

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 09.05.2022

Ausstellungsdatum: 09.05.2022

Urkundeninhaber:

SGS Analytics Germany GmbH

an den Standorten:

Orlaweg 2, 07743 Jena

Löbstedter Straße 80, 07749 Jena

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikroskopische, mikrobiologische, immunologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen und sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft;

Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, biologische, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Wasser und Eluaten; mikrobiologische sowie ausgewählte physikalisch-chemische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung;

Probenahme von Roh- und Trinkwasser, Lebens- und Futtermitteln;

mikrobiologische Untersuchung von Abfällen, Sedimenten, Schlämmen und Eluaten;

Fachmodul Abfall

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-14004-10-00

Veterinärmedizin

Prüfgebiete:

Klinische Chemie;
Genetik (Molekulare Genetik)
Mikrobiologie

Gesundheitsversorgung (Krankenhaushygiene und Infektionsprävention)

Prüfgebiet:

Hygiene und Infektionsprävention

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 Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.**

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der unter Punkt 1 bis 5 und 7 bis 8 aufgeführten genormten Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen der Normen gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Laboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

Die Prüfverfahren sind mit den nachfolgend aufgeführten Symbolen der Standorte (St) gekennzeichnet, an denen sie durchgeführt werden:

Orlaweg 2, 07743 Jena = O

Löbstedter Str. 80, 07749 Jena = L

Inhaltsverzeichnis

1	Untersuchung von Lebens- und Futtermitteln, pflanzlichen Materialien, Einrichtungs- und	5
1.1	Probenahme von Lebens- und Futtermitteln	5
1.2	Probenvorbereitung zur Untersuchung von Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft	5
1.3	Mikrobiologische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln, pflanzlichen Materialien, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen und sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft sowie Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich	7
1.3.1	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen auf Bakterien, Hefen und Schimmelpilze in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft sowie Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich **	7
1.3.2	Bestimmung von Hemmstoffen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Lebens- und Futtermitteln	12

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

1.4 Physikalische, physikalisch-chemische, chemische, immunologische und mikroskopische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln, pflanzlichen Materialien und sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft	12
1.4.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebens- und Futtermitteln **	12
1.4.2 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen in Lebens- und Futtermitteln *	16
1.4.3 Photometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft **	17
1.4.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Enzyme Linked Immunosorbent Assay (ELISA) in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft *	20
1.4.5 Bestimmung von Elementen, Spurenelementen und anorganischen Rückständen mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft **	23
1.4.6 Stickstoffuntersuchungen nach Dumas in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft	24
1.4.7 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie mit Massenspektrometrie (HPLC-MS/MS) **	24
1.4.8 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (FL-, UV-, LF- und DAD -Detektor) **	26
1.4.9 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft mittels Gaschromatographie (GC-MS, GC-MS/MS) **	27
1.4.10 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) **	28
1.4.11 Potentiometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen in Lebens- und Futtermitteln**	28
1.4.12 Infrarotspektroskopie in Lebens- und Futtermitteln **	29
1.4.13 Physikalische Untersuchungen in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft	29
1.4.14 Polarimetrische Untersuchungen in Lebens- und Futtermitteln	29
1.4.15 Dünnschichtchromatographische Untersuchungen in Lebens- und Futtermitteln	30
1.4.16 Visuelle Untersuchungen in Lebens- und Futtermitteln	30

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

1.5 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln, tierischen, pflanzlichen und wässrigen Materialien und sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft.....	30
1.5.1 Molekularbiologische Untersuchungen anhand der DNA mittels PCR **	30
1.5.2 Molekularbiologische Untersuchungen anhand der DNA aus Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft mittels RT-PCR **	31
1.5.3 Molekularbiologische Kontaminationskontrollen in Forschungsmaterialien (ohne humanmedizinische Materialien) mittels Fluoreszenzmessung	32
1.5.4 Sequenzierung von DNA	32
2 Veterinärmedizin	32
2.1 Prüfgebiet: Klinische Chemie Prüffart: Massenspektrometrie (ICP-MS)	32
2.2 Prüfgebiet: Genetik (Molekulare Genetik, Abstammungsgutachten) Prüffart: Amplifikationsverfahren	33
2.3 Prüfgebiet: Mikrobiologie Prüffart: Kulturelle Untersuchungen	33
3 Untersuchung von Wasser und wässrigen Eluaten	33
3.1 Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen	33
3.2 Gasförmige Bestandteile	34
3.3 Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Wasser und Eluaten **	34
3.4 Biologische Verfahren - Biotests	35
4 Untersuchung von Sedimenten, Schlämmen und Eluaten.....	35
5 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV.....	36
6 Prüfverfahrensliste zum Fachmodul ABFALL.....	38
7 Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich sowie auf Gensequenzen des SARS-CoV2-Virus in festen und flüssigen Matrices mittels Real-Time-PCR und Multiplex-PCR	39
7.1 Präparation von viralen Nukleinsäuren.....	39
7.2 Nachweis von Gensequenzen des SARS-CoV2-Virus mittels Real-Time-PCR und Multiplex-PCR in festen und flüssigen Matrices von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich.....	39
8 Gesundheitsversorgung (Krankenhaushygiene und Infektionsprävention).....	40
Verwendete Abkürzungen	40

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

1 Untersuchung von Lebens- und Futtermitteln, pflanzlichen Materialien, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen und sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft sowie Umfeldproben aus dem Lebensmittelbereich

1.1 Probenahme von Lebens- und Futtermitteln

VO (EU) 691/2013 Anhang I 2013	Verordnung (EU) Nr. 691/2013 vom 19. Juli 2013 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 hinsichtlich der Probenahmeverfahren und Analysemethoden - Probenahmeverfahren Gewinnung einer repräsentativen Laborprobe (Modifikation: <i>Anwendung auch für Lebensmittel</i>)	O
Richtlinie 2002/63/EG 2002-07	Festlegung gemeinschaftlicher Probenahmemethoden zur amtlichen Kontrolle von Pestizidrückständen in und auf Erzeugnissen pflanzlichen und tierischen Ursprungs Gewinnung einer repräsentativen Laborprobe	O
Food-PA 200 2019-06	Probenahme von losen und verpackten Lebens- und Futtermitteln	O

1.2 Probenvorbereitung zur Untersuchung von Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft

DIN EN ISO 21571 2013-08	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Nukleinsäureextraktion (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel, tierische und pflanzliche Materialien sowie sonstige biologischen Materialien aus der Landwirtschaft</i>)	L
DIN EN 13805 2014-12	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Druckaufschluss (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel</i>)	O
ASU L 06.00-1 1980-09	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung	O
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Anwendung der Probenvorbereitung für die Bestimmung von Mineralstoffen in Lebensmitteln allgemein</i>)	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

ASU L 07.00-5/2 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Endpunktbestimmung nach Volhard (Modifikation: <i>Anwendung für Lebensmittel allgemein, Herstellung des Probenextrakts</i>)	O
ASU L 07.00-12 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Erweiterung auf Matrix Lebensmittel, Herstellung des Probenextrakts</i>)	O
ASU L 07.00-56 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Anwendung der Probenvorbereitung für die Bestimmung von Mineralstoffen in Lebensmitteln allgemein</i>)	O
VDLUFA MB Band III, Abschnitt 10; 11, 2012	Bestimmung von Mineralstoffen in Futtermitteln - Probenvorbereitung	O
VO (EG) 152/2009 Anhang II-A 2009	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Vorbereitung der Proben zur Analyse	O
VO (EU) 2017/644 2017-04	Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle der Gehalte an Dioxinen, dioxinähnlichen PCB und nicht dioxinähnlichen PCB in bestimmten Lebensmitteln	O
VO (EU) Nr. 2017/771 2017-05	Verfahren zur Bestimmung der Gehalte an Dioxinen und polychlorierten Biphenylen (Probenvorbereitung)	O
ICC-Standard Nr. 118 1972	Herstellen des Versuchsmehles für die Bestimmung des Sedimentationswertes	O
Food-PA 028 2019-06	Herstellung von Eluaten aus Feststoffen zur Zählung von Keimen mittels Membranfiltration, Direktplattierung oder Plattengussverfahren	O
Food-PA 712 2019-04	Extraktion von Fett aus Lebens- und Futtermitteln für die Bestimmung von Fettsäuren	O
Food-PA 762 2017-04	Halbautomatische Probenvorbereitung mittels DEXTech für die Bestimmung von Dioxinen und PCB gemäß VO (EU) Nr. 2017/771 und VO (EU) 2017/644 in Lebens- und Futtermitteln	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

Food-PA 912 2019-01	Extraktion von Fett aus Lebens- und Futtermitteln für die Bestimmung von Fettkennzahlen	O
1.3 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln, pflanzlichen Materialien, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen und sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft sowie Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich		
1.3.1 Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen auf Bakterien, Hefen und Schimmelpilze in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft sowie Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich **		
ISO 4831 2006-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren <i>(Modifikation: Anwendung auch für Untersuchungen von Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich)</i>	O
ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren <i>(Modifikation Anwendung auch für Untersuchungen von Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich)</i>	O
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	O
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	O
DIN ISO 16649-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid <i>(Modifikation: Anwendung auch für Untersuchungen von Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich)</i>	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

DIN EN ISO 6888-1 2019-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Modifikation <i>Anwendung auch für Untersuchungen von Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O
DIN EN ISO 7932 2005-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C	O
DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Koloniezählverfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch für Untersuchungen von Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O
DIN EN ISO 16649-3 2018-01	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel und Untersuchungen von Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O
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>Anwendung auch für Futtermittel und Untersuchungen von Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O
DIN 10113-1 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel und Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O
DIN 10113-2 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel und Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Quantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel und Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O
ASU L 00.00-20 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, Juli 2017) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Untersuchungen von Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Untersuchungen von Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O
ASU L 00.00-32 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Untersuchungen von Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O
ASU L 00.00-55 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888 Teil 1, Juni 2019)	O
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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel und Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel und Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O
ASU L 00.00-90 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen <i>Yersinia enterocolitica</i> (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10273, August 2017) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O
ASU L 00.00-107/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von - <i>Campylobacter spp.</i> - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-1, September 2017) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Produkten</i>)	O
ASU L 00.00-107/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von - <i>Campylobacter spp.</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-2, September 2017) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O
ASU L 00.00-133/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-1, September 2017) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel und Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528 Teil 2, Mai 2019) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel und Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel und Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O
ASU L 01.00-54 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> in Milch und Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime	O
ASU L 01.00-72 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 37 °C (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10198, Ausgabe Juli 2010)	O
ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10106, April 2017)	O
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109, Ausgabe Mai 2016)	O
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10103, Ausgabe August 1993) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel</i>)	O
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas spp.</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)	O
Food-PA 069 2016-05	Bestimmung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Keimen in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Spatel-Verfahren	O
Food-PA 621 2019-07	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Lebens- und Futtermitteln und in Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

Food-PA 633 2019-08	Nachweis von Salmonellen mit MSRV, Schnellmethode zum Nachweis schwärmfähiger Salmonellen in Lebensmitteln, Futtermitteln und in Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich	O
Food-PA 684 2014-05	Bestimmung von aeroben Sporenbildnern in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren	O
Min/TafelWV 1984 Anlage 2, Punkt 4a Letzte Änderung 2017-07	Verordnung über natürliches Mineral-, Quell- und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren auf sulfitreduzierenden, sporenbildenden Anaerobiern; Verfahren mit Membranfiltration	O
1.3.2 Bestimmung von Hemmstoffen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Lebens- und Futtermitteln		
Food-PA 78 2020-08	Nachweis von Hemmstoffen (erweiterter EWG-Vierplattentest) in Lebensmitteln, Futtermitteln und wässrigen Matrices sowie in Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich	O
R-Biopharm AG Premi®Test R3925 2018-08	Mikrobieller Inhibitionstest (Hemmstofftest) zum Screening von Antibiotikarückständen in Fleisch, Fisch, Shrimps, Ei, Niere, Leber, Urin, Blut und Futtermitteln	O
1.4 Physikalische, physikalisch-chemische, chemische, immunologische und mikroskopische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln, pflanzlichen Materialien und sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft		
1.4.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebens- und Futtermitteln **		
DIN EN ISO 665 2001-02	Ölsamen - Bestimmung des Gehaltes an Feuchtigkeit und flüchtigen Bestandteilen	O
DIN EN ISO 659 2009-11	Ölsamen - Bestimmung des Ölgehaltes (Referenzverfahren)	O
DIN EN ISO 13906 2008-11	Futtermittel - Bestimmung des Gehalts an Säure-Detergens-Faser (ADF) und Säure-Detergens-Lignin (ADL)	O
DIN 10342 1992-09	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

ASU L 00.00-18 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln	O
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)	O
ASU L 02.06-2 1981-01	Bestimmung des Wassergehalts bzw. der Trockensubstanz von Milchpulver	O
ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse - Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 5534, Ausgabe September 2004) (Modifikation: <i>auch für weitere Milchprodukte außer Casein/Milchpulver</i>)	O
ASU L 04.00-22 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Butter	O
ASU L 04.00-24 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes von Butter - Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3727 Teil 1, Ausgabe April 2002)	O
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren	O
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	O
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch für Eiprodukte</i>)	O
ASU L 13.00-3 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Anteils an unlöslichen Verunreinigungen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 663, Mai 2017)	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

ASU L 13.00-16 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Feuchtegehaltes und des - Gehaltes an flüchtigen Bestandteilen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 662, August 2016)	O
ASU L 13.05-1 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine	O
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	O
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie (Modifikation: <i>Anwendung auch für Kartoffelprodukte</i>)	O
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl	O
ASU L 17.00-1 2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	O
ASU L 17.00-3 2002-12	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	O
ASU L 22.00-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Teigwaren nach - Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	O
ASU L 22.02/04-4 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren	O
ASU L 47.00-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Tee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10802, Ausgabe April 2016)	O
ASU L 47.00-5 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

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)	O
VDLUFA MB Band III, Abschnitt 4.13.1, 2017	Bestimmung des Neutral-Detergenzien-löslichen Rohproteins (NDLXP) in Futtermitteln	O
VDLUFA MB Band III, Abschnitt 6.5.1, 6.5.2 und 6.5.3, 2012	Bestimmung der „neutral detergent fibre“ (NDF), der „acid detergent fibre“ (ADF) und des „acid detergent lignin“ (ADL) in Futtermitteln	O
VDLUFA MB Band III, Abschnitt 6.6.1, 1997	Bestimmung der enzymlöslichen organischen Substanz ELOS (Cellulase-Methode) in Futtermitteln	O
VO (EG) 152/2009 Anhang III-A 2009	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes	O
VO (EG) 152/2009 Anhang III-H 2009	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Gehalts an Rohölen und-fetten	O
VO (EG) 152/2009 Anhang III-I 2009	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Rohfasergehalts	O
VO (EG) 152/2009 Anhang III-M 2009	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Rohaschegehalts	O
Food-PA 682 2013-10	Bestimmung von Grobbestandteilen von Thüringer Rotwürsten sowie ähnlichen Erzeugnissen	O
Food-PA 570 2018-07	Bestimmung von Wert gebenden Grobbestandteilen in Lebensmitteln (außer Rotwürsten, Sülzen u. ä. Produkten)	O
Food-PA 573 2015-03	Bestimmung des Abtropfgewichts von Lebensmitteln	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

Food-PA 900 2016-02	Bestimmung der Gesamtasche in Lebensmitteln	O
------------------------	---	---

1.4.2 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen in Lebens- und Futtermitteln *

DIN EN ISO 660 2009-10	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität	O
DIN EN 14111 2003-10	Erzeugnisse aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen - Fettsäure-Methylester (FAME) - Bestimmung der Iodzahl	O
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 Norm DIN EN ISO 8968-1, Ausgabe Juni 2014)	O
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren	O
ASU L 07.00-41 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen	O
ASU L 07.00-57 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen	O
ASU L 13.00-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 660, Ausgabe Oktober 2009)	O
ASU L 13.00-10 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Iodzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3961, Ausgabe Dezember 2013)	O
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren	O
DGF-Einheitmethode C - VI 6a Teil 1 2005-10	Bestimmung der Peroxidzahl (Verfahren nach Wheeler) in tierischen und pflanzlichen Fetten	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

ICC-Standard Nr. 105/1 1980	Bestimmung des Rohproteingehaltes von Getreide	O
VO (EG) 152/2009 Anhang III-C 2009	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Rohproteingehalts	O
VO (EG) 152/2009, Anhang III-J 2009	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Zuckergehalts	O
VO (EG) 152/2009, Anhang III-K 2009	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Lactosegehalts	O

1.4.3 Photometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft **

ASU L 00.00-46/2 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 2: Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1988 Teil 2, Ausgabe Mai 1998) (Modifikation: <i>Verwendung des Testkits R-Biopharm AG, Gesamt-SO₂, Nr. 10725854035, 2019-04</i>)	O
ASU L 05.00-2 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von L-Milchsäure, Bernsteinsäure und D-3-Hydroxybuttersäure in Ei und Eiprodukten; Enzymatisches Verfahren (Modifikation: <i>Verwendung der Testkits Thermo Scientific™, D-Lactic Acid Nr. 984306 und L-Lactic Acid Nr. 984308, 2015-05, sowie R-Biopharm AG, Bernsteinsäure, Nr. 10176281035, 2019-03, D-3-Hydroxybuttersäure, Nr. 10907979035, 2019-04</i>)	O
ASU L 06.00-8 2017-10	Photometrische Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss - Referenzverfahren	O
ASU L 06.00-9 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

ASU L 07.00-12 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Anwendung nur für Bestimmung von Nitrit</i>)	O
ASU L 07.00-13 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: <i>Verwendung des Testkits R-Biopharm AG, Citronensäure, Nr. 10139076035, 2019-03</i>)	O
ASU L 07.00-14 2017-10	Enzymatische Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Verwendung des Testkits R-Biopharm AG, Essigsäure, Nr. 10148261035, 2019-03</i>)	O
ASU L 07.00-15 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von D- und L-Milchsäure (D- und L-Lactat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: <i>Verwendung des Testkits Thermo Scientific™, D-Lactic Acid Nr. 984306 und L-Lactic Acid Nr. 984308, 2015-05</i>)	O
ASU L 07.00-17 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von L-Glutaminsäure (L-Glutamat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: <i>Verwendung des Testkits R-Biopharm AG, L-Glutaminsäure, Nr. 10139092035, 2019-04</i>)	O
ASU L 08.00-10 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes an aufgeschlossenem Milcheiweiß in Wurstwaren ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz	O
ASU L 13.00-15 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Anisidinzahl (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6885, Juli 2016)	O
ASU L 31.00-14 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an Citronensäure (Citrat) in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrische Bestimmung von NADH (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1137) (Modifikation: <i>Verwendung des Testkits R-Biopharm AG, Citronensäure, Nr. 10139076035, 2019-03</i>)	O
R-Biopharm AG Lactose/D-Galactose Nr. 10176303035 2019-03	Enzymatische Bestimmung von Lactose und Galactose in Lebens- und Futtermitteln sowie in Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung mittels UV-Testkit	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

R-Biopharm AG Stärke UV-Test Nr. 10207748035 2019-03	Enzymatische Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen und anderen Lebensmitteln mittels UV-Testkit	O
R-Biopharm AG L-Ascorbinsäure Nr. 10409677035 2019-04	Enzymatische Bestimmung von L-Ascorbinsäure in Lebensmitteln mittels Farbttestkit	O
R-Biopharm AG Maltose/Saccharose/ Glucose Nr. 11113950035 2019-03	Enzymatische Bestimmung von Maltose, Saccharose und Glucose in Lebens- und Futtermitteln mittels UV-Testkit	O
Thermo Scientific™ Ethanol Nr. 984300 2015-05	Enzymatische Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln mittels Testkit	O
Thermo Scientific™ D-Glucose/ D-Fructose/ Sucrose Nr. 984304/ 984302/ 984312 2015-05	Enzymatische Bestimmung von Glucose, Fructose und Saccharose in Lebens- und Futtermitteln mittels Testkit	O
Thermo Scientific™, D-Lactic Acid, L-Lactic Acid Nr. 984306 und 984308 2015-05	Photometrische Bestimmung von L- und D-Milchsäure in Futtermitteln und Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung	O
Thermo Scientific™ D-Glucose/ D-Fructose/ Sucrose Nr. 984304/ 984302/ 984312 2017-08	Enzymatische Bestimmung von Inulin in Lebensmitteln mittels Testkit	O
VO (EWG) Nr. 2568/91 Anhang IX 1991-07	Photometrische Bestimmung der K-Werte von Olivenöl	O
Food-PA 571 2018-09	Photometrische Bestimmung des Nitritgehaltes in Lebens- und Futtermitteln	O
Food-PA 680 2016-05	Photometrische Bestimmung der Umrötung nach Möhler in Fleischerzeugnissen mittels Messung der Extinktion	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

1.4.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Enzyme Linked Immunosorbent Assay (ELISA) in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft *

DIN CEN/TS 15633-2 2013-06	Nachweis von Lebensmittelallergenen mit immunologischen Verfahren - Teil 2: Quantitative Bestimmung von Haselnuss mit einem Enzym-Immunoassayverfahren	L
ASU L 00.00-120 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung auf molekulare Biomarker in Lebensmitteln - Proteinverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21572, Ausgabe Juni 2013)	L
ASU L 06.00-47 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der Tierart bei erhitztem Fleisch und erhitzten Fleischerzeugnissen - Enzymimmunologisches Verfahren (Modifikation: <i>Testkit R-Biopharm MELISA-TEK Nr. 510311/ 2015-07</i>)	L
R-Biopharm AG MELISA- TEK™ Nr. 510311 2015-07	Bestimmung der Tierarten (Wiederkäuer) in Fleisch- und Knochenmehl, Tierfutter sowie gekochten und ungekochten Lebensmitteln mittels Enzyme Linked Immunosorbent Assay	L
Food-PA 721 2019-04	Bestimmung von Mykotoxinen wie Deoxynivalenol, Zearalenon und Ochratoxin A in Getreide, Getreideprodukten und Futtermitteln mittels Enzymimmunoassay (Modifikation: <i>Kontrolle und Einstellung des pH-Wertes</i>)	O
R-Biopharm AG, RIDASCREEN® Fast DON R5901 2017-07	Quantitative Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Malz und Futtermitteln mittels Enzyme Linked Immunosorbent Assay	O
R-Biopharm AG, RIDASCREEN® Zearalenon R1401 2012-09	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Zearalenon in Getreide, Malz und Futtermitteln	O
R-Biopharm AG, RIDASCREEN® OTA R1312 2020-03	Bestimmung von Ochratoxin A mittels Enzymimmunoassay in Getreide, Malz und Futtermitteln	O
Food-PA 1031 2021-05	Nachweis von Allergenen mittels enzymimmunologischer Verfahren (ELISA) in Lebensmitteln und Umfeldproben aus dem Lebensmittelbereich (Abstriche und Spülwasser)	L

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

RIDASCREEN® Fast Hazelnut R6802_ 2018-01	Quantitativer Nachweis von Haselnuss in Lebensmitteln mittels ELISA	L
RIDASCREEN® Fast Mandel R6901_ 2019-04	Quantitativer Nachweis von Mandel in Lebensmitteln mittels ELISA	L
RIDASCREEN® Fast Peanut R6202_ 2018-06	Quantitativer Nachweis von Erdnuss in Lebensmitteln mittels ELISA	L
RIDASCREEN® Fast Lupine R6102_ 2016-07	Quantitativer Nachweis von Lupine in Lebensmitteln wie Getränke (Saft, Wein, Bier), Wurst- und Fleischwaren, Backmischungen, Backwaren, Nudeln, Schokolade, Milcherzeugnisse und Eis mittels ELISA.	L
RIDASCREEN® Fast Sesame R7202_ 2017-06	Nachweis von Sesam in Lebensmitteln wie Fertigsuppe, Schokoladendessert, Backmischung und Cracker mittels ELISA	L
RIDASCREEN® Gliadin R7001_ 2015-10	Nachweis von Prolaminen aus Weizen (Gliadin), Roggen (Secalin) und Gerste (Hordein) in Lebensmitteln mittels ELISA (R5 Monoklonaler Antikörper)	L
RIDASCREEN® Gliadin competitive R7021_ 2016-09	Nachweis von Prolaminen aus Weizen (Gliadin), Roggen (Secalin) und Gerste (Hordein) in fermentierten bzw. hydrolysierten Lebensmitteln (Bier, Särkesirup, Stärke, Malzextrakt, Sauerteig, Sojasauce) mittels ELISA (R5 Monoklonaler Antikörper)	L
RIDASCREEN® Egg R6411_ 2019-08	Nachweis von nativem und prozessiertem Hühnerei in Lebensmitteln wie Eis, Nudeln, Salatdressing, Wein, Schokolade und Kekse mittels ELISA.	L
RIDASCREEN® Fast Soya R7102_ 2016-07	Quantitativer Nachweis von Soja in unbehandelten und prozessierten Lebensmitteln und Getränken mittels ELISA	L
RIDASCREEN® Fast Milk R4652_ 2015-07	Quantitativer Nachweis von Milchproteinen (Caseine, β -Lactoglobulin) aus Milch von Kuh, Schaf, Ziege und Büffel in Lebensmitteln mittels ELISA	L

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

RIDASCREEN® Fast Casein R4612_ 2019-05	Quantitativer Nachweis von Casein aus Kuhmilch (Kreuzreaktion: Milch von Schaf, Ziege und Büffel) in Lebensmitteln wie Backwaren, Backmischungen, nicht-hydrolysiertes milchbasierter Babynahrung, Eis, Getränke, Schokolade, Wein, Wurst mittels ELISA	L
RIDASCREEN® Fast β -Lactoglobulin R4912_ 2017-11	Quantitativer Nachweis von β -Lactoglobulin aus Kuhmilch (Kreuzreaktion: Milch von Schaf, Ziege und Büffel) in nicht-hydrolysierten Lebensmitteln (wie Reiswaffeln, Schokolade, Wurst) mittels ELISA	L
RIDASCREEN® Fast Lysozym R6452_ 2016-08	Quantitativer Nachweis von Lysozym (Hühnereiprotein) in Lebensmitteln wie Wein, Milchpulver, Käse und Wurst mittels ELISA	L
RIDASCREEN® Fast Crustacean (2nd generation) R7312_ 2016-01	Quantitativer Nachweis von Crustaceen (Krustentiere) in Lebensmitteln mittels ELISA	L
R-Biopharm Bioavid Paranuss BL602_ 2013-10	Qualitativer Nachweis von Paranuss in Lebensmitteln und Umgebungsproben (Wisch-/ Abstrichproben und Spülwässern) mittels Lateral Flow Strip	L
NutriLinia Senf-E 10002949 2018-07	Quantitativer Nachweis von Senf (weißer Senf, brauner Senf, Schwarzer Senf) in frischen und verarbeiteten Lebensmitteln mittels ELISA	L
NutriLinia Walnuss-E 10002964 2017-02	Quantitativer Nachweis von Walnuss in frischen und verarbeiteten Lebensmitteln mittels ELISA	L
NutriLinia Pistazie-E 10002978 2020-01	Quantitativer Nachweis von Pistazie in frischen und verarbeiteten Lebensmitteln mittels ELISA	L
AgraQuant® Cashew 10002094 2017-04	Quantitativer Nachweis von Cashew in frischen und verarbeiteten Lebensmitteln sowie Spülwässern und Abstrichproben mittels ELISA	L
AgraQuant® Plus Macadamia 10002053 2019-04	Quantitativer Nachweis von Macadamia in frischen und verarbeiteten Lebensmitteln sowie Spülwässern und Abstrichproben mittels ELISA	L

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

R-Biopharm AG RIDASCREEN® Risk Material R6701 2010-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Risikomaterial (ZNS) in prozessierten Fleisch- und Wurstwaren	O
--	---	---

1.4.5 Bestimmung von Elementen, Spurenelementen und anorganischen Rückständen mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft **

DIN EN ISO 17294-2 2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope <i>(Modifikation: Anwendung auch für Extrakte von Lebensmitteln, Futtermitteln und sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft)</i>	O
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 <i>(Modifikation: Anwendung auch für Futtermittel)</i>	O
DIN EN 15111 2007-06	Bestimmung von Iod in Lebensmitteln, Futtermitteln und ähnlichen Matrices; ICP-MS-Verfahren	O
ASU L 00.00-93 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Iod in Lebensmitteln - ICP-MS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15111, Ausgabe Juni 2007)	O
Food-PA 502 2007-09	Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebens- und Futtermitteln - Bestimmung von Gesamtbromid als anorganisches Bromid mittels ICP-MS	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

1.4.6 Stickstoffuntersuchungen nach Dumas in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft

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	O
DIN EN ISO 16634-2 2016-11	Bestimmung des Gehaltes an Gesamtstickstoff mit dem Verbrennungsverfahren nach Dumas und Berechnung des Gehaltes an Rohprotein - Teil 2: Getreide, Hülsenfrüchte und gemahlene Getreideerzeugnisse	O

1.4.7 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie mit Massenspektrometrie (HPLC-MS/MS) **

DIN EN ISO 17375 2006-09	Futtermittel - Bestimmung von Aflatoxin B1 (Modifikation: <i>Messung mittels HPLC-MS/MS</i>)	O
DIN EN 15662 2018-07	Pflanzliche Lebensmittel - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - Modulares QuEChERS-Verfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel; hier HPLC-MS/MS</i>)	O
ASU L 00.00-76 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln - LC-MS/MS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15055, Ausgabe August 2006) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Matrix Futtermittel</i>)	O
ASU L 23.05-2 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver - HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14123, Ausgabe März 2008) (Modifikation: <i>Anwendung auch für weitere Lebensmittel wie Getreide, Ölsaaten, Nüsse und verarbeitete Produkte, Messung mittels HPLC-MS/MS</i>)	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

Food-PA 507 2019-05	Bestimmung von Aflatoxinen in flüssigen Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC-MS/MS	O
Food-PA 511 2019-05	Bestimmung von Kokzidiostatika in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC-MS/MS	O
Food-PA 514 2019-05	Bestimmung von Mykotoxinen in Lebens- und Futtermitteln mit HPLC-MS/MS	O
Food-PA 516 2008-11	Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in flüssigen Lebens- und Futtermitteln mit HPLC-MS/MS - Direktinjektion	O
Food-PA 517 2019-05	Bestimmung von Mykotoxinen (Multimethode) in flüssigen Lebens- und Futtermitteln mit HPLC-MS/MS	O
Food-PA 519 2014-06	Bestimmung von Melamin mittels HPLC-MS/MS	O
Food-PA 521 2014-06	Bestimmung von Arzneimittelrückständen in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC-MS/MS	O
Food-PA 522 2016-04	Bestimmung von Histamin in Fisch mittels HPLC-MS/MS	O
Food-PA 541 2019-05	Bestimmung von Glyphosat, Glufosinat und AMPA mittels HPLC-MS/MS in Lebens- und Futtermitteln	O
Food-PA 551 2019-05	Bestimmung von Aflatoxin M1 in Milch und Milchprodukten mittels Festphasenextraktion und HPLC-MS/MS	O
Food-PA 554 2013-12	Bestimmung von Microcystinen in aquatischen Organismen (pflanzliche und tierische Biomasse) mittels HPLC-MS/MS	O
Food-PA 563 2019-05	Bestimmung von polaren Pestizidrückständen in Lebensmitteln mit HPLC-MS/MS nach Methanol-Extraktion (EURL-SRM, QuPPE-Methode)	O
Food-PA 654 2019-05	Bestimmung von Acrylamid in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC-MS/MS	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

1.4.8 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (FL-, UV-, LF- und DAD -Detektor) **

DIN EN ISO 10304-1 2009-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel und Extrakte</i>)	O
ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln	O
ASU L 00.00-62 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin E (α -, β -, γ - und δ -Tocopherol) in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12822, Ausgabe August 2014)	O
ASU L 00.00-63/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Teil 1: Bestimmung von all-E-Retinol und 13-Z-Retinol (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12823-1, Ausgabe August 2014)	O
ASU L 26.00-1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen - HPLC/IC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12014 Teil 2, Februar 2018)	O
VDLUF A MB Band III Abschnitt 4.11.1 + 4.11.5 1997	Bestimmung des Gehaltes der Gesamt-Aminosäuren (Summe: freie und gebundene) in Futtermitteln mittels Aminosäureanalysator mit Ninhydrin	O
VO(EG) 152/2009 Anhang IV-A 2009	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 Untersuchung von Futtermitteln auf ihren Gehalt an zugelassenen Zusatzstoffen - A: Bestimmung des Vitamin-A-Gehaltes	O
Food-PA 300 2019-06	Bestimmung von Polycyclischen Aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Fetten, Ölen, Fleisch, Fisch und anderen fetthaltigen Matrices mittels HPLC mit UV- und Fluoreszenzdetektor	O
Food-PA 301 2016-09	Bestimmung von Polycyclischen Aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in pflanzlichem Material mittels HPLC mit UV- und Fluoreszenzdetektor	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

Food-PA 566 2016-09	Bestimmung von Polycyclischen Aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) mittels HPLC in wasserlöslichen Lebensmitteln	O
Food-PA 800 2017-01	Bestimmung des Gehaltes freier Aminosäuren in Lebens- und Futtermitteln mittels Aminosäureanalysator mit Ninhydrin	O
Food-PA 803 2016-12	Bestimmung des Gehaltes zugesetzter Aminosäuren in Lebens- und Futtermitteln mittels Aminosäureanalysator mit Ninhydrin	O
Food-PA 804 2017-03	Bestimmung des Gehaltes an Gesamt-Tryptophan (Summe: frei und gebunden) in Lebens- und Futtermitteln mittels LC - Aminosäureanalysator mit Ninhydrin	O

1.4.9 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft mittels Gaschromatographie (GC-MS, GC-MS/MS) **

DIN EN 15662 2018-07	Pflanzliche Lebensmittel - Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC-MS/MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril - Extraktion und Reinigung mit dispersiver SPE - QuEChERS-Verfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel, hier GC-MS/MS</i>)	O
ASU L 00.00-38, Teil 1-4 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettreiche Lebensmittel - Bestimmung von Pestiziden und polychlorierten Biphenylen (PCB) - Teil 1-4 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1528-1 bis 4, Ausgabe Januar 1997) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel</i>)	O
ASU L 00.00-49/2 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel; Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12396 Teil 2, Ausgabe Dezember 1998) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel</i>)	O
VO (EU) 2017/644 2017-04	Bestimmung von polychlorierten Dibenzo-p-Dioxinen, Dibenzofuranen, dioxinähnlichen PCBs und ndl-PCB in Lebensmitteln	O
VO (EU) Nr. 2017/771 2017-05	Verfahren zur Bestimmung der Gehalte an Dioxinen und polychlorierten Biphenylen in Futtermitteln	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

Food-PA 512 2008-11	Bestimmung von Extraktionsmitteln in Lebens- und Futtermitteln mittels GC-MS/MS	O
Food-PA 513 2012-10	Bestimmung von 3-MCPD gesamt mittels GC-MS/MS	O

1.4.10 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) **

ASU L 00.00-140/1 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in cholesterinarmen, stärkefreien Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren	O
ASU L 00.00-140/2 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in cholesterinarmen, stärkehaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren mittels GC-FID	O
ASU L 13.00-27/3 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 3: Herstellung von Methylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 12966-3, November 2016) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel</i>)	O
ASU L 13.03/04-2 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an trans-Fettsäure-Isomeren in pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 15304, Juli 2002) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel</i>)	O
Food-PA 734 2019-04	Bestimmung der Gärtsäuren (ohne Milchsäure) in pflanzlichem und tierischem Material mittels GC-FID	O

1.4.11 Potentiometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen in Lebens- und Futtermitteln**

ASU L 04.00-13 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10349, Ausgabe Oktober 2004)	O
ASU L 05.00-11 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	O
VDLUFA MB Band III, Abschnitt 17.3.2, 2006	Bestimmung von Fluorid	O
Food-PA 011 2018-09	Bestimmung des Fluoridgehaltes in Wasser, pflanzlichen und mineralischen Matrices mit ionensensitiver Elektrode	O
Food-PA 637 2019-06	Potentiometrische Messung des pH-Wertes in Lebensmitteln	O

1.4.12 Infrarotspektroskopie in Lebens- und Futtermitteln **

ASU L 08.00-60 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch- und Fleischerzeugnissen - Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren - Screeningverfahren	O
Food-PA 731 2019-05	Untersuchung von Futtermitteln mittels Nahinfrarotspektroskopie (NIRS), Eigenkalibration nach nasschemischer Untersuchung und VDLUFA-Kalibration	O

1.4.13 Physikalische Untersuchungen in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft

DIN EN ISO 9831 2004-02	Futtermittel, tierische Produkte und Kot oder Urin - Bestimmung des effektiven Brennwertes - Verfahren mit der kalorimetrischen Bombe	O
ICC-Standard Nr. 116 1994	Weizen - Bestimmung des Sedimentations-Indexes - Zeleny-Test	O
Food-PA 050 2018-08	Bestimmung der Wasseraktivität (aw-Wert) in Lebens- und Futtermitteln	O

1.4.14 Polarimetrische Untersuchungen in Lebens- und Futtermitteln

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

VO(EG) 152/2009 Anhang III-L 2009	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Stärkegehalts (polarimetrisch)	O
---	--	---

Food-PA 640 2019-06	Bestimmung des Stärkegehaltes in stärkereichen Lebensmitteln wie Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen, Feine Backwaren, Teigwaren, Frischteige und Mehle	O
------------------------	--	---

1.4.15 Dünnschichtchromatographische Untersuchungen in Lebens- und Futtermitteln

ASU L 06.00-15 2002-12	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Dünnschichtchromatographie (Modifikation: <i>Anwendung auch für Fischereierzeugnisse</i>)	O
---------------------------	---	---

1.4.16 Visuelle Untersuchungen in Lebens- und Futtermitteln

VO (EG) 152/2009 Anhang VI 2009	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	O
---------------------------------------	--	---

Food-PA 574 2014-05	Nachweis von Stärke in Lebens- und Futtermitteln mittels Iodfärbung	O
------------------------	---	---

1.5 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln, tierischen, pflanzlichen und wässrigen Materialien und sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft

1.5.1 Molekularbiologische Untersuchungen anhand der DNA mittels PCR **

ASU L 00.00-45 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Allgemeine verfahrensspezifische Anforderungen zum Nachweis von Mikroorganismen mit der Polymerase-Kettenreaktion (PCR) in Lebensmitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 22174, Ausgabe Mai 2005) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Saatgut, sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft und wässrige Matrices</i>)	L
---------------------------	---	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

Food-PA 1035 2020-09	PCR-Nachweis des Amelogenin-Gens zur Geschlechtsbestimmung beim Rind / "Sexing" bzw. „Zwicken-Diagnostik“ in Lebensmitteln (Fleisch)	L
Food-PA 1064 2019-01	Qualitativer Nachweis von Fischarten in Rohfisch und Fischerzeugnissen mittels PCR und Sequenzanalyse von Cytochrom-b- oder Cytochromoxidase -Sequenzen	L
Food-PA 1081 2019-06	Qualitativer Nachweis von Tierarten in Lebens- und Futtermitteln mittels PCR und Sequenzanalyse von Cytochrom-b- oder Cytochromoxidase-Sequenzen	L

1.5.2 Molekularbiologische Untersuchungen anhand der DNA aus Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft mittels RT-PCR **

DIN CEN ISO/TS 18867 2016-01	Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln mittels Real-Time-PCR - Nachweis von pathogenen <i>Yersinia enterocolitica</i>	L
ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	L
ASU L 00.00-125 2009-06	Raps-Screening: Qualitativer Nachweis von gentechnisch verändertem Raps in Saatgut, Futter- und Lebensmitteln mittels Real-Time-PCR	L
Food-PA 1015 2019-07	Qualitativer Nachweis von Tierarten in Lebens- und Futtermitteln mittels PCR und Real-Time-PCR	L
Food-PA 1017 2019-07	Nachweis potentiell Shigatoxin-bildender <i>Escherichia coli</i> (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O113 und O145 mittels Real-Time-PCR in Lebens- und Futtermitteln	L
Food-PA 1030 2019-06	Qualitativer und quantitativer Nachweis von gentechnischen Veränderungen in Saatgut, Futter- und Lebensmitteln mittels Real-Time-PCR	L
Food-PA 1040 2019-07	Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebens- und Futtermitteln sowie biologischem Material mittels Real-Time-PCR	L
Food-PA 1051 2020-09	Verfahren zum Nachweis von Mycoplasmen in Zellkulturüberständen mit der Polymerase-Kettenreaktion	L

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

Food-PA 1056 2018-10	Verfahren zum quantitativen Nachweis humaner DNA in wässrigen Lösungen mittels Real-Time-PCR	L
Food-PA 1062 2020-09	Nachweis von potentiell Extended Spectrum β -Lactamase (ESBL)-produzierenden Mikroorganismen mittels RT-PCR aus Kulturen	L
Food-PA 1063 2020-09	Nachweis von multiresistenten <i>Staphylococcus aureus</i> (MRSA) mittels RT-PCR	L
Food-PA 1070 2018-12	Nachweis von Allergenen (Soja, Weizen, Gerste, Roggen, Sellerie, Senf, Pekanuss, Walnuss und Fisch) in Lebensmitteln mittels Real-Time-PCR	L
Food-PA 1077 2018-05	Verfahren zum Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln mittels Real-Time-PCR	L

1.5.3 Molekularbiologische Kontaminationskontrollen in Forschungsmaterialien (ohne humanmedizinische Materialien) mittels Fluoreszenzmessung

Food-PA 1052 2019-08	Verfahren zum Nachweis von Proteaseaktivität in Lösungen mit Hilfe eines Fluoreszenzgelabelten Substrates	L
Food-PA 1058 2019-09	Verfahren zum quantitativen Nachweis von DNase- und RNase-Aktivität in wässrigen Lösungen mittels Fluoreszenz	L

1.5.4 Sequenzierung von DNA

Food-PA 1016 2018-11	Sequenzierung von DNA mittels ABI-Sequenziergerät von PCR-Produkten	L
-------------------------	---	---

2 Veterinärmedizin

2.1 Prüfgebiet: Klinische Chemie
Prüfart: Massenspektrometrie (ICP-MS)

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik	ST
Schwermetalle	Serum, Blut, tierisches Material	ICP-MS	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

2.2 Prüfgebiet: Genetik (Molekulare Genetik, Abstammungsgutachten)
Prüfart: Amplifikationsverfahren

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik	ST
Genotypisierung	Serum, Blut, tierisches Gewebe (Schaf)	PCR/ Real-Time-PCR	L
Scrapie-Genotypisierung	Serum, Blut (Schaf)	PCR/ Real-Time-PCR	L
Geschlechtsbestimmung	Blut und tierisches Gewebe (z.B. Rind und Schwein)	PCR/ Real-Time-PCR	L
DNA-Sequenz	DNA aus tierischem Material	PCR und Sequenzierung nach Food-PA 1016 (2018-11)	L

2.3 Prüfgebiet: Mikrobiologie
Prüfart: Kulturelle Untersuchungen

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik	ST
<i>Salmonella spec.</i>	Geflügelkot	Kulturell - bakteriologisch nach DIN EN ISO 6579 2017-07	O

3 Untersuchung von Wasser und wässrigen Eluaten

3.1 Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen

DIN EN ISO 7887 (C 1) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung	O
DIN EN ISO 7027 (C 2) 2000-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung	O
DIN 38404-C 4 1976-12	Bestimmung der Temperatur	O
DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Wertes	O
DIN EN 27888-C 8 1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

3.2 Gasförmige Bestandteile

DIN EN ISO 7393-2 (G 4-2) 2017-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor; Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Diethyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen	O
DIN EN ISO 5814 2013-02	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des gelösten Sauerstoffs; Elektrochemisches Verfahren	O

3.3 Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Wasser und Eluaten **

DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (Koloniezahl bei 22 °C und 36 °C)	O
DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl	O
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Membranfiltrationsverfahren	O
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Keimen - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora	O
DIN EN ISO 9308-3 (K 13) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien in Oberflächenwasser und Abwasser - Teil 3: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren)	O
DIN EN ISO 7899-1 (K 14) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken in Oberflächenwasser und Abwasser - Teil 1: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren)	O
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	O
DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Verfahren mittels Membranfiltration	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

DIN EN ISO 11731 2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen	O
Food-PA 076 2017-11	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Wasser mittels Filtration	O

3.4 Biologische Verfahren - Biotests

DIN 38415-3 1996-12	Suborganismische Testverfahren (Gruppe T) - Teil 3: Bestimmung des erbgutverändernden Potentials von Wasser mit dem umu-Test (T 3)	L
Food-PA 1066 2018-09	Screening auf estrogen wirksame Verbindungen in wässrigen Medien mittels Heferezeptortest	L

4 Untersuchung von Sedimenten, Schlämmen und Eluaten

DIN 38411-K 6 1991-06	Mikrobiologische Verfahren - Nachweis von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Keimen	O
DIN 38411-K 8 1982-05	Mikrobiologische Verfahren - Nachweis von <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	O
DIN EN ISO 7899-2 (K15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration (Modifikation: <i>nach Elution aus Feststoffen</i>)	O
DIN 38414-S 13 1992-03	Schlamm und Sedimente - Nachweis von Salmonellen in entseuchten Klärschlämmen (DIN 38414-13, 1992-03 und Methodenbuch zur Analyse organischer Düngemittel, Bodenverbesserungsmittel und Substrate der Bundesgütegemeinschaft Kompost e. V. 1. Lfg Nr. 9/2006, Kapitel IV, C1, S. 1 - 2)	O
Methodenbuch zur Analyse organischer Düngemittel, Bodenverbesserungsmittel und Substrate. Kapitel V A 1.1.4 S.1-2, 2007-09	Nachweis nativer Salmonellen	O

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

Methodenbuch zur Analyse organischer Düngemittel, Bodenverbesserungsmittel und Substrate. Kapitel IV C 1 S.1-2, 2007-09	Produktprüfung auf Salmonellen	O
Food-PA 048 2009-06	Bestimmung der aeroben mesophilen Koloniezahl in Schlamm, Boden und Sedimenten - Koloniezählverfahren	O

Standort: Orlaweg 2, 07734 Jena

5 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV

Probennahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 5667-01 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probennahmeprogrammen und Probennahmetechniken
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
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
Empfehlung des Umweltbundesamtes 18. Dezember 2018	Empfehlung des Umweltbundesamtes: Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 2017-09
		DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

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 (K12) 2017-09
		DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
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 2017-09
		DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	DIN EN ISO 7887 (C 1-2) 1994-12
8	Geruch (als TON)	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10
		DIN EN 1622 (B 3) 2006-10 (Anhang C)
9	Geschmack	DEV B 1/2 Teil a 1971
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	DIN EN 27888 (C 8) 1993-11
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	DIN EN ISO 7027 (C 2) 2000-04
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN 38404-C5 2009-07
20	Calcitlösekapazität	DIN 38404-C 10 2012-12 (Rechenverfahren 3)

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 enthalten sind

Weitere periodische Untersuchungen

nicht belegt

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

6 Prüfverfahrensliste zum Fachmodul ABFALL

Stand: LAGA vom Mai 2018

Untersuchungsbereich 1: Klärschlamm

nicht belegt

Untersuchungsbereich 2: Boden

nicht belegt

Untersuchungsbereich 3: Bioabfall

3.5	Prüfung der hygienisierten Bioabfälle *)	§ 3 Abs. 4 BioAbfV		
	- Seuchenhygiene			
	Salmonellen	Anhang 2 BioAbfV	<input checked="" type="checkbox"/>	0
	- Phytohygiene			
	Keimfähige Samen und austriebsfähige Pflanzenteile	Anhang 2 BioAbfV	<input type="checkbox"/>	

Gültig ab: 09.05.2022

Ausstellungsdatum: 09.05.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

*) Abweichend von Teil III Nr. 1 kann der Kompetenznachweis für die Teilbereiche 3.4 und 3.5 für jeden einzelnen Bereich erbracht werden.

Untersuchungsbereich 4: Altöl, Isolierflüssigkeit

nicht belegt

Untersuchungsbereich 5: Deponieabfall

nicht belegt

Untersuchungsbereich 6: Altholz

nicht belegt

7 Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich sowie auf Gensequenzen des SARS-CoV2-Virus in festen und flüssigen Matrices mittels Real-Time-PCR und Multiplex-PCR

7.1 Präparation von viralen Nukleinsäuren

Food-PA 1009 2021-05	Präparation von viralen Nukleinsäuren (RNA) aus Abstrichen von Oberflächen und wässrigen Matrices von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen sowie von Umfeldproben	○
Food-PA 1010 2021-05	Präparation von viralen Nukleinsäuren (RNA) aus Filtermembranen (Gelatine) von Luftkeimsammlern	○

7.2 Nachweis von Gensequenzen des SARS-CoV2-Virus mittels Real-Time-PCR und Multiplex-PCR in festen und flüssigen Matrices von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

RIDA®GENE SARS-CoV-2 Art. No. PG6815 2020-07	Nachweis von SARS-CoV-2-RNA mittels Testkits (RT-Multiplex-PCR) (Modifikation: Anwendung bei Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich-sowie bei Umfeldproben)	○
Food-PA 1072 2021-05	Nachweis von SARS-CoV-2-RNA mittels Reverser Transkriptase-PCR (Real-Time-PCR und Multiplex-PCR) in RNA-Präparationen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich sowie von Umfeldproben	○

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14004-10-00

8 Gesundheitsversorgung (Krankenhaushygiene und Infektionsprävention)

8.1 Hygiene und Infektionsprävention

Prüfart:

Mikrobiologisch-hygienische Prüfungen

Norm / Ausgabedatum Hausmethode / Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens (ggf. Abweichungen/Modifizierungen von Normverfahren angeben)	Prüfgegenstand
RIDA®GENE SARS-CoV-2 Art. No. PG6815 2020-07	Nachweis von SARS-CoV-2-RNA mittels Testkits (RT-Multiplex-PCR) (Modifikation: <i>Anwendung bei Abstrichen, Gelfiltern aus Luftkeimsammlern und wässrigen Hygieneproben</i>)	RNA-Präparationen von Abstrichen, Gelfiltern aus Luftkeimsammlern und wässrigen Hygieneproben
Food-PA 1072 2021-05	Nachweis von SARS-CoV-2-RNA mittels Reverser Transkriptase-PCR (RealTime-PCR und Multiplex- PCR) in RNA-Präparationen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich sowie von Umfeldproben (Modifikation: <i>auch Hygienepfahrungen im Bereich Gesundheitsversorgung</i>)	RNA-Präparationen aus Oberflächenabstrichen, Gelfiltern aus Luftkeimsammlern und wässrigen Proben

Verwendete Abkürzungen

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB (Lebens- und Futtermittel-Gesetzbuch) des BVL (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit), in der aktuellen Fassung
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaften e. V.
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
DNA	Desoxyribonukleinsäure (desoxyribonucleic acid)
EN	European Standard
Food-PA xxx	Hausmethode der Synlab Analytics & Services Germany GmbH Jena (Food)
FLD	Fluoreszenz-Detektor
FID	Flammenionisationsdetektor
IEC	Standardmethoden der Internationalen Gesellschaft für Getreidechemie
ISO	International Organization for Standardization
L	Standort Löbstedter Str. 80
LAGA	Länderarbeitsgemeinschaft Abfall
O	Standort Orlaweg 2
VDLUFA MB	Methodenbuch der VDLUFA - Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten e.V.