

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 18.08.2022

Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Urkundeninhaber:

Labor Kneißler GmbH & Co. KG
Unterer Mühlweg 10, 93133 Burglengenfeld

Prüfungen in den Bereichen:

sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, molekularbiologische, immunologische, serologische, histologische und visuelle Untersuchung von Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;

Probenahme von Lebensmitteln;

mikrobiologische, molekularbiologische, physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Kosmetika, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln; physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Rohwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser und Wasser aus Rückkühlwerken;

Probenahme von Schwimm- und Badebeckenwasser;

Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung mit Ausnahme der radioaktiven Stoffe,

Probenahme von Roh- und Trinkwasser;

Fachmodul Wasser;

Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8

42. BImSchV;

Veterinärmedizin

Prüfgebiete: Virologie

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>

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.

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 und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

1.1 Probenahme

DIN ISO 16000-18 2012-01	Innenraumluftverunreinigungen - Teil 16: Nachweis und Zählung von Schimmelpilzen - Probenahme durch Impaktion - Innenraumluftverunreinigungen
ASU L 06.00-59 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung
ASU B 80.00-5 2019-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Verfahren für Probenahmetechniken zur mikrobiologischen Untersuchung von Oberflächen mit Lebensmittelkontakt mittels Abklatschplatten und Tupfer
QMAA-PN-17, Rev. 8 2018-08	Probenahme an Schlachtkörpern und Zerlegeteilen

1.2 Sensorische Untersuchungen von Aussehen, Geruch, Geschmack und Haptik von Lebensmitteln

1.2.1 Bestimmung von Aussehen, Geruch, Geschmack und Haptik von Lebensmitteln mittels einfach beschreibender Prüfungen **

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung
ASU L 00.90-14 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

QMAA-S-01, Rev. 16 2020-11	Allgemeine Sinnenprüfung von Lebensmitteln
QMAA-S-49, Rev. 1 2017-06	Bestimmung der Lachsfarbe mittels SalmoFan™
QMAA-S-52, Rev. 2 2021-03	Bestimmung der Fluoreszenz von Frischfleisch mittels Fluoreszenzlampe

1.2.2 Bestimmung von Aussehen, Geruch, Geschmack und Haptik von Lebensmitteln mittels spezieller sensorischer Prüfungen **

ASU L 00.90-4 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Rangordnungsprüfung
ASU L 00.90-7 2021-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Dreiecksprüfung
DLG-5-Punkte-Schema® 9. Auflage 2019	DLG Prüfbestimmungen: Sensorische Prüfung von Brot, feinen Backwaren, Getreidenährmitteln und Süßwaren
DLG-5-Punkte-Schema® 9. Auflage 2019	DLG Prüfbestimmungen: Sensorische Prüfung von Tiefkühlkost, Fertiggerichte, SB- Frischfleisch, Fisch- und Seafood-Erzeugnissen und Feinkost
DLG-5-Punkte-Schema® 9. Auflage 2019	DLG Prüfbestimmungen: Sensorische Prüfung von Fleischerzeugnissen (Schinken und Wurst)
DLG-5-Punkte-Schema® 9. Auflage 2019	DLG Prüfbestimmungen: Sensorische Prüfung von Milch und Milchprodukten, einschließlich Speiseeis und Butter
DLG-5-Punkte-Schema® 9. Auflage 2019	DLG Prüfbestimmungen: Sensorische Prüfung von Fruchtgetränken und Erfrischungsgetränken
QMAA-S-09, Rev. 4 2020-10	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln nach 5-Punkte-Schema
QMAA-S-19, Rev. 9 2020-09	ISQM-Sensorik von Lebensmitteln nach 5-Punkte-Schema
QMAA-S-20, Rev. 4 2018-12	Sensorische Überprüfung von qualitativ bewertbaren Eigenschaften der Butter

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

QMAA-S-21, Rev. 6 2018-12	Sensorische und physikalische Untersuchung der Qualitätsmerkmale von Eiern
QMAA-S-29, Rev. 1 2013-10	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln auf Packstoffgeruch
QMAA-S-31, Rev. 1 2013-11	Koch- und Bratprobe von Frischfleisch zur sensorischen Beurteilung der flüchtigen Geruchsstoffe
QMAA-S-32, Rev. 3 2015-01	Sensorische und physikalische Überprüfung der Anforderungen an Nürnberger Rostbratwürste
QMAA-S-34, Rev. 2 2018-02	Sensorische Rangfolgeprüfung von Lebensmitteln
QMAA-S-35, Rev. 1 2014-01	Sensorische Überprüfung ausgewählter Eigenschaften von Rohwürsten
QMAA-S-36, Rev. 1 2014-04	Sensorische Beurteilung flüchtiger Geruchsstoffe in Fischprodukten mittels Kochprobe
QMAA-S-38, Rev. 3 2018-01	Präparative Untersuchung von Lebensmitteln auf Schädlingsbefall
QMAA-S-39, Rev. 3 2017-05	Spezialsensorik von Lebensmitteln
QMAA-S-41, Rev. 4 2017-02	Sensorik von Lebensmitteln mit Abgleich bzw. Erstellung von Spezifikationen/Basisuntersuchungen
QMAA-S-42, Rev. 12 2020-09	Beschreibung der sensorischen Merkmale von Lebensmitteln
QMAA-S-48, Rev. 6 2020-09	Kundenspezifische Sensorik von Lebensmitteln nach 5-Punkte-Schema, Teil I
QMAA-S-50, Rev. 1 2018-02	Sensorische und physikalische Überprüfung der Anforderungen an Pommes
QMAA-S-53, Rev. 2 2021-02	Sensorik zur Einstufung nach Handelsklassenverordnung bei Frischfleisch (Geflügel)
QMAA-S-54, Rev. 2 2020-09	Kundenspezifische Sensorik von Lebensmitteln nach 5-Punkte-Schema, Teil II

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

R-Biopharm RIDASCREEN®Risk Material 10/5, R6703 2010-07	Enzymimmunoassay zur Bestimmung von Risikomaterial (ZNS) auf Oberflächen
R-Biopharm RIDASCREEN®Gliadin, R7001 2015-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadin (Gluten) in Lebensmitteln
R-Biopharm RIDASCREEN®Gliadin competitive, R7021 2016-09	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadin (Gluten) in fermentierten bzw. hydrolysierten Lebensmitteln
R-Biopharm RIDASCREEN®Zearalenon, R1401 2012-09	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Zearalenon in Lebens- und Futtermitteln
R-Biopharm RIDASCREEN®DON R5906 2009-06	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Deoxynivalenol in Lebensmitteln
R-Biopharm RIDASCREEN®Fumonisin R3401 2016-12	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Fumonisin in Mais und Maisprodukten
R-Biopharm RIDASCREEN®Ochratoxin A 30/15, R1311 2020-03	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Ochratoxin A in Lebens- und Futtermitteln
R-Biopharm RIDASCREEN®Histamin R1604 2010-06	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Histamin in Lebensmitteln
R-Biopharm RIDASCREEN®SET Total R4105 2020-10	Enzymimmunoassay für den Nachweis von Staphylokokken-Enterotoxin (A-E) in Lebensmitteln

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

Romer Labs Nutri L ^í nia [®] Casein-E NC-6031/96 2018-11	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Casein in Lebensmitteln
Romer Labs Nutri L ^í nia [®] BLG-E NC-6035/96 2017-02	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von β -Lactoglobulin in Lebensmitteln
QMAA-E-18, Rev. 3 2020-10	Nachweis von mikrobieller Transglutaminase (MTG) in Fleisch-, Fisch- und Backwaren sowie in Milcherzeugnissen mittels ELISA

1.4 Mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetik und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

1.4.1 Probenvorbereitung für mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen

QMAA-M-02.06, Rev. 7 2019-09	Probenvorbereitung für die qualitative Analytik spezifischer Keime
QMAA-P-11, Rev. 5 2016-12	Allgemeine Vorbereitung für die Visualisierung von PCR-Amplifikaten

1.4.2 Nachweis und Keimgehaltsbestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich **

ISO 15213 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfid-reduzierenden Bakterien (Modifikation: <i>Bestätigung durch aerobe Bebrütung</i>)
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Modifikation: <i>Bebrütung für Joghurt: 48 h bei 30°C, anschließend 48 h bei 42°C</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>YGC-Agar statt DRBC</i>)

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

DIN EN ISO 10272-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren
DIN ISO 16000-17 2010-06	Innenraumluftverunreinigungen - Teil 17: Nachweis und Zählung von Schimmelpilzen - Kultivierungsverfahren
ASU B 80.00-3 1998-01	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)
ASU L 00.00-20 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmitteln
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 2: Zählverfahren (Modifikation: <i>Rapid-L.mono-Protokoll, 48 h Inkubation auf ALOA</i>)
ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 1: Nachweisverfahren (Modifikation: <i>Rapid-L.mono-Protokoll, 24 h Inkubation auf ALOA</i>)
ASU L 00.00-33 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ASU L 00.00-55 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Modifikation: <i>Koagulase-Nachweis mit RFP-Agar</i>)
ASU L 00.00-56 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Modifikation: <i>Bestätigung mittels MUP</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
ASU L 00.00-100 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Modifikation: <i>Spiralplater</i>)
ASU L 00.00-133/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 1: MPN-Technik
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik (Modifikation: <i>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>Spiralplater</i>)
ASU L 06.00-32 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-39 1994-05	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnisse - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Bestätigung durch aerobe Bebrütung</i>)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Inkubation bei 30°C</i>)
MinTafWV Anlage 2 Nr. 1 1984-08	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser - Untersuchung von Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser auf <i>Escherichia Coli</i> und Coliforme Keime

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

MinTafWV Anlage 2 Nr. 2 1984-08	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser - Untersuchung von Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser auf Fäkalstreptokokken
MinTafWV Anlage 2 Nr. 3 1984-08	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser - Untersuchung von Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser auf Pseudomonas aeruginosa
MinTafWV Anlage 2 Nr. 5 1984-08	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser - Untersuchung von Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser auf kultivierbare Mikroorganismen
QMAA-M-05.00, Rev. 8 2021-02	Bestimmung der Gesamtkeimzahl in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben
QMAA-M-05.01, Rev. 6 2021-02	Bestimmung der Keimzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben
QMAA-M-05.03, Rev. 5 2018-09	Bestimmung der Keimzahl von E-coli und coliformen Keimen
QMAA-M-05.04, Rev. 2 2015-01	Nachweise von Proteus spp. in rohem Fleisch
QMAA-M-05.05, Rev. 6 2020-10	Paralleler Nachweis von coliformen Keimen und E. coli in Lebens- und Futtermitteln
QMAA-M-05.07, Rev. 7 2021-02	Nachweis und Bestimmung der Keimzahl von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben
QMAA-M-05.09, Rev. 4 2014-10	Bestimmung der Keimzahl von Bacillus cereus in Lebensmitteln und Futtermitteln
QMAA-M-05.10, Rev. 4 2015-12	Bestimmung der Keimzahl von aeroben und anaeroben Sporenbildnern in Lebens- und Futtermitteln
QMAA-M-05.12, Rev. 4 2014-02	Nachweis von sulfitreduzierenden Clostridien in Säften und Saftkonzentraten
QMAA-M-05.14, Rev. 5 2020-11	Bestimmung der Keimzahl von Enterokokken in Fleisch und Fleischerzeugnissen
QMAA-M-05.23, Rev. 4 2014-12	Nachweis osmophiler/osmotoleranter Hefen als Schadorganismen in Zucker sowie Rohstoffen und Lebensmitteln mit hohem Zuckergehalt

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

QMAA-M-05.25, Rev. 7 2021-02	Nachweis und Bestimmung der Keimzahl von <i>Pseudomonas</i> spp. in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben
QMAA-M-05.28, Rev. 4 2020-03	Nachweis von <i>Alicyclobacillus</i> spp. in Fruchtsäften
QMAA-M-05.29, Rev. 4 2020-11	Nachweis von Peroxidbildnern in Lebens- und Futtermitteln mittels ABTS
QMAA-M-05.33, Rev. 1 2014-02	Bestimmung der Keimzahl von säuretoleranten Verderbniserregern in Fruchtsäften und Fruchtsaftkonzentraten
QMAA-M-05.34, Rev. 3 2020-10	Bestimmung der Keimzahl von <i>E. coli</i> in Lebensmitteln mittels MPN-Verfahren
QMAA-M-05.41, Rev. 1 2016-06	Qualitativer Nachweis von Hefen und Schimmel in Milchprodukten
QMAA-M-05.42, Rev. 2 2021-03	Nachweis von Methicillin-resistentem <i>Staphylococcus aureus</i> in Lebensmitteln und Umfeldproben
QMAA-M-05.44, Rev. 3 2018-08	Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl von <i>Salmonella</i> spp. In Lebensmitteln mittels MPN-Verfahren
QMAA-M-05.45, Rev. 1 2018-02	Nachweis von ESBL („Extended Spectrum Beta-Lactamase“)-bindenden Keimen in Lebensmitteln

1.4.3 Nachweis von spezifischen Keimen mittels Differenzierung in Lebens- und Futtermitteln **

Carl Roth® Gram-Färbekit HP02 2016-01	Färbungen mikrobiologischer Präparate
Liofilchem® EnteroPluri-Test REF 78619 2013-04	Biochemische Identifizierung von Enterobacteriaceae mittels Testkit
Oxoid Microbact Oxidase Strips MB0266 2014-01	Biochemischer Nachweis der Cytochromoxidase

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

QMAA-M-07.07, Rev. 2 2012-11	Glucose-Fermentationstest
QMAA-M-07.17, Rev. 2 2016-12	Kulturelle und serologische Bestätigung von <i>Campylobacter</i> spp. in Isolaten aus Geflügel und Ei
QMAA-M-07.18, Rev. 2 2020-10	Kulturelle und serologische Bestätigung von <i>Shigella</i> spp. in Isolaten aus Obst und Gemüse, Nüssen, Fleisch, Wasser und Umfeldproben

1.4.4 Bestimmung von Hemmstoffen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Lebensmitteln

AVV LmH Anlage 4, Punkt 3.9 zuletzt geändert 2014-10-20	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis, Untersuchung auf Hemmstoffe in Muskulatur, Niere und Leber, Dreiplattenhemmstofftest
---	---

1.4.5 Probenvorbereitung mittels DNA-Extraktion für die molekularbiologische Untersuchung in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetik und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich **

QMAA-P-04.01, Rev. 6 2018-08	Allgemeine Probenvorbereitung und DNA-Extraktion zum Nachweis von Bakterien mittels real-time PCR
QMAA-P-04.02, Rev. 5 2020-06	Allgemeine Probenvorbereitung und DNA-Extraktion zum Nachweis von Allergenen, Tierarten, GMO und Geschlechtsbestimmung Rind
QMAA-P-04.03, Rev. 2 2020-10	Allgemeine Probenvorbereitung und RNA-Extraktion zum Nachweis von SARS-CoV-2
QMAA-P-28, Rev. 4 2020-10	Allgemeine Probenvorbereitung und DNA-Extraktion zur Sequenzanalyse mittels Next Generation Sequencing (NGS)

1.4.6 Qualitativer Nachweis von Bakterien und Viren in Lebens- und Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels real-time PCR *

Bio-Rad iQ-Check® Salmonella II Kit 357-8123 2015-02	Qualitative Bestimmung von Salmonellen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben mittels Real-Time PCR
---	---

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

Bio-Rad iQ-Check® Listeria monocytogenes II Kit 357-8124 2013-08	Qualitative Bestimmung von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben mittels Real-Time PCR
Bio-Rad iQ-Check® Campylobacter 357-8135 2012-03	Qualitative Bestimmung von Campylobacter in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels Real-Time PCR
Congen SureFast® Clostridium estertheticum PLUS F5160 2019-07	Qualitativer Nachweis von Clostridium estertheticum in Lebensmittel- und Umfeldproben mittels Real-Time PCR
AniCon Labor GmbH Kylt® SARS-CoV-2 Screening RTU 3146x 2020-03	Qualitativer Nachweis von SARS-CoV-2 aus Lebensmitteln und Umfeldproben mittels Real-Time qPCR (Kylt)
Microbiologique Inc., SARS-CoV-2 B-1229 2020-04	Qualitativer Nachweis von SARS-CoV-2 aus Lebensmitteln und Umfeldproben mittels Real-Time qPCR (IEH)

**1.4.7 Qualitativer Nachweis von Mikroorganismen in Lebensmitteln und Umfeldproben,
Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels multiplex PCR ****

ASU L 00.00-150 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 in Lebensmitteln mittels Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) (Modifikation: <i>Bestimmung mittels multiplex PCR</i>)
R-Biopharm SureFast® MRSA 4plex F7117 2020-06	Qualitativer Nachweis von Methicillin-resistentem Staphylococcus aureus in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels multiplex real- time PCR
R-Biopharm SureFast® Yersinia 3plex F5132 2020-02	Qualitativer Nachweis von Yersinia enterocolitica und Yersinia pseudotuberculosis in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels multiplex real-time PCR

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

Microbiologique, Inc. PB100701-SAL, PB100701-SALMC 2018-09	Qualitativer Nachweis von Salmonellen mittels multiplex PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
Microbiologique, Inc. PB100701-STEC, PB100701-STECMC 2018-08	Qualitativer Nachweis von Shigatoxin(Verotoxin)-bildenden E. coli mittels multiplex PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
Microbiologique, Inc. PB021201-MONO, PB100701-MONOMC 2018-08	Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes mittels multiplex PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
QMAA-P-13, Rev. 4 2018-08	Qualitativer Nachweis von Shigellen mittels multiplex PCR in Obst und Gemüse, Nüssen, Fleisch, Wasser und Umfeldproben
QMAA-P-16, Rev. 3 2018-08	Qualitativer Nachweis von Campylobacter mittels multiplex PCR in Geflügel und Ei
QMAA-P-26, Rev. 1 2018-08	Process Control Index Testing (PCT) mittels multiplex PCR in Lebensmitteln

1.4.8 Qualitativer Nachweis von Tierarten, gentechnisch veränderten Organismen und Allergenen in Lebens- und Futtermitteln mittels real-time PCR *

R-Biopharm SureFood® ALLERGEN ID Celery S3605 2019-02	Qualitativer Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR - Sellerie
R-Biopharm SureFood® ALLERGEN ID Mustard S3609 2019-02	Qualitativer Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR - Senf
R-Biopharm SureFood® ALLERGEN ID Soya S3601 2019-02	Qualitativer Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR - Soja

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

R-Biopharm
SureFood® ALLERGEN ID Lupin
S3611
2019-07

Qualitativer Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln
mittels Real-Time PCR - Lupine

R-Biopharm
SureFood® ALLERGEN ID
Pistachio
S3614
2020-01

Qualitativer Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln
mittels Real-Time PCR - Pistazie

R-Biopharm
SureFood® ANIMAL ID Chicken
IAAC
S6115
2019-01

Qualitativer Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln
mittels Real-Time PCR - Huhn

R-Biopharm
SureFood® ANIMAL ID Turkey
IAAC
S6116
2019-01

Qualitativer Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln
mittels Real-Time PCR - Pute

R-Biopharm
SureFood® ANIMAL ID Pork
IAAC
S6114
2019-01

Qualitativer Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln
mittels Real-Time PCR - Schwein

R-Biopharm
SureFood® ANIMAL ID Beef
IAAC
S6113
2019-01

Qualitativer Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln
mittels Real-Time PCR - Rind

R-Biopharm
SureFood® ANIMAL ID Horse
IAAC
S6118
2019-01

Qualitativer Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln
mittels Real-Time PCR - Pferd

R-Biopharm
SureFood® GMO SCREEN 35S +
NOS + FMV
S2026
2019-04

Qualitativer Nachweis von GMO in Lebensmitteln
mittels Real-Time PCR

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

1.4.9 Qualitativer Nachweis von Tierarten, gentechnisch veränderten Organismen und Allergenen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels multiplex PCR **

QMAA-P-18, Rev. 6 2020-10	Qualitativer Nachweis von Tierarten mittels multiplex PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben
QMAA-P-19, Rev. 5 2018-08	Qualitativer Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen mittels multiplex PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben
QMAA-P-20, Rev. 5 2018-08	Qualitativer Nachweis von Allergenen mittels multiplex PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben
QMAA-P-24, Rev. 5 2018-08	Geschlechtsbestimmung mittels multiplex PCR in Rindfleisch
QMAA-P-27, Rev. 2 2018-11	Geschlechtsbestimmung mittels multiplex PCR in Schweinefleisch

1.4.10 Nachweis von Tierarten, Bakterien, Hefen- und Schimmelpilzen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels Next Generation Sequencing (NGS) **

Illumina Inc. Nextera™ DNA Flex Library Prep, 20018704, 2019-03	Speziesidentifizierung von Mikroorganismen mittels NGS aus Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und Umfeldproben
QMAA-P-31, Rev. 2 2020-01	Nachweis von Bakterien durch Analyse variabler Sequenzen mittels NGS aus Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und Umfeldproben
QMAA-P-32, Rev. 2 2020-10	Nachweis von Hefen- und Schimmelpilzen durch Analyse variabler Sequenzen mittels NGS aus Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und Umfeldproben
QMAA-P-33, Rev. 2 2020-01	Nachweis von Tierarten durch Sequenz-Analyse mittels NGS aus Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben

1.4.11 Sequenzanalyse in Lebensmitteln und Umfeldproben

QMAA-P-34, Rev. 1 2019-12	Bioinformatische Analyse von NGS-Daten aus Lebensmitteln und Umfeldproben
------------------------------	---

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

1.5 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln

1.5.1 Probenvorbereitung, -vorbereitung und -aufarbeitung zur Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen, Elementen, Rückständen und Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln

1.5.1.1 Aufschlüsse zur Bestimmung von Elementen in Lebens- und Futtermitteln **

ASU L 00.00 19/1 2015-06	Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 1: Druckaufschluss (Modifikation: für Quecksilber Stabilisierung mit KBr/KBrO ₃ , für Zinn Salzsäureaufschluss bei 80°C)
VDLUFA III 10.8.1.2 2012	Mikrowellenbeheizter Druckaufschluss (Modifikation: für Quecksilber Stabilisierung mit KBr/KBrO ₃)
QMAA-IA-07, Rev. 11 2021-02	Durchführung von Mikrowellenaufschlüssen

1.5.1.2 Mechanische Probenvorbereitung zur Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln **

ASU F 0098 2013-04	Untersuchung von Futtermitteln – Leitfaden für die Probenvorbereitung (Einschränkung: nur für Dosenfutter für Heimtiere, halbfeuchtes Heimtierfutter und Kauartikel für Hunde)
ASU L 06.00-1 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung
VDLUFA VI C 5 2000	Milch und Milchprodukte - Probenvorbereitung - Probenvorbereitung für die Untersuchungen mit chemischen und physikalischen Methoden
QMAA-PV-01, Rev. 5 2021-02	Probenvorbereitung und -lagerung von Lebensmitteln und Futtermitteln für die Untersuchung mit physikalischen, physikalisch- chemischen und chemischen Methoden
QMAA-PV-02, Rev. 6 2020-09	Probenvorbereitung von pflanzlichen Proben für die Rückstandsanalytik (Pestizide)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

1.5.1.3 Probenvorbereitung für physikalisch-chemische Untersuchungen

VO (EG) Nr. 1882/2006 Anhang C 2006-12-19	Verordnung (EG) Nr. 1882/2006 vom 19. Dezember 2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Nitratgehaltes von bestimmten Lebensmitteln; C. Probenaufbereitung
DGF Einheitsmethode C-VI 11d (19) 2019	Fettsäuremethylester – Alkalische Umesterung
QMAA-IA-84, Rev. 3 2022-01	Vortrocknung bzw. Trocknung von Futtermitteln zur Probenvorbereitung für die Elementanalyse

1.5.2 Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebens- und Futtermitteln **

VO (EG) 152/2009 Anhang III Teil A 2009-01-27 zuletzt geändert 2014-06-27	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes
VO (EG) 152/2009 Anhang III Teil H 2009-01-27 zuletzt geändert 2014-06-27	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Gehaltes an Rohölen und -fetten
VO (EG) 152/2009 Anhang III Teil I 2009-01-27 zuletzt geändert 2014-06-27	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohfasergehaltes (Modifikation: <i>Apparatur Fibrebag, Mikrowellenveraschung bei 600°C</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

<p>VO (EG) 152/2009 Anhang III Teil M 2009-01-27 zuletzt geändert 2014-06-27</p>	<p>Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohaschegehaltes (Modifikation: <i>Mikrowellenveraschung bei 600°C</i>)</p>
<p>ASU L 00.00-18 2017-10</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln (Modifikation: <i>Mikrowellenveraschung bei 600°C</i>)</p>
<p>ASU L 01.00-9 2012-01</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milch - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)</p>
<p>ASU L 01.00-20 2013-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull- Berntrop-Verfahren (Modifikation: <i>automatisierte Extraktion</i>)</p>
<p>ASU L 01.00-38 2009-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Magermilch, Molke und Buttermilch - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)</p>
<p>ASU L 02.00-11 2013-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop- Verfahren (Modifikation: <i>automatisierte Extraktion</i>)</p>
<p>ASU L 02.05-2 2009-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Sahne - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)</p>
<p>ASU L 02.06-4(EG) 1981-01</p>	<p>Analyseverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte - Methode 4: Bestimmung des Fettgehaltes (Röse-Gottlieb-Methode)</p>
<p>ASU L 02.06-12 2009-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Kondensmilch und gezuckerter Kondensmilch; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)</p>
<p>ASU L 03.00-8 2007-04</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Gravimetrisches Verfahren nach Schmid- Bondzynski-Ratzlaff (Referenzverfahren)</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamt-trockenmasse von Käse und Schmelzkäse - Referenzverfahren (Modifikation: <i>längere Trocknungszeit</i>)
ASU L 03.00-10 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Käse nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Modifikation: <i>automatisierte Extraktion</i>)
ASU L 04.00-22 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Butter (Modifikation: <i>nach Mikrowellentrocknung</i>)
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren (Modifikation: <i>längere Trocknungszeit</i>)
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren (Modifikation: <i>Mikrowellenveraschung bei 600°C</i>)
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt (Modifikation: <i>z.T. ohne Säurehydrolyse nach Mikrowellentrocknung</i>)
ASU L 08.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren (Modifikation: <i>z.T. ohne Säurehydrolyse nach Mikrowellentrocknung</i>)
ASU L 13.05-3 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten - Modifiziertes Verfahren auf Basis der Methode K-I 2 a der Deutschen Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten und verw. Stoffen (Modifikation: <i>ohne Vortrocknung, mit Säurehydrolyse, automatisierte Extraktion</i>)
ASU L 17.00-4 2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 18.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

ASU L 20.01/02-3 1980-05	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 20.01/02-5 1980-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifikation: <i>automatisierte Extraktion</i>)
ASU L 22.02/04-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in feuchten Teigwaren
ASU L 26.11.03-6 1983-05	Bestimmung des Salzsäureunlöslichen (Sandgehalt) in Tomatenmark (Modifikation: <i>Mikrowellenveraschung bei 600°C, auch für Senf</i>)
ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften (Modifikation: <i>Mikrowellenveraschung bei 600°C</i>)
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade (Modifikation: <i>automatisierte Extraktion</i>)
ASU L 47.00-5 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche (Modifikation: <i>Mikrowellenveraschung bei 600°C</i>)
ASU L 52.01.01-6 1983-11	Bestimmung des Salzsäureunlöslichen (Sandgehalt) in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (Modifikation: <i>Mikrowellenveraschung bei 600°C</i>)
ASU L 52.06-2 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Speisesenf
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Modifikation: <i>Mikrowellenveraschung bei 600°C</i>)
QMAA-C-05, Rev. 14 2021-02	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln - Verfahren nach Weibull und nach Soxhlet
QMAA-C-16, Rev. 9 2021-09	Bestimmung der Trockenmasse bei festen und flüssigen Lebensmitteln und Futtermitteln - Seesandmethode, Mikrowellentrocknung und Trockenschalenmethode
QMAA-C-17, Rev. 6 2019-10	Bestimmung des Aschegehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

QMAA-C-31, Rev. 4 2021-02	Bestimmung des säureunlöslichen Glührückstandes (Sandgehalt) in Lebensmitteln
QMAA-C-62, Rev. 8 2021-02	Bestimmung des Fettgehaltes in Milchprodukten und weiteren Lebensmitteln - Gravimetrisches Verfahren nach Röse-Gottlieb
QMAA-S-03, Rev. 6 2020-01	Präparation von Lebensmitteln zur Ermittlung der Hauptbestandteile
QMAA-S-04, Rev. 3 2017-01	Gravimetrische Bestimmung des Abtropfgewichtes von Lebensmitteln in Aufgussflüssigkeiten
QMAA-S-06, Rev. 9 2017-03	Bestimmung von Gewichten und Einzelgewichten von Lebensmitteln in Fertigpackungen
QMAA-S-07, Rev. 4 2020-10	Bestimmung von Gewichten und Einzelgewichten von Lebensmitteln in Fertigpackungen vor Ort
QMAA-S-18, Rev. 5 2019-09	Volumenbestimmung von flüssigen Lebensmitteln in Fertigpackungen
QMAA-S-26, Rev. 5 2019-01	Bestimmung des Drip-Verlustes bei rohen Fleisch- und Fischproben
QMAA-S-27, Rev. 5 2020-09	Bestimmung des Grill-/Bratverlustes bei rohen Fleischwaren
QMAA-S-28, Rev. 7 2017-02	Präparative Untersuchung von Lebensmitteln auf Fremdkörper
QMAA-S-33, Rev. 4 2018-01	Überprüfung der Stückgrößenverteilung von Kochschinken mittels gravimetrischer Präparation der Rohware
QMAA-S-46, Rev. 1 2015-11	Bestimmung der Abtrocknungsverluste von Fleischwaren
QMAA-S-47, Rev. 2 2017-03	Bestimmung des Glasuranteils von TK-Fischen
QMAA-S-51, Rev. 1 2018-02	Bestimmung der Anzahl und des Bruchanteils von Shrimps

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

1.5.3 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebens- und Futtermitteln **

<p>VO (EG) 152/2009 Anhang III Teil C 2009-01-27 zuletzt geändert 2014-06-27</p>	<p>Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes</p>
<p>VO (EG) 152/2009 Anhang III Teil J 2009-01-27 zuletzt geändert 2014-06-27</p>	<p>Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Zuckergehaltes</p>
<p>OIV-MA-AS313-01 2015-07</p>	<p>Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Analysemethoden: Chemische Analysen - Säuren - Gesamtsäure</p>
<p>ASU L 01.00-10/1 2016-03</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren (Modifikation: <i>Titration mit Schwefelsäure</i>)</p>
<p>ASU L 03.00-11 2007-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse - Potentiometrisches Verfahren (Modifikation: <i>Ansäuern mit Citronensäure</i>)</p>
<p>ASU L 03.42-4 2007-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes in Schmelzkäse - Potentiometrisches Titrationsverfahren (Modifikation: <i>Ansäuern mit Citronensäure</i>)</p>
<p>ASU L 06.00-7 2018-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren</p>
<p>ASU L 07.00-5/1 2010-01</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung (Modifikation: <i>ohne Carrez-Klärung, Ansäuern mit Citronensäure</i>)</p>
<p>ASU L 07.00-41 2006-09</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen</p>
<p>ASU L 08.00-5/1 2010-01</p>	<p>Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Wurstwaren - Potentiometrische Endpunktbestimmung (Modifikation: <i>ohne Carrez-Klärung, Ansäuern mit Citronensäure!</i>)</p>

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

ASU L 10.00-3 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen - Referenzverfahren (Modifikation: <i>Titration mit Schwefelsäure</i>)
ASU L 11.00-2 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischerzeugnissen – Referenzverfahren (Modifikation: <i>Titration mit Schwefelsäure</i>)
ASU L 12.00-2 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Krusten-, Schalen- und Weichtieren – Referenzverfahren (Modifikation: <i>Titration mit Schwefelsäure</i>)
ASU L 13.00-5 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Modifikation: <i>Extraktionsmittel kaltes Ethanol</i>)
ASU L 13.00-10 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Jodzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung
ASU L 13.05-6 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamteiweißgehaltes in Margarine
ASU L 15.00-3 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes von Getreide und Hülsenfrüchten - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 26.04-1 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut (Modifikation: <i>Ansäuern mit Citronensäure</i>)
ASU L 26.04-4 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut
ASU L 26.11.03-2 2002-12	Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode) (Modifikation: <i>Ansäuern mit Citronensäure</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

ASU L 26.11.03-4 1983-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)
ASU L 26.11.03-11 2002-12	Bestimmung des Gesamtstickstoffs in Tomatenmark (Modifikation: <i>Titration mit Schwefelsäure</i>)
ASU L 31.00-3 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 40.00-6 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an freier Säure
ASU L 52.01.01-2 1983-11	Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode) (Modifikation: <i>Ansäuern mit Citronensäure</i>)
ASU L 52.04-2 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig
ASU L 52.06-3 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Speisesenf (Modifikation: <i>längere Extraktionszeit, keine Filtration, Ansäuern mit Citronensäure</i>)
QMAA-C-04, Rev. 10 2021-09	Bestimmung des Gesamteiweißgehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln -Verfahren nach Kjeldahl
QMAA-C-32, Rev. 12 2021-02	Potentiometrische Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Lebensmitteln
QMAA-C-34, Rev. 10 2021-03	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Lebensmitteln und des Chloridgehaltes in Futtermitteln - Potentiometrisches Verfahren
QMAA-C-36, Rev. 6 2019-10	Titrimetrische Bestimmung der Iodzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen, ggf. nach Extraktion von Fleisch oder Fleischerzeugnissen
QMAA-C-37, Rev. 6 2021-02	Titrimetrische Bestimmung der Säurezahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen, ggf. nach Extraktion von Fleisch oder Fleischerzeugnissen
QMAA-C-38, Rev. 7 2021-02	Titrimetrische Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen, ggf. nach Extraktion von Fleisch oder Fleischerzeugnissen

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

1.5.4 Photometrische Bestimmung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Durchflussanalytik **

ASU L 01.00-79/3 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Milch - Teil 3: Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse mit In-line-Dialyse; Routineverfahren (Modifikation: <i>Extraktion mit Wasser, Carrez-Klärung</i>)
ASU L 26.00-2 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Kontinuierliches Durchflussverfahren zur Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen nach Cadmiumreduktion
QMAA-C-101, Rev. 4 2021-07	Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehalts mittels kontinuierlicher Durchflussanalyse (CFA) und spektrometrischer Detektion in Lebensmitteln

1.5.5 Photometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich **

VO (EG) 152/2009 Anhang III Teil P 2009-01-27 zuletzt geändert 2014-06-27	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Gesamphosphorgehaltes (Modifikation: <i>Mikrowellenveraschung bei 600 °C, automatisiertes Analysegerät, Wellenlänge 420 nm</i>)
VO (EWG) 2568/91 Anhang IX 1991-07-11 zuletzt geändert 2016-08-04	Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung - UV-Spektrophotometrische Analyse
ASU L 00.00-46/2 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 2: Enzymatisches Verfahren
ASU L 01.00-17 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: <i>höhere Aufschlusstemperatur, automatisiertes Analysengerät Gallery Plus</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

ASU L 01.00-26/1 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an L- und D-Milchsäure (L- und D-Lactat) in Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: <i>höhere Aufschlusstemperatur, keine Carrez-Klärung</i>)
ASU L 01.00-86 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Citronensäuregehaltes in Milch und Milcherzeugnissen - Enzymatisches Verfahren
ASU L 02.00-12 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milcherzeugnissen und Speiseeis - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: <i>automatisiertes Analysegerät Gallery Plus</i>)
ASU L 06.00-8 2017-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Modifikation: <i>Pufferzusammensetzung, keine Entfettung, automatisiertes Analysegerät, andere Analysentemperatur, Wellenlänge 540 nm</i>)
ASU L 06.00-9 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren (Modifikation: <i>Mikrowellenveraschung bei 600 °C, automatisiertes Analysegerät, andere Wellenlänge</i>)
ASU L 07.00-13 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: <i>höhere Aufschlusstemperatur</i>)
ASU L 07.00-15 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von D- und L-Milchsäure (D- und L-Lactat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: <i>höhere Aufschlusstemperatur</i>)
ASU L 07.00-17 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von L-Glutaminsäure (L-Glutamat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: <i>höhere Aufschlusstemperatur</i>)
ASU L 07.00-22 1983-05	Bestimmung von Glucose in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>höhere Aufschlusstemperatur, keine Carrez-Klärung; automatisiertes Analysegerät Gallery Plus</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

ASU L 07.00-23 2017-10	Bestimmung von Lactose in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>höhere Aufschlusstemperatur; automatisiertes Analysegerät Gallery Plus</i>)
ASU L 07.00-24 1983-05	Bestimmung von Saccharose in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>höhere Aufschlusstemperatur, keine Carrez-Klärung; automatisiertes Analysegerät Gallery Plus</i>)
ASU L 07.00-33a 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtglucose (Stärke) in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>automatisiertes Analysegerät Gallery Plus</i>)
ASU L 07.00-57 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Pufferzusammensetzung</i>)
ASU L 08.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Modifikation: <i>Pufferzusammensetzung, keine Entfettung, automatisiertes Analysegerät, andere Analysentemperatur und andere Wellenlänge</i>)
ASU L 08.00-9 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtposphorgehaltes in Wurstwaren - Photometrisches Verfahren (Modifikation: <i>Mikrowellenveraschung bei 600 °C, automatisiertes Analysegerät, Wellenlänge 420 nm</i>)
ASU L 08.00-10 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an aufgeschlossenem Milcheiweiß in Wurstwaren ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz
ASU L 08.00-55 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Kollagenabbauprodukten in Wurstwaren (Modifikation: <i>Pufferzusammensetzung</i>)
ASU L 31.00-14 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an Citronensäure (Citrat) in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrische Bestimmung von NADH (Modifikation: <i>Entfärbung mit PVPP</i>)
ASU L 52.06-4 1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Allylsenfölen in Speisesenf (Modifikation: <i>auch für Meerrettich</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

<p>ASU L 52.06-5 1991-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtzuckergehaltes in Speisesenf (Modifikation: <i>automatisiertes Analysegerät Gallery Plus</i>)</p>
<p>R-Biopharm Citronensäure REF 10139076035 2017-07</p>	<p>Enzymtest zur Bestimmung des Citronensäuregehaltes in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien</p>
<p>R-Biopharm L-Glutaminsäure REF 10139092035 2019-06</p>	<p>Enzymtest zur Bestimmung des Glutaminsäuregehaltes in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien</p>
<p>R-Biopharm D-Milchsäure/L-Milchsäure REF 11112821035 2017-09</p>	<p>Enzymtest zur Bestimmung des D- und L-Milchsäuregehaltes in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien</p>
<p>R-Biopharm Lactose/D-Galactose REF 10176303035 2017-09</p>	<p>Enzymtest zur Bestimmung des Lactose- und D-Galactosegehaltes in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (Modifikation: <i>automatisiertes Analysegerät Gallery Plus</i>)</p>
<p>R-Biopharm Maltose/Saccharose/ D- Glucose REF 11113950035 2017-11</p>	<p>Enzymtest zur Bestimmung des Maltosegehaltes in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (Modifikation: <i>automatisiertes Analysegerät Gallery Plus</i>)</p>
<p>R-Biopharm Ethanol REF 10176290035 2019-11</p>	<p>Enzymtest zur Bestimmung des Ethanolgehaltes in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien</p>
<p>Thermo Scientific D-Fructose REF 984302 2015-07</p>	<p>Enzymtest zur Bestimmung des Fructosegehaltes in Lebensmitteln</p>
<p>Thermo Scientific Sucrose (Total Glucose) REF 984312 2015-01</p>	<p>Enzymtest zur Bestimmung des Gesamtglucosegehaltes in Lebensmitteln</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

QMAA-C-09, Rev. 14 2020-06	Bestimmung des Gesamtphosphatgehaltes in Lebensmitteln und des Gesamtphosphorgehaltes in Futtermitteln - Photometrisches Verfahren
QMAA-C-30, Rev. 07 2020-05	Photometrische Bestimmung des Gehaltes an aufgeschlossenem Milcheiweiß in Wurstwaren ohne Leber-, Cerealien- oder Erbsenproteinzusatz und in Frikadellen
QMAA-C-50, Rev. 4 2018-11	Photometrische Bestimmung von Allylisothiocyanat in Senfsaaten
QMAA-S-23, Rev. 4 2017-02	Bestimmung der Fleischfarbe mittels Chroma Meter

1.5.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Nahinfrarot-Spektroskopie **

ASU L 08.00-60 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch und Fleischerzeugnissen- Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren - Screeningverfahren
QMAA-C-91, Rev. 5 2022-03	Bestimmung von Lebensmittelinhaltsstoffen in Wurstwaren, Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels NIR-Spektroskopie

1.5.7 Elektrodenmessung zur Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln **

ASU L 04.00-13 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma
ASU L 05.00-11 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 08.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Wurstwaren
ASU L 13.05-5 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes in Margarine
ASU L 26.04-3 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

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

QMAA-S-22, Rev 13
2021-09 Elektrochemische Ermittlung des pH-Wertes in Lebensmitteln

1.5.8 Weitere physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen in Lebens- und Futtermitteln

VO (EG) 152/2009
Anhang III Teil L
2009-01-27
zuletzt geändert
2014-06-27 Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009
zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für
die amtliche Untersuchung von Futtermitteln -
Bestimmung des Stärkegehaltes

ASU L 01.00-29
2019-12 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gefrierpunktes
von Milch - Thermistor-Kryoskop-Verfahren

ASU L 04.00-9
1986-05 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Wasserverteilung
in Butter - Indikatorpapier-Verfahren

ASU L 04.00-14
1996-02 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Härte von Butter

ASU L 06.00-15
1982-11
Berichtigung
2002-12 Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von kondensierten
Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen

ASU L 08.00-22
1982-11 Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von kondensierten
Phosphaten in Wurstwaren

ASU L 40.00-2/2
2019-07 Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig
Bestimmung des Wassergehaltes - Teil 2: Digitales refraktometrisches
Verfahren

VDLUFA VI C 26.7
2020 Physikalische Prüfmerkmale von Milch und Milchprodukten -
Physikalische Prüfung von Schlagsahne

Heyl
Lactognost®
2011-11 Qualitativer Phosphatasenachweis in Milch, Molke, Rahm
und Butter

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

Merck Peroxidase-Test REF 117828 2012-09	Qualitativer Peroxidase-Nachweis in Lebensmitteln
QMAA-S-05, Rev. 10 2022-02	Elektrolytische Messung des aw-Wertes in Lebensmitteln und Futtermitteln
QMAA-S-21, Rev. 6 2018-12	Sensorische und physikalische Untersuchung der Qualitätsmerkmale von Eiern
QMAA-C-88, Rev. 3 2021-02	Qualitativer Stärkenachweis mit Lugol in Lebensmitteln

1.5.9 Probenvorbereitung für histologische Untersuchungen

QMAA-H-01, Rev. 7 2020-12	Anfertigung histologischer Präparate von Lebensmitteln
------------------------------	--

1.5.10 Histologische Untersuchung zur Darstellung von Gewebsstrukturen sowie Inhalts- und Zusatzstoffen von Lebensmitteln **

ASU L 06.00-13 1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung (Modifikation: <i>Isopropylalkohol statt Ethanol; Verkürzung der Färbezeit</i>)
ASU L 07.00-18 1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleischerzeugnissen - Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung (Modifikation: <i>Isopropylalkohol statt Ethanol; Verkürzung der Färbezeit</i>)
ASU L 08.00-20 1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Wurstwaren - Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung (Modifikation: <i>Isopropylalkohol statt Ethanol; Verkürzung der Färbezeit</i>)

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

ASU L 20.04-1 1982-05	Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von fleischhaltigen Salaten - Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung (Modifikation: <i>Isopropylalkohol statt Ethanol; Verkürzung der Färbezeit</i>)
QMAA-H-02, Rev. 9 2021-02	Hämalaun-Eosin-Färbung zur Darstellung von Gewebsstrukturen in Fleisch- und Fleischerzeugnissen, Wurstwaren, fleischhaltigen Salaten, Käse, pflanzlichen Lebensmitteln und Convenience
QMAA-H-05, Rev. 7 2021-02	Trichromfärbung nach Pfeiffer, Wellhäuser und Gehra zum Nachweis von mineralisiertem Knochen in Fleisch- und Fleischerzeugnissen, Wurstwaren, fleischhaltigen Salaten, Käse, pflanzlichen Lebensmitteln und Convenience
QMAA-H-06, Rev. 8 2021-02	Bauer-Calleja-Färbung zur Darstellung der Kohlenhydratkomponenten in pflanzlichen Eiweißzubereitungen = TVP – Färbung in Fleisch- und Fleischerzeugnissen, Wurstwaren, fleischhaltigen Salaten, Käse, pflanzlichen Lebensmitteln und Convenience
QMAA-H-07, Rev. 8 2021-02	Calleja-Lugol Färbung zur Darstellung von kollagenem Bindegewebe mit gleichzeitigem Nachweis von Stärke in Fleisch- und Fleischerzeugnissen, Wurstwaren, fleischhaltigen Salaten, Käse, pflanzlichen Lebensmitteln und Convenience

1.5.11 Untersuchung von Fisch und Fischprodukten auf Nematoden

QMAA-S-37, Rev. 4 2021-03	Durchleuchtung von Fisch zum Nachweis von Nematodenlarven
------------------------------	---

1.5.12 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC mit konventionellen Detektoren (UV, DAD)- und Fluoreszenz-Detektor) **

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln
ASU L 00.00-28 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

ASU L 01.00-76 2021-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M1 in Milch und Milchpulver - Reinigung durch Immunaффinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Modifikation: <i>keine thermische Behandlung der Proben</i>)
ASU L 03.00-41/2 2020-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Natamycingehalts in Käse, Käserinde und Schmelzkäse - Teil 2: Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie
ASU L 08.00-12 1980-09	Nachweis von Lebensmittelfarbstoffen in oberflächenbehandelten Brühwürsten und Räucherwaren (Modifikation: <i>Nachweis mittels RP-HPLC-DAD</i>)
ASU L 15.00-2 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Getreide, Schalenfrüchten und verwandten Produkten - Hochleistungsflüssigchromatografisches Verfahren (Modifikation: <i>Derivatisierung mit Wasser und UV-Bestrahlung, abweichende Einwaage</i>)
ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren (Modifikation: <i>keine Vortrocknung, andere Einwaage, andere Detektionswellenlänge, Matrix auch weitere Backwaren</i>)
ASU L 26.00-1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen - HPLC/IC-Verfahren (Modifikation: <i>polare HPLC-Phase, zusätzlich Nitrit</i>)
ASU L 26.11.03-14 1983-11	Nachweis von wasserlöslichen Farbstoffen in Tomatenmark, Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (Modifikation: <i>Nachweis mittels RP-HPLC-DAD</i>)
ASU L 46.00-3 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC (Modifikation: <i>Eluent Phosphatpuffer</i>)
SLMB 1041.1 1999-02	Bestimmung des Coffeins und Theobromins in Schokolade; HPLC (Modifikation: <i>Detektionswellenlänge 272 nm</i>)
QMAA-IA-02, Rev. 11 2019-10	Bestimmung von Di- und Triphosphat mittels Ionenchromatographie in Fleisch-, Wurstwaren, Fisch, Meeresfrüchten und Zusatzstoffen
QMAA-IA-04, Rev. 10 2018-07	Bestimmung von Konservierungsstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

QMAA-IA-30, Rev. 12 2020-12	Nachweis von wasserlöslichen Farbstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC
QMAA-IA-35, Rev. 9 2020-06	Bestimmung von Nitrat und Nitrit in Lebensmitteln, Zusatzstoffen und -zubereitungen mittels HPLC
QMAA-IA-37, Rev. 6 2018-07	Bestimmung von Koffein und Theobromin in Lebensmitteln mittels HPLC
QMAA-IA-39, Rev. 12 2022-02	Bestimmung von Natamycin in Käse, Käserinde, Käseerzeugnissen, Wurstwaren und Umhüllungen mittels Hochleistungsflüssigchromatographie (HPLC)
QMAA-IA-44, Rev. 5 2022-02	Bestimmung von Vitamin C in Lebensmitteln mittels Hochleistungsflüssigchromatografie (HPLC)
QMAA-IA-70, Rev. 10 2022-02	Bestimmung der Aflatoxine M1, B1, B2, G1 und G2 in Lebens- und Futtermitteln mittels Hochleistungsflüssigchromatographie (HPLC)
QMAA-IA-79, Rev. 2 2017-02	Qualitative Bestimmung des wasserlöslichen Textilfarbstoffs Reactive Red 195 in Zusatzstoffen und -zubereitungen mittels HPLC-DAD

1.5.13 Bestimmung von Inhaltsstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels HPLC mit Tandemmassenspektrometrie (LC-MS/MS) **

ASU L 00.00-76 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln - LC-MS/MS-Verfahren
ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln -Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Modifikation: <i>spezielle Aufarbeitung einzelner Wirkstoffe wie Extraktion mit Acetonitril angesäuert mit Ameisensäure; für: Obst und Gemüse, saures Obst, Getreide und Getreideerzeugnisse, getrocknete Hülsenfrüchte</i>)
ASU L 00.00-134 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels HPLC/DAD bzw. HPLC-MS/MS (Modifikation: <i>Extraktionsmittel Ethanol-Wasser</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

ASU L 00.00-159 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln mit Flüssigchromatographie und Tandem-Massenspektrometrie (LC-ESI-MS/MS) (Modifikation: <i>SPE-Aufreinigung nur mit Carbon-Phase</i>)
QMAA-IA-29, Rev. 11 2022-02	Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen in Lebensmitteln, Umhüllungen mittels HPLC-MS/MS
QMAA-IA-81, Rev. 5 2019-10	Bestimmung von Nitrofuranmetaboliten in tierischen Lebensmitteln mittels Hochleistungsflüssigchromatographie-Tandem-Massenspektrometrie (HPLC-MS/MS)
QMAA-IA-82, Rev. 9 2021-07	Bestimmung von Tierarzneimitteln in tierischen Lebensmitteln mittels Hochleistungsflüssigchromatographie-Tandem-Massenspektrometrie (HPLC-MS/MS)
QMAA-IA-93, Rev. 3 2020-07	Bestimmung von Glyphosat und AMPA in Getreide, Hülsenfrüchten, Getreideerzeugnissen, Brot, Teigwaren und Veggie-Produkten mittels LC-MS/MS
QMAA-IA-96, Rev. 3 2021-03	Bestimmung von Chlorat und Perchlorat in Lebensmitteln mittels HPLC-MS/MS

1.5.14 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (EC- und FI-Detektor) **

ASU L 05.00-16 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Eiern und Eiprodukten - Gaschromatographisches Verfahren (Modifikation: <i>kürzere Verseifungszeit und niedrigere Verseifungstemperatur</i>)
ASU L 08.00-57 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Wurstwaren - Gaschromatographisches Verfahren (Modifikation: <i>kürzere Verseifungszeit und niedrigere Verseifungstemperatur</i>)
ASU L 13.00-46 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Tierische und pflanzliche Fette und Öle – Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern – Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie
ASU L 17.00-12 1999-11 Berichtigung 2003-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

ASU L 22.02/04-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Teigwaren - GC-Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau (Modifikation: <i>kürzere Verseifungszeit und niedrigere Verseifungstemperatur</i>)
DGF Einheitsmethode C-VI 22 (20) 2020	Mineralölbestandteile, gesättigte Kohlenwasserstoffe (MOSH) und aromatische Kohlenwasserstoffe (MOAH) mit online-gekoppelter LC-GC-FID
QMAA-IA-31, Rev. 6 2020-11	Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Lebensmitteln mittels GC-FID
QMAA-IA-57, Rev. 5 2020-11	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Lebensmitteln mittels GC-FID
QMAA-IA-60, Rev. 5 2017-05	Bestimmung von Rückständen leichtflüchtiger halogenerter Kohlenwasserstoffe (LHKW) in Milchprodukten und Fetten/Ölen mittels Headspace-GC/ECD
QMAA-IA-94, Rev. 5 2021-02	Bestimmung von gesättigten und aromatischen Mineralölkohlenwasserstoffen mittels LC-GC-FID in Lebensmitteln

1.5.15 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS-Detektor) **

ASU L 00.00-36/2 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid (Modifikation: <i>Bestimmung mittels GC-MS</i>)
ASU L 00.00-49/2 1999-11 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Modifikation: <i>Bestimmung mittels GC-MS, Mikrowellenaufschluss anstelle von Erhitzung im Wasserbad</i>)
QMAA-IA-59, Rev. 3 2017-02	Bestimmung von monomeren Weichmachern in Lebensmitteln mittels GC-MS
QMAA-IA-69, Rev. 5 2022-03	Screening auf flüchtige organische Verbindungen (VOC) in Lebensmitteln mittels Headspace-GC-MS/ECD

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

1.5.16 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels GC mit Tandemmassenspektrometrie (GC-MS/MS) **

ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln -Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Modifikation: <i>spezielle Aufarbeitung einzelner Wirkstoffe wie Extraktion mit Acetonitril angesäuert mit Ameisensäure; für: Obst und Gemüse, saures Obst, Getreide und Getreideerzeugnisse, getrocknete Hülsenfrüchte</i>)
QMAA-IA-76, Rev. 2 2016-03	Bestimmung von Pestizidrückständen in tierischen Lebensmitteln mittels GC-MS/MS und/oder LC-MS/MS
QMAA-IA-77, Rev. 5 2021-02	Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Lebensmitteln mittels GC-MS/MS
QMAA-IA-87, Rev. 2 2020-11	Bestimmung von 2-MCPD-, 3-MCPD- und Glycidylfettsäureestern in Speiseölen, Hartfetten und fetthaltigen Lebensmitteln mittels GC-MS/MS

1.5.17 Bestimmung der Dichte von flüssigen Lebensmitteln mittels Biegeschwinger **

OIV-MA-AS2-01A 2012	Dichte und relative Dichte bei 20 °C
OIV-MA-AS312-01A 2016	Alkoholgehalt in Volumenprozent
SLMB Nr. 667 2008	Bestimmung der relativen Dichte von Frucht- und Gemüsesäften, Biegeschwinger-Methode
SLMB Nr. 886 2007	Bestimmung der Dichte von Spirituosen, Biegeschwinger-Methode
QMAA-C-15, Rev. 5 2021-02	Bestimmung der Dichte und der relativen Dichte bei 20 °C in flüssigen Lebensmitteln mittels Biegeschwinger
QMAA-C-25, Rev. 8 2020-11	Bestimmung des Alkoholgehaltes mittels Biegeschwinger in Spirituosen und Wein
QMAA-C-95, Rev. 2 2021-02	Bestimmung des Gehalts an löslichem Trockenstoff in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse mittels Biegeschwinger

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

1.5.18 Bestimmung von Stickstoff in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Verbrennungsanalyse mit Wärmeleitfähigkeitsdetektor *

ASU L 01.00-60 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch und Milchprodukten; Verfahren nach Dumas
ASU L 03.00-27 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Käse; Verfahren nach Dumas
ASU L 06.00-20 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Dumas Verfahren
ASU L 17.00-18 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Dumas-Verfahren
ASU L 22.00-2 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Teigwaren; Dumas-Verfahren
VDLUFA III 4.1.2 2004	Futtermitteluntersuchung - Bestimmung von Rohprotein mittels Dumas-Verbrennungsmethode - Verbandsmethode
QMAA-C-55, Rev. 8 2020-10	Bestimmung des Proteingehaltes in Lebensmittel und Futtermitteln - Verfahren nach Dumas

1.5.19 Bestimmung von Mineralstoffen, Schwermetallen und Spurenelementen in Lebens- und Futtermitteln mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) **

ASU L 00.00-128 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zinn in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (Modifikation: <i>Salzsäureaufschluss anstelle von Salpetersäure/Salzsäure-Aufschluss</i>)
ASU L 00.00-135 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (Einschränkung: <i>nur Bestimmung von Hg</i>)
ASU L 00.00-157 2020-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aluminium in Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

ASU L 00.00-168 2020-11	Bestimmung der Elemente Ag, As, Cd, Co, Cr, Cu, Mn, Mo, Ni, Pb, Se, Tl, U und Zn in Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss (Einschränkung: <i>nur As, Cd, Cr, Cu, Ni, Pb</i> ; Modifikation: <i>zusätzlich Na, Mg, K, Ca, Fe</i>)
VDLUFA III 17.9.2 2012	Bestimmung von ausgewählten Elementen in Misch- und Mineralfutter- sowie Düngemitteln mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) (Einschränkung: <i>nur Bestimmung von As, Cd, Pb</i> , Modifikation: <i>zusätzlich Na, Mg, K, Ca, Mn, Fe, Cu, Zn, Se, Hg</i>)
QMAA-IA-89, Rev. 5 2021-02	Bestimmung von Mineralstoffen, Schwermetallen und Spurenelementen in Lebens- und Futtermitteln mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS)

2 Untersuchung von Kosmetika, Lebensmittel-Bedarfsgegenständen, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln für den Lebensmittelbereich

2.1 Nachweis und Keimgehaltsbestimmungen von Mikroorganismen in Kosmetika mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren **

DIN EN ISO 21149 2017-11	Kosmetik - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien (Modifikation: <i>PC statt CASO-Agar</i>)
QMAA-M-05.35, Rev. 2 2015-11	Bestimmung der aeroben mesophilen Gesamtkeimzahl in Kosmetika
QMAA-M-05.36, Rev. 2 2015-11	Bestimmung der Keimzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Kosmetika
QMAA-M-05.37, Rev. 2 2015-11	Bestimmung der Keimzahl von Enterobacteriaceae in Kosmetika
QMAA-M-05.38, Rev. 2 2015-11	Nachweis und Bestimmung der Keimzahl von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Kosmetika
QMAA-M-05.39, Rev. 2 2015-11	Nachweis und Bestimmung der Keimzahl von <i>Pseudomonas</i> ssp. in Kosmetika

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

2.2 Bestimmung von Kenngrößen von Lebensmittel-Bedarfsgegenständen mittels einfach visueller Untersuchungen **

QMAA-S-25, Rev. 3 2020-10	Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung von Lebensmittelverpackungen
QMAA-S-30, Rev. 3 2021-03	Visuelle Überprüfung des Leerraumanteils von Lebensmittelverpackungen
QMAA-S-58, Rev. 1 2020-09	Überprüfung der Öffnungshilfe von Lebensmittelverpackungen

2.3 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

QMAA-M-02.03, Rev. 4 2017-01	Messung des Restsauerstoff- und CO ₂ -Gehaltes von begasten Packungen
QMAA-IA-28, Rev. 4 2022-02	Gaschromatographische Bestimmung von monomeren Weichmachern in Kunststoff mittels GC-MS
QMAA-IA-29.01, Rev. 1 2022-02	Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen in Reinigungs- und Desinfektionsmitteln mittels HPLC-MS/MS
QMAA-S-57, Rev. 1 2018-11	Überprüfung des Leerraumanteils von Lebensmittelverpackungen mittels Tauchverfahren
QMAA-S-63, Rev. 1 2021-03	Dichteprüfung von Lebensmittelverpackungen mittels Tauchverfahren

2.4 Qualitativer Nachweis von Elementen mittels Röntgenfluoreszenzanalyse in Bedarfsgegenständen

QMAA-IA-98, Rev. 3 2022-03	Qualitativer Nachweis von Elementen mittels Röntgenfluoreszenzanalyse (RFA) in Bedarfsgegenständen
-------------------------------	--

3 Untersuchung von Nährmedien im Bereich Lebensmittel, Futtermittel und Wasser

DIN EN ISO 11133 2020-10	Mikrobiologie von Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser - Vorbereitung, Herstellung, Lagerung und Leistungsprüfung von Nährmedien
-----------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

4 Untersuchungen im Bereich Wasser

4.1 Probenahme Rohwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser

DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN 38402-19 (A 19) 1988-04	Probenahme von Schwimm- und Badebeckenwasser
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2013-03	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Anleitung zur Konservierung und Handhabung von Proben
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-08	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
DVGW Arbeitsblatt W 551 2004-04	Trinkwassererwärmungs- und Trinkwasserleitungsanlagen; Technische Maßnahmen zur Verminderung des Legionellenwachstums; Planung, Errichtung, Betrieb und Sanierung von Trinkwasser-Installationen (Einschränkung: <i>hier nur Probenahme</i>)
UBA Empfehlung 2018-12	Systemische Untersuchung von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probenahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses

4.2 Mikrobiologische Untersuchungen von Rohwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser und Wasser aus Rückkühlwerken

DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Organismen - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren
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 (K24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration
ISO 11731 2017-05	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

TrinkwV §15 Absatz (1c) Bestimmung der Gesamtkeimzahl bei 22°C und 36°C

4.3 Serologische Untersuchungen von Isolaten aus Trinkwasser, Rohwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser und Wasser aus Rückkühlwerken

QMAA-M-07.14, Rev. 4 Serologische Typisierung von Legionella ssp.
2019-11

4.4 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Rohwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser und Wasser aus Rückkühlwerken

DIN EN ISO 5814 (G 22) Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des gelösten Sauerstoffs -
2013-02 Elektrochemisches Verfahren

DIN EN ISO 7027-1 (C 21) Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung - Teil 1:
2016-11 Quantitative Verfahren

DIN EN ISO 7393-2 (G 4-2) Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und
2019-03 Gesamtchlor - Teil 2: kolorimetrisches Verfahren mit N,N'-Diethyl-1,4-Phenyldiamin für Routinekontrollen

DIN EN ISO 7887 (C 1) Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung
2012-04

DIN EN ISO 8467 (H 5) Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Permanganat-Index
1995-05

DIN EN ISO 10304-1 (D 20) Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels
2009-07 Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat
(Einschränkung: *kein Bromid und Nitrit*)

DIN EN ISO 10304-4 (D 25) Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels
1999-07 Ionenchromatographie - Teil 4: Bestimmung von Chlorat, Chlorid und Chlorit in gering belastetem Wasser

DIN EN ISO 10523 (C 5) Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts
2012-04

DIN EN ISO 11369 (F 12) Wasserbeschaffenheit - Bestimmung ausgewählter
1997-11 Pflanzenbehandlungsmittel-Verfahren mit der Hochauflösungs-Flüssigchromatographie mit UV-Detektion nach Fest-Flüssig-Extraktion
(Modifikation: *massenspektrometrische Detektion*)

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

DIN EN ISO 11732 (E23) 2005-05	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Ammoniumstickstoff - Verfahren mittels Fließanalytik (CFA und FIA) und spektrometrischer Detektion
DIN EN ISO 13395 (D 28) 1996-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Nitritstickstoff, Nitratstickstoff und der Summe von beiden mit der Fließanalytik (CFA und FIA) und spektrometrischer Detektion (Einschränkung: <i>nur Nitrit</i>)
DIN EN ISO 15061 (D 34) 2001-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelöstem Bromat - Verfahren mittels Ionenchromatographie
ISO 16308 2014-09	Water quality -Determination of glyphosate and AMPA - Method using high performance liquid chromatography (HPLC) with tandem mass spectrometric detection
DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von 62 Elementen (Modifikation: <i>für Quecksilber Stabilisierung mit KBr/KBrO₃</i>)
DIN EN 1484 (H 3) 2019-04	Wasseranalytik - Anleitung zur Bestimmung des gesamten organischen Kohlenstoffs (TOC) und des gelösten organischen Kohlenstoffs (DOC)
DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit
DIN 38404-C 3 2005-07	Bestimmung der Absorption im Bereich der UV-Strahlung, Spektraler Absorptionskoeffizient
DIN 38404-C 4 1976-12	Bestimmung der Temperatur
DIN 38405-D 21 1990-10	Photometrische Bestimmung von gelöster Kieselsäure
DIN 38407-F 30 2007-12	Bestimmung von Trihalogenmethanen (THM) in Schwimm- und Badebeckenwasser mittels Headspace-Gaschromatographie
DIN 38407-F 36 2014-09	Bestimmung ausgewählter Pflanzenschutzmittelwirkstoffe und anderer organischer Stoffe in Wasser - Verfahren mittels Hochleistungs-Flüssigchromatographie und massenspektrometrischer Detektion (HPLC-MS/MS bzw. -HRMS nach Direktinjektion)

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

DIN 38407-F 37 2013-11	Bestimmung von Organochlorpestiziden, Polychlorbiphenylen und Chlorbenzolen in Wasser - Verfahren mittels Gaschromatographie und massenspektro-metrischer Detektion (GC-MS) nach Flüssig-Flüssig-Extraktion
DIN 38409-H 7 2005-12	Bestimmung der Säure- und Basekapazität
DEV B 1/2 1971	Prüfung auf Geruch und Geschmack
Macherey-Nagel NANOCHOLOR [®] Nitrat 8 REF 985065 2015-11	Photometrische Bestimmung von Nitrat in Wasser mittels Küvettentest Messbereich: 1,3 - 35,0 mg/l
Macherey-Nagel NANOCHOLOR [®] Nitrit 2 REF 985068 2015-10	Photometrische Bestimmung von Nitrit in Wasser mittels Küvettentest Messbereich: 0,02 - 1,5 mg/l
Macherey-Nagel NANOCHOLOR [®] Ammonium 3 REF 985003 2015-10	Photometrische Bestimmung von Ammonium in Wasser mittels Küvettentest Messbereich: 0,05 - 3,00 mg/l
QMAA-PN-13, Rev. 1 2012-06	Qualitative Bestimmung von Trübung und Färbung als Vor-Ort-Parameter bei der Wasserprobenahme

5 Untersuchung von Trinkwasser außerhalb der TrinkwV

DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren
DIN EN 5814 (G 22) 2013-02	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des gelösten Sauerstoffs - Elektrochemisches Verfahren
DIN 38404-C 4 1976-12	Bestimmung der Temperatur

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

6 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV -

Probenahme

Verfahren	Titel
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2013-03	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
Empfehlung des Umweltbundesamtes 18. Dezember 2018	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

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

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

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Acrylamid	DIN 38413-6:2007-02 (P6)
2	Benzol	DIN 38407-F 43: 2014-10
3	Bor	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)
4	Bromat	QMAA-IA-91, Rev. 6 2020-05
5	Chrom	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)
6	Cyanid	DIN EN ISO 14403-2: 2012-10 (D 3)
7	1,2-Dichlorethan	DIN 38407-F 43: 2014-10
8	Fluorid	DIN EN ISO 10304-1:2009-07 (D 20)
9	Nitrat	DIN EN ISO 10304-1:2009-07 (D 20) NANOCOLOR® Nitrat 8, Macherey-Nagel, 2014-07

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
10	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe	DIN 38407-F 36:2014-09
		DIN 38407-F 37:2013-11
		ISO 16308:2014-09
11	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe insgesamt	DIN 38407-F 36:2014-09
		DIN 38407-F 37:2013-11
		ISO 16308:2014-09
12	Quecksilber	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29) (Modifikation: <i>Stabilisierung mit KBr/KBrO₃</i>)
13	Selen	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)
14	Tetrachlorethen und Trichlorethen	DIN 38407-F 43: 2014-10
		DIN EN ISO 10301:1997-08 (F 4-2)
15	Uran	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)

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

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Antimon	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)
2	Arsen	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)
3	Benzo-(a)-pyren	DIN 38407-39:2011-09 (F 39)
4	Blei	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)
5	Cadmium	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)
6	Epichlorhydrin	DIN EN 14207:2003-09 (P9)
7	Kupfer	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)
8	Nickel	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)
9	Nitrit	NANOCOLOR® Nitrit 2, Macherey-Nagel, 2014-10
		DIN EN ISO 13395: 1996-12 (D 28)
10	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe	DIN 38407-F 39:2011-09
11	Trihalogenmethane	DIN 38407-F 43: 2014-10
12	Vinylchlorid	DIN 38407-F 43: 2014-10

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)
2	Ammonium	NANOCOLOR® Ammonium 3, Macherey-Nagel, 2014-07
		DIN EN ISO 11732: 2005-05 (E 23)
3	Chlorid	DIN EN ISO 10304-1:2009-07 (D 20)
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06

Gültig ab: 18.08.2022
Ausstellungsdatum: 18.08.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
6	Eisen	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	DIN EN ISO 7887:2012-04 (C 1)
8	Geruch (als TON)	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10 (Anhang C)
9	Geschmack	DEV B1/2 Teil a:1971
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888:1993-11 (C 8)
13	Mangan	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)
14	Natrium	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	DIN EN 1484:2019-04 (H 3)
16	Oxidierbarkeit	DIN EN ISO 8467:1995-05 (H 5)
17	Sulfat	DIN EN ISO 10304-1:2009-07 (D 20)
18	Trübung	DIN EN ISO 7027-1:2016-11 (C 21)
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523:2012-04 (C 5)
20	Calcitlösekapazität	DIN 38404-C 10:2012-12

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

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

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

nicht belegt

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

Weitere periodische Untersuchungen

Parameter	Verfahren
Calcium	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)
Kalium	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)
Magnesium	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)
Phosphat	DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)
Säure- und Basekapazität	DIN 38409-H 7: 2005-12

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

7 Prüfverfahrensliste zum Fachmodul Wasser
Stand: LAWA vom 18.10.2018

Teilbereich 1: Probenahme und allgemeine Kenngrößen

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Probenahme Abwasser	DIN 38402-A 11: 2009-02	<input type="checkbox"/>		
Probenahmen aus Fließgewässern	DIN EN ISO 5667-6: 2016-12 (A 15)		<input type="checkbox"/>	
Probenahme aus Grundwasserleitern	DIN 38402-A 13: 1985-12			<input checked="" type="checkbox"/>
Probenahme aus stehenden Gewässern	DIN 38402-A 12: 1985-06		<input type="checkbox"/>	
Homogenisierung von Proben	DIN 38402-A 30: 1998-07	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Temperatur	DIN 38404-C 4: 1976-12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
pH-Wert	DIN EN ISO 10523: 2012-04 (C 5)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leitfähigkeit (25°C)	DIN EN 27888: 1993-11 (C 8)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Geruch	DIN EN 1622: 2006-10 (B 3) Anhang C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Färbung	DIN EN ISO 7887: 2012-04 (C 1), Verfahren A	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Trübung	DIN EN ISO 7027: 2000-04 (C 2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sauerstoff	DIN EN ISO 5814: 2013-03 (G 22)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN ISO 17289: 2014-12 (G 25)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN 25813: 1993-01 (G 21)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Redoxspannung	DIN 38404-C 6: 1984-05	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

Teilbereich 2: Fotometrie, Ionenchromatografie, Maßanalyse

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Absorption bei 254 nm (SAK 254)	DIN 38404-C 3: 2005-07		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Absorption bei 436 nm (SAK 436)	DIN EN ISO 7887: 2012-04 (C 1), Verfahren B	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ammoniumstickstoff	DIN EN ISO 11732: 2005-05 (E 23)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 5: 1983-10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14911: 1999-12 (E 34)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Nitritstickstoff	DIN EN 26777: 1993-04 (D 10)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 13395: 1996-12 (D 28)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nitratstickstoff	DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 13395: 1996-12 (D 28)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 9: 2011-09	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 29: 1994-11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Phosphor, gesamt (s. auch Teilbereich 3)	DIN EN ISO 6878: 2004-09 (D 11)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15681-1: 2005-05 (D 45)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15681-2: 2005-05 (D 46)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Orthophosphat	DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 6878: 2004-09 (D 11)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15681-1: 2004-07 (D 45)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15681-2: 2005-05 (D 46)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fluorid (gelöst)	DIN 38405-D 4-1, 1985-07	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Chlorid	DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15682: 2002-01 (D 31)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 10304-4: 1999-07 (D 25)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 1-1 und D 1-2: 1985-12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 1-3 und D 1-4: 1985-12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sulfat	DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 5-1: 1985-01	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405 D 5-2:1985-01	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Cyanid (leicht freisetzbar)	DIN 38405-D 13-2: 1981-02	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14403-1: 2012-10 (D 2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14403-2: 2012-10 (D 3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 7: 2002-04	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cyanid (Gesamt-)	DIN 38405-D 13-1: 1981-02	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14403-1: 2012-10 (D 2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14403-2: 2012-10 (D 3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 7: 2002-04	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chrom VI	DIN 38405-D 24: 1987-05	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 10304-3: 1997-11 (D 22), Abschn. 6 (gelöstes Chromat)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 23913: 2009-09 (D 41)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 18412: 2007-02 (D 40)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sulfid (leicht freisetzbar)	DIN 38405-D 27: 1992-07	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Teilbereich 3: Elementanalytik

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Aluminium	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 12020: 2000-05 (E 25)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arsen	DIN EN ISO 11969: 1996-11 (D 18)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 35: 2004-09	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Blei	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 6: 1998-07	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Cadmium	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>		
	DIN EN ISO 5961: 1995-05 (E 19)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02(E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Calcium	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 3: 2002-03		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 7980: 2000-07 (E 3a)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14911: 1999-12 (E 34)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chrom	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN 1233: 1996-08 (E 10)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eisen	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 32: 2000-05	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Kalium	DIN 38406-E 13: 1992-07		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14911: 1999-12 (E 34)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kupfer	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 7: 1991-09	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mangan	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)			<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)			<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 33: 2000-06			<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)			<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14911: 1999-12 (E 34)			<input type="checkbox"/>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Natrium	DIN 38406-E 14: 1992-07		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14911: 1999-12 (E 34)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nickel	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 11: 1991-09	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Quecksilber	DIN EN ISO 17852: 2008-04 (E 35)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 12846: 2012-08 (E 12)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zink	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 8: 2004-10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bor	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Magnesium	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 3: 2002-03		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 7980: 2000-07 (E 3a)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14911: 1999-12 (E 34)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Phosphor, gesamt (s. auch Teilbereich 2)	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2017-01 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Teilbereich 4/5: Gruppen- und Summenparameter

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Biologischer Sauerstoffbedarf (BSB ₅)	DIN EN 1899-1: 1998-05 (H 51)	<input type="checkbox"/>		
	DIN EN 1899-2: 1998-05 (H 52)		<input type="checkbox"/>	
Chemischer Sauerstoffbedarf (CSB)	DIN 38409-H 41: 1980-12	<input type="checkbox"/>		
	DIN 38409-H 44: 1992-05		<input type="checkbox"/>	

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
	DIN ISO 15705: 2003-01 (H 45)		<input type="checkbox"/>	
Phenolindex	DIN 38409-H 16-2: 1984-06	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38409-H 16-1: 1984-06		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14402: 1999-12 (H 37) Verfahren nach Abschn. 4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abfiltrierbare Stoffe	DIN EN 872: 2005-04 (H 33)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	DIN 38409-H 2-3: 1987-03		<input type="checkbox"/>	
Säure- und Basenkapazität	DIN 38409-H 7: 2005-12		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Organischer Gesamtkohlenstoff (TOC)	DIN EN 1484: 1997-08 (H 3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gelöster organischer Kohlenstoff (DOC)	DIN EN 1484: 1997-08 (H 3)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gesamter gebundener Stickstoff (TN _b)	DIN EN 12260: 2003-12 (H 34)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 11905-1: 1998-08 (H 36)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Adsorbierbare organische Halogene (AOX)	DIN EN ISO 9562: 2005-02 (H 14)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Teilbereich 6: Gaschromatografische Verfahren

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Leichtflüchtige Halogenkohlenwasserstoffe (LHKW)	DIN EN ISO 10301: 1997-08 (F 4)*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN 38407-F 43: 2014-10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15680: 2004-04 (F 19)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17943: 2016-11 (F 41)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Benzol und Derivate (BTEX)	DIN 38407-F 9: 1991-05*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38407-F 43: 2014-10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15680: 2004-04 (F 19)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17943: 2016-11 (F 41)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Organochlor-Insektizide (OCP)	DIN EN ISO 6468: 1997-02 (F 1)*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38407-F 37: 2013-11		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN 16693: 2015-12 (F 51)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Polychlorierte Biphenyle (PCB)	DIN EN ISO 6468: 1997-02 (F 1)*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38407-F 3: 1998-07		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38407-F 37: 2013-11		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Mono-, Dichlorbenzole	DIN EN ISO 15680: 2004-04 (F 19)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38407-F 43: 2014-10		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tri- bis Hexachlorbenzol	DIN EN ISO 6468: 1997-02 (F 1)*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38407-F 2: 1993-02	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15680 (F19):2004-04**	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38407-F 43: 2014-10**	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38407-F 37: 2013-11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN 16693: 2015-12 (F 51)***		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chlorphenole	DIN EN 12673: 1999-05 (F 15)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Organophosphor- und Organostickstoff- verbindungen	DIN EN ISO 10695: 2000-11 (F 6) *		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) (s. auch Teilbereich 7)	DIN 38407-F 39: 2011-09	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 28540: 2014-05 (F 40)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN 16691: 2015-12 (F 50)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kohlenwasserstoff-Index	DIN EN ISO 9377-2: 2001-07 (H 53)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* Massenspektrometrische Detektion zulässig

** Nur für Trichlorbenzoll anwendbar

*** Nur für Hexachlorbenzol anwendbar

Teilbereich 7: HPLC-Verfahren

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)* (s. auch Teilbereich 6)	DIN EN ISO 17993: 2004-03 (F 18)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pflanzenbehandlungs- und Schädlingsbekämpfungsmittel (PBSM) (Die Verfahren sind nach substanzspezifischen Anforderungen anzuwenden.)	DIN EN ISO 11369: 1997-11 (F 12)*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38407-F 35: 2010-10		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38407-F 36: 2014-09		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

* Massenspektrometrische Detektion ist zulässig

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

Teilbereich 8: Mikrobiologische Verfahren (nicht besetzt)

Teilbereich 9.1: Biologische Verfahren, Biotests (Teil 1)
nicht belegt

Teilbereich 9.2: Biologische Verfahren, Biotests (Teil 2)
nicht belegt

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

Probenahme

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

Mikrobiologische Untersuchungen

Parameter	Verfahren
Legionellen	DIN EN ISO 11731 (K 23) 2019-03
	Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 06.03.2020, Abschnitte E und F unter Berücksichtigung von Anhang 1 und 2
Koloniezahl bei 22°C und 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K5) 1999-07

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-01

9 Veterinärmedizin

Prüfgebiet: Virologie (inkl. Infektionsserologie, Molekularbiologie)

Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) *

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Virus der Afrikanischen Schweinepest (ASFV)	Blut, Serum, Gewebeproben	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR-Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz-markierter Hydrolysesonden

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsmethoden nach § 64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e. V.
DIN	Deutsches Institut für Normung
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
OIV	Organisation Internationale de la vigne et du vin
SLMB	Schweizer Lebensmittelbuch
QMAA	Hausverfahren der Labor Kneißler GmbH & Co. KG
UBA	Umweltbundesamt
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten; Methodenbuch