987-11	Mikrobiologie; Allgemeine Anleitung zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen; Koloniezählung bei 25 °C
ISO 15213 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfid-reduzierenden Bakterien
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
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
DIN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid
DIN EN ISO 4833-1 2013-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Einschränkung: <i>keine Anwendung von Anhang D</i> )
DIN EN ISO 6888-1 2019-06	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

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

DIN EN ISO 6888-2 2003-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma-/Fibrinogen-Agar
DIN EN ISO 6888-3 2005-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen
DIN EN ISO 7932 2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 10272-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren
DIN EN ISO 13720 2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven <i>Pseudomonas</i> spp.
DIN EN ISO 16649-3 2018-01	Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid
DIN EN ISO 21528-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (Modifikation: <i>Bestätigung mit MALDI Biotyper System</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (Modifikation: <i>Bestätigung mit MALDI Biotyper System</i> )
DIN EN ISO 21871 2006-04	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung niedriger Zahlen von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweisverfahren
DIN EN ISO 22964 2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Cronobacter</i> spp.
DIN 10106 2017-04	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> - Spatelverfahren (Referenzverfahren)
Ph. Eur. 10 - 2.6.12 2020-01	Prüfung auf mikrobielle Verunreinigung bei nicht sterilen pharmazeutischen Produkten - Zählung der gesamten vermehrungsfähigen Keime; (Modifikation: <i>hier Untersuchung von Lebensmitteln</i> )
Ph. Eur. 10 - 2.6.13 2020-01	Prüfung auf mikrobielle Verunreinigung bei nicht sterilen pharmazeutischen Produkten - Nachweis spezifizierter Mikroorganismen; (Modifikation: <i>hier Untersuchung von Lebensmitteln</i> )
Ph. Eur. 10 - 2.6.31 2020-01	Mikrobiologische Prüfung pflanzlicher Arzneimittel zum Einnehmen (Modifikation: <i>hier Untersuchung von Lebensmitteln</i> )
Bio-Rad AL Short protocol 2013-06	Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria</i> spp. in Lebensmitteln und Umfeldproben aus dem Bereich der Produktion
Bio-Rad Rapid L mono Methode 2019-07	Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria</i> spp. in Lebensmitteln und Umfeldproben aus dem Bereich der Produktion
SOP O 418 Anhang MIB M 1.1.5 2019-06	Bestimmung der aeroben thermophilen Keimzahl in Lebensmitteln und Futtermitteln - Zählverfahren mit Plate-Count-Agar (PC) und Inkubation bei 55 °C
SOP O 418 Anhang MIB M 1.1.6 2019-06	Bestimmung der anaeroben mesophilen Keimzahl in Lebensmitteln und Futtermitteln - Zählverfahren mit Plate-Count-Agar (PC) und anaerober Inkubation

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

SOP O 418 Anhang MIB M 1.1.7 2019-06	Bestimmung der anaeroben thermophilen Keimzahl in Lebensmitteln und Futtermitteln - Zählverfahren mit Plate-Count-Agar (PC) und anaerober Inkubation bei 55 °C
SOP O 418 Anhang MIB M 1.1.8 2019-06	Bestimmung der Sporen aerober mesophiler Keime in Lebensmitteln und Futtermitteln - Zählverfahren mit Plate-Count-Agar (PC) nach Pasteurisation
SOP O 418 Anhang MIB M 1.1.9 2019-06	Bestimmung der Sporen aerober thermophiler Keime in Lebensmitteln und Futtermitteln - Zählverfahren mit Plate-Count-Agar (PC) nach Pasteurisation und Inkubation bei 55 °C
SOP O 418 Anhang MIB M 1.1.10 2019-06	Bestimmung der Sporen anaerober mesophiler Keime in Lebensmitteln und Futtermitteln - Zählverfahren mit Plate-Count-Agar (PC) nach Pasteurisation und anaerober Inkubation
SOP O 418 Anhang MIB M 1.1.11 2019-06	Bestimmung der Sporen anaerober thermophiler Keime in Lebensmitteln und Futtermitteln - Zählverfahren mit Plate-Count-Agar (PC) nach Pasteurisation und anaerober Inkubation bei 55 °C

**4.3 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Kosmetika mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen \***

DIN EN ISO 16212 2017-09	Kosmetik - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen
DIN EN ISO 18415 2017-09	Kosmetik - Mikrobiologie - Nachweis von spezifizierten und nichtspezifizierten Mikroorganismen
DIN EN ISO 18416 2018-01	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Candida albicans
DIN EN ISO 21149 2017-11	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien
DIN EN ISO 21150 2016-05	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Escherichia coli
DIN EN ISO 22717 2016-05	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa
DIN EN ISO 22718 2016-05	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Staphylococcus aureus



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

Ph. Eur. 10 - 2.6.12  
2020-01

Prüfung auf mikrobielle Verunreinigung bei nicht sterilen pharmazeutischen Produkten - Zählung der gesamten vermehrungsfähigen Keime;  
(Modifikation: *hier Untersuchung von kosmetischen*)

Ph. Eur. 10 - 2.6.13  
2020-01

Prüfung auf mikrobielle Verunreinigung bei nicht sterilen pharmazeutischen Produkten - Nachweis spezifizierter Mikroorganismen;  
(Modifikation: *hier Untersuchung von kosmetischen Mitteln*)

**4.4 Bestimmung des antimikrobiellen Schutzes von Kosmetika gegen Bakterien, Hefen und Schimmelpilze mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen \***

DIN EN ISO 11930  
2019-04

Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Bewertung des antimikrobiellen Schutzes eines kosmetischen Produktes

Ph. Eur. 10 - 5.1.3  
2020-01

Prüfung auf ausreichende antimikrobielle Konservierung  
(Einschränkung: *hier nur Untersuchung von kosmetischen Mitteln*)

**4.5 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Bedarfsgegenständen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen \***

ISO/DIS 8784-3  
2019-04 - Entwurf

Faserstoff, Papier und Pappe - Mikrobiologische Untersuchung - Teil 3: Zählung von Hefe und Schimmelpilzen basierend auf Desintegration

DIN ISO 8784-1  
2016-05

Faserstoff, Papier und Pappe - Mikrobiologische Untersuchung - Teil 1: Zählung von Bakterien und bakteriellen Sporen nach Desintegration

DIN 10050-3  
1999-09

Prüfung von Buttereinwicklern; Keimzahlbestimmung

Ph. Eur. 10 - 2.6.12  
2020-01

Prüfung auf mikrobielle Verunreinigung bei nicht sterilen pharmazeutischen Produkten - Zählung der gesamten vermehrungsfähigen Keime;  
(Modifikation: *hier für Untersuchung von Bedarfsgegenständen*)

Ph. Eur. 10 - 2.6.13  
2020-01

Prüfung auf mikrobielle Verunreinigung bei nicht sterilen pharmazeutischen Produkten - Nachweis spezifizierter Mikroorganismen;  
(Modifikation: *hier für Untersuchung von Bedarfsgegenständen*)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

**4.6 Extraktion von DNA für die Bestimmung von Bakterien in Lebensmitteln mittels molekularbiologischer Untersuchung \***

<p>Biotecon Diagnostics foodproof® StarPrep One Kit S 400 07 2019-10</p>	<p>Für die Extraktion von bakterieller DNA (Gram-negative Bakterien) aus Lebensmittelanreicherungen mittels hitzeinduzierter Lyse.</p>
<p>Biotecon Diagnostics foodproof® StarPrep Three Kit S 400 18 2020-09</p>	<p>Für die Extraktion von bakterieller DNA (Gram-negative Bakterien) aus Lebensmittelanreicherungen mittels hitzeinduzierter Lyse.</p>
<p>Biotecon Diagnostics foodproof® ShortPrep II S 400 02 2019-11</p>	<p>Für die Extraktion von bakterieller DNA (Gram-positive Bakterien) aus Lebensmittelanreicherungen mittels hitzeinduzierter Lyse.</p>

**4.7 Bestimmung von Bakterien in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Real-time-PCR \***

<p>DIN CEN ISO/TS 13136 2013-04</p>	<p>Mikrobiologie von Lebens- und Futtermitteln - Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145.</p>
<p>DIN 10135 2013-05</p>	<p>Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen</p>
<p>Biotecon Diagnostics foodproof® Salmonella Detection Kit - 5'Nuclease R 302 27 2017-03</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Salmonella spp. mittels real-time-PCR.</p>
<p>Biotecon Diagnostics foodproof® STEC Screening LyoKit - 5'Nuclease R 602 11-1 / R 602 11-2 2020-10</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) durch Screening auf Gene von Shiga-Toxinen (stx1 und stx2) und intim (eae) mittels real-time-PCR.</p>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

<p>Biotecon Diagnostics foodproof® STEC Identification LyoKit - 5'Nuclease R 602 12-1 / R 602 12-2 2020-10</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O26, O45, O103, O104, O111, O121, O145 und O157 mittels real-time-PCR.</p>
--	--

<p>Biotecon Diagnostics foodproof® Listeria Genus Detection LyoKit - 5'Nuclease R 602 20-1 / R 602 20-2 2017-05</p>	<p>Qualitativer Nachweis der „sensu stricto“ Listeria spp. (L. monocytogenes, L. seeligeri, L. ivanovii, L. welshimeri, L. innocua und L. marthii) mittels real-time-PCR.</p>
---	---

**4.8 Identifizierung von Mikroorganismen mittels Massenspektrometrie (MALDI-ToF)**

<p>MALDI Biotyper MBT Compass HT Vers. 5.0 Flex Control Version 3.4 Datenbank BDAL Vers. 11</p>	<p>Identifizierung von Mikroorganismen mit dem MALDI Biotyper System unter Verwendung der Bruker-Datenbank</p>
---	--

**5 Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

**5.1 Probenahmetechniken von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

<p>DIN EN ISO 18593 2018-10</p>	<p>Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen</p>
-------------------------------------	---

**5.2 Bestimmung der Wirksamkeit der Reinigung von gewerblichen Spülmaschinen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen \***

<p>DIN 10510 Anhang C 2013-10</p>	<p>Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen, Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung - Hygienische Überprüfung von Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen (MTGSM) (Einschränkung: <i>hier nur Prüfung auf Wirksamkeit der Reinigung</i>)</p>
---	---

<p>DIN 10512 Anhang C 2008-06</p>	<p>Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Typprüfung - Hygienische Überprüfung von EGSM (Einschränkung: <i>hier nur Prüfung auf Wirksamkeit der Reinigung</i>)</p>
---	--

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

DIN 10522  
Anhang C  
2006-01

Lebensmittelhygiene - Gewerbliches maschinelles Spülen von Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnissen für unverpackte Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung - Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionsleistung von Prozessen in RDG mit Spritzwaschsystem und Tauchbadsystem für MKB sowie des hygienischen Zustandes von MKB  
(Einschränkung: *hier nur Prüfung auf Wirksamkeit der Reinigung*)

DIN SPEC 10534  
Abschnitt 5  
Anhang A  
2019-02

Lebensmittelhygiene - Gewerbliches maschinelles Spülen - Hygieneanforderungen, Prüfung  
- Prüfung - Mikrobiologische Untersuchungsmethoden  
(Einschränkung: *hier nur Prüfung auf Wirksamkeit der Reinigung*)

**5.3 Bestimmung der Wirksamkeit der Desinfektion von Sahneaufschlagmaschinen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen**

DIN 10507  
Anhang B.2  
2006-11

Lebensmittelhygiene - Herstellung und Abgabe von Sahne mit Sahneaufschlagmaschinen - Hygieneanforderungen, Prüfung - Verfahrensbegutachtung für die Desinfektion von Sahneaufschlagmaschinen – Praxiserprobung  
(Einschränkung: *hier nur Prüfung auf Wirksamkeit der Desinfektion*)

prDIN EN 16888  
Anhang C.2  
2015-08

Nahrungsmittelmaschinen - Sahneaufschlagmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen - Prüfen der Desinfektion von Sahneaufschlagmaschinen - Durchführen der Maschinen- und Verfahrensprüfung  
(Einschränkung: *hier nur Prüfung auf Wirksamkeit der Desinfektion*)

**6 Untersuchungen von Produktionswasser im Lebensmittel- und Kosmetikbereich auf Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen \***

DIN EN ISO 6222 (K 5)  
1999-07

Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium

DIN EN ISO 16266 (K 11)  
2008-05

Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren

DIN EN ISO 9308-1 (K 12)  
2017-09

Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und Coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wasser mit niedriger Begleitflora

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
DIN EN ISO 11731 (K 23) 2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen
DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration
TrinkwV §15 Absatz (1c)	Bestimmung der Koloniezahlen bei 22 °C und 36 °C
UBA-Empfehlung 2018-12	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probennahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses

**7 Sensorische Untersuchungen**

**7.1 Ermittlung von Aussehen, Geruch, Geschmack und/oder Textur von Lebensmitteln und Futtermitteln mittels einfach beschreibender Prüfungen**

DIN 10964 2014-11	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung
SOP M 2145 2022-01	Einfach beschreibende Prüfung ohne verdeckte Verkostung bei Prüfung auf Verkehrsfähigkeit.

**7.2 Ermittlung von Aussehen, Geruch, Geschmack und/oder Textur von Lebensmitteln, Futtermitteln und Tabakerzeugnissen mittels spezieller sensorischer Prüfungen \*\***

DIN ISO 8587 2010-08	Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Rangordnungsprüfung
DIN EN ISO 4120 2021-06	Sensorische Prüfverfahren - Dreiecksprüfung
DIN EN ISO 5495 2016-10	Sensorische Prüfverfahren - Paarweise Vergleichsprüfung
DIN 10973 2013-06	Sensorische Prüfverfahren - Innerhalb/Außerhalb Prüfung (IN-OUT-Test)
DIN 10976 2016-08	Sensorische Prüfung - Difference from Control-Test (DfC-Test)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 Anhang XII konsolidierte Fassung 2019-10	Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung - Anhang XII Organoleptische Prüfung von nativen Olivenölen
SOP M 3379 2018-09	Vorgehensweise zur Durchführung eines QDP für die Erstellung von Geruchsprofilen für Tabakproben
SOP M 3642 2019-05	Sensorische Bewertung der Harmonie von Olivenölen
SOP M 3746 2019-05	Durchführung des Degree of Difference Tests (DOD) für Native Olivenöle

**8 Berechnungsverfahren für die Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln**

SOP M 3920 2022-03	Berechnungen in der Lebensmittel- und Futtermittelanalytik
-----------------------	--

**9 Physikalisch-chemische Untersuchungen von Düngemitteln (Gülle und Schlämme aus Biogasanlagen)**

DIN 38414-S 19 1999-12	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Schlamm und Sedimente (Gruppe S) - Teil 19: Bestimmung der wasserdampfvlüchtigen organischen Säuren (Einschränkung: <i>hier nur Untersuchung von Schlamm</i> )
DIN EN 1235 2003-08	Feste Düngemittel - Siebanalyse
DIN EN 12879 2001-02	Charakterisierung von Schlämmen - Bestimmung des Glühverlustes der Trockenmasse (Modifikation: <i>hier Anwendung auf Biogas-Klärschlämme</i> )
DIN EN 12880 2001-02	Charakterisierung von Schlämmen - Bestimmung des Trockenrückstandes und des Wassergehalts; (Modifikation: <i>hier Anwendung auf Biogas-Klärschlämme</i> )
VDLUF A Methodenbuch Bd. II.1, 3.2.2 (3.1.1) 2004	Untersuchung von Düngemitteln - Stickstoff - Bestimmung von Ammonium-Stickstoff, Destillation mit Magnesiumoxid

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-11020-04-01**

VDLUFA Methodenbuch  
Bd. II.1, 3.5.2.7  
2019-01

Untersuchung von Düngemitteln - Stickstoff - Bestimmung von  
Gesamtstickstoff - Verbrennungsmethode

**Verwendete Abkürzungen:**

ADPI	American Dairy Products Institut
AOCS	American Oil Chemists Society
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsmethoden nach § 64 LFGB
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft
ICA	International Confectionery Association
ICC-STANDARDS	Standardmethoden der Internationalen Gesellschaft für Getreidechemie (ICC)
ICUMSA	International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis
ELISA	Enzyme-Linked-Immuno-Sorbent-Assey
GAFTA	Grain and Feed Trade Association, London
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
O.I.C.C.	Untersuchungsmethoden des Office International du Cacao et du Chocolat
Ph. Eur.	Europäisches Arzneibuch
SOP	Hausverfahren SGS Germany GmbH
TS	Turkish Standards
UBA	Umweltbundesamt
UNECE	United Nations Economic Commission for Europe
VAH	Verband für angewandte Hygiene e.V.
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten