

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 01.12.2021

Ausstellungsdatum: 01.12.2021

Urkundeninhaber:

BECIT GmbH

an den Standorten:

**Edisonstraße 5, 06766 Bitterfeld-Wolfen
Fritz-Hornschuch-Straße 9, 95326 Kulmbach
Messestraße 20, 18069 Rostock**

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, immunologische, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln; molekularbiologische Untersuchung von Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände in der Lebensmittelindustrie; mikrobiologische sowie ausgewählt physikalisch-chemische Untersuchungen von Wasser (Schwimm- und Badebeckenwasser- sowie Roh- und Prozesswasser aus Industrieanlagen); Probenahme von Wasser; mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen; Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8 42. BImSchV; Untersuchungen von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375

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-14344-01-00

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.

Innerhalb der mit *** gekennzeichneten Akkreditierungsbereiche ist dem Prüflaboratorium, 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.

Standort Bitterfeld-Wolfen

1 Untersuchungen von Lebensmitteln ***

1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.1.1 Photometrische Untersuchungen von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln *

ASU L 06.00-8 Berichtigung 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss
ASU L 06.00-9 2008-06 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren
r-biopharm® UV-Test D-Glucose/D-Fructose Art. No.: 10139106035 2017	UV-Test zur Bestimmung von D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien (Modifikation: <i>hier nur Untersuchungen von Lebensmitteln</i>)
r-biopharm® UV-Test Saccharose/D-Glucose/ D-Fructose; Art. No.: 10716260035 2017	UV-Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien (Modifikation: <i>hier nur Untersuchungen von Lebensmitteln</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

r-biopharm[®]
UV-Test
Lactose/D-Galactose;
Art. No.: 10176303035
2017

UV-Test zur Bestimmung von Lactose und D-Galactose in
Lebensmitteln und anderen Probematerialien
(Modifikation: *hier nur Untersuchungen von Lebensmitteln*)

r-biopharm[®]
UV-Test
Stärke
Art. No.: 10207748035
2017

UV-Test zur Bestimmung von nativer Stärke und von
Stärkepartialhydrolysaten in Lebensmitteln und anderen
Probematerialien
(Modifikation: *hier nur Untersuchungen von Lebensmitteln*)

1.1.2 Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln mittels Elektrodenmessung

ASU L 06.00-2
1980-09

Messung des pH-Wertes in Fleisch - und Fleischerzeugnissen
(Modifikation: *hier auch für andere Lebensmittel*)

1.1.3 Gravimetrische Untersuchungen von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln *

ASU L 00.00-18
1997-01
Berichtigung
2002-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in
Lebensmitteln; Berichtigung

ASU L 06.00-3
2014-08

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes
in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren -
Referenzverfahren
(Modifikation: *hier auch für andere Lebensmittel*)

ASU L 06.00-4
2007-04

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch
und Fleischerzeugnissen
(Modifikation: *hier auch für andere Lebensmittel*)

ASU L 06.00-6
2014-08

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfett-
gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches
Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren
(Modifikation: *hier auch für andere Lebensmittel*)

VDLUFA-Methode
Band III
6.1.1
3. Aufl. 1976, 3. Erg. 1993

Die chemische Untersuchung von Futtermitteln -
Pflanzliche Gerüstsubstanz - Bestimmung der Rohfaser
(Modifikation: *hier nur für Mehle, Kleie und Gewürze*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

1.1.4 Titrimetrische Untersuchungen von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen in Lebensmitteln *

ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Modifikation: <i>hier auch für andere Lebensmittel</i>)
ASU L 07.00-5/2 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Endpunktbestimmung nach Volhard

1.1.5 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels Atomabsorptionsspektroskopie (AAS) ***

DIN EN 14083 2003-07	Lebensmittel – Bestimmung von Elementspuren – Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss (Modifikation: <i>Analyt nur Blei und Cadmium</i>)
ASU L 07.00-56 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>hier auch für andere Lebensmittel</i>)

1.1.6 Probenvorbereitung für Bestimmung von Fettsäuremethylestern in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit Standarddetektoren (GC-FID)

DIN EN ISO 12966-3 2010-04	Tierische und pflanzliche Fette und Öle – Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern – Teil 3: Herstellung von Methylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH)
-------------------------------	---

1.1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Mykotoxinen in Lebensmitteln mittels Hochleistungsflüssigchromatographie (HPLC) mit konventionellen Detektoren (UV-Detektor) *

DIN EN ISO 16050 2011-09	Lebensmittel – Bestimmung von Aflatoxin B 1 und der Summe von Aflatoxin B 1 , B 2 , G 1 und G 2 in Getreiden, Nüssen und verwandten Produkten – Hochleistungsflüssig-chromatographisches Verfahren
DIN EN 14132 2009-09	Lebensmittel – Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste und Röstkaffee – HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

DIN EN 15891 2010-12	Lebensmittel – Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Getreideerzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis – HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion
ASU L 15.01/02-2 2006-12 Berichtigung 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Zearalenon in Weizen und Roggen – HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule
ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln
ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren (hier: <i>mittels HPLC</i>)
ASU L 45.00-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Theobromin und Coffein in Kakao (hier: <i>mittels HPLC</i>)

1.2 Nachweis und Bestimmung von Allergenen, Mykotoxinen, Bakterien und Histamin in Lebensmitteln mittels immunologischer Untersuchungen

r-biopharm® RIDASCREEN® Gliadin Art. No.: R7001 2015-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen (hier: <i>Bestimmung von Gluten</i>)
r-biopharm® RIDASCREEN® DON Art. No.: R5906 2009-06	Kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Malz, Futtermitteln, Bier und Würze
r-biopharm® RIDASCREEN® Zearalenon Art. No.: R1401 2012-09	Kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Zearalenon-Rückständen in Getreide, Futtermitteln, Bier, Serum und Urin
r-biopharm® RIDASCREEN® Ochratoxin A 30/15 Art. No.: R1311 2019-01	Kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Ochratoxin A-Rückständen in Getreide, Futtermitteln, Bier und Schweineserum

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

r-biopharm® RIDASCREEN® Histamin Art. No.: R1604 2010-06	Kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Histamin in Weißwein, Rotwein, Sekt, Milch, Käse, frischem Fisch, Dosenfisch und Fischmehl
r-biopharm® RIDASCREEN® Aflatoxin Total Art. No.: R4701 2016-09	Kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Aflatoxin in Getreide und Futtermitteln.
Pigtype Salmonella Ab, INDICAL BIOSCIENCE Cat. No./ID: PT273001 2013-09	ELISA-Testkit zum Nachweis von Antikörpern gegen Salmonellen bei Schweinen

1.3 Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln ***

ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie – Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen – Koloniezählverfahren
ISO 15213 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien (Modifikation: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien – Koloniezählverfahren bei 30 °C (Modifikation: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen – Koloniezähltechnik – Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen – Koloniezähltechnik – Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95
DIN EN ISO 4833 2003-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen – Koloniezählverfahren bei 30 °C

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

DIN EN ISO 6579 2007-10	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. (Modifikation: <i>andere Bestätigungsreaktion</i>)
DIN EN ISO 6888-1 2003-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Species) – Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar
DIN EN ISO 7932 2005-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus – Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens – Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 10272-1 2015-04	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. – Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-1 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes – Teil 1: Nachweisverfahren (Modifikation: <i>andere Bestätigungsreaktion</i>)
DIN EN ISO 11290-2 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes – Teil 2: Zählverfahren (Modifikation: <i>andere Bestätigungsreaktion</i>)
DIN EN ISO 13720 2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse – Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp. (Modifikation: <i>hier auch für andere Lebensmittel</i>)
DIN ISO 16649-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli – Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
DIN ISO 21528-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae – Teil 2: Koloniezähltechnik

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

DIN 10161-1 1984-02	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>hier auch für andere Lebensmittel</i>)
DIN 10164-1 1986-08	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von Enterobacteriaceae; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>hier auch für andere Lebensmittel</i>)
DIN 10164-2 1986-08	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von Enterobacteriaceae; Tropfplatten-Verfahren (Modifikation: <i>hier auch für andere Lebensmittel</i>)
IFU Methode MM2 1996	Total Count of Potential Spoiling Microorganisms in Fruits and related Products
IFU Methode MM3 1996	Yeast Count Procedure I: General yeast count II: Osmophilic-osmoduric yeasts types – “osmotolerant” count III: Preservative-resistant yeasts count
IFU Methode MM4 1996	Moulds Count Procedure III: Heat-resistant moulds spore detection – Patulin-producing moulds species
IFU-Methode MM61996	Mesophilic & Thermoduric – Thermophilic Bacteria: Spores Count
IFU-Methode MB12 2007	Method on the Detection of taint producing Alicyclobacillus in Fruit Juices

1.4 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.4.1 Nachweis und Identifizierung von Bakterien, Hefen, Schimmel und der Tierart mittels konventionellen PCR-Verfahren in Lebensmitteln *

ASU G 21.40-1 2010-08	Amplifizierung von Teilsequenzen des bakteriellen 16S-rRNA-Gens zur Gattungs- und Speziesidentifizierung
ASU L 00.00-52 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln – Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln – Polymerase-Kettenreaktion
ASU L 00.00-95(V) 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln – PCR-Verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

ASU L 00.00-96 (V) 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Qualitativer Nachweis von <i>Campylobacter jejuni</i> und <i>Campylobacter coli</i> in Lebensmitteln durch Amplifizierung spezifischer Gensequenzen mit der PCR
SOP 201-01 2011-05	Bestimmung von Enterohämorrhagischen <i>Escherichia coli</i> (EHEC) in Lebensmitteln mittels konventioneller PCR
SOP Q 54-03 2019-01	Identifizierung von Hefen und Schimmelpilzen durch 26S rDNA-Sequenzierung
SOP Q 81-04 2020-01	Konventionelle PCR: Molekularbiologisches Verfahren zur Tierartenidentifizierung (Schwein, Rind, Huhn, Pute, Ente, Gans, Ziege, Pferd und Strauß) (Modifikation: <i>hier für Gans und Strauß</i>)
SOP Q 214-02 2015-01	PCR- Nachweis von „blown pack“-verursachenden Clostridien in vakuumverpackten Fleischwaren

1.4.2 Nachweis von Tierarten, gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und Allergenen mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln *

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
SOP 226-03 2019-08	Screening nach gentechnisch veränderten Organismen (GVO's) mittels Real-time PCR (CAMV 35S Promotor, NOS Terminator, CTP2-CP4-EPSPS, FMV, pat, bar) (Modifikation: <i>hier für FMV, pat, bar</i>)
SOP Q 81-04 2020-01	Molekularbiologisches Verfahren zur Tierartenidentifizierung (Pute, Huhn, Strauß, Rind, Schwein, Schaf, Gans, Ente) mittels Real-Time PCR

1.4.3 Nachweis von Tierarten, Allergenen, gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und Bakterien mittels Multiplex Real Time PCR in Lebensmitteln ***

ASU L 08.00-56 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Sellerie (<i>Apium graveolens</i>) in Brühwürsten mittels Real-Time PCR (Modifikation: <i>mittels Multiplex Real-Time PCR</i>)
---------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

ASU L 08.00-59 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis und Bestimmung von Senf (<i>Sinapis alba</i>) sowie Soja (<i>Glycine max</i>) in Brühwürsten mittels Real-Time-PCR (Modifikation: <i>Analyt nur Senf; mittels Multiplex Real-Time PCR</i>)
SOP Q 81-02 2014-01	Molekularbiologisches Verfahren zur Tierartenidentifizierung (Pute, Huhn, Strauß, Rind, Schwein, Schaf, Gans, Ente) mittels Multiplex Real-Time PCR
SOP 226-03 2019-08	Screening nach gentechnisch veränderten Organismen (GVO's) mittels Multiplex Real-time PCR (CAMV 35S Promotor, NOS Terminator, CTP2-CP4-EPSPS, FMV, pat, bar) (Modifikation: <i>hier für CAMV 35 S Promoter, NOS, CTP2-CP4-EPSPS</i>)
SOP Q 281-01 2018-06	Nachweis von Shiga-Toxin bildenden <i>Escherichia coli</i> (STEC) in Lebensmitteln mittels Multiplex Real-time PCR)
SOP Q 87-03 2017-04	Nachweis von Allergenen (Senf, Sellerie, Soja) mittels Multiplex Real-time PCR

1.5 Untersuchungen von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375

DVO (EU) 2015/1375 Anhang I, Kapitel I Zuletzt geändert 2015-08-10	Durchführungsverordnung mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen; Referenznachweismethode: Magnetrührverfahren für die künstliche Verdauung von Sammelproben
---	--

2 Untersuchung von Futtermitteln ***

2.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln

2.1.1 Photometrische Untersuchungen von Inhaltsstoffen in Futtermitteln *

r-biopharm® UV-Test D-Glucose/D-Fructose Art. No.: 10139106035 2017-08	UV-Test zur Bestimmung von D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
--	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

<p>r-biopharm[®] UV-Test Saccharose/D-Glucose/ D-Fructose Art. No.: 10716260035 2017-11</p>	<p>UV-Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)</p>
<p>r-biopharm[®] UV-Test Lactose/D-Galactose Art. No.: 10176303035 2017-08</p>	<p>UV-Test zur Bestimmung Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)</p>
<p>r-biopharm[®] UV-Test Stärke Art. No.: 10207748035 2017-07</p>	<p>UV-Test zur Bestimmung von nativer Stärke und von Stärkepartialhydrolysaten in Lebensmitteln und anderen Probematerialien (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)</p>

2.1.2 Gravimetrische Untersuchungen von Inhaltsstoffen in Futtermitteln *

<p>ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2002-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)</p>
<p>ASU L 06.00-3 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Gravimetrisches Verfahren – Referenzverfahren (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)</p>
<p>ASU L 06.00-4 2007-04</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)</p>
<p>ASU L 06.00-6 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt – Referenzverfahren (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)</p>
<p>VDLUFA-Methode Band III 6.1.1 3. Aufl. 1976, 3. Erg. 1993</p>	<p>Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Pflanzliche Gerüstsubstanz – Bestimmung der Rohfaser</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

2.1.3 Titrimetrische Untersuchungen von Inhaltsstoffen in Futtermitteln

ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl – Referenzverfahren (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
--------------------------	---

2.1.4 Bestimmung von Elementen in Futtermitteln mittels Atomabsorptionsspektroskopie (AAS) ***

DIN EN 14083 2003-07	Lebensmittel – Bestimmung von Elementspuren – Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss (Modifikation: <i>Analyte nur Blei und Cadmium, Matrix Futtermittel</i>)
-------------------------	--

SOP Q 126-01 2016-07	Quecksilberbestimmung mittels DMA-80 in Futtermitteln
-------------------------	---

ASU L 07.00-56 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
---------------------------	--

2.1.5 Gaschromatographische Untersuchungen von Fettsäuren in Futtermitteln mit Standarddetektoren

DIN EN ISO 12966-3 2010-04	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 3: Herstellung von Methylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH)
-------------------------------	---

2.1.6 Bestimmung von Mykotoxinen und Konservierungsstoffen in Futtermitteln mittels Flüssigchromatographie (HPLC) und konventionellen Detektoren (UV/VIS) *

DIN EN ISO 16050 2011-09	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von - Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Getreiden, Nüssen und verwandten Produkten - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
-----------------------------	--

DIN EN 14132 2009-09	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste und Röstkaffee - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
-------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

DIN EN 15891 2010-12	Lebensmittel - Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Getreideerzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
ASU L 15.01/02-2 2006-12 Berichtigung 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zearalenon in Weizen und Roggen - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)

2.2 Mikrobiologische Untersuchungen von Futtermitteln

2.2.1 Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Futtermitteln ***

ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren (Modifikation: <i>Matrix Futtermittel</i>)
ISO 15213 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfid-reduzierenden Bakterien (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

DIN ISO 16649-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
DIN ISO 21528-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezähltechnik
DIN EN ISO 4833 2003-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN EN ISO 6579 2007-10	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. (Modifikation: <i>andere Bestätigungsreaktion</i>)
DIN EN ISO 6888-1 2003-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar
DIN EN ISO 7932 2005-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 11290-1 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 1: Nachweisverfahren (Modifikation: <i>andere Bestätigungsreaktion</i>)
DIN EN ISO 11290-2 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 2: Zählverfahren (Modifikation: <i>andere Bestätigungsreaktion</i>)
DIN EN ISO 13720 2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp. (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)

2.2.2 Nachweis von antimikrobiell wirksamen Substanzen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Futtermitteln

VDLUFA Methode Band III 28.4.1 3. Aufl. 1976, 7. Erg. 2007	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln—Mikrobiologische Verfahren - Mikrobiologisches Verfahren zum Nachweis von antimikrobiell wirksamen Substanzen: Grundmodul (Screening)
---	--

2.3 Molekularbiologische Untersuchungen von Futtermitteln

2.3.1 Nachweis von Mikroorganismen mittels PCR in Futtermitteln *

ASU L 00.00-52 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Polymerase-Kettenreaktion (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-95(V) 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)

2.3.2 Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) mittels Real-Time PCR in Futtermitteln *

ASU L 00.00-105 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
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 (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)

3 Untersuchungen von Oberflächen in der Lebensmittelproduktion und Bedarfsgegenständen

3.1 Nachweis von Bakterien mittels PCR auf Oberflächen in der Lebensmittelproduktion und Bedarfsgegenständen ***

ASU L 00.00-52 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Polymerase-Kettenreaktion (Modifikation: <i>Matrix Oberfläche</i>)
---------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

ASU L 00.00 95 (V) 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln - PCR-Verfahren (Modifikation: <i>Matrix Oberfläche</i>)
-------------------------------	---

3.2 Nachweis von Bakterien mittels Real-PCR auf Oberflächen in der Lebensmittelproduktion und Bedarfsgegenständen

SOP Q 214-02 2015-01	PCR- Nachweis von „blown pack“-verursachenden Clostridien in vakuumverpackten Fleischwaren
-------------------------	---

3.3 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

DIN ISO 18593 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen mittels Abklatschplatten und Tupfer
--------------------------	--

4 Mikrobiologische Untersuchung von Wasser (Badewasser sowie Roh- und Prozesswasser aus Industrieanlagen)

4.1 Nachweis von Mikroorganismen in Prozesswasser mittels molekularer Detektionssysteme (MDS)

Sigma-Aldrich HybriScan®D Legionella Kat. Nr. 16593 2015-09	HybriScan®D <i>Legionella</i> - Molekularbiologisches Schnelltestsystem zum Nachweis von <i>Legionella</i> in Wassersystemen und Klimaanlage (Modifikation: <i>nicht für den Bereich der Gesundheitsvorsorge</i>)
--	--

Sigma-Aldrich HybriScan®D Legionella <i>pneumophila</i> Kat. Nr. 07190 2015-09	HybriScan®D <i>Legionella pneumophila</i> - Molekularbiologisches Schnelltestsystem zum Nachweis von <i>Legionella pneumophila</i> in Wassersystemen und Klimaanlage (Modifikation: <i>nicht für den Bereich der Gesundheitsvorsorge</i>)
--	---

4.2 Bestimmung von Bakterien und Hefen mittels kultureller Untersuchungen

ISO 11731 2017-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen
----------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

DIN EN ISO 6222 (K 5)
1999-07

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

Standort Kulmbach

1 Untersuchungen von Lebensmitteln ***

1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.1.1 Photometrische Untersuchungen von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln *

ASU L 06.00-8
2010-01

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss

ASU L 06.00-9
2008-06
Berichtigung
2009-06

Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Photometrisches Verfahren

r-biopharm®
UV-Test
Nitrat (NO₃-)
Art. No.: 10905658035
2019-11

UV-Test zur Bestimmung des Nitrat (NO₃-) - in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
(Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln*)

r-biopharm®
UV-Test
D-Glucose/D-Fructose
Art. No.: 10139106035
2017-08

UV-Test zur Bestimmung von D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
(Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln*)

r-biopharm®
UV-Test
Saccharose/D-Glucose/
D-Fructose
Art. No.: 10716260035
2017-11

UV-Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
(Modifikation: *hier nur Untersuchung von Lebensmitteln*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

r-biopharm® UV-Test Lactose/D-Galactose Art. No.: 10176303035 2017-08	UV-Test zur Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (Modifikation: <i>hier nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
r-biopharm® UV-Test Ethanol Art. No.: 10176290035 2019-11	UV-Test zur Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (Modifikation: <i>hier nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
r-biopharm® UV-Test Stärke Art. No.: 10207748035 2017-07	UV-Test zur Bestimmung von nativer Stärke und von Stärkepartialhydrolysaten in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (Modifikation: <i>hier nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)

1.1.2 Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln mittels Elektrodenmessung

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch - und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>hier auch für andere Lebensmittel</i>)
--------------------------	---

1.1.3 Gravimetrische Untersuchungen von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln *

ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren (Modifikation: <i>hier auch für andere Lebensmittel</i>)
ASU L 06.00-4 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>hier auch für andere Lebensmittel</i>)
SOP Q 237-01 2015-02	Bestimmung des Fettgehaltes in Lebensmitteln über Mikrowellenaufschluss

1.1.4 Titrimetrische Untersuchungen von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln *

ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Modifikation: <i>hier auch für andere Lebensmittel</i>)
ASU L 07.00-5/2 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Endpunktbestimmung nach Volhard

1.2 Bestimmung von Allergenen, Histaminen in Lebensmitteln einschließlich Gewebe des Zentralem Nervensystems (ZNS) in Fleischerzeugnissen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) *

r-biopharm® RIDASCREEN® Gliadin Art. No.: R7001 2015-10	Sandwich-Enzymimmunoassay (ELISA) zur quantitativen Bestimmung von Kontaminationen durch Prolamine aus Weizen (Gliadin), Roggen (Secalin) und Gerste (Hordein) in Rohware wie Mehl (Buchweizen, Reis, Mais, Hafer, Teff) und Gewürzen sowie in prozessierten Lebensmitteln wie Nudeln, Fertiggerichten, Backwaren, Wurst, Getränken und Eiscreme
r-biopharm® RIDASCREEN® FAST Soya Art. No.: R7102 2016-07	Sandwich-Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von nativem und prozessiertem Sojaprotein in Lebensmitteln
r-biopharm® RIDASCREEN® Risk Material 10/5 Art. No.: R6703 2010-07	Sandwich-Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Risikomaterial (ZNS) in / auf rohen Fleisch- und Wurst- waren sowie auf kontaminierten Oberflächen
r-biopharm® RIDASCREEN® Histamin Art. No.: R1604 2010-06	kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Histamin in Weißwein, Rotwein, Sekt, Milch, Käse, frischem Fisch, Dosenfisch und Fischmehl

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

1.3 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.3.1 Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel</i>)
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ISO 15213 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95
DIN ISO 16649-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
DIN ISO 21528-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezähltechnik (Modifikation: <i>Matrix Hefe: Spatelverfahren, Zusatz von Actidion</i>)
DIN EN ISO 4833 2003-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN EN ISO 6579 2007-10	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp.
DIN EN ISO 6888-1 2003-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

DIN EN ISO 7932 2005-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> – Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 10272-1 2015-04	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-1 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 2: Zählverfahren
DIN EN ISO 13720 2010-12	<i>Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp.</i> (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel</i>)
DIN 10103 1993-08	Mikrobiologische Untersuchungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel</i>)
DIN 10109 1991-09	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
DIN 10161-1 1984-02	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C - Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel; bei Matrix Gewürze Vorbehandlung für Sporenbildner; bei Matrix Hefe Zusatz von Actidion zur Unterdrückung der Hefe</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

DIN 10161-2 1984-02	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C; Tropfplatten-Verfahren (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel; bei Matrix Gewürze Vorbehandlung für Sporenbildner; bei Matrix Hefe Zusatz von Actidion zur Unterdrückung der Hefe</i>)
DIN 10164-1 1986-08	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von Enterobacteriaceae; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
DIN 10164-2 1986-08	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von Enterobacteriaceae; Tropfplatten-Verfahren
ASU L 01.00-2 1991-12 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium; Berichtigung (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel</i>)
ASU L 42.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Keimzahl in Speiseeis; Ausstrichverfahren (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel für die Verwendung in der Tabakindustrie</i>)
Beiblatt Oxid (Kilian M., Bulow P. (1976), Kilian M., Bulow P. (1979), Frampton E. W., Restaino L., Blaszko (1988))	Paralleler Nachweis Coliformer Keime und E. coli in Lebensmitteln (Modifikation: <i>Nachweis auf thermotolerante Coliforme: Bebrütung bei 44°C</i>)

1.3.2 Probenahme und Probenvorbereitung für mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich ***

DIN ISO 18593 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen mittels Abklatschplatten und Tupfer
--------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

2 Untersuchung von Futtermitteln

2.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln

2.1.1 Photometrische Untersuchungen von Inhaltsstoffen in Futtermitteln *

r-biopharm® UV-Test D-Glucose/D-Fructose Art. No.: 10139106035 2017-08	UV-Test zur Bestimmung von D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien - Schnellmethode für Analyse von Wein (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
--	--

r-biopharm® UV-Test Lactose/D-Galactose Art. No.: 10176303035 2017-08	UV-Test zur Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
---	--

r-biopharm® UV-Test Stärke Art. No.: 10207748035 2017-07	UV-Test zur Bestimmung von nativer Stärke und von Stärkepartialhydrolysate in Lebensmitteln und anderen Probematerialien (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
--	---

r-biopharm® UV-Test Saccharose/D-Glucose/ D-Fructose Art. No.: 10716260035 2017-11	UV-Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
---	---

2.1.2 Gravimetrische Untersuchungen von Inhalts- und Zusatzstoffen in Futtermitteln *

ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
--	--

ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
--------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

ASU L 06.00-4 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
SOP Q 237-01 2015-02	Bestimmung des Fettgehaltes in Lebensmitteln über Mikrowellenaufschluss (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)

2.1.3 Titrimetrische Untersuchungen von Inhaltsstoffen in Futtermitteln ***

ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl – Referenzverfahren (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
--------------------------	--

2.1.4 Bestimmung von Mykotoxinen in Futtermitteln mittels Enzymimmunoassay (ELISA) *

r-biopharm® RIDASCREEN® Aflatoxin B1 30/15 Art.No.: R1211 2016-09	kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Aflatoxin B1 in Getreide und Futtermitteln
r-biopharm® RIDASCREEN® Ochratoxin A 30/15 Art. No.: R1311 2019-01	kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Ochratoxin A-Rückständen in Getreide, Futtermitteln, Bier und Schweineserum
r-biopharm® RIDASCREEN® Zearalenon Art. No.: R1401 2012-09	kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Zearalenon-Rückständen in Getreide, Futtermitteln, Bier, Serum und Urin
r-biopharm® RIDASCREEN® Aflatoxin Total Art. No.: R4701 2016-09	kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Aflatoxin in Getreide und Futtermitteln
r-biopharm® RIDASCREEN® DON Art. No.: R5906 2009-06	kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Malz, Futtermitteln, Bier und Würze

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

2.2 Mikrobiologische Untersuchungen von Futtermitteln

2.2.1 Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Futtermitteln *

ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
ISO 15213 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfid-reduzierenden Bakterien (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95 (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
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 (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)
DIN ISO 16649-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
DIN ISO 21528-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezähltechnik
DIN EN ISO 4833 2003-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN EN ISO 6579 2007-10	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. (Modifikation: <i>andere Bestätigungsreaktion</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

DIN EN ISO 6888-1 2003-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar
DIN EN ISO 7932 2005-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 11290-1 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 1: Nachweisverfahren (Modifikation: <i>andere Bestätigungsreaktion</i>)
DIN EN ISO 11290-2 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 2: Zählverfahren (Modifikation: <i>andere Bestätigungsreaktion</i>)
DIN EN ISO 13720 2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse – Zählung von präsumtiven <i>Pseudomonas</i> spp. (Modifikation: <i>hier nur für Futtermittel</i>)

2.3 Einfache visuelle Untersuchungen von Futtermitteln ***

VO (EU) 152/2009 Anhang VI 2009-01	Verordnung zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln Analysemethoden zur Bestimmung der Bestandteile tierischen Ursprungs bei der amtlichen Untersuchung von Futtermitteln Bedingungen für den mikroskopischen Nachweis, die Identifizierung oder die Schätzung von Bestandteilen tierischen Ursprungs in Futtermitteln
--	--

3 Sonstige Untersuchungen

DIN 54378 1993-04	Prüfung von Papier, Karton und Pappe; Bestimmung der Oberflächenkolonienzahl (OKZs)
----------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

DIN EN ISO 14698-2
2004-02

Reinräume und zugehörige Reinraumbereiche -
Biokontaminationskontrolle - Teil 2: Auswertung und Interpretation
von Biokontaminationsdaten
(hier: *nicht für den Bereich der Medizinprodukte*)

Abgestimmtes
Arbeitsergebnis des
Arbeitskreises
„Qualitätssicherung –
Schimmelpilze in
Innenräumen“
LGA Baden-Württemberg
14.12.2001
(überarbeitet 12.2004)

Schimmelpilze in Innenräumen – Nachweis, Bewertung,
Qualitätsmanagement
(Modifikation: *hier nur für Punkt 6.1 Probenahmeverfahren,
Probenaufarbeitung und Nachweisverfahren von Schimmelpilzen im
Innenraum mittels Kultivierung*)

4 Wasser (Trinkwasser sowie Roh- und Prozesswasser aus Industrieanlagen) ***

4.1 Probenahme

DIN EN ISO 5667-1 (A 4)
2007-04

Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung
von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken

DIN ISO 5667-5 (A 14)
2011-02

Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur
Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und
Rohrnetzsystemen

DIN EN ISO 5667-3 (A 21)
2013-03

Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und
Handhabung von Wasserproben

DIN EN ISO 19458 (K 19)
2006-12

Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische
Untersuchungen

UBA Empfehlung 02.06.2017
i. V. m.
DVGW W551

Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum
Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen
und Nassabscheidern

VDI 2047
Blatt 2
2015-01

Rückkühlwerke - Sicherstellung des hygienegerechten Betriebs von
Verdunstungskühlanlagen (VDI-Kühlturmregeln)
(hier *nur Probenahme*)

VDI 6022
Blatt 1
2017-01

Raumlufttechnik - Raumluftqualität - Hygieneanforderungen an
raumlufttechnische Anlagen und Geräte (VDI-Lüftungsregeln)
(hier *nur Probenahme*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

4.2 Mikrobiologische Untersuchungen

DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration
ISO 11731 2017-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen
TrinkwV § 15 Absatz (1c)	Bestimmung der Koloniezahl bei 22 °C/36 °C

4.3 Bestimmung des pH-Wertes und der Leitfähigkeit

DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts
DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit

5 Untersuchungen von Schwimm- und Badebeckenwasser ***

5.1 Probenahme

DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken
DIN EN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

DIN 38402-A 14 1986-03	Probenahme von Rohwasser und Trinkwasser
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2013-03	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
DIN 19643-1 2012-11	Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser - Teil 1: Allgemeine Anforderungen

5.2 Mikrobiologische Untersuchungen

DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration
ISO 11731 2017-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen
TrinkwV § 15 Absatz (1c)	Bestimmung der Koloniezahl bei 22 °C/36 °C

5.3 Physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts
DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

DIN EN ISO 7393-2 (G 4-2) Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und
2017-04 Gesamtchlor - Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Diethyl-1,4-
Phenylendiamin für Routinekontrollen

Standort Rostock

1 Untersuchungen von Lebensmitteln

1.1 Mikrobiologische Untersuchungen

1.1.1 Nachweis von Bakterien mittels kultureller Untersuchungen in Lebensmitteln

DIN ISO 16649-2 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales
2009-12 Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia
coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-
Indol- β -D-Glucuronid
(Modifikation: *hier nur für Lebensmittel*)

DIN ISO 21528-2 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales
2009-12 Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae -
Teil 2: Koloniezähltechnik
(Modifikation: *hier nur für Lebensmittel*)

DIN EN ISO 6579 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales
2007-10 Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp.
(Modifikation: *hier nur für Lebensmittel; Bestätigung nur durch PCR*)

DIN EN ISO 11290-1 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales
2005-01 Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria
monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
(Modifikation: *hier nur für Lebensmittel; Bestätigung nur durch PCR*)

DIN EN ISO 11290-2 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales
2005-01 Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria
monocytogenes - Teil 2: Zählverfahren
(Modifikation: *hier nur für Lebensmittel; Bestätigung nur durch PCR*)

DIN EN ISO 4833 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales
2003-06 Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen -
Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C
(Modifikation: *hier nur für Lebensmittel*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

DIN 10161-1 1984-02	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>hier auch für andere Lebensmittel</i>)
DIN 10161-2 1984-02	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C; Tropfplatten-Verfahren
DIN 10164-1 1986-08	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von Enterobacteriaceae; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>hier auch für andere Lebensmittel</i>)
DIN 10164-2 1986-08	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von Enterobacteriaceae; Tropfplatten-Verfahren (Modifikation: <i>hier auch für andere Lebensmittel</i>)

**1.1.2 Probenahme und Probenvorbereitung für mikrobiologische Untersuchungen von
Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *****

DIN ISO 18593 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen mittels Abklatschplatten und Tupfer
--------------------------	--

1.2 Nachweis von Mikroorganismen in Lebensmitteln mittels PCR-Verfahren

ASU L 00.00-52 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Polymerase-Kettenreaktion
ASU L 00.00-95(V) 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln - PCR-Verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

Standorte Bitterfeld-Wolfen (W), Kulmbach (K), Rostock (R)

1 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV - ***

Probennahme

Verfahren	Titel	Standort
DIN EN ISO 5667-01 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probennahmeprogrammen und Probennahmetechniken	W, K, R
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	W, K, R
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2019-07	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben	
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	W, K, R

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren	Standort
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	W, K, R
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	W, K, R

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

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren	Standort
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	W, K, R
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	W, K, R
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	W, K, R

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren	Standort
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	W, K, R
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	W, K, R

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14344-01-00

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren	Standort
6	Eisen	nicht belegt	
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt	
8	Geruch (als TON)	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10	W, R
		DIN EN 1622 (B 3) Anhang C 2006-10	K
9	Geschmack	nicht belegt	W, K, R
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)	W, K, R
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)	W, K, R
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C8) 1993-11	W, K, R
13	Mangan	nicht belegt	
14	Natrium	nicht belegt	
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt	
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt	
17	Sulfat	nicht belegt	
18	Trübung	nicht belegt	
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	W, K, R
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt	

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

Parameter	Verfahren	Standort
Legionella spec.	ISO 11731 2017-05 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018	W, K, R

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-14344-01-00

**2 Probennahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8
42. BImSchV**

Probennahme

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

Mikrobiologische Untersuchungen

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

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 des LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IFU	International Federation of Fruit Juice Producers
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
SOP Q	Standard Operating Procedure - Hausverfahren BECIT GmbH