Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: **08.07.2021**

Ausstellungsdatum: 08.07.2021

Urkundeninhaber:

IfP Privates Institut für Produktqualität GmbH

an den Standorten:

Wagner-Régeny-Straße 8, 12489 Berlin
Ringstraße 10, 99885 Ohrdruf

Prüfungen in den Bereichen:

mikrobiologische, immunologische, molekularbiologische, sensorische und physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln;
physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Futtermitteln, Lebensmittelrohstoffen, Kosmetika, Umfeldproben im Lebensmittelbereich;
ausgewählte physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Wasser (Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser sowie Wasser aus Rückkühlwerken);
Probenahme von Schwimm- und Badebeckenwasser sowie Wasser aus Rückkühlwerken;
physikalisch-chemische Untersuchungen von Kunststoffen mit Lebensmittelkontakt;
Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung mit Ausnahme der radioaktiven Stoffe,
Probennahme von Roh- und Trinkwasser;
Bestimmung von Mikroorganismen auf Oberflächen von Bedarfsgegenständen und im Rahmen des Hygienemonitorings 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

Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8 42. BImSchV

Arzneimittel und Wirkstoffe; Gesundheitsversorgung (Hygiene)
Prüfgebiete: Biologische Arzneimittel-, Wirk- und Hilfsstoffanalytik; Mikrobiologisch-hygienische Prüfungen

Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.
Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Innerhalb der mit ** gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.
Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

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

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

Inhaltsverzeichnis

Standort Berlin 7
1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Kosmetika 7
1.1 Probenvorbereitung 7
1.2 Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln ** 7
1.3 Gravimetrische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln * 8
1.4 Photometrische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln 10
1.5 Titrimetrische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln * 11
1.6 Enzymatische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln ** 13
1.7 Polarimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln 14
1.8 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Graphitrohr-AAS, Flammen-AAS, Kaltdampf- AAS) in Lebensmitteln * 15
1.9 Bestimmung von Elementen mittels Induktiv gekoppelte Plasma -Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebensmitteln ** 16
1.10 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels HPLC-ICP-MS 16
1.11 Bestimmung von Vitaminen in Lebensmitteln und Kosmetika mittels Flüssigkeits-chromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD- und Fluoreszenz-Detektor) * 16

1.12 Bestimmung von Mykotoxinen mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD- und Fluoreszenz-Detektor) in Lebensmitteln ** ... 18
1.13 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS-MS) in Lebensmitteln ** ... 19
1.14 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (RI-, DAD-, PAD- und Fluoreszenz- Detektor) in Lebensmitteln ** ... 20
1.15 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD und FID) in Lebensmitteln ** ... 21
1.16 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (GC-MS) in Lebensmitteln ** ... 22
1.17 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektor (GC-MS/MS) in Lebensmitteln ** ... 23
1.18 Bestimmung von Mykotoxinen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln * ... 24
1.19 Sonstige physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen von Lebensmitteln ... 24
2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln ... 24
2.1 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Graphitrohr-AAS, Flammen-AAS, Kaltdampf-ASS) in Futtermitteln ... 24
2.2 Bestimmung von Elementen mittels Induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Futtermitteln ... 25
2.3 Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Futtermitteln ... 25
2.4 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Futtermitteln ... 26
2.5 Polarimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Futtermitteln ... 26
2.6 Bestimmung von Vitaminen mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD- und Fluoreszenz-Detektor) in Futtermitteln ... 26
2.7 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS/MS) in Futtermitteln ... 27
2.8 Bestimmung von Rückständen mittels Gaschromatographie mit konventionellem Detektor (GC-ECD) in Futtermitteln ... 27
2.9 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (GC-MS-MS) in Futtermitteln ... 28
3 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und kosmetischen Mitteln ... 28
3.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln * ... 28
3.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln ** ... 29
3.2.1 Salmonellen ... 29
3.2.2 Enterobacteriaceen ... 29
3.2.3 Coliforme Keime ... 29
3.2.4 Escherichia coli ... 30
3.2.5 Listerien ... 30

3.2.6 Hefen und Schimmelpilze ... 30
3.2.7 Campylobacter ... 31
3.2.8 Enterokokken ... 31
3.2.9 Bacillus cereus ... 31
3.2.10 Clostridien ... 31
3.2.11 Pseudomonaden ... 32
3.2.12 Staphylokokken ... 32
3.2.13 Milchsäurebakterien ... 32
3.2.14 Cronobacter ... 32
3.3 Identifizierung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels Massenspektrometrie (MALDI-TOF) in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und Umfeldproben ** ... 32
3.4 Keimidentifizierung mittels Infrarotspektrometrie in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und Umfeldproben sowie mikrobiologischen Isolaten ... 33
4 Untersuchung von kosmetischen Mitteln ... 33
4.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Kosmetika * ... 33
4.2 Biochemische Untersuchung von kosmetischen Mitteln ... 34
5 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln ... 34
5.1 Qualitativer Nachweis von spezifischen Bakterien und Viren mittels Real-time PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln** ... 34
5.1.1 Salmonellen ... 34
5.1.2 Enterobacteriaceen ... 34
5.1.3 Escherichia coli ... 35
5.1.4 Listerien ... 35
5.1.5 Campylobacter ... 35
5.1.6 Staphylococcen ... 36
5.1.7 Noroviren ... 36
5.1.8 Bacillus cereus ... 36
5.1.9 Clostridien ... 36
5.2 Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln und Futtermitteln ... 36
5.2.1 Qualitativer Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln ** ... 36
5.2.2 Quantitativer Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen mittels Real-time PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln ** ... 39
6 Arzneimittel und Wirkstoffe ... 40
6.1 Biologische Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffanalytik ... 40

6.1.1 Prüfung auf Sterilität * 40
6.1.2 Prüfung nicht steriler Produkte * 40
6.1.3 Prüfung auf Bakterien- Endotoxine* 40
6.1.4 Keimidentifizierung 40
7 Bestimmung von Tier- und Pflanzenarten mittels Real-time PCR in Lebensmitteln ** 41
8 Bestimmung von Allergenen in Lebensmitteln, Prozesswasser und Umfeldproben aus der Lebensmittelverarbeitung sowie Rohstoffen der Lebensmittelindustrie 42
8.1 Qualitativer Nachweis von Allergenen mittels Real-time PCR in Lebensmitteln, Prozesswasser und Umfeldproben aus der Lebensmittelverarbeitung sowie Rohstoffen der Lebensmittelindustrie ** 42
8.2 Nachweis von Allergenen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln ** 43
8.3 Nachweis von Allergenen mittels ImmunoFast ® in Lebensmitteln, Prozesswasser und Umfeldproben ** 44
9 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln zur Bestimmung von Vitaminen und Vitaminprecursoren 44
9.1 Bestimmung von Vitaminen und Vorläufersubstanzen mittels mikrobiologischer Testsysteme in Lebensmitteln und Futtermitteln ** 44
10 Sensorische Verfahren der Lebensmitteluntersuchung 46
11 Prüfverfahren gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV 46
12 Untersuchungen von Wasser (Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser sowie Wasser aus Rückkühlwerken) 50
12.1 Probenahme 50
12.2 Mikrobiologischen Untersuchungen 50
12.3 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen 51
13 Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8 42. BImSchV 52
14 Gesundheitsversorgung (Hygiene) 53
14.1 Mikrobiologisch-hygienische Prüfungen 53
14.1.1 Kulturelle Verfahren (Dentalwasser) ** 53
15 Untersuchungen von Kunststoffen mit Lebensmittelkontakt 54
15.1 Bestimmung von migrierenden Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Gravimetrie in Kunststoffen * 54
15.2 Bestimmung von migrierenden Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (GC-MS/MS) in Kunststoffen ** 54
15.3 Bestimmung von migrierenden Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (GC-MS) in Kunststoffen ** 55
15.4 Bestimmung von migrierenden Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS-MS) in Kunststoffen ** 55
15.5 Bestimmung von Elementen nach Migration mittels induktiv gekoppeltem Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Kunststoffen ** 56
16 Mikrobiologische Untersuchung auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich 56

16.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich * ... 56
16.2 Bestimmung von Salmonellen mittels Real- Time PCR ... 57
Standort Ohrdruf ... 58
1 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln ... 58
1.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln* ... 58
1.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln * ... 58
1.2.1 Salmonellen ... 58
1.2.2 Enterobacteriaceen ... 58
1.2.3 Coliforme Keime ... 58
1.2.4 Escherichia coli ... 59
1.2.5 Hefen und Schimmelpilze ... 59
1.2.6 Enterokokken ... 59
1.2.7 Staphylokokken ... 59
1.2.8 Bacillus cereus ... 60
1.2.9 Clostridien ... 60
1.2.10 Listerien ... 60
1.2.11 Lactobacillen ... 60
1.2.12 Pseudomonaden ... 61
2 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln ... 61
2.1 Qualitativer Nachweis von spezifischen Mikroorganismen mittels Real-time PCR in Lebensmitteln ** ... 61
2.1.1 Salmonellen ... 61
2.1.2 E. coli ... 61
2.1.3 Listerien ... 61
3 Mikrobiologische Untersuchung auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich ... 62
3.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich * ... 62
3.2 Bestimmung von Bakterien mittels Real – Time PCR ... 62
4 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV - ... 63
Verwendete Abkürzungen: ... 65

Standort Berlin

1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Kosmetika

1.1 Probenvorbereitung

ASU L 00.00-19/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 1: Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN 13805, Ausgabe Dezember 2014)
ASU L 06.00-1 1980-09	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung
ASU L 13.00-27 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Herstellung von Fettsäuremethylester in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5509, Ausgabe Januar 2001)
ASU L 44.00-2 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Schokolade und Schokoladenwaren zur chemischen Untersuchung
DGF K-I 0 (02) 2002-05	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Isolierung von Fetten aus Margarine, Halbfettmargarine und anderen Margarineerzeugnissen

1.2 Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln **

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: *auch für Fisch, Fischerzeugnisse und Fertiggerichte*)
ASU L 26.04-3 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut (Modifikation: *auch für andere Gemüseerzeugnisse*)
IFP 00190 2019-07	Potentiometrische Bestimmung des pH-Werts von Lebensmitteln

1.3 Gravimetrische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln *

ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln - enzymatisch-gravimetrisches Verfahren
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 01.00-77 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10477, Ausgabe August 2000)
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren (Modifikation: *auch für Fisch, Fischerzeugnisse und Fertiggerichte*)
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: *auch für Fisch, Fischerzeugnisse und Fertiggerichte*)
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren (Modifikation: *auch für Fisch, Fischerzeugnisse und Fertiggerichte*)
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 DIN EN ISO 662, Ausgabe August 2016)
ASU L 13.00-20 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der unverseifbaren Bestandteile in pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen - Verfahren mit Diethylether-Extraktion (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 3596, Ausgabe März 2002)
ASU L 13.05-1 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine (Modifikation: *auch für andere Öl- und Fettzubereitungen*)

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) (Modifikation: *Extraktion mit Petroleumbenzin*)
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl
ASU L 17.00-1 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-3 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-4 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: *Soxtherm Verfahren*)
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 (Modifikation: Soxtherm Verfahren)
ASU L 47.00-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 3596, Ausgabe März 2002)
ASU L 47.00-5 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche
ASU L 47.00-8 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee; Bestimmung der wasserlöslichen Asche und der wasserunlöslichen Asche

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) (Modifikation: *auch für andere Lebensmitteln*)
DGF C III-12 (97) 1997	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Gesamtflüchtige Bestandteile - Verfahren B
VDLUFA IV C 35.3 1985-01	Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfsstoffe - Trockenmasse in Milch und Milchprodukten
VDLUFA IV C 35.6 1985-01	Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfsstoffe - Trockenmasse in getrockneten Milchprodukten
IFP 000169 2019-07	Gravimetrische Bestimmung der Trockenmasse von Milch und Milchprodukten
IFP 001330 2019-07	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Trockenmasse in Lebensmitteln und Futtermitteln (*hier nur Untersuchung von Lebensmitteln*)
IFP 001303 2019-07	Gravimetrische Bestimmung des Gesamtfettes in Lebensmitteln und von Rohfett in Futtermitteln (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln*)
IFP 001304 2019-07	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Asche sowie wasserlöslicher und säureunlöslicher Asche in Lebensmitteln und Futtermitteln (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln*)

1.4 Photometrische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln

ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-9 2008-06 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - photometrisches Verfahren

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)
DGF C-VI 6e (84) 1984	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Bestimmung der Anisidinzahl in Fetten und Ölen

1.5 Titrimetrische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln *

ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1988 Teil 1, Ausgabe Mai 1998)
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Modifikation: *auch für Fisch, Fischerzeugnisse und Fertiggerichte*)
ASU L 07.00-5/2 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Endpunktbestimmung nach Volhard (Modifikation: *auch für Fisch, Fischerzeugnisse und Fertiggerichte*)
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 gleichlautenden Norm DIN EN ISO 660, Ausgabe Oktober 2009)
ASU L 13.00-10 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Jodzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3961, Ausgabe Dezember 2013)
ASU L 13.00-18 2014-0*8*	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Verseifungszahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3657, Ausgabe Dezember 2013)
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3960, Mai 2017)

ASU L 13.00-39 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Wassergehalts - Karl-Fischer-Verfahren (pyridinfrei) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 8534, Mai 2017)
ASU L 17.00-2 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - potentiometrisches Verfahren
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
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl- Verfahren
ASU L 26.04-1 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut (Modifikation: *auch für andere Gemüseerzeugnisse*)
ASU L 26.04-4 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut (Modifikation: *auch für andere Gemüseerzeugnisse*)
ASU L 26.04-5 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der flüchtigen Säuren in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut (Modifikation: *auch für andere Gemüseerzeugnisse*)
ASU L 46.03-5 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl Fischer in Kaffee und Kaffeeerzeugnissen - Referenzverfahren für Kaffeeextrakt (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN 10772-2, Ausgabe Mai 2005)
IFP 001305 2019-07	Potentiometrische Bestimmung des Chlorid in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Titration und Berechnung von Kochsalz
IFP 000130 2019-10	Iodometrische Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen sowie fetthaltigen Lebensmitteln

IFP 001306 2019-10	Titrimetrische Bestimmung der Säurezahl und der freien Fettsäuren in Fetten und Ölen sowie fetthaltigen Lebensmitteln
IFP 001307 2019-07	Titrimetrische Bestimmung des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln nach Kjeldahl
PV-33-HCN 2012-05	Bestimmung von Blausäure in Marzipan, Persipan sowie deren Vorstufen mittels Destillation und anschließender Titration

1.6 Enzymatische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-94 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Inulin in Lebensmitteln - Enzymatisches Verfahren
Megazyme Lactose & D-Galactose Art. K-LACGAR 2018-01	Lactose/Galactose Assay Kit (Rapid)
R-Biopharm L-Glutaminsäure Art. Nr. 10139092035 2013-08	Farb-Test zur Bestimmung von L-Glutaminsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
R-Biopharm Essigsäure Art. Nr. 10148261035 2017-08	UV-Test zur Bestimmung von Essigsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
R-Biopharm Glycerin Art. Nr. 10148270035 2017-08	UV-Test zur Bestimmung von Glycerin in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
R-Biopharm Ethanol Art. Nr. 10176290035 2018-08	UV-Test zur Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
R-Biopharm D-Milchsäure/L-Milchsäure Art. Nr. 11112821035 2017-09	UV-Test zur Bestimmung von D-Milchsäure (D-Lactat) und L-Milchsäure (L-Lactat) in Lebensmitteln und anderen Probematerialien

R-Biopharm Sulfit Art. Nr. 10725854035 2018-04	UV-Test zur Bestimmung von schwefliger Säure ("Gesamt-SO_2") in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
IFP GmbH EnzymeFast® Laktose /Galaktose E1001 2019-06	Bestimmung von Laktose und Galaktose in Lebensmitteln - enzymatisches Verfahren
IFP GmbH EnzymeFast® Saccharose / Glukose / Fruktose E1002 2019-06	Bestimmung von Saccharose, Glukose und Fruktose in Lebensmitteln - enzymatisches Verfahren
IFP GmbH EnzymeFast® Maltose / Saccharose / D-Glukose E1006 2019-06	Bestimmung von Maltose in Lebensmitteln - enzymatisches Verfahren
IFP GmbH EnzymeFast® Laktose / Glukose E1008 2019-05	Bestimmung von Laktose und Glukose in Lebensmitteln - enzymatisches Verfahren
IFP GmbH VitaFast® Vitamin C (L-Ascorbinsäure / L-Ascorbic Acid) P1010 2019-06	Bestimmung von Ascorbinsäure in Lebensmitteln - enzymatisches Verfahren

1.7 Polarimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln

ASU L 17.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen – (Modifikation: *hier auch andere Lebensmittel, Klärung mit 40% Ethanol*)

1.8 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Graphitrohr-AAS, Flammen-AAS, Kaltdampf- AAS) in Lebensmitteln *

ASU L 00.00-19/2 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln; Teil 2: Bestimmung von Eisen, Kupfer, Mangan und Zink mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Flamme
ASU L 00.00-19/3 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14083, Ausgabe Juli 2003)
ASU L 00.00-19/4 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie(AAS)-Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN 13806, Ausgabe November 2002)
ASU L 07.00-56 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen - Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)
ASU L 17.00-17 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Veraschung -
ASU L 26.11.03-10a 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kaliumgehaltes von Tomatenmark (Methode mittels AAS oder Flammenphotometer)
ASU L 31.00-10 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht- und Gemüsesäften - Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1134, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-10, Ausgabe November 1983)
ASU L 59.11-14 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Calcium und Magnesium in natürlichen Mineralwasser (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 38406 Teil 3, März 2002)
PV-204-SchwMet 2016-10	Bestimmung von Nickel in Lebensmitteln mittels AAS

1.9 Bestimmung von Elementen mittels Induktiv gekoppelte Plasma -Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebensmitteln **

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)
ASU L 00.00-128 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zinn in Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15765, Ausgabe April 2010)
ASU L 00.00-135 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15763, Ausgabe April 2010) (Modifikation: *zusätzlich für Aluminium, Selen, Mangan, Kupfer, Eisen, Nickel, Chrom, Zink, Uran, Brom, Antimon, Kobalt, Molybdän, Bor und Phosphor*)
ASU L 59.11-4 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Jodgehalts in natürlichem Mineralwasser mit der ICP-MS (Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma)
PV-347-ICP-MS 2016-10	Bestimmung von Elementen in Trinkwasser, Futtermittel- und Lebensmittelproben mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) (Modifikation: *hier für Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium; hier nur Untersuchung von Lebensmitteln*)

1.10 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels HPLC-ICP-MS

PV-386-AsSpez 2016-12	Bestimmung von Arsenverbindungen in Lebensmitteln mittels HPLC-ICP-MS

1.11 Bestimmung von Vitaminen in Lebensmitteln und Kosmetika mittels Flüssigkeits-chromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD- und Fluoreszenz-Detektor) *

DIN EN 14164 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B_6 mit HPLC

ASU L 00.00-61 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cholecalciferol (Vitamin D_3) und Ergocalciferol (Vitamin D_2) in Lebensmitteln – HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12821, Ausgabe August 2009)
ASU L 00.00-62 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin E (α-, β-, γ- und δ-Tocopherol) in Lebensmitteln mittels HPLC (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12822, Ausgabe August 2014)
ASU L 00.00-63/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mittels HPLC - Teil 1: Bestimmung von all-E-Retinol und 13-Z-Retinol (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12823-1, Ausgabe August 2014)
ASU L 00.00-63/2 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mittels HPLC - Teil 2: Bestimmung von β-Carotin (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12823-2, Ausgabe Juli 2000)
ASU L 00.00-83 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B_1 in Lebensmitteln mit Hochleistungs- Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14122, Ausgabe August 2014)
ASU L 00.00-84 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B_2 in Lebensmitteln mit Hochleistungs- Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14152, Ausgabe August 2014)
ASU L 00.00-85 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin C mit HPLC (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN EN 14130, Ausgabe September 2003)
ASU L 00.00-86 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin K_1 in Lebensmitteln mit HPLC (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14148, Ausgabe Oktober 2003)
SLMB 62/12.2.2 2000-03	Vitaminbestimmung in Lebensmitteln und Kosmetika - Vitamin PP (Niacin) - Bestimmung mittels HPLC in angereicherten Lebensmitteln
SLMB 62/12.2.3 2000-03	Vitaminbestimmung in Lebensmitteln und Kosmetika - Vitamin PP (Niacin) - Bestimmung mittels HPLC in Lebensmitteln

1.12 Bestimmung von Mykotoxinen mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD- und Fluoreszenz-Detektor) in Lebensmitteln **

DIN EN ISO 14501 2008-01	Milch und Milchpulver - Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M_1 - Reinigung durch Immunaffinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie
DIN EN ISO 16050 2011-09	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B_1 und der Summe von Aflatoxin B_1, B_2, G_1 und G_2 in Getreiden, Nüssen und verwandten Produkten - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren
DIN EN 12955 1999-09	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B_1, B_2, G_1 und G_2 in Getreiden, Schalenfrüchten und verwandten Produkten – Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren mit Nachsäulenderivatisierung und Immunoaffinitäts-säulen- Reinigung
DIN EN 14132 2009-09	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste und Röstkaffee - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immuno-affinitätssäule
DIN EN 14133 2009-09	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Wein und Bier - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule
ASU L 01.00-76 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes von Aflatoxin M_1 in Milch und Milchpulver - Reinigung durch Immunaffinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 14501, Ausgabe Januar 2008)
ASU L 15.03-1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14132, Ausgabe September 2009) (Modifikation: *hier auch in Röstkaffee*)
ASU L 23.05-2 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B_1, B_2, G_1 und G_2 in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver – HPLC- Verfahren mit Immunoaffinitätssäulen- Reinigung und Nachsäulenderivati-sierung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14123, Ausgabe März 2008)

ASU L 36.00-13 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Bier - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14133, Ausgabe September 2009) (Modifikation: *hier auch in Wein*)
PV-14-OTA-HPLC-Freestyle 2019-08	Nachweis von Ochratoxin A in Lebens- und Futtermitteln mit HPLC-FLD nach automatisierter Immunoaffinitätsaufreinigung

1.13 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS-MS) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion / Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018) (Modifikation: *auch für Kakao; hier für LC-MS/MS*)
PV-18-Fusarien 2014-06	Bestimmung von Fusarientoxinen in Getreide und getreidehaltigen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
PV-212-Acryl 2014-09	Bestimmung von Acrylamid mittels LC-MS/MS in festen und pastösen Lebensmitteln
PV-219-MorphinLCMS 2014-02	Bestimmung von Morphin in Mohn mittels LC-MS/MS in Lebensmitteln
PV-20-Pyrr 2018-02	Pyrrolizidinalkaloide in Lebensmitteln und Futtermitteln (HPLC-MS/MS) (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln*)
PV-307-QuPPe 2016-10	Multimethode zur Bestimmung von polaren Pflanzenschutzmitteln mittels HPLC-MS/MS in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln*)
PV-391-Tropanalkaloide 2016-12	Bestimmung von Tropanalkaloiden mittels QuEChERS und HPLC-MS/MS in Lebensmitteln und Futtermitteln (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln*)
PV-322 TaurCar 2016-10	Bestimmung von Taurin und L-Carnitin in Milchpulvern mit LC-MS/MS

PV-432-Niacin-Panto-LCMSMS 2018-06	Bestimmung des Nikotinsäure-, Niacinamid- und Pantothensäure-Gehalts in Säuglings- und Kindernahrung mit HPLC-MS/MS
PV-108-freies Inositol 2017-10	Bestimmung von freiem Inositol in Säuglingsanfangs- und Kindernahrung mittels HPLC-MS/MS
PV-422-gesFolat_LCMS 2018-11	Bestimmung des Gesamtfolats in Säuglings- und Kindernahrung mit HPLC-MS/MS
PV-436-Biotin-LC-MS/MS 2018-11	Bestimmung von Biotin in Säuglings- und Kindernahrung mittels HPLC-MS/MS
PV-199-gesCholinCarnitin 2019-04	Bestimmung des Gesamtcholin- und Gesamtcarnitin- Gehalts in Säuglingsnahrung, Milchpulver, milchhaltigen Lebensmitteln und Tierfutter mit HPLC-MS/MS (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln*)

1.14 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (RI-, DAD-, PAD- und Fluoreszenz- Detektor) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Modifikation: *auch für fettreiche Lebensmittel*)
ASU L 00.00-28 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12856, Ausgabe Juli 1999, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 00.00-28)
ASU L 00.00-134 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels HPLC/DAD bzw. HPLC-MS/MS (Modifikation: *hier nur für HPLC/DAD*)
ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchungen von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren
ASU L 40.00-7 1999 -11 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Saccharide Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose; HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12856, Ausgabe Juli 1999, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 00.00-28) (Modifikation: *ohne Turanose, hier für alle Lebensmittel, Ionenaustauschersäule, Carrez-Fällung*)

ASU L 45.00-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln -. Bestimmung der Theobromin und Coffein in Kakao
ASU L 47.05-1 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Theobromin und Coffein von festen Tee-Extrakt und Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt (Übernahme der gleichnamigen DIN 10810, Ausgabe Februar 1996)
ASU L 57.22.99-4 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aspartam in Tafelsüßen - Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1378, Ausgabe Oktober 1996, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 57.22.99-4, Ausgabe Dezember 1989)
ASU L 57.22.99-5 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium-cyclamat, Saccharin und Sorbinsäure in Flüssigtafelsüßen - Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1379, Ausgabe Oktober 1996, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 57.22.99-5, Ausgabe Dezember 1990)
PV-24-Cum 2018-11	Bestimmung des Gehaltes an Cumarin in Lebensmitteln mittels HPLC
PV-196-Coenzyme Q10 2013-06	Bestimmung von Coenzym Q10 in Lebensmitteln mittels HPLC-Verfahren
PV-230-Van 2013-06	Bestimmung von Vanillin, Vanillinsäure, Ethylvanillin, 4-Hydroxyben-zoesäure und 4-Hydroxybenzaldehyd in Lebensmitteln mittels HPLC
PV-327-HPLCZucker 2017-03	Bestimmung von Glucose, Fructose, Saccharose, Lactose und Maltose sowie Malitol und Glycerin in Lebensmitteln mittels HPLC-Verfahren mit RI-Detektor
PV-448-Lac-HPAE-PAD 2019-04	Bestimmung von Laktose mittels HPAE-PAD in Lebensmitteln

1.15 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD und FID) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-24 1993-08 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Benzol, Toluol und Xylol-Isomeren in Lebensmitteln

ASU L 00.00-36/2 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 13191-2, Ausgabe Oktober 2000, als Ersatz für bisherige amtliche Methode L 00.00-36) (Modifikation: *in der Probeneinwaage*)
ASU L 00.00-49/2 1999-11 Berichtigung 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: *der Probeneinwaage, der Reaktionszeit und arbeitstäglichen Kalibrierung*)
ASU L 13.00-26 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Gaschromatographische Untersuchung der Methylester von Fettsäuren in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5508 , Ausgabe Juli 1995)
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)
IFP 000784 2019-07	Gaschromatographische Bestimmung von Mineralölkohlenwasser-stoffen in Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln*)
PV-280-Dithio 2016-10	Bestimmung von Dithiocarbamaten (Berechnet als CS_2) in pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HS-GC-ECD (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln*)

1.16 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (GC-MS) in Lebensmitteln **

ASU L 20.01-13 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Mayonnaise und eigelbhaltiger Salatmayonnaise - Gaschromatographisches Verfahren (Modifikation: *in allen fetthaltigen Lebensmitteln; Bestimmung mit GC-MS*)
DGF C VI 18 2010	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Fettsäuregebundenes 3-Chlorpropan-1,2-diol (3-MCPD-Ester) und 2,3-Epoxipropan-1-ol (Glycidol) Bestimmung in Fetten und Ölen durch GC-MS (Differenzmethode)

IFP 000450 2019-1	Bestimmung von Hexan und BTEX in Haselnusspasten mit Headspace-GC-MS
IFP 000423 2019-04	Bestimmung von Geosmin in Reis mittels HS-SPME-GC-MS
IFP 000420 2019-1	Bestimmung von Geosmin in Kakaoprodukten mittels HS-SPME-GC-MS
PV 276-CholTeig 2016-09	Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln mit GC-MS
PV 216-CholfettLM 2016-09	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Fetten und Ölen sowie fetthaltigen Lebensmitteln mit GC-MS

1.17 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektor (GC-MS/MS) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril- Extraktion / Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018) (Modifikation: *auch für Kakao; auch für die Bestimmung von PCB; hier für GC-MS/MS*)
DGF C III 17a 1997	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Bestimmung von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Ölen und Fetten (Modifikation: *zusätzlich für Tee und Gewürze*)
PV-217-PAK-LC-GC-MS/MS 2019-10	Bestimmung von Polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Fetten, Ölen und Lebensmitteln mit automatisierter LC-LC-GC-MS/MS Kopplung
PV-218-PCB 2016-10	Bestimmung von nichtdioxinähnlichen PCB (ndl-PCB) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels GC-MS/MS *(hier nur Untersuchung von Lebensmitteln)*

1.18 Bestimmung von Mykotoxinen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln *

Neogen; Veratox® für DON 5/5; Art. Nr.: 8331NE 2019-07	Kompetitiver direkter ELISA zur quantitativen Analyse von DON in Getreidekörnern und Getreideprodukten
R-Biopharm; RIDASCREEN® Aflatoxin M1; Art. Nr.: R1121 2017-10	Kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Aflatoxin M_1 in Milch und Milchpulver.

1.19 Sonstige physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen von Lebensmitteln

ISO 18787 2017-11	Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser
ASU L 13.00-28 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Brechungsindex von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6320, Juli 2017) (Modifikation: *hier bei 20 °C*)
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)
SLMB 301.1 1996-06	Bestimmung des Litergewichtes von Speiseeis
IFP 001411 2019-08	Refraktometrische Bestimmung des Brechungsindex‘ in Lebensmitteln
PV-390 2019-07	Identifizierung und Charakterisierung von Fremdkörpern in Lebensmitteln, Futtermitteln, Rohstoffen, Halbfertigstoffen und Kosmetika mittels Stereomikroskopie, REM- EDX und FTIR.

2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln

2.1 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Graphitrohr-AAS, Flammen-AAS, Kaltdampf-ASS) in Futtermitteln

PV-203-Mineralstoffe 2016-10	Bestimmung von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium mittels AAS in Lebensmitteln und Futtermitteln

PV-204-Schwermetalle 2016-10	Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom, Nickel und Mangan mittels in Lebensmitteln und Futtermitteln mit AAS (Modifikation: *hier nur Blei und Cadmium*)
PV-232-Spurenelemente 2016-10	Bestimmung von Eisen, Kupfer, Mangan und Zink mittels AAS in Lebensmitteln und Futtermitteln
PV-244-Hg 2016-10	Bestimmung von Quecksilber mittels FIAS / Kaltdampf- AAS in Lebensmitteln, Futtermitteln und Trinkwasser
PV-272-Arsen 2016-10	Bestimmung von Arsen in Lebensmitteln, Futtermittel und Trinkwasser mittels AAS

2.2 Bestimmung von Elementen mittels Induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Futtermitteln

VDLUFA MB III 11.7.1 6. Erg. 2006	Bestimmung des Gehaltes an extrahierbarem Iod in Futtermitteln mittels ICP-MS
PV-347-ICP-MS 2016-10	Bestimmung von Elementen in Trinkwasser-, Futtermittel- und Lebensmittelproben mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) (hier für: *Phosphor, Aluminium, Antimon, Arsen, Cadmium, Blei, Cobalt, Nickel, Calcium, Magnesium, Kalium, Natrium, Eisen, Kupfer, Mangan, Zink, Selen und Quecksilber in Futtermitteln*)

2.3 Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Futtermitteln

VDLUFA MB III 3.1 1976	Bestimmung der Feuchtigkeit (Modifikation: *Verreibung mit Seesand*)
VDLUFA MB III 5.1.1 2. Erg. 1988	Bestimmung von Rohfett (Modifikation: *Verfahren B mit 4N HCl*)
VDLUFA MB III 6.1.1 3. Erg. 1993	Bestimmung der Rohfaser (Modifikation: *Veraschung bei 525 °C*)
VDLUFA MB III 8.1 1976	Bestimmung von Rohasche (Modifikation: *Nachveraschung mit* H_2O_2)
VDLUFA MB III 8.2 1976	Bestimmung von salzsäureunlöslicher Asche

IFP 001330 2019-07	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Trockenmasse in Lebensmitteln und Futtermitteln (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Futtermitteln*)
IFP 001303 2019-07	Gravimetrische Bestimmung des Gesamtfettgehaltes von Lebensmitteln und Rohfettgehaltes von Futtermitteln (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Futtermitteln*)
IFP 001304 2019-07	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Asche sowie wasserlöslicher und säureunlöslicher Asche in Lebensmitteln und Futtermitteln (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Futtermitteln*)

2.4 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Futtermitteln

VDLUFA MB III 4.1.1 3. Erg. 1993	Bestimmung von Rohprotein (Modifikation: *Automatisches Kjeldahl-System, Titration gegen Borsäure*)
IFP 001305 2019-07	Potentiometrische Bestimmung von Chlorid in Lebens- und Futtermitteln mittels Titration und Berechnung von Kochsalz (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Futtermitteln*)
IFP 001307 2019-07	Titrimetrische Bestimmung des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln nach Kjeldahl (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Futtermitteln*)

2.5 Polarimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Futtermitteln

VDLUFA MB III 7.2.1 8. Erg. 2012	Bestimmung von Stärke: Polarimetrisches Verfahren

2.6 Bestimmung von Vitaminen mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD- und Fluoreszenz-Detektor) in Futtermitteln

PV-166-VitA 2016-10	Bestimmung von Vitamin A (Retinol) in Futtermitteln; HPLC-Verfahren
PV-168-VitE 2016-10	Bestimmung von Vitamin E in Futtermitteln; HPLC-Verfahren
PV-167-VitD 2016-10	Bestimmung von Vitamin D_3 in Futtermitteln; HPLC-Verfahren

2.7 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS/MS) in Futtermitteln

ASU L 00.00-115/1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Neufassung der Multimethode zur Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion / Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS) (Neufassung der Methode L 00.00-115 durch die Arbeitsgruppe "Pestizide" nach § 64 LFGB) (Modifikation: *hier für Futtermittel: Obst, Ölsaaten , Getreide , Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse)*
PV-20-Pyrr 2018-02	Pyrrolizidinalkaloide in Lebensmitteln und Futtermitteln (HPLC-MS/MS) (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Futtermitteln*)
PV-199-gesCholinCarnitin 2019-04	Bestimmung des Gesamtcholin- und Gesamtcarnitin- Gehalts in Säuglingsnahrung, Milchpulver, milchhaltigen Lebensmitteln und Tierfutter mit HPLC-MS/MS (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Futtermitteln*)
PV-307-QuPPe 2016-10	Multimethode zur Bestimmung von polaren Pflanzenschutzmitteln mittels HPLC-MS/MS in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Futtermitteln*)

2.8 Bestimmung von Rückständen mittels Gaschromatographie mit konventionellem Detektor (GC-ECD) in Futtermitteln

PV-280-Dithio 2016-10	Bestimmung von Dithiocarbamaten (Berechnet als CS_2) in pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HS-GC-ECD (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Futtermitteln*)

2.9 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (GC-MS-MS) in Futtermitteln

ASU L 00.00-115/1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Neufassung der Multimethode zur Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS) (Neufassung der Methode L 00.00-115 durch die Arbeitsgruppe "Pestizide" nach § 64 LFGB) (Modifikation: *hier für Futtermittel: Obst, Ölsaaten , Getreide , Milch und Milcherzeugnisse , Fleisch und Fleischerzeugnisse ; auch für die Bestimmung von PCB*)
PV-218-PCB 2016-10	Bestimmung von nichtdioxinähnlichen PCB (ndl-PCB) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels GC-MS/MS (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Futtermitteln*)

3 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und kosmetischen Mitteln

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

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 4833-2 2014-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchungen 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)
ASU L 59.00-5 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Koloniezahl in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser – Referenzverfahren

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

3.2.1 Salmonellen

DIN EN ISO 6579-1 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.
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)

3.2.2 Enterobacteriaceen

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
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren
ASU L 05.00-5 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Eiern, Eiprodukten, Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen - Gussverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-24 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch - Spatelverfahren (Referenzverfahren)

3.2.3 Coliforme Keime

ISO 4831 2006-08	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren
ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren
ASU L 59.00-1 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Escherichia coli und coliformen Keimen in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren

3.2.4 Escherichia coli

ISO 7251 2005-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - MPN Technik
DIN ISO 16649-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β-glucoronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-β-D-Glucuronid
DIN EN ISO 16649-3 2018-01	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von ß-Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-ß-D-Glucuronid
ASU L 01.00-25 1997-09 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium
ASU L 59.00-1 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Escherichia coli und coliformen Keimen in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren

3.2.5 Listerien

ASU 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)

3.2.6 Hefen und Schimmelpilze

ISO 7954 1987-11	Microbiology - General guidance for enumeration of yeasts and moulds; Colony count technique at 25 degrees C
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L 02.07-7 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Trockenmilcherzeugnissen; Referenzverfahren

PV-153-HefSchiOsmo 2013-03	Prüfvorschrift zur Bestimmung von Hefen, osmotoleranten Hefen, Schimmelpilzen und xerophilen Schimmelpilzen

3.2.7 Campylobacter

ASU L 00.00-107/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von - Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-1, September 2017)

3.2.8 Enterokokken

ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10106, April 2017)
ASU L 59.00-2 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Fäkalstreptokokken in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser – Referenzverfahren

3.2.9 Bacillus cereus

ASU L 00.00-33 2006-09 Berichtigung 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe März 2004)

3.2.10 Clostridien

ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004) (Modifikation: *auch für Futtermittel*)
ASU L 59.00-4 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von sulfitreduzierenden, sporenbildenden Anaerobiern in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser – Referenzverfahren

3.2.11 Pseudomonaden

ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)
ASU L 59.00-3 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren

3.2.12 Staphylokokken

ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-1, Ausgabe Dezember 2003)

3.2.13 Milchsäurebakterien

ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30°C

3.2.14 Cronobacter

DIN EN ISO 22964 2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp.

3.3 Identifizierung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels Massenspektrometrie (MALDI-TOF) in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und Umfeldproben **

IFP 001589 2019-12	Keimidentifizierung von grampositiven Bakterien mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben (Modifikation: *hier nur in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, Umfeldproben und Rohstoffen der Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikindustrie*)

IFP 001597 2019-12	Keimidentifizierung von gramnegativen Bakterien mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben (Modifikation: *hier nur in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, Umfeldproben und Rohstoffen der Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikindustrie*)
IFP 001599 2019-12	Keimidentifizierung von Schimmelpilzen mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben (Modifikation: *hier nur in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, Umfeldproben und Rohstoffen der Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikindustrie*)
IFP 001600 2019-12	Keimidentifizierung von Hefen mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben (Modifikation: *hier nur in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, Umfeldproben und Rohstoffen der Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikindustrie*)
IFP 001601 2019-12	Keimidentifizierung von Sporenbildner mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben (Modifikation: *hier nur in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, Umfeldproben und Rohstoffen der Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikindustrie*)

3.4 Keimidentifizierung mittels Infrarotspektrometrie in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und Umfeldproben sowie mikrobiologischen Isolaten

PV-416 2018-04	Identifizierung und Differenzierung von Mikroorganismen mittels FT-IR - Spektrometrie in Lebensmitteln, Futtermitteln, Rohstoffen und Isolaten

4 Untersuchung von kosmetischen Mitteln

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

Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Kapitel 2.6.1	Prüfung auf Sterilität, Eignungsprüfung der Prüfung auf Sterilität

Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Kapitel 2.6.12	Mikrobiologischen Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen
Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Kapitel 2.6.13	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen
Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Kapitel 5.1.3	Prüfung auf ausreichende Konservierung

4.2 Biochemische Untersuchung von kosmetischen Mitteln

Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Kapitel 2.6.14	Prüfung auf Bakterien- Endotoxine

5 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

5.1 Qualitativer Nachweis von spezifischen Bakterien und Viren mittels Real-time PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln**

5.1.1 Salmonellen

ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren
QIAGEN mericon™ Salmonella spp. Cat. No. 290013/290015 2011-02	Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

5.1.2 Enterobacteriaceen

QIAGEN mericon™ Cronobacter spp. Cat. No. 290063/290065 2011-02	Qualitativer Nachweis von Cronobacter spp. in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren
QIAGEN mericon™ Shigella spp. Cat. No. 290103/290105 2011-02	Qualitativer Nachweis von Shigellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

QIAGEN mericon™ Y. enterocolitica Cat. No. 290113/290115 2011-02	Qualitativer Nachweis von Yersinia enterocolitica Serotyp 03 in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

5.1.3 Escherichia coli

QIAGEN mericon™ VTEC stx 1/2 Cat. No. 290053/290055 2011-02	Qualitativer Nachweis von Verotoxin bildenden Escherichia coli in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

5.1.4 Listerien

PV-28-PCR-PFRT-54 2014-04	Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels real-time-PCR
QIAGEN mericon™ L. monocytogenes Cat. No. 290023/290025 2011-02	Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

5.1.5 Campylobacter

PV-28-PCR-PFRT-55 2014-04	Qualitativer Nachweis von Campylobacter in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels real-time PCR
QIAGEN mericon™ Campylobacter triple; Cat.No. 290043/290045 2011-02	Qualitativer Nachweis von Campylobacter jejuni, coli und laridis in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren
QIAGEN mericon™ Campylobacter spp. Cat.No. 290033/290035 2011-02	Qualitativer Nachweis von Campylobacter spp. in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

5.1.6 Staphylococcen

QIAGEN mericon™ S. aureus Cat. No. 290073/290075 2011-02	Qualitativer Nachweis von Staphylococcus aureus in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

5.1.7 Noroviren

ASU L 00.00-112 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Noroviren der Genogruppen I und II auf glatten, festen Oberflächen von Lebensmitteln durch real-time RT-PCR

5.1.8 Bacillus cereus

PV-28-PCR-PFRT-58 2014-04	Qualitativer Nachweis von B. cereus in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels real-time PCR

5.1.9 Clostridien

PV-28-PCR-PFRT-60 2014-04	Qualitativer Nachweis von Clostridium perfringens in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels real-time PCR

5.2 Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln und Futtermitteln

5.2.1 Qualitativer Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln **

ASU L 00.00-118 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21569, Ausgabe August 2013)
ASU L 00.00-119 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln - Nukleinsäureextraktion (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21571, Ausgabe August 2013)

ASU L 00.00-121 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten - Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln- Allgemeine Anforderungen und Definitionen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 24276, Ausgabe Oktober 2013)
ASU L 00.00-122 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenzen aus dem Blumenkohlmosaikvirus (CaMV 35S-Promotor, P35S) sowie aus Agrobacterium tumefaciens (T-nos) in Lebensmitteln - Screening-Verfahren
ASU L 00.00-124 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem bar-Gen von Streptomyces hygroscopicus in Lebensmitteln - Screening-Verfahren
ASU L 00.00-125 2008-12 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der CTP2-CP4-EPSPS-Gensequenz zum Screening auf Bestandteile aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln - Konstrukt-spezifisches Verfahren
ASU L 15.06-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer gentechnisch veränderten DNA-Sequenz in Reisprodukten cryIA(c)-T-nos konstruktspezifisches Verfahren
PV-28-PCR-PF-19 2014-11	Qualitativer Nachweis des 35S Promotors von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln*)
PV-28-PCR-PF-20 2014-11	Qualitativer Nachweis des nos-Terminators von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln*)
PV-28-PCR-PF-21 2014-11	Qualitativer Nachweis von Roundup-Ready Soja (RRS) in Lebens-mitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln*)

PV-28-PCR-PF-24 2014-11	Qualitativer Nachweis von Mon810 Mais in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln*)
PV-28-PCR-PF-26 2014-11	Qualitativer Nachweis von BT176 Mais in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln*)
PV-28-PCR-PF-27 2014-11	Qualitativer Nachweis von BT11 Mais in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln*)
PV-28-PCR-PF-46 2014-11	Qualitativer Nachweis von LL601 Reis in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln*)
PV-28-PCR-PF-47 2014-11	Qualitativer Nachweis von LL62 Reis in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln*)
PV-28-PCR-PF-89 2014-11	Qualitativer Nachweis von BT63 Reis in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln*)
PV-28-PCR-PF-95 2014-11	Qualitativer Nachweis des Übergangs vom CTP2 in das EPSPS Gen von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln*)

PV-28-PCR-PF-96 2014-11	Qualitativer Nachweis des bar Gens von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln*)
PV-28-PCR-PF-97 2014-11	Qualitativer Nachweis des Übergangs vom 35S-Promotor in das pat-Gen von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln*)

5.2.2 Quantitativer Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen mittels Real-time PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln **

ASU L 00.00-105 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21570, Ausgabe August 2013) (Modifikation: *hier nur Real- Time PCR*)
QIAGEN mericon™ Quant RRSoja Cat. No. 291113 2011-02	Quantitative Bestimmung von gentechnisch veränderten Soja (RRSoja) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln*)
QIAGEN mericon™ Quant Mon810 Cat. No. 291073 2011-02	Quantitative Bestimmung von gentechnisch veränderten Mais (Mon810 Mais) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln*)
PV-28-PCR-PF-21 2014-11	Quantitative Bestimmung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR am Beispiel Roundup Ready Soja (RRSoja) (Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln*)

6 Arzneimittel und Wirkstoffe

6.1 Biologische Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffanalytik

6.1.1 Prüfung auf Sterilität *

Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Kapitel 2.6.1	Prüfung auf Sterilität

6.1.2 Prüfung nicht steriler Produkte *

Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Kapitel 2.6.12	Mikrobiologischen Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen
Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Kapitel 2.6.13	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen
Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019 Kapitel 2.6.31	Mikrobiologische Prüfung pflanzlicher Arzneimittel zum Einnehmen und von Extrakten zu deren Herstellung
Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Kapitel 5.1.3	Prüfung auf ausreichende antimikrobielle Konservierung

6.1.3 Prüfung auf Bakterien- Endotoxine*

Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Kapitel 2.6.14	Prüfung auf Bakterien- Endotoxine

6.1.4 Keimidentifizierung

IFP 001589 2019-12	Keimidentifizierung von grampositiven Bakterien mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben (Modifikation: *hier nur pharmazeutische Erzeugnisse und Rohstoffe*)

IFP 001597 2019-12	Keimidentifizierung von gramnegativen Bakterien mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben (Modifikation: *hier nur pharmazeutische Erzeugnisse und Rohstoffe*)
IFP 001599 2019-12	Keimidentifizierung von Schimmelpilzen mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben (Modifikation: *hier nur pharmazeutische Erzeugnisse und Rohstoffe*)
IFP 001600 2019-12	Keimidentifizierung von Hefen mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben (Modifikation: *hier nur pharmazeutische Erzeugnisse und Rohstoffe*)
IFP 001601 2019-12	Keimidentifizierung von Sporenbildner mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben (Modifikation: *hier nur pharmazeutische Erzeugnisse und Rohstoffe*)

7 Bestimmung von Tier- und Pflanzenarten mittels Real-time PCR in Lebensmitteln **

PV-28-PCR-PF-11 2014-11	Identifizierung von Aprikosenkernen in Lebensmitteln mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-12 2014-11	Identifizierung von Schwein in Lebensmitteln mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-13 2014-11	Identifizierung von Rind in Lebensmitteln mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-16 2014-11	Identifizierung von Huhn in Lebensmitteln mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-17 2014-11	Identifizierung von Pute in Lebensmitteln mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-65 2014-11	Identifizierung von Bergmandel in Lebensmitteln mittels real-time PCR

8 Bestimmung von Allergenen in Lebensmitteln, Prozesswasser und Umfeldproben aus der Lebensmittelverarbeitung sowie Rohstoffen der Lebensmittelindustrie

8.1 Qualitativer Nachweis von Allergenen mittels Real-time PCR in Lebensmitteln, Prozesswasser und Umfeldproben aus der Lebensmittelverarbeitung sowie Rohstoffen der Lebensmittelindustrie **

ASU L 08.00-56 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Sellerie (Apium graveolens) in Brühwürsten mittels Real-time-PCR (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN CEN/TS 15634-2, Ausgabe April 2012)
PV-28-PCR-PF-1 2017-04	Nachweis von Haselnuss in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-2 2014-11	Nachweis von Mandel in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-3 2014-11	Nachweis von Walnuss in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-4 2014-11	Nachweis von Pistazien in Lebensmitteln, Halbfertigerzeug-nissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-5 2014-11	Nachweis von Erdnuss in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-6 2014-11	Nachweis von Weizen, Gerste und Roggen in Lebensmitteln, Halb-fertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeld-proben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-7 2014-11	Nachweis von Sellerie in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-8 2014-11	Nachweis von Senf in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR

PV-28-PCR-PF-9 2014-11	Nachweis von Soja in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-33 2014-11	Nachweis von Pekannuss in Lebensmitteln, Halbfertigerzeug-nissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-34 2014-11	Nachweis von Cashew in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-39 2014-11	Nachweis von Paranuss in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-40 2014-11	Nachweis von Weichweizen in Lebensmitteln, Halbfertigerzeug-nissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-41 2014-11	Nachweis von Sesam in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-42 2014-11	Nachweis von Lupinen in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-100 2014-11	Nachweis von Gesamtweizen in Lebensmitteln, Halbfertigerzeug-nissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-101 2014-11	Nachweis von Macadamianuss in Lebensmitteln, Halbfertigerzeug-nissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR

8.2 Nachweis von Allergenen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-69 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Erdnuss-Kontaminationen in Lebensmitteln mittels ELISA im Mikrotiter-plattensystem
ASU L 44.00-7 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Haselnuss-Kontaminationen in Schokolade und Schokoladenwaren mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem

IFP GmbH ELISAFast® Erdnuss A1002 2013-10	Nachweis von Erdnuss in Lebensmitteln, Waschwässern und Umfeldproben mittels ELISA im Mikrotiterplattenformat
PV-02-Allerg-ELISA 2019-06	Nachweis von allergenen Spuren mittels ELISA im Mikrotiterplattenformat (Ei, Erdnuss, Haselnuss, Mandel, Casein, Macadamia, Pistazie, Cashew, Soja, Sesam, Lupine, Gesamtmilch, Krustazeen, Senf, beta-Lactoglobulin, Paranuss, Kichererbse, Gluten, alpha-Lactalbumin, Walnuss)

8.3 Nachweis von Allergenen mittels ImmunoFast ® in Lebensmitteln, Prozesswasser und Umfeldproben **

IFP GmbH ImmunoFast® Erdnuss IF1002 2019-07	Nachweis von Erdnuss in Lebensmitteln, Waschwässern und Umfeldproben mittels immunologischem Streifentest (Lateral flow)
PV-164-Allerg_IF 2019-06	Nachweis von allergenen Spuren mittels ImmunoFast®
PV-96-IF-PF-X 2019-07	Prüfvorschrift für die Bestimmung von Allergenen mittels ImmunoFast®(Ei, Kichererbse, Erdnuss, Mandel, Haselnuss, Soja, Lupine, beta-Lactoglobulin, Gliadin, Macadamia, Cashew/Pistazie, Paranuss, Walnuss, Sesam, Casein, Senf, Kokosnuss, Gesamtmilch, Krustazeen)

9 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln zur Bestimmung von Vitaminen und Vitaminprecursoren

9.1 Bestimmung von Vitaminen und Vorläufersubstanzen mittels mikrobiologischer Testsysteme in Lebensmitteln und Futtermitteln **

ASU L 00.00-87 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Mikrobiologische Bestimmung von Folat (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14131, 2003-09)
IFP GmbH; VitaFast® Folsäure P1001 2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Folsäure *(hier für Lebensmittel und Futtermittel)*

IFP GmbH; VitaFast® Vitamin B12 P1002 2017-02	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B_{12} (Cyanocobalamin) *(hier für Lebensmittel und Futtermittel)*
IFP GmbH; VitaFast® Biotin P1003 2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Biotin *(hier für Lebensmittel und Futtermittel)*
IFP GmbH; VitaFast® Niacin P1004 2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Niacin *(hier für Lebensmittel und Futtermittel)*
IFP GmbH; VitaFast® Pantothensäure P1005 2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Pantothensäure *(hier für Lebensmittel und Futtermittel)*
IFP GmbH; VitaFast® Thiamin B1 P1006 2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B_1 (Thiamin) *(hier für Lebensmittel und Futtermittel)*
IFP GmbH; VitaFast® Riboflavin B2 P1007 2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B_2 (Riboflavin) *(hier für Lebensmittel und Futtermittel)*
IFP GmbH; VitaFast® Pyridoxin B6 P1008 2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B_6 (Pyridoxin) *(hier für Lebensmittel und Futtermittel)*
IFP GmbH; VitaFast® Inositol P 1009 2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Inositol *(hier für Lebensmittel und Futtermittel)*
PV-11-Vit-MiBi 2014-06	Mikrobiologischer Nachweis von wasserlöslichen Vitaminen *(hier für Lebensmittel und Futtermittel)*

10 Sensorische Verfahren der Lebensmitteluntersuchung

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10964, Ausgabe November 2014)
ASU L-00.90-4 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Rangordnungsprüfung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 8587, Ausgabe August 2010)
ASU L 00.90-7 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren – Dreiecksprüfung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4120, Ausgabe Oktober 2007)

11 Prüfverfahren gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV

Probennahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 5667-1 (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	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 (K 12) 2017-09
		DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
		DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
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

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Acrylamid	nicht belegt
2	Benzol	nicht belegt
3	Bor	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
4	Bromat	DIN EN ISO 15061 2001-12
5	Chrom	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01 DIN EN 1233 (E 10) 1996-08
6	Cyanid	nicht belegt
7	1,2-Dichlorethan	nicht belegt
8	Fluorid	DIN EN ISO 10304-1 (D20) 2009-07
9	Nitrat	DIN EN ISO 10304-1 (D20) 2009-07
10	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt-Wirkstoffe	DIN EN 15662 2018-07
11	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt-Wirkstoffe insgesamt	DIN EN 15662 2018-07
12	Quecksilber	DIN EN ISO 12846 (E 12) 2012-08 DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
13	Selen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
14	Tetrachlorethen und Trichlorethen	nicht belegt
15	Uran	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01

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

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Antimon	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
2	Arsen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
3	Benzo-(a)-pyren	nicht belegt
4	Blei	DIN 38406-E 6 1998-07 DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
5	Cadmium	DIN EN ISO 5961 (E 19) 1995-05 DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01 DIN EN ISO 15586 (E 4) 2004-02

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
6	Epichlorhydrin	nicht belegt
7	Kupfer	DIN 38406-E 7 1991-09 DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01 DIN EN ISO 15586 (E 4) 2004-02
8	Nickel	DIN 38406-E11 1991-09 DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01 DIN EN ISO 15586 (E 4) 2004-02
9	Nitrit	DIN EN ISO 10304-1 (D20) 2009-07
10	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe	nicht belegt
11	Trihalogenmethane	nicht belegt
12	Vinylchlorid	nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
2	Ammonium	DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12
3	Chlorid	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
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 DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
6	Eisen	DIN 38406-E 32 2000-05 DIN EN ISO 15586 (E 4) 2004-02 DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
7	Färbung (spektraler Absorptions-koeffizient Hg 436 nm)	DIN EN ISO 7887 (C 1-2) 2012-04
8	Geruch (als TON)	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	DIN 38406-E 33 2000-06 DIN EN ISO 15586 (E 4) 2004-02 DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
14	Natrium	DIN 38406-E 14 1992-07 DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12 DIN ISO 9964-3 (E 27) 1996-08 DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	DIN EN 1484 (H 3) 1997-08
16	Oxidierbarkeit	DIN EN ISO 8467 (H 5) 1995-05
17	Sulfat	DIN EN ISO 10304-1 (D20) 2009-07
18	Trübung	DIN EN ISO 7027 (C 2) 2000-04
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

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

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 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

Parameter	Verfahren
Calcium	DIN EN ISO 7980 (E 3a) 2000-07 DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12 DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
Kalium	DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12 DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
Magnesium	DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12 DIN EN ISO 7980 (E 3a) 2000-07 DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
Säurekapazität	DIN 38409-H 7 2005-12
Phosphat	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07

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

12 Untersuchungen von Wasser (Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser sowie Wasser aus Rückkühlwerken)

12.1 Probenahme

DIN 38402-A 19 1988-04	Probennahme von Schwimm- und Badebeckenwasser
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2019-07	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
DIN 19643 Teil 1 2012-11	Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser – Teil 1: Allgemeine Anforderungen; Punkt 14.2 Probenahme
PV-241-PNBB 2013-04	Probenahme von Badebeckenwasser
VDI 2047 Blatt 2 2019-01	Rückkühlwerke - Sicherstellung des hygienegerechten Betriebs von Verdunstungskühlanlagen (VDI-Kühlturmregeln) (Modifikation: *hier nur Durchführung der Probenahme von Wasser aus Rückkühlwerke*)

12.2 Mikrobiologischen 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 (hier auch: *Wasser aus Rückkühlwerken*)
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora
DIN EN ISO 11731 2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen
DIN EN ISO 9308-2 2014-06	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl

TrinkwV 2018 §15 Abs. 1c	Koloniezahl bei 22°C und 36°C (hier auch: *Wasser aus Rückkühlwerken*)

12.3 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

DIN EN ISO 7887 (C 1) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung
DIN 38404-4 (C 4) 1976-12	Bestimmung der Temperatur
DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts (hier auch: *Wasser aus Rückkühlwerken*)
DIN EN ISO 7027-1 (C 21) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung - Teil 1: Quantitative Verfahren
DIN EN ISO 7027-2 (C 22) 2019-06	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung - Teil 2: Semi-quantitative Verfahren zur Beurteilung der Lichtdurchlässigkeit
DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat (Modifikation: *hier für Bestimmung von Nitrat, Bromid und Phosphat*)
DIN EN ISO 15586 (E 4) 2004-02	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Spurenelementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie mit dem Graphitrohr-Verfahren (Modifikation: *hier für Eisen*)
DIN 38406-E 8 2004-10	Bestimmung von Zink - Verfahren mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Luft-Ethin-Flamme
DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope
DIN 38406-32 (E 32) 2000-05	Bestimmung von Eisen mittels Atomabsorptionsspektrometrie

DIN 38407-30 (F 30) 2007-12	Gemeinsam erfassbare Stoffgruppen (Gruppe F) - Teil 30: Bestimmung von Trihalogenmethanen (THM) in Schwimm- und Badebeckenwasser mit Headspace-Gaschromatographie
DIN EN ISO 7393-2 (G 4-2) 2019-03	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor - Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Dialkyl-1,4-Phenylendiaminfür Routinekontrollen
DIN EN ISO 8467 (H 5) 1995-05	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Permanganat-Index
DIN 38409-7 (H 7) 2005-12	Bestimmung der Säure- und Basekapazität
DIN EN ISO 15061 2001-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelöstem Bromat - Verfahren mittels Ionenchromatographie
DIN EN ISO 10304-4 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Ionenchromatographie - Teil 4: Bestimmung von Chlorat, Chlorid und Chlorit in gering belastetem Wasser
DIN EN 1484 2019-04	Wasseranalytik - Anleitungen zur Bestimmung des gesamten organischen Kohlenstoffs (TOC) und des gelösten organischen Kohlenstoffs (DOC)
PV-307-QuPPe 2016-10	Multimethode zur Bestimmung von polaren Pflanzenschutzmitteln mittels HPLC-MS/MS in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser
PV-375-AZM-direkt 2016-10	Bestimmung von Arzneimitteln in Wasser mittels Direktinjektion (LC-MS/MS)

13 Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8 42. BImSchV

Probennahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
	Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 06.03.2020, Abschnitt C und D

Mikrobiologische Untersuchungen

Parameter	Verfahren
Legionellen	DIN EN ISO 11731 (K 23) 2019-03
	Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 06.03.2020, Abschnitte E und F unter Berücksichtigung von Anhang 1 und 2
Koloniezahl bei 22 °C und 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07

14 Gesundheitsversorgung (Hygiene)

14.1 Mikrobiologisch-hygienische Prüfungen

14.1.1 Kulturelle Verfahren (Dentalwasser) **

Bundesgesundheitsbl. – Gesundheitsforsch. – Gesundheitsschutz 2006; Band 49: S.: 375 – 394	Infektionsprävention in der Zahnheilkunde – Anforderungen an die Hygiene; Mitteilung der Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention beim Robert-Koch-Institut (Hier: *für Probenahme*)
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
ISO 11731 2017-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010) (Modifikation: *nur für Dentalwasser*)
TrinkwV § 15 Abs. 1c	Koloniezahl bei 22°C und 36°C
PV 401-QLeg 2017-01	Quantitatives kulturelles Verfahren zur Bestimmung von Legionellen in Wässern

15 Untersuchungen von Kunststoffen mit Lebensmittelkontakt

15.1 Bestimmung von migrierenden Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Gravimetrie in Kunststoffen *

DIN EN 1186-1 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 1: Leitfaden für die Auswahl der Prüfbedingungen und Prüfverfahren für die Gesamtmigration
DIN EN 1186-5 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 5: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel mittels Zelle
DIN EN 1186-9 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 9: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch Füllen des Gegenstandes
DIN EN 1186-14 2002-02	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 14: Prüfverfahren für "Ersatzprüfungen" für die Gesamtmigration aus Kunststoffen, die für den Kontakt mit fettigen Lebensmitteln bestimmt sind, unter Verwendung der Prüfmedien Iso-Octan und 95 %igem Ethanol
DIN EN 1186-15 2002-12	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 15: Alternative Prüfverfahren zur Bestimmung der Migration in fettige Prüflebensmittel durch Schnellextraktion in Iso-Octan und/oder 95 %iges Ethanol

15.2 Bestimmung von migrierenden Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (GC-MS/MS) in Kunststoffen **

IFP 001332 2019-10	Bestimmung von Photoinitiatoren in Prüflebensmitteln mittels GC-MS/MS
IFP 000395 2019-07	Bestimmung von 4-Nonylphenol in Prüflebensmitteln mittels GC-MS/MS
IFP 001148 2019-07	Bestimmung von Weichmachern in Prüflebensmitteln mittels GC-MS/MS

15.3 Bestimmung von migrierenden Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (GC-MS) in Kunststoffen **

IFP 000426 2019-02	Bestimmung von 1,3-Butadien in Prüflebensmitteln mittels HS-GC-MS
IFP 000480 2019-10	Bestimmung von Styrol-Verbindungen in Prüflebensmitteln mittels HS-GC-MS
PV-394-sM-EthylDiethyl 2017-01	Bestimmung von Ethylenglycol und Diethylenglycol in Prüflebensmitteln mittels GC- MS
IFP 000556 2019-04	Bestimmung von Vinyl–Verbindungen in Prüflebensmitteln mittels HS-GC-MS
IFP 000784 2019-07	Gaschromatographische Bestimmung von Mineralölkohlen-wasserstoffen in Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien

15.4 Bestimmung von migrierenden Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS-MS) in Kunststoffen **

DIN EN 13130-1 2004-08	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen – Teil 1: Leitfaden für die Prüfverfahren für die spezifische Migration von Substanzen aus Kunststoffen in Lebensmittel und Prüflebensmittel, die Bestimmung von Substanzen in Kunststoffen und die Auswahl der Kontaktbedingungen mit Prüflebensmitteln
V DIN CEN/TS 13130-10 2005-05	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 10: Bestimmung von Acrylamid in Prüflebensmitteln (Modifikation: *Bestimmung mittels HPLC-MS/MS*)
V DIN CEN/TS 13130-13 2005-05	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 13: Bestimmung von 2,2-Bis(4-Hydroxyphenyl)Propan (Bisphenol A) in Prüflebensmitteln (Modifikation: *Bestimmung mittels HPLC-MS/MS*)
V DIN CEN/TS 13130-27 2005-05	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 27: Bestimmung von 2,4,6-Triamino-1,3,5-Triazin in Prüflebensmitteln (Modifikation: *Bestimmung mittels HPLC-MS/MS*)

ifp 000521 2019-10	Bestimmung von Bisphenolen, Bisphenolderivaten und Novalacglycidylether in Prüflebensmitteln mittels LC-MS/MS

15.5 Bestimmung von Elementen nach Migration mittels induktiv gekoppeltem Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Kunststoffen **

PV-387-SpMiEl 2016-09	Bestimmung von Elementen nach Migration mittels induktiv gekoppelter Plasma- Massenspektrometrie (ICP/MS)

16 Mikrobiologische Untersuchung auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

16.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *

ISO 7251 2005-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - MPN Technik (Modifikation: *hier auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben*)
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: *auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben*)
DIN EN ISO 6579-1 2017-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Modifikation: *auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben*)
DIN 10113-1 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 1: Quantitatives Tupferverfahren
DIN 10113-2 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 2: Semiquantitatives Tupferverfahren
DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)

ASU L 00.00-32/1 2018-03 Berichtigung 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - und von Listeria spp. Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)
ASU L 00.00-33 2006-09 Berichtigung 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumptiven Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe März 2004) (Modifikation: *auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben*)
ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchungen von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-1, Ausgabe Dezember 2003) (Modifikation: *auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben*)
ASU L-00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren (Modifikation: *hier auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben*)

16.2 Bestimmung von Salmonellen mittels Real- Time PCR

ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren (Modifikation: *auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben*)

Standort Ohrdruf

1 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

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

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 4833-2 2014-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren

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

1.2.1 Salmonellen

DIN EN ISO 6579-1 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Modifikation: *hier ohne Anhang D*)

1.2.2 Enterobacteriaceen

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
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren

1.2.3 Coliforme Keime

ISO 4831 2006-08	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren (Modifikation: *hier nur Nachweis*)
ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren

1.2.4 Escherichia coli

ISO 7251 2005-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - MPN Technik (Modifikation: *hier nur Nachweis*)
DIN ISO 16649-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β-Glucoronidase-positiven Escherichia coli – Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-β-D-Glucuronid

1.2.5 Hefen und Schimmelpilze

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
PV-153-HefSchiOsmo 2013-03	Prüfvorschrift zur Bestimmung von Hefen, osmotoleranten Hefen, Schimmelpilzen und xerophilen Schimmelpilzen

1.2.6 Enterokokken

ASU L 06.00-32 2018-10	Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10106, April 2017)

1.2.7 Staphylokokken

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

DIN EN ISO 6888-3 2005-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (Modifikation: *hier nur Nachweisverfahren*)

1.2.8 Bacillus cereus

ASU L 00.00-33 2006-09 Berichtigung 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe März 2004)

1.2.9 Clostridien

ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln – Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)

1.2.10 Listerien

DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp.- Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren

1.2.11 Lactobacillen

ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30°C
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)

1.2.12 Pseudomonaden

ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)

2 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

2.1 Qualitativer Nachweis von spezifischen Mikroorganismen mittels Real-time PCR in Lebensmitteln **

2.1.1 Salmonellen

ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren
QIAGEN mericon™ Salmonella spp. Cat. No. 290013/290015 2011-02	Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

2.1.2 E. coli

PV 170 GramNegPCR 2015-02	Nachweis von gram- negativen Bakterien mittels real-time PCR *(hier nur für E. coli)*

2.1.3 Listerien

ASU L 00.00-95(V) 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren

3 Mikrobiologische Untersuchung auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

3.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *

DIN EN ISO 6579-01 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Modifikation: *hier für Abklatsch-, Wisch und Tupferproben*)
DIN 10113-2 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 2: Semiquantitatives Tupferverfahren
DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)
PV-293-LKZ 2015-09	Prüfvorschrift zur Bestimmung des Keimgehaltes von Umfeld-hygieneproben (Luft)

3.2 Bestimmung von Bakterien mittels Real – Time PCR

ASU L 00.00-95(V) 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren (Modifikation: *hier für Abklatsch-, Wisch und Tupferproben¸ Nachweis mittels Real- Time PCR*)
ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren (Modifikation: *hier für Abklatsch-, Wisch und Tupferproben*)

4 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV -

Probennahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 5667-1 (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	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 (K 12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 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 Absorptions-koeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch (als TON)	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 (C8) 1993-11
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	nicht belegt
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523 (C5) 2012-04
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 enthalten sind

Weitere periodische Untersuchungen

nicht belegt

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

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
AOAC	Association of Official Agricultural Chemists
BTEX	Benzol, Toluol, Ethylbenzol, Xylol
CEN	European Committee for Standardization
DAD	Diode Array Detektor
DGF	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen der Deutschen Gesellschaft für Fettforschung
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
DVGW	Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches
EN	Europäische Norm
FID	Flammenionisationsdetektor
HPAE-PAD	High performance anion excange chromatography mit gepulsten amphometrischen Detektor
HPLC	High performance liquid chromatography
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittel-Gesetzbuch
MB	Methodenbuch
MS	Massenspektrometrie
PCR	Polymerase-Chain-Reaction
Ph. Eur.	European Pharmacopoeia
PV	Hausverfahren der IfP GmbH
SLMB	Schweizer Lebensmittelbuch
TS	Technical Specification
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten e.V.
IFP xxxxxx	Hausverfahren der IFP GmbH