

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 16.09.2020

Ausstellungsdatum: 16.09.2020

Urkundeninhaber:

**GALAB Laboratories GmbH
Am Schleusen graben 7, 21029 Hamburg**

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Wasser, Böden, Sedimenten, Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen, Tabak und Tabakerzeugnissen und Biota;

Probenahme von Lebensmitteln und Futtermitteln;

mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen;

molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen;

sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen;

ausgewählte immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln;

mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von Roh- und Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen

Innerhalb der mit */ gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf,**

***) die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.**

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

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH (DAkKS) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/content/datenbank-akkreditierter-stellen>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

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, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen

1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

1.1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatografie und massenselektiver Detektion (LC-MS-MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln **

DIN EN 15662 2018-07	Pflanzliche Lebensmittel - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - Modulares QuEChERS-Verfahren (Abweichung: <i>hier nur mit LC-MS-MS</i>)
EU-SRM QuPPE 2019-05	Quick Method for the Analysis of Numerous Highly Polar Pesticides in Food Involving Extraction with Acidified Methanol and LC-MS/MS Measurement (QuPPE-Method) (Modifikationen: <i>Säule, Laufmittel;</i> <i>Erweiterung: Methode 4.1 auf Matratin und Oxymatrin</i>)
SOP-Nr. 91 2017-04	Bestimmung von Kokzidiostatika in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 129 2016-10	Bestimmung von Sulfonamiden in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 138 2017-03	Bestimmung von Mykotoxinen in Getreideerzeugnissen, Backwaren und Babynahrung mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 195 2017-07	Bestimmung von Alkaloiden in Getreideprodukten und Futtermitteln
SOP-Nr. 232 2011-06	Bestimmung von Glyphosat, AMPA und Glufosinat in Lebens- und Futtermitteln mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 333 2013-08	Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen (QAV) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS-MS

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

SOP-Nr. 496 2016-08	Bestimmung von Guazatinacetat in Bananen und Citrusfrüchten
SOP-Nr. 508 2018-05	Bestimmung von Alternariatoxinen in Cerealien mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 518 2017-06	Bestimmung von Ergotalkaloiden in Getreide und Futtermitteln mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 524 2018-01	Bestimmung von Sialinsäure in Milchprodukten und Säuglingsnahrung mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 529 2018-01	Bestimmung von Shingomyelin in Milchprodukten und Säuglingsnahrung mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 533 2018-03	Bestimmung von Cucubitacinen in Kürbisgewächsen (Zucchini, Kürbis, Gurke) und Babybrei mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 541 2018-08	Bestimmung von Furocoumarinen in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 543 2018-08	Bestimmung von Acrylamid aus Lebensmitteln mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 545 2019-02	Bestimmung von Opium-Alkaloiden in Cerialien und Mohn mittels LC-MS-MS

1.1.2 Bestimmung von Arsenspezies in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Ionenchromatographie und massenselektiver Detektion (IC-ICP-MS) **

DIN EN 16802 2016-07	Lebensmittel - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen - Bestimmung von anorganischem Arsen in Lebensmitteln marinen Ursprungs und pflanzlichen Lebensmitteln mit Anionenaustausch-HPLC-ICP-MS (Abweichung: <i>Erweiterung auf Futtermittel</i>)
SOP-Nr. 39 2016-10	Bestimmung von Arsenverbindungen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Biota mittels IC-ICP-MS

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

1.1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatografie mit konventionellen Detektoren (GC-FID) in Lebensmitteln und Futtermitteln **

DGF C-VI 10a 2000	Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung (Modifikation: <i>Extraktion</i>)
SOP-Nr. 418 2017-11	Bestimmung von Mineralöl (MOSH & MOAH) in Lebensmitteln mittels online gekoppelter LC-GC-FID
SOP-Nr. 525 2017-11	Bestimmung von Cholesterol in Milchprodukten und Säuglingsnahrung mittels GC-FID

1.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatografie mit massenselektiver Detektion (GC-MSD, GC-MS-MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln **

DIN EN 15662 2018-07	Pflanzliche Lebensmittel - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - Modulares QuEChERS-Verfahren (Abweichung: <i>hier nur mit GC-MS-MS</i>)
ASU L 00.00-36/2 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid
ASU L 00.00-49/2 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Abweichungen: <i>Detektor MSD; Reduzierung Reaktionsansatz 1:10; Headspace Sampler; Incubation bei 90°C</i>)
ASU L 00.00-49/2 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Abweichungen: <i>Detektor MSD; Reduzierung Reaktionsansatz 1:10; Headspace Sampler; Incubation bei 90°C</i>)
DGF C-VI 18(10) 21. Auflage 2015	Fettsäuregebundenes 3-Chlorpropan-1,2-diol (3-MCPD-Ester) und 2,3-Epoxypropan-1-ol (Glycidol). Bestimmung in Fetten und Ölen durch GC-MS (Differenzmethode)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

SOP-Nr. 86 2010-05	Bestimmung von PCB in Lebens- und Futtermitteln mittels GC-MSD
SOP-Nr. 109 2019-10	Bestimmung von EC- und EPA-PAK in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels GC-MSD
SOP-Nr. 132 2017-07	Bestimmung von Phthalsäureestern und Weichmachern in Lebensmitteln mittels GC-MSD
SOP-Nr. 139 2010-03	Bestimmung von Patulin in Obst und Gemüse und deren Erzeugnissen mittels GC-MSD
SOP-Nr. 303 2014-01	Bestimmung von Phenoxy-carbonsäuren in Lebensmitteln mittels GC-MSD

1.1.5 Bestimmung von Kontaminanten mittels hochauflösender Gaschromatographie / hochauflösender Massenspektrometrie (HRGC/HRMS) in Lebensmitteln und Futtermitteln

EU VO 2017/644 2017-04	Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle der Gehalte an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in bestimmten Lebensmitteln (Abweichung: <i>interner Standard OCDD für OCDF</i>)
EU VO 2017/771 2017-05	Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle der Gehalte an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in bestimmten Futtermitteln (Abweichung: <i>interner Standard OCDD für OCDF</i>)

1.1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels High-performance Anion Exchange Chromatography (HPAEC) in Lebensmitteln

AOAC 2001.02 2002	Determination of trans-Galactooligosaccharides (TGOS) in selected food products (Abweichung: <i>Anwendung nur auf GOS-Rohstoffe</i>)
SOP-Nr. 248 2017-01	Bestimmung von Galaktooligosacchariden (GOS) in Babynahrung mittels HPAEC-PAD
SOP-Nr. 569 2019-10	Bestimmung von Zuckern in Lebensmitteln mittels HPAEC-PAD

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

1.1.7 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) **

ASU L 00.00-93 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Iod in Lebensmitteln - ICP-MS-Verfahren
DIN EN ISO 17294-2 2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (Abweichung: <i>Erweiterung der Elemente Ta, Ti; Erweiterung auf Aufschlusslösungen von Lebensmitteln und Futtermitteln</i>)
SOP-Nr. 66 2017-09	Bestimmung von freiem ionisierbarem Kupfer in Cu-Chlorophyll mittels Extraktion/ICP-MS
SOP-Nr. 81 2020-03	Bestimmung von Methylquecksilber in Lebensmitteln, Futtermitteln und Ölen mittels Destillation /ICP-MS

1.1.8 Bestimmungen von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels titrimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 1: Optimierte Monier-Williams-Verfahren
ASU L 01.00-10/1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Milch nach Kjeldahl und Berechnung des Rohproteingehaltes
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Modifikation: <i>Erweiterung auf Fisch</i>)
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 13.00-10 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Iodzahl
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

SOP-Nr. 567 2019-09	Gesamteiweiß in Obst und Gemüse (und deren Produkte)
IFU 3 Rev. 2017	Titrateable Acidity
IFU 30 Rev. 2005	Determination of Formol Number

1.1.9 Bestimmungen von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels photometrischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

ASU L 02.00-12 2009-06	Bestimmung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milcherzeugnissen und Speiseeis - Enzymatisches Verfahren
ASU L 48.02.07-2 1985-05	Bestimmung der Maltose in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl
IFU 21 Rev.2005	Determination of L-malic acid (enzymatic)
IFU 22 Rev.2005	Determination of citric acid (enzymatic)
IFU 52 Rev.2005	Determination of Alcohol (enzymatic)
IFU 53 Rev.2005	Determination of Lactic Acid (enzymatic)
IFU 54 Rev.2005	Determination of D-Isocitric Acid (enzymatic)
IFU 55 Rev.2005	Determination of glucose und fructose (enzymatic)
IFU 56 Rev.2005	Determination of Sucrose (enzymatic)
IFU 62 Rev.2005	D-Sorbitol (enzymatic)
ASU L 06.00-8 2017-10	Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

ASU L 08.00-14 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Wurstwaren nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren
IFU 49 Rev.2005	Determination of Proline

1.1.10 Gravimetrische Bestimmungen von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln *

ISO 659 2009-07	Ölsamen - Bestimmung des Ölgehaltes (Modifikation: <i>Vermahlung, Extraktionszeit</i>)
ISO 665 2000-09	Oilseeds - Determination of moisture and volatile matter content
ISO 24557 2009-10	Pulses - Determination of moisture content - Air oven method
ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 01.00-9 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milch - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren
ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren
ASU L 01.00-77 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten
ASU L 02.06-E(EG) und 1(EG) bis 8(EG) 1981-01	Analysenverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte Kapitel III/Methode 2: Bestimmung des Wassergehaltes

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren <i>(Erweiterung auf Fisch)</i>
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen <i>(Erweiterung auf Fisch)</i>
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren <i>(Erweiterung auf Fisch)</i>
ASU L 15.00-7 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Aschegehaltes in Getreide, Hülsenfrüchten und Nebenprodukten durch Verbrennung
ASU L 15.00-8 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohfettgehalts und des Gesamtfettgehalts in Getreide und Getreideerzeugnissen und Futtermittel Extraktionsverfahren nach Randall <i>(Modifikation: Einwaage, Hydrolyse, Extraktion)</i>
ASU L 16.01-1 2008-12	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 31.00-18 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der gesamten Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Gravimetrisches Verfahren mit Massenverlust beim Trocknen <i>(Modifikationen:</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Trocknungsbedingungen;</i> - <i>Einwaage</i> - <i>Erweiterung auf Pürees, Püree- und Saftkonzentrate, Trockenfrüchte)</i>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

ASU L 39.00- E(EG) und 1(EG) bis 10(EG) 1981-01	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten Methode 1: Bestimmung des Massenverlustes durch Trocknung
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade (Modifikation: <i>Hydrolyse, Extraktion</i>)
DGF B-II 3 1987	Wasser und flüchtige Bestandteile in Futtermitteln
IFU 36 2005	Determination of sulphate
IFU 60 2005	Bestimmung der zentrifugierbaren Pulpe in Fruchtsäften (Modifikationen: <i>Gefäße, Zentrifugation, Messwertermittlung</i>)
VDLUFA III 3.1 1976	Bestimmung der Feuchtigkeit in Futtermitteln und Getreide

1.1.11 Refraktometrische Untersuchungen in Lebensmitteln

IFU 8 Rev. 2017	Determination of Soluble Solids (indirect method by refractometry)
--------------------	--------------------------------------------------------------------

1.1.12 Weitere physikalisch-chemische Untersuchungen und Kenngrößen

1.1.12.1 Elektrodenmessungen

ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften
--------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------

1.1.12.2 Viskosimetrie

SOP- Nr. 544 2018-09	Bestimmung der Viskosität nach Bostwick
IFU 1A Rev. 2005	Relative Density (Method using density meter)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

1.1.13 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC/IC

ASU L 26.00-1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen - HPLC/IC-Verfahren (Modifikation: <i>Vorsäule entfällt</i>)
--------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.2 Bestimmungen von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Allergenen und Arzneimittelrückständen mittels ELISA in Lebensmitteln *

Veratox for Gliadin R5 (Quantitativ), Produkt 8510 V-GliadinR5_0114_ENSP	Immunologische Bestimmung von Gliadin in Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit) (Abweichung: <i>Wellenlänge 450 nm, farblose Schwefelsäure, Verkürzung der Inkubationszeit auf 9min</i>)
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Veratox für Senf (Quantitativ) Artikel 8400 V-Mustard_ENSP_0712	Immunologische Bestimmung des Senfallergengehaltes in Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit) (Abweichung: <i>Wellenlänge 450 nm, farblose Schwefelsäure, Verkürzung der Inkubationszeit auf 6min</i>)
-----------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Veratox für Eiallergen (Quantitativ) Artikel 8450 V-Egg_ES_1015	Immunologische Bestimmung des Hühnereiallergengehaltes in Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit) (Abweichung: <i>Wellenlänge 450 nm, farblose Schwefelsäure, Verkürzung der Inkubationszeit auf 8min</i>)
--------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Veratox für Milchallergen (Quantitativ) Artikel 8470 V-TotalMilk_0215	Immunologische Bestimmung des Milchallergengehaltes in Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit) (Abweichung: <i>Wellenlänge 450 nm, farblose Schwefelsäure, Verkürzung der Inkubationszeit auf 9min</i>)
--------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Neomycin Artikel 52400 Stand: September'05-9 [07.2005-10]	Immunologische Bestimmung von Neomycin in Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit)
--------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------

Gentamicin Artikel 52300 Stand: 28. Februar 2012 [12]02.12	Immunologische Bestimmung von Gentamicin in Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit)
---------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------

Streptomycin Artikel 52500 5111STREP[16]02.12 Stand: 13. August 2014	Immunologische Bestimmung von Streptomycin in Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit)
-------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

<p>RIDASCREEN Gliadin (quantitativ) Artikel R7001 2009-10</p>	<p>Sandwich-ELISA zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen in Lebensmitteln</p>
---------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.3 Mikrobiologische Untersuchungen

1.3.1 Bestimmung und Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller bakteriologischer Verfahren in Lebensmitteln *

<p>ASU L 00.00-20 2018-03</p>	<p>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)</p>
<p>ASU L 00.00-91 2006-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp. in Lebensmitteln</p>
<p>ASU L 00.00-32/1 2018-03</p>	<p>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)</p>
<p>ASU L 00.00-22 2018-03</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017)</p>
<p>ASU L 00.00-107 2007-04</p>	<p>Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. in Lebensmitteln - Nachweisverfahren (nach DIN EN ISO 10272-1)</p>
<p>IFU Method No. 12 2004-09</p>	<p>Methode zum Nachweis verderbniserregender Alicyclobacillus in Fruchtsäften (Originaltitel: Method on the Detection of taint producing Alicyclobacillus in Fruit Juices)</p>
<p>ASU L 00.00-88/1 2015-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013)</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014)
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-2, Ausgabe Dezember 2009)
ASU L 00.00-133/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-2, September 2017)
ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden (Modifikation: <i>Cromocult Coliformen Agar; Spiralplater</i>)
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifikation: <i>auch für Lebensmittel allgemein; Spiralplater</i>)
SOP-Nr. 489 2016-10	Qualitativer Nachweis von Methicillin-resistenten Staphylococcus aureus (MRSA) in Lebensmitteln; Anreicherung in Müller-Hinton- sowie selektiver Trypton-Soja-Bouillon und chromogenem MRSA-Selektivagar
SOP-Nr. 494 2016-08	Screening auf Breitspektrum β -Laktamasen (ESBL) bildende Enterobacteriaceae in Lebensmitteln

1.3.2 Hygrometrische Bestimmungen

ISO 21807 2004-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung der Wasseraktivität
----------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

1.4 Molekularbiologische Untersuchungen

1.4.1 Nachweis von spezifischen DNA-Sequenzen und Bestimmung von Tierarten mittels Real-Time-PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen *

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
ASU L 00.00-122 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem Blumenkohlmosaikvirus (CaMV 35S-Promotor, P35S) sowie aus Agrobacterium tumefaciens (T-nos) in Lebensmitteln - Screening-Verfahren
ASU L 00.00-148 2014-02	Nachweis einer DNA-Sequenz des FMV-Promotors (pFMV) in Lebensmitteln mittels Real-time PCR (Element-spezifisches Verfahren)
ASU L 10.00-12 2012-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Fischartbestimmung in rohen Fischen und Fischerzeugnissen durch Sequenzanalyse von Cytochrom-b-Sequenzen
ASU L 18.00-21 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis und Bestimmung von Paranuss (Bertholletia excelsa) in Reis- und Weizenkeksen sowie in Soßenpulver mittels real-time PCR Verfahrensprinzipien
ASU L 23.04/03-1 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Konstrukt-spezifisches Real-time PCR-Verfahren zum Nachweis einer gentechnischen Veränderung in Leinsamen und Leinsamenprodukten
ASU L 00.00-122 2008-07	Untersuchung von Lebensmitteln, Futtermitteln und Tabak - GVO-Screening zum Nachweis von DNA des Promotors aus dem Blumenkohlmosaikvirus und dem Terminator aus Agrobacterium tumefaciens mittels Real-time PCR
SOP-Nr. 193 2017-04	GVO-Screening zum Nachweis des Konstrukts P35:BAR in gentechnisch verändertem Reis mittels Real-time PCR
ASU L 00.00-125 2008-12	GVO-Screening zum Nachweis der CTP2-CP4-EPSPS Sequenz in Lebensmitteln mittels Real-time PCR
CRLVL07/09VP 2012-01	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja MON87769 in Lebensmitteln mittels Real-time PCR

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

CRLVL01/09VP 2011-09	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja CV127 in Lebensmitteln mittels Real-time PCR
CRLVL07/07VP 2009-01	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja DP-305423-1 in Lebensmitteln mittels Real-time PCR
EURL-VL 10/10VP 2012-11	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderten Mais DAS-40278-9 in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Real-Time PCR
SOP-Nr. 216 2009-08	GVO-Screening zum Nachweis der pat- und bar- Gensequenz in gentechnisch verändertem Raps mittels Real-time PCR
SOP-Nr. 316 2017-03	Qualitativer Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln
SOP-Nr. 400 2014-01	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Cashew in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR
SOP-Nr. 402 2014-01	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Mandeln in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR
SOP-Nr. 403 2017-02	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Sesam in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR
SOP-Nr. 406 2014-03	Tierartenquantifizierung in Lebensmitteln
SOP-Nr. 429 2015-03	RT-PCR zur Amplifizierung einer DNA Sequenz des cryIAb/CryIAC Gens in Reis
SOP-Nr. 475 2016-08	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja MON87708 in Lebensmitteln mittels Real-time PCR (nach EURL-VL-02/11VP)
SOP-Nr. 491 2016-08	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Pekannuss in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR
SOP-Nr. 492 2016-08	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Macadamia in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR
SOP-Nr. 493 2016-08	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Pistazie in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR
SOP-Nr. 530 2018-02	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Fisch in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

SOP-Nr. 618
2020-06 GVO-Screening zum Nachweis der otp/mepsps Sequenz in
Baumwolle mittels Real-time PCR

1.4.2 Bestimmung von Bakterien und Viren in Lebensmitteln mittels Real-time PCR **

ASU L 00.00-98
2007-04 Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von
Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

ASU L 00.00-147/2 (V)
2014-02 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur
Bestimmung von - Hepatitis A-Virus und Norovirus in
Lebensmitteln - Teil 2: Verfahren für den qualitativen Nachweis -
Real-time-RT-PCR
(Abweichung: *hier nur Nachweis von Norovirus, MS2-Phage als
Prozesskontrolle*)

SOP-Nr. 396
2015-04 Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von
Listeria monocytogenes mittels Real-time PCR

SOP-Nr. 422
2018-02 Qualitativer Nachweis von Hepatitis A auf Weichobst mittels Real-
Time PCR

SOP-Nr. 427
2016-10 Qualitativer Nachweis von Alicyclobacillus spp. in Fruchtsäften und
Fruchtsaftkonzentraten mittels Real-time PCR

SOP-Nr. 444
2014-12 Untersuchung in Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von
Shigatoxin bildenden Escherichia coli (STEC) &
Enterohämorrhagischen Escherichia coli (EHEC) mittels
Real-time PCR

SOP-Nr. 490
2016-08 Qualitativer Nachweis von Shigella spp. in Milch und
Milchprodukten mittels Real-time PCR

1.5 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.5.1 Einfach beschreibende sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln *

ASU L 00.90-6
2015-06 Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren -
Einfach beschreibende Prüfung

ASU L 00.90-7
2007-12 Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren -
Dreiecksprüfung

ASU L 00.90-8
2007-12 Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren -
Paarweise Vergleichsprüfung

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

ASU L 00.90-14 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung
---------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.5.2 Spezielle sensorische Prüfung von Olivenöl

VO (EG) Nr. 640/2008 2008-07	Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung: Organoleptische Prüfung von nativen Olivenölen
---------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.6 Probenahme von Lebensmitteln

VO (EG) Nr. 401/2006 2014-07	Verordnung der Kommission zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes von Lebensmitteln
---------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SOP-Nr. 307 2013-08	Probenahme für die mikrobiologische Analyse von Lebensmitteln
------------------------	---------------------------------------------------------------

1.7 Probenahme von Futtermitteln

VO (EG) 152/2009 Anhang 1 2014-07	Futtermittelprobenahme
-----------------------------------------	------------------------

1.8 Probenvorbereitung von Lebensmitteln und Futtermitteln

ASU L 00.00-19/1 2015-06	Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss (Abweichung: <i>Anwendung auch auf Futtermittel</i>)
-----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DGF C-VI 11d 1998	Fettsäuremethylester (Alkalische Umesterung)
----------------------	----------------------------------------------

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

2 Untersuchung von Bedarfsgegenständen und Textilien

2.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

2.1.1 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie und massenselektiver Detektion (LC-MS-MS) in Bedarfsgegenständen und Textilien **

SOP-Nr. 214 Bestimmung von Nikotin in Textilien mittels LC-MS-MS
2016-06

SOP-Nr. 340 Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen (QAV) in
2013-08 Bedarfsgegenständen mittels LC-MS-MS

2.1.2 Bestimmung von Chrom (VI) in Bedarfsgegenständen und Textilien mittels IC-ICP-MS **

DIN EN ISO 17075-2 Leder - Chemische Bestimmung des Chrom(VI)-Gehalts in Leder –
2017-05 Teil 2: Chromatographie (Abweichung: *Anwendung nur auf papierbasierte Materialien, Quantifizierung mittels IC-ICP-MS*)

DIN EN 71-3 Sicherheit von Spielzeug - Teil 3: Migration bestimmter Elemente
2019-08 (Abweichung: *hier nur Chrom(VI) und Erweiterung auf Pigmente*)

SOP-Nr. 304 Bestimmung von extrahierbarem Chrom(VI) in Textilien mittels
2018-03 IC-ICP-MS nach Extraktion mit saurer synthetischer Schweißlösung

2.1.3 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Bedarfsgegenständen mittels Gaschromatografie mit Standard-Detektoren (GC-FID)

SOP-Nr. 261 Bestimmung von MOSH und MOAH in Lebensmitteln und
2016-09 Bedarfsgegenständen mittels GC-FID
(*hier nur für Bedarfsgegenstände*)

2.1.4 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Bedarfsgegenständen mittels Gaschromatografie mit massenselektiven Detektoren (GC-ICP-MS, GC-MSD) **

DIN EN 71-3 Sicherheit von Spielzeug - Teil 3: Migration bestimmter Elemente
2019-08 (Abweichung: *hier nur Organozinnverbindungen*)

SOP-Nr. 31 Bestimmung von Phthalsäureestern in Bedarfsgegenständen und
2007-01 Hygieneprodukten mittels GC-MSD

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

SOP-Nr. 55 2004-07	Bestimmung von Alkylphenolen, Alkylphenoethoxylaten und Bisphenol A in Bedarfsgegenständen mittels GC-MSD
SOP-Nr. 293 2012-04	Bestimmung von Phenol und Chlorphenolen in Bedarfsgegenständen mittels GC-MSD
SOP-Nr. 341 2019-02	Bestimmung von EC- und EPA-PAK in Bedarfsgegenständen mittels GC-MSD
SOP-Nr. 342 2013-08	Bestimmung von Pestiziden in Bedarfsgegenständen und Umweltproben mittels GC-MSD (QuEChERS) <i>(hier für Bedarfsgegenstände)</i>

2.1.5 Bestimmung von Elementen in Bedarfsgegenständen und Textilien mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) **

ISO 7086-1 2000-03	Glasgefäße für Lebensmittel - Abgabe von Blei und Cadmium - Teil 1: Prüfverfahren <i>(Abweichung: Erweiterung auf Kunststoffgefäße)</i>
DIN EN ISO 17294-2 2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope <i>(Abweichung: Erweiterung der Elemente Ta, Ti; Erweiterung auf Aufschlusslösungen von Bedarfsgegenständen incl. Druckaufschluss; auch für Schwermetalle in Textilien)</i>
DIN EN 16711-2 2016-02	Textilien - Bestimmung des Metallgehaltes - Teil 2: Bestimmung von extrahierbaren Metallen mit saurer synthetischer Schweißlösung mittels ICP-MS <i>(Abweichung: Erweiterung auf die Elemente Mn, Se, Sn und Zn)</i>
DIN EN 71-3 2019-08	Sicherheit von Spielzeug - Teil 3: Migration bestimmter Elemente <i>(Abweichung: Erweiterung auf Pigmente)</i>
Resolution AP (89) 1 1989-09	Resolution AP (89) 1 on the use of colourants in plastic materials coming into contact with food <i>(Abweichung: Erweiterung um Quantifizierung mittels ICP-MS)</i>
SOP-Nr. 272 2018-11	Bestimmung von extrahierbaren Metallen in Bedarfsgegenständen mit isotonomischer Kochsalz-Lösung mittels ICP-MS

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

2.1.6 Photometrische Bestimmungen von Kontaminanten in Bedarfsgegenständen und Textilien *

ASU B 82.02-1 1985-06	Untersuchungen von Bedarfsgegenständen; Bestimmung der Formaldehydabgabe aus textilen Bedarfsgegenständen (hier: <i>mittels UV/VIS</i>)
SOP-No. 13 ECB 2011-11	Determination of free and hydrolysed formaldehyde in solid paper-based material by spectrophotometry

2.1.7 Gravimetrische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

ASU B 80.30-1(EG) 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Grundregeln für die Ermittlung der Migration - Anhang
ASU B 80.30-4 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe - Teil 1: Leitfaden für die Auswahl der Prüfbedingungen und Prüfverfahren für die Gesamtmigration
ASU B 80.30-6 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe - Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch völliges Eintauchen
ASU B 80.30-8 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe - Teil 5: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel mittels Zelle
ASU B 80.30-10 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe - Teil 7: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel mit einem Beutel
ASU B 80.30-12 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe - Teil 9: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch Füllen des Gegenstandes
ASU B 80.30-17 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - 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
ASU B 80.30-18 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe - Teil 15: Alternative Prüfverfahren zur Bestimmung der Migration in fettige Prüflebensmittel durch Schnellextraktion in Iso-Octan und/oder 95%igem Ethanol

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

ASU B 80.30-19 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - 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
---------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2.1.8 Einfache visuelle Untersuchungen zur Bestimmung der Farblässigkeit von Bedarfsgegenständen *

ASU B 82.02-13 2011-12	Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen - Teil 2: Prüfung mit Schweißsimulanz
---------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------

ASU B 82.92-3 2011-12	Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen - Teil 1: Prüfung mit Speichelsimulanz
--------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

2.1.9 Bestimmung von PCDD/PCDF und dioxinähnlichen PCB mittels hochauflösender Gaschromatographie/hochauflösender Massenspektrometrie (HRGC/HRMS)

SOP-Nr. 230 2020-04	Bestimmung der Massenkonzentration von PCDD/PCDF und dioxin-ähnlichen PCB in Bedarfsgegenständen und Hygieneartikeln
------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2.2 Bestimmung und Nachweis von Bakterien mittels kultureller bakteriologischer Verfahren auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *

ASU B 80.56-5 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung des Übergangs antimikrobieller Bestandteile
--------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ASU B 80.00-1 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren
--------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ASU B 80.00-2 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren
--------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

ASU B 80.00-3 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährboden-beschichteten Entnahmeverrichtungen, Abklatschverfahren
Ph. Eur. 2.6.12 8. Ausgabe 2014-01	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen
Ph. Eur. 2.6.13 8. Ausgabe 2014-01	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen

2.3 Spezielle sensorische Prüfung des Geruchs und Geschmacks von Papier, Pappe und Bedarfsgegenständen *

DIN EN 1230-1 2010-02	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Sensorische Analyse - Teil 1: Geruch
DIN EN 1230-2 2010-02	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Sensorische Analyse - Teil 2: Geschmacksübertragung (hier: <i>Dreieckstest</i>)
ASU B 80.00-4 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Sensorische Prüfung - Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel (hier: <i>Dreieckstest</i>)

3 Untersuchung von Kosmetika

SOP-Nr. 452 2015-03	Bestimmung von Polysilikon-15 in Kosmetika mittels HPLC
------------------------	---------------------------------------------------------

4 Untersuchung von chemischen Produkten

SOP-Nr. 315 2013-01	Bestimmung von Acrylsäure und Restmonomeren aus Superabsorber nach EDANA mittel HPLC-UV-VIS
------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

5 Untersuchung von Wasser

5.1 Physikalische, physikalisch-chemische, chemische Untersuchungen

5.1.1 Bestimmung von organischen und metall-organischen Verbindungen mittels Gaschromatografie und massenselektiver Detektion (GC-MSD, GC-ICP-MS) **

DIN EN ISO 17353 (F 13) 2005-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Organozinnverbindungen - Verfahren mittels Gaschromatografie (Abweichung: <i>Detektion mit ICP-MS</i>)
SOP-Nr. 85 2005-04	Bestimmung von Chlorbenzolen in Wasser mittels GC-MSD
SOP-Nr. 154 2008-05	Bestimmung von Phthalaten in Wasser mittels GC-MSD
SOP-Nr. 156 2008-05	Bestimmung von Alkylphenolen, Alkylphenoethoxyaten und Bisphenolen in Wasser mittels GC-MSD

5.1.2 Bestimmung von Elementen mittels ICP-MS

DIN EN ISO 17294-2 2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (Abweichung: <i>Erweiterung der Elemente Ta, Ti</i>)
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5.1.3 Weitere chromatografische Untersuchungen

DIN EN ISO 10304-1 2009-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat
SOP-Nr. 234 2009-11	Bestimmung von Glyphosat, AMPA und Glufosinat in Wasser mittels LC-MS-MS

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

6 Untersuchung von Sedimenten, Böden und Schlämmen

6.1 Probenvorbereitung

DIN EN 16174
2012-11 Schlamm, behandelter Bioabfall und Boden - Aufschluss von mit
Königswasser löslichen Anteilen von Elementen
(hier nur Verfahren A)

6.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

**6.2.1 Bestimmung von organischen Verbindungen mittels Flüssigkeitschromatografie und
massenselektiver Detektion (LC-MS-MS)**

SOP-Nr. 233
2009-11 Bestimmung von Glyphosat, AMPA und Glufosinat in Sedimenten
mittels LC-MS-MS

**6.2.2 Bestimmung von organischen und metall-organischen Verbindungen mittels
Gaschromatografie und massenselektiver Detektion (GC-MSD und GC-ICP-MS) ****

DIN EN ISO 23161
2019-04 Bodenbeschaffenheit - Bestimmung ausgewählter
Organozinnverbindungen - Gaschromatographischer Verfahren

DIN EN ISO 18287
2006-05 Bodenbeschaffenheit - Bestimmung der polycyclischen
aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAK) -
Gaschromatographisches Verfahren mit Nachweis durch
Massenspektrometrie (GC-MS) (ISO 18287:2006)

SOP-Nr. 1
2018-01 Bestimmung von Organozinnverbindungen in Sedimenten mittels
GC-ICP-MS

SOP-Nr. 342
2013-08 Bestimmung von Pestiziden in Bedarfsgegenständen und
Umweltproben mittels GC-MSD (QuEChERS)
(hier für Sedimente und Böden)

6.2.3 Bestimmung von PCDD/PCDF und dioxinähnlichen PCB mittels HRGC/HRMS

SOP-Nr. 231
2020-05 Bestimmung der Massenkonzentration von PCDD/PCDF und
dioxin-ähnlichen PCB in Umweltproben

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

6.2.4 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS)

DIN EN ISO 17294-2
2017-01

Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (Abweichung für Sedimente, Boden und Schlamm: *Bestimmung in Königswasserauflösungen*)

6.2.5 Gravimetrische Bestimmungen

DIN EN 15934
2012-11

Schlamm, behandelter Bioabfall, Boden und Abfall - Berechnung des Trockenmassenanteils nach Bestimmung des Trockenrückstands oder des Wassergehalts (*hier nur Verfahren A*)

7 Untersuchung von Biota

ASU L 00.00-19/1
2015-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 13805, Ausgabe Dezember 2014) (*Abweichung: hier für Biota*)

DIN EN ISO 17294-2
2017-01

Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (Abweichung für Biota: *Bestimmung in Aufschlusslösungen*)

SOP-Nr. 39
2016-10

Bestimmung von Arsenverbindungen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Biota mittels IC-ICP-MS

8 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV -

Probennahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

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 Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch (als TON)	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 TrinkwV §15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 TrinkwV §15 Absatz (1c)
12	Elektrische Leitfähigkeit	nicht belegt

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
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	nicht belegt
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

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

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 2017-05 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018

ANLAGE 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe

nicht belegt

Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind

Weitere periodische Untersuchungen

nicht belegt

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

Verwendete Abkürzungen:

AP	Analytical procedure, Council of Europe Committee of Ministers
ASU	Amtliche Sammlung der Untersuchungsverfahren nach §64 LFGB
CRL	European Commission, Community Reference Laboratory
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e. V.
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
ECB	European Central Bank
EDANA	European Disposables and Nonwovens Association
EN	Europäische Norm
EPA	Environmental Protection Agency
GVO	Gentechnisch veränderte Organismen
HRGC/HRMS	high-resolution gas chromatography/high resolution mass spectrometry
IFU	International Federation of Fruit Juice Producers
IEC	Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	International Standards Organization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
Ph. Eur.	Pharmacopoea Europaea
SOP	Hausverfahren der GALAB Laboratories GmbH
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
VDLUFA	Verband deutscher landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten
VO (EG)	Verordnung der Europäischen Kommission