

## Deutsche Akkreditierungsstelle

### Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 19.04.2023

Ausstellungsdatum: 19.04.2023

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**Eurofins Food & Feed Testing Leipzig GmbH**  
**Permoser Straße 19, 04318 Leipzig**

Das Prüflaboratorium erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Das Prüflaboratorium erfüllt gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese nachfolgend ausdrücklich bestätigt werden.

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.

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische, sensorische, mikrobiologische, molekularbiologische und immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln;**  
**ausgewählte physikalisch-chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Futtermitteln;**  
**physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;**  
**Probenahme von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen;**  
**ausgewählte physikalisch-chemische Untersuchung von Wasser (Trinkwasser, Rohwasser und Prozesswasser aus der Lebensmittelproduktion)**

*Diese Urkundenanlage gilt nur zusammen mit der schriftlich erteilten Urkunde und gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand der gültigen und überwachten Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle zu entnehmen ([www.dakks.de](http://www.dakks.de))*

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

**Innerhalb der angegebenen 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 Modifikation 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 aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.**

## **1 Untersuchung von Lebensmitteln**

### **1.1 Probenahme**

LEI-MA 321-03                      Probenahme von Lebensmitteln  
2022-10

### **1.2 Probenvorbereitung**

LEI-SOP-00.42402.L              Druckaufschluss von Lebensmitteln als Vorbereitung zur Bestimmung  
2019-08                              von Natrium mittels Flammen-AAS

### **1.3 Bestimmung von äußerer Beschaffenheit/Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack mittels einfach beschreibender Prüfungen**

ASU L 00.90-6                      Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren -  
2015-06                              Einfach beschreibende Prüfung  
(Modifikation: *Umfang des Prüfpanels, Anforderungen an Prüfraum,  
Probenverschlüsselung, Verpackung, Angabe auf Prüfbericht*)

### **1.4 Bestimmung von äußerer Beschaffenheit/Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack von Lebensmitteln mittels spezieller sensorischer Prüfungen \*\***

LEI-SOP-00.82001.L              Sensorische Prüfung von Backmischungen für Brot  
2019-08                              (außer Trockenflachbrot) mittels Bewertungsschema

LEI-SOP-00.82003.L              Sensorische Prüfung von Zuckerwaren mittels Bewertungsschema  
2019-08

Gültig ab:                      19.04.2023  
Ausstellungsdatum: 19.04.2023

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

LEI-SOP-00.82004.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Süßwaren mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82005.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Getreideflocken mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82006.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Trockenflachbroten mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82012.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Cappuccinoerzeugnissen mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82013.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Ölsamen und Ölsamenzubereitungen mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82014.L 2019-08	Sensorische Prüfung von tiefgefrorenem Gemüse, Obst und Kartoffelerzeugnissen mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82015.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Brot und Kleingebäck (vor und nach Zubereitung) mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82016.L 2019-08	Sensorische Prüfung von feinen Backwaren (vor und nach Zubereitung) mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82017.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Kombinationsbackwaren (vor und nach Zubereitung) mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82018.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Backmischungen für Feine Backwaren mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82020.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Bewertungsschema

**1.5 Ausgewählte physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

DIN 10508 2019-03	Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel
ASU L 06.00-15 1982-11 Berichtigung 2002-12	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Anwendung auf weitere Matrices: Fisch, Fischerzeugnisse, Krebs- und Meerestiere, Auftauwasser; Erweiterung Testmischung; Optimierung Fließmittel und Sprühreagenzien</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

ASU L 53.00-10 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes in Gewürzen, würzenden Zutaten und Kräutern; Wasserdampfdestillationsverfahren (Modifikation: <i>Angabe Ergebnis bezogen auf Frischgewicht (nicht Trockenmasse)</i> )
Nordic Committee on Food Analysis No. 168 2001	Water Activity - Instrumental Determination by Novasina Electronic Hygrometer and Aqua Lab Dew Point Instrument
LEI-SOP-00.77003.L 2019-08	Lipaseaktivität in Lebensmitteln (Farbreaktion, qualitativ)
LEI-SOP-00.19502.L 2019-10	Bestimmung der Füllmenge von flüssigen Lebensmitteln (volumetrisch)
LEI-SOP-00.19530.L 2019-08	Bestimmung der Stückzahl von Lebensmitteln
LEI-SOP-00.14500.L 2019-08	Bestimmung der Dichte in flüssigen Lebensmitteln mittels Biegeschwinger

**1.6 Bestimmung von Kennzahlen, Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Titrimetrie \*\***

ISO 760 1978-12	Determination of water; Karl Fischer method (General method) (Modifikation: <i>Automatisierung</i> )
ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren
ASU L 01.00-10/1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch und Milcherzeugnissen - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes
ASU L 03.00-11 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse - Potentiometrisches Verfahren
ASU L 05.00-15 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohprotein-gehaltes in Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohprotein-gehaltes in Fleisch- und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Modifikation: <i>Erweiterung auf Matrices Fisch und Fischerzeugnisse</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen; Potentiometrische Endpunktbestimmung (Modifikation: <i>Anwendung auch auf Fleisch, Fisch und Fischerzeugnisse</i> )
ASU L 10.00-3 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren
ASU L 13.00-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.00-37 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung
ASU L 13.05-4 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Margarine (potentiometrisches Verfahren) (Modifikation: <i>Erweiterung auf Butter und andere Streichfette</i> )
ASU L 13.05-6 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamteiweißgehaltes in Margarine (Modifikation: <i>Erweiterung auf Butter; Automatisierung</i> )
ASU L 17.00-6 1988-12 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Erweiterung auf Feine Backwaren; Vortrocknung &amp; Blindversuch entfallen</i> )
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohprotein-gehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Kjeldahl-Verfahren (Modifikation: <i>Erweiterung auf Feine Backwaren</i> )
ASU L 20.01/02-2 1980-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 20.01/02-4 1980-05	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifikation: <i>Bestimmung mittels potentiometrischer Titration, Automatisierung</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

<p>ASU L 26.04-1 1984-11</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut (Modifikation: <i>Erweiterung auf Säfte und Saftkonzentrate; Chemikalien; Probenvolumen</i>)</p>
<p>ASU L 26.04-4 1987-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut</p>
<p>ASU L 26.11.03-2 1983-05 Berichtigung 2002-12</p>	<p>Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)</p>
<p>ASU L 26.11.03-4 1983-05</p>	<p>Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)</p>
<p>ASU L 26.11.03-11 1983-11 Berichtigung 2002-12</p>	<p>Bestimmung des Gesamtstickstoffs in Tomatenmark (Modifikation: <i>Automatisierung</i>)</p>
<p>ASU L 52.06-3 1989-05 Berichtigung 2002-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Speisesenf (Modifikation: <i>Erweiterung auf Gewürze, würzende Mittel, Salz, Gemüse und Gemüseerzeugnisse; auch mit zusätzlichem Aufarbeitungsschritt</i>)</p>
<p>DGF C-V 11d (14) 2014</p>	<p>Iodzahl nach Wijs - Cyclohexan/Eisessig Methode</p>
<p>LEI-SOP-00.13000.L 2019-06</p>	<p>Bestimmung des Stickstoff- und des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln mittels titrimetrischem Verfahren nach Kjeldahl</p>
<p>LEI-SOP-00.44002.L 2019-08</p>	<p>Bestimmung der Gesamtsäure in Lebensmitteln mittels Potentiometrie</p>
<p>LEI-SOP-00.44601.L 2019-08</p>	<p>Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln mittels Zonneveld-Meyer-Verfahren</p>
<p>LEI-SOP-26.44602.L 2014-10</p>	<p>Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln mittels Reith-Willems-Verfahren</p>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

**1.7 Bestimmung von Kennzahlen und Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Gravimetrie \*\***

ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Modifikation: <i>Automatisierung, kein Blindversuch</i> )
ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren (Modifikation: <i>Erweiterung auf Milchprodukte; auch zusätzliche Verwendung von Seesand, Trocknungszeit</i> )
ASU L 01.00-77 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (Modifikation: <i>Chemikalie entfällt, Temperatur</i> )
ASU L 05.00-12 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren (Modifikation: <i>Erweiterung auf Fisch und Fischerzeugnisse</i> )
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Erweiterung auf Fisch und Fischerzeugnisse</i> )
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren (Modifikation: <i>Erweiterung auf Fisch und Fischerzeugnisse</i> )
ASU L 13.05-1 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine (Modifikation: <i>Erweiterung auf Butter und andere Streichfette; Trocknungszeit</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

ASU L 13.05-3 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl (Modifikation: <i>Trocknungszeit</i> )
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl (Modifikation: <i>Einwaage</i> )
ASU L 17.00-1 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Erweiterung auf Feine Backwaren, Vortrocknung entfällt</i> )
ASU L 17.00-3 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Erweiterung auf Feine Backwaren; Vortrocknung entfällt</i> )
ASU L 20.01/02-3 1980-05	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifikation: <i>Trocknungszeit</i> )
ASU L 20.01/02-5 1980-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifikation: <i>Automatisierung</i> )
ASU L 39.00-E (EG) und 1 (EG) bis 10 (EG), Methode 1 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten; Methode 1: Bestimmung des Masseverlustes durch Trocknung
ASU L 44.00-3 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade (Modifikation: <i>Erweiterung auf Kakao und Kakaoerzeugnisse, Süßwaren; Probenvorbereitung</i> )
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade (Modifikation: <i>Erweiterung auf Kakao und Kakaoerzeugnisse, Süßwaren; Probenhomogenisierung; Automatisierung</i> )



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

ASU L 47.00-5 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee - Bestimmung der säureunlöslichen Asche (Modifikation: <i>Temperatur; Einfachbestimmung</i> )
ASU L 52.06-2 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfett- gehaltes in Speisesenf
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Modifikation: <i>Erweiterung auf Gemüse und Gemüseerzeugnisse</i> )
AOAC Offic. Meth. 938.10 1938	Solids (Alcohol-Insoluble) in Canned Peas - Gravimetric Method
LEI-SOP-00.05707.L 2019-08	Bestimmung von Fremdbestandteilen in Lebensmitteln
LEI-SOP-00.11010.L 2019-08	Bestimmung des Wassergehaltes und der Trockenmasse in Lebensmitteln mittels gravimetrischem Verfahren
LEI-SOP-00.12000.L 2014-10	Bestimmung des Fettgehaltes in Lebensmitteln mittels Weibull- Stoldt-Verfahren
LEI-SOP-00.14000.L 2014-10	Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche in Lebensmitteln mittels gravimetrischem Verfahren
LEI-SOP-00.19500.L 2014-09	Bestimmung der Füllmenge von Lebensmitteln mittels gravimetrischem Verfahren
LEI-SOP-00.19501.L 2019-10	Bestimmung der Anteile von Lebensmitteln mittels gravimetrischem Verfahren
LEI-SOP-26.12008.L 2014-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Gemüse, Obst und deren Erzeugnissen nach Weibull-Stoldt
LEI-SOP-00.12015.L 2019-08	Bestimmung des Gehaltes an freiem Fett in Lebensmitteln mit ausschließlich freien Fetten mittels Soxhlett
LEI-SOP-00.19508.L 2019-08	Bestimmung der Portionsgröße von Lebensmitteln
LEI-SOP-00.19515.L 2019-08	Bestimmung von Anteilen in Nüssen mittels ALDI-Süd Spezifikation

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

**1.8 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Photometrie \***

ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)
r-Biopharm 11 112 821 035 2011-07	UV-Test zur Bestimmung von D-Milchsäure und L-Milchsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien

**1.9 Bestimmung des pH-Werts in Lebensmitteln mittels Elektrodenmessung \***

ASU L 02.09-6 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Caseinen und Caseinaten; Referenzverfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch auf Käse; Probenvorbereitung</i> )
ASU L 05.00-11 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Erweiterung auf Fisch- und Fischerzeugnisse</i> )
ASU L 20.01/02-1 1980-05	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 26.04-3 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut
ASU L 26.11.03-3 1983-05	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark
ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften
AOAC Offic. Meth. 935.39 1935	Baked products - H Hydrogen Ion Activity (pH)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

**1.10 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen, organischen Kontaminanten und Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID, FPD) \*\***

ASU L 00.00-49/2 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel; Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches-Verfahren (Modifikation: <i>Verwendung Methanol statt Aceton als Lösungsmittel, verringerte Probeneinwaage und Lösungsmittelzugabe</i> )
ASU L 00.00-49/3 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel; Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 3: UV-Spektralphotometrisches Xanthogenat-Verfahren (Modifikation: <i>Probenvorbereitung, niedrigerer Kalibrierbereich bei Bio-Produkten</i> )
ASU L 17.00-12 1999-11 Berichtigung 2003-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Erweiterung auf Milchprodukte (Butter, Sahne, Käse), Standards, Kalibrierung</i> )
DGF C-VI 10a 2000	Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung
DGF C-VI 11e 2018	Fettsäuremethylester (TMSH-Methoden) (Modifikation: <i>Anwendung für Bestimmung des Gehaltes an omega-3 und omega-6 Fettsäuren; anderer interner Standard (C13:0); höhere Einwaage mit Anpassung der Derivatisierungsreagenz</i> )
SLMB Nr. 501.2 2008	Bestimmung von Zucker in Zuckerarten, gaschromatographisch (Modifikation: <i>Erweiterung auf Matrix Lebensmittel; auch Bestimmung von Isomalt, Interner Standard D-Salicin, Extraktion bei 60°C, Silylierung mittels BSTFA, Abweichende GC-Bedingungen; auch Bestimmung von Zuckeralkoholen (Xylit, Lactit, Maltit, Mannit, Sorbit)</i> )
LEI-SOP-00.66200.L 2017-11	Bestimmung der Authentizität von Zitrusölen mittels GC-FID

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

**1.11 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen und organischen Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MSD, TOF-MS, MS/MS) \*\***

ASU L 00.00-34 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19) (Modifikation: <i>modifizierte Bausteine E, automatisierte GPC</i> )
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 (Modifikation: <i>Skatol: Anwendung auch für Nicht-Pestizid Skatol, Erweiterung auf tierische, fettreiche Lebensmittel, Baustein E1 ohne Zusatz von Puffer-Salz-Gemisch, Baustein C4 mit höherem PSA- und C18-Anteil, Baustein C5 mit höherem PSA-Anteil; GC-MS/MS: E5 abweichende Wasserzugabe für Trockenfrüchte, C4 mit abweichender Zusammensetzung der Sorptionsmischung; alle Methoden: Filtration des Endextraktes</i> )
LEI-SOP-00.65107.L 2022-01	Bestimmung von Ethylenoxid und 2-Chlorethanol in Lebensmitteln der Gruppen L4a und L5 nach automatisierter Aufarbeitung mittels GC-MSD

**1.12 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen, Mykotoxinen, organischen Kontaminanten, Zusatzstoffen und Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Flüssigkeitschromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (FLD, RI, UV/VIS, DAD) \*\***

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln
ASU L 00.00-28 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (Modifikation: <i>Saccharin nicht in CO<sub>2</sub>-haltigen Lebensmitteln</i> )
ASU L 00.00-29 2001-07 Berichtigung 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium-cyclamat in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren
ASU L 15.00-2 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Getreiden, Schalenfrüchten und verwandten Produkten - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

ASU L 17.00-14 1987-06 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Propion-säure in Brot (Modifikation: <i>Erweiterung auf Backwaren, Gehalt an Propionsäure in mg/kg angegeben; Chemikalien; abweichendes Injektionsvolumen</i> )
ASU L 26.00-1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat-gehaltes in Gemüseerzeugnissen - HPLC/IC-Verfahren (Modifikation: <i>Matrixerweiterung auf Früchteriegel</i> )
ASU L 30.00-5 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Korinthen, Rosinen, Sultaninen, gemischtem Trockenobst und getrockneten Feigen - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule
ASU L 45.00-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao
ASU L 46.00-3 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC; Referenzverfahren (Modifikation: <i>Mobile Phase</i> )
ASU L 46.02-5 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Röstkaffee - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule
SLMB 738.1 2000-07	Bestimmung von Coffein in alkoholfreien Getränken
LEI-SOP-00.15601.L 2019-08	Bestimmung von Glucose, Fructose, Saccharose, Lactose und Maltose in Lebensmitteln mittels HPLC-RI
LEI-SOP-00.33000.L 2019-08	Bestimmung von Glycerin in Lebensmitteln mittels HPLC-RI
LEI-SOP-00.61001.L 2019-12	Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Gewürzen, Backwaren und verwandten Produkten mittels HPLC-Verfahren
LEI-SOP-00.61203.L 2019-12	Bestimmung von Ochratoxin A in Gewürzen, Ölsaaten, Backwaren und verwandten Produkten mittels HPLC-Verfahren
LEI-SOP-00.74001.L 2019-08	Bestimmung von Vanillin, p-Hydroxybenzaldehyd, Vanillinsäure, p-Hydroxybenzoesäure und Ethylvanillin in Lebensmitteln mittels HPLC

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

**1.13 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen, Mykotoxinen, organischen Kontaminanten und Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Flüssigkeitschromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) \*\***

ASU L 00.00-34 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19) (Modifikation: <i>modifizierte Bausteine E, automatisierte GPC</i> )
ASU L 00.00-76 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln - LC-MS/MS-Verfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch für Parameter Diquat; geänderte Kalibrierung und Probenvorbereitung</i> )
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 (Modifikation: <i>QAV: Ausweitung auf QAV; Organozinnverbindungen und Dithianon: Extraktion mit saurem Acetonitril, QuEChERS Extraktionssalze ohne Citrate; alle Methoden: E5 - abweichende Wasserzugabe für Trockenfrüchte, Filtration des Endextraktes</i> )
LEI-SOP-00.65030.L 2019-08	Bestimmung von Fosetyl-Al und Phosphonsäure in pflanzlichen Lebensmitteln und Produkten mittels LC-MS/MS
LEI-SOP-00.69532.L 2019-08	Bestimmung von Maleinsäurehydrazid in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
LEI-SOP-01.69500.L 2019-08	Bestimmung von Maleinsäurehydrazid in Milch mittels LC-MS/MS
LEI-SOP-00.61300.L 2019-03	Bestimmung von Fumonisin B1, B2 und B3 in Getreide und Getreideerzeugnissen mittels LC-MS/MS
LEI-SOP-00.61701.L 2019-08	Bestimmung verschiedener Mykotoxine in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS (Multimethode)
LEI-SOP-00.61900.L 2019-08	Bestimmung von Anisatin in Sternanis mittels LC-MS/MS
SOP-PA-00.65104.L 2013-02	Bestimmung von Glyphosat, AMPA und Glufosinat in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

LEI-SOP-00.66103.L                      Bestimmung von Ethephon in pflanzlichen Lebensmitteln mittels  
2019-08                                      LC-MS/MS

LEI-SOP-00.78001.L                      Bestimmung von Perchlorat und Chlorat in Lebensmitteln mittels  
2019-08                                      LC-MS/MS

**1.14    Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)**

LEI-SOP-00.42401.L                      Bestimmung von Natrium in Lebensmitteln mittels Flammen-AAS  
2019-08

**1.15    Bestimmung von Inhaltsstoffen und Identifizierung von Fremdkörpern in Lebensmitteln mittels Infrarotspektroskopie (FT-IR, FT-NIR) \*\***

ASU L 08.00-60                              Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an  
2014-08                                      Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch-  
Berichtigung                                und Fleischerzeugnissen - Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren  
2021-03                                      (Screeningverfahren)

LEI-SOP-00-17801.L                      Bestimmung von Fett und Trockenmasse in Käse mittels FT-NIR  
2022-10

LEI-SOP-00.17800.L                      IR-Spektroskopische Untersuchung von Fremdkörpern in Lebens-  
2019-08                                      mitteln und Bedarfsgegenständen  
(Einschränkung: *hier nur für Lebensmittel*)

**1.16    Nachweis von Bakterien und gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR \***

BACGene Salmonella spp.                Test kit for qualitative real-time PCR detection of Salmonella spp.  
Eurofins GeneScan  
Cat. no. 5123221801  
2020-03

BACGene Listeria                            Test kit for qualitative real - time PCR detection of Listeria  
Monocytogenes                              monocytogenes  
Eurofins GeneScan  
Cat. No. 5123222001  
2017-04

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

GMOScreen RT 35/NOS/ABII Test kit for qualitative RT-PCR detection of the p35S, tNOS and  
IPC (LR) for ABI 7500 AgroBorder II on Applied Biosystems® 7500/Fast  
Eurofins GeneScan  
Cat. No. 5421227101  
2017-02

**1.17 Bestimmung von Allergenen in Lebensmitteln mittels ELISA \***

r-biopharm Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Erdnuss  
RIDASCREEN®FAST Peanut  
R6202  
2018-06

r-biopharm Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von  
RIDASCREEN®FAST Soya Sojaproteinen  
R7102  
2016-07

r-biopharm Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Haselnuss  
RIDASCREEN®FAST Hazelnut  
R6802  
2018-01

NEOGEN Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gesamtmilch  
Veratox® for Total Milk  
Allergen  
8470  
2008-08

NEOGEN Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Histamin  
Veratox® for Histamine  
9505  
2018

NEOGEN Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Hühnerei  
Veratox® for Egg Allergen  
8450  
2008-08

r-biopharm Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Mandel  
RIDASCREEN®FAST  
Mandel/Almond  
R6901  
2019-04



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

r-biopharm RIDASCREEN® Gliadin R7001 2015-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen
r-biopharm RIDASCREEN® FAST Lupine R6102 2016-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Lupinenproteinen

**1.18 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen \*\***

ISO 4831 2006-08	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren
ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren
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
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. (Modifikation: <i>mit Ausnahme von Anhang D</i> )
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren
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
ASU L 00.00-33 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren bei 30 °C

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

ASU L 00.00-55 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln; Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
ASU L 00.00-100 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln; Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid
ASU L 00.00-133/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae
ASU L 00.00-133/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Erweiterung auf Fertiggerichte, Gewürze, Würzmittel, Trockensuppen, Getreideerzeugnisse</i> )
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Erweiterung auf Fisch- und Fischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte, Gemüse und Fertiggerichte</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

BIOMÉRIEUX TEMPO® EB Ref. 80003, 12596H 2014-07	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von Enterobacteriaceae aus Nahrungsmitteln in 22-27 h
BIOMÉRIEUX TEMPO® AC Ref. 411113, 9301723D 2014-01	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung der lebensfähigen, aeroben, mesophilen Keimflora in Lebensmitteln
BIOMÉRIEUX TEMPO® EC Ref. 80004, 12597 M 2015-01	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von Escherichia coli aus Lebensmitteln in 22-27 h
BIOMÉRIEUX TEMPO® STA Ref. 80002, 195951 2015-01	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von Koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus) aus Lebensmitteln in 24-27 h
BIOMÉRIEUX TEMPO® BC Ref. 80106; 9302582B 2014-04	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung der Bacillus cereus - Gruppe in Lebensmitteln in 22-27 h
3M™ Petrifilm™ Schnellnachweis Hefen und Schimmepilze (RYM) 2014-09	Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln in 48-60h
SOP-AA-M-00.942 2004-05	Bestimmung der anaeroben Sporen und Sporenbildner in Lebensmitteln
SOP-AA-M-00.983 2001-12	Bestimmung der aeroben, thermophilen Sporen
LEI-SOP-00.98502.M 2019-08	Bestimmung aerober, mesophiler Sporenbildner und aerober, mesophiler Sporen in Lebensmitteln und Futtermitteln
SOP-PA-00.95600.M 2011-03	Nachweis und Bestimmung von osmotoleranten Hefen in Lebensmitteln
SOP-PA-00.95610.M 2010-11	Bestimmung von osmotoleranten Schimmelpilzen in Lebensmitteln

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

SOP-PA-00.98507.M                      Bestimmung der Sporenzahl von gasbildenden Anaerobiern in  
2011-07                                      Lebensmitteln mittels MPN-Verfahren

**2            Untersuchung von Futtermitteln**

**2.1        Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen und Mykotoxinen in pflanzlichen und fetthaltigen Futtermitteln mittels Flüssigkeitschromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) \*\***

ASU L 00.00-76                              Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlormequat  
2008-12                                      und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln - LC-MS/MS-Verfahren  
(Modifikation: *Anwendung auch auf Matrix Futtermittel und für den  
Parameter Diquat; geänderte Kalibrierung und Probenvorbereitung*)

ASU L 00.00-115                              Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung  
2018-10                                      von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-  
Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in  
pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren  
(Modifikation: *Anwendung auf Matrix Futtermittel, Filtration des  
Endextraktes*)

LEI-SOP-90.61700.P                              Bestimmung verschiedener Mykotoxine in Futtermitteln mittels LC-  
2019-08                                      MS/MS (Multimethode)

LEI-SOP-90.65100.L                              Bestimmung von Glyphosat in pflanzlichen Futtermitteln mittels LC-  
2017-02                                      MS/MS

**2.2        Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen und fetthaltigen Futtermitteln mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (TOF-MS, MS/MS) \***

ASU L 00.00-34                              Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur  
2010-09                                      Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln  
(Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19)  
(Modifikation: *Anwendung auf Matrix Futtermittel,-modifizierte  
Bausteine E, automatisierte GPC*)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

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 (Modifikation: *Anwendung auf die Matrix Futtermittel, E5 - abweichende Wasserzugabe bei Trockenfrüchten, C4 mit abweichender Zusammensetzung der Sorptionsmischung, Filtration des Endextraktes*)

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

ISO 4832  
2006-02

Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren

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

ASU L 00.00-88/1  
2015-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren

ASU L 00.00-88/2  
2015-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren

ASU L 00.00-133/1  
2018-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae

ASU L 00.00-133/2  
2018-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren

3M™ Petrifilm™  
Schnellnachweis Hefen und Schimmepilze (RYM)  
2014-09

Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen in Futtermitteln in 48-60h

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

**2.4 Physikalisch-chemische Untersuchung**

Nordic Committee on Food Analysis No. 168 2001	Water Activity - Instrumental Determination by Novasina Electronic Hygrometer and Aqua Lab Dew Point Instrument (Modifikation: <i>Erweiterung auf Futtermittel</i> )
--	---

**3 Untersuchung von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

**3.1 Probenahme**

ASU B 80.00-5 2019-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen
LEI-MA-507-005 2017-09	Probenahme Tupfer, Abklatschspangen- und -platten, destruktive Probenahme (Stanzproben) und nichtdestruktive Probenahme (Kratzschwämmchen)
TRBA 405 2006-07	Anwendung von Messverfahren und technischen Kontrollwerten für luftgetragene Biologische Arbeitsstoffe

**3.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren \*\***

ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
ASU B 80.00-5 2019-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen
3M™ Petrifilm™ Schnellnachweis Hefen und Schimmepilze (RYM) 2014-09	Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen in Umgebungsproben in 48-60h
TRBA 405 2006-07	Anwendung von Messverfahren und technischen Kontrollwerten für luftgetragene Biologische Arbeitsstoffe
LEI-SOP-92.98700.M 2019-08	Bestimmung der gesamten vermehrungsfähigen Keime in der Luft mittels Sedimentationsplatten

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

SOP-PA-92.91043.M                      Überprüfung der Personalhygiene mittels kombiniertem Tupfer- und  
2010-05                                      Abklatschverfahren

**3.3      Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

LEI-SOP-80.05920.B                      Bestimmung von Halogenen in organischen Verbindungen mittels  
2019-08                                      Beilsteinprobe

LEI-SOP-00.17800.L                      IR-Spektroskopische Untersuchung von Fremdkörpern in  
2019-08                                      Lebensmitteln und von Bedarfsgegenständen  
(Einschränkung: *hier nur für Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im  
Lebensmittelbereich*)

LEI-SOP-80.17801.B                      Bestimmung der Identität von Kunststoffen mittels  
2019-08                                      IR-Spektroskopie

LEI-SOP-80.29800.B                      Bestimmung des Sauerstoff- und Kohlendioxidgehalts in  
2019-08                                      Verpackungen mittels Infrarotabsorption

**4      Ausgewählte physikalisch-chemische Untersuchung von Wasser (Trinkwasser, Rohwasser und  
Prozesswasser aus der Lebensmittelproduktion)**

LEI-SOP-59.78001.L                      Bestimmung von Perchlorat und Chlorat in Wasser mittels LC-MS/MS  
2019-08

**Verwendete Abkürzungen:**

AOAC	Association of Official Analytical Chemists
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFBG (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch)
DFG	Deutsche Forschungsgesellschaft
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fett
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
ISO	International Organization for Standardization
SLMB	Schweizer Lebensmittel-Buch
SOP-PA-xx.xxxxx.x/ SOP-AA-x-xxxxx/ LEI-MA-xxx-xxx/ LEI-SOP-xx.xxxxx.x/ TRBA	Hausverfahren Eurofins Food & Feed Testing Leipzig GmbH
	Technische Regeln für Biologische Arbeitsstoffe