

## Deutsche Akkreditierungsstelle

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

**Gültig ab:** 29.04.2025

Ausstellungsdatum: 29.04.2025

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-14486-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

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

mit dem Standort

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

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

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

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

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

Prüfungen in den Bereichen:

**Probenahme von Lebensmitteln; Sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, molekularbiologische, immunologische, serologische und histologische Untersuchung von Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;**  
**Mikrobiologische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische und visuelle Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Kosmetika, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln im Lebensmittelbereich;**  
**Untersuchungen von Nährmedien;**  
**Veterinärmedizin**  
**Prüfgebiete: Virologie**

**Flexibler Akkreditierungsbereich:**

**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 (Flexibilisierung nach Kategorie A).**

**Dem Prüflaboratorium ist innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf,**

**[Flex B] die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.**

**[Flex C] die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.**

**Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich. Die Liste ist öffentlich verfügbar auf der Webpräsenz des Prüflaboratoriums.**

**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  
(Einschränkung: *hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich*)

DIN 10113-1  
2023-02

Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 1: Tupfverfahren

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

DIN 10113-2  
2023-02

Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 2: Verfahren mit Nährmedienbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)

ASU L 06.00-59  
2016-10

Untersuchung von Lebensmitteln - Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung

**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 [Flex C]**

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

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 [Flex C]**

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

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

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
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

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

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
QMAA-S-55, Rev. 3 2019-03	QadL-Sensorik von Lebensmitteln nach 5-Punkte-Schema
QMAA-S-60, Rev. 1 2019-12	Sensorik Obazda / Obatzter nach Grundlagen g. g. A.
QMAA-S-61, Rev. 2 2020-09	Sensorische Benchmarkrangfolgeprüfung

**1.3 Bestimmung von Allergenen und Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels ELISA [Flex B]**

ELISA SYSTEMS Enhanced Egg Residue ESEGG-48 2019-10	Enzymimmunoassay zur qualitativen Bestimmung von Ei in Lebensmitteln
ELISA SYSTEMS Enhanced Gliadin Residue ESGLISS-48 2015-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadin (Gluten) in Lebensmitteln

Gültig ab: 29.04.2025  
Ausstellungsdatum: 29.04.2025

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

ELISA SYSTEMS Casein Residue ESCASPRD-48 2019-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Casein in Lebensmitteln
ELISA SYSTEMS Beta-Lactoglobulin Residue ESMRDBLG-48 2019-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von $\beta$ -Lactoglobulin in Lebensmitteln
R-Biopharm RIDASCREEN®Fast Ei/Egg Protein, R6402 2015-12	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Ei in Lebensmitteln
R-Biopharm RIDASCREEN®Risk Material, R6701 2010-07	Enzymimmunoassay zur Bestimmung von Risikomaterial (ZNS) in Fleisch, Fleisch- und Wurstwaren
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

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

R-Biopharm RIDASCREEN®Fumonisin R3401 2016-12	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Fumonisin in Mais und Maisprodukten
R-Biopharm RIDASCREEN®Ochratoxin A 30/15, R1312 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
Romer Labs Nutri Línia®Casein-E NC-6031/96 2018-11	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Casein in Lebensmitteln
Romer Labs Nutri Línia®BLG-E NC-6035/96 2017-02	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von $\beta$ -Lactoglobulin in Lebensmitteln
Zedira Microbial Transglutaminase E021 2021-12	Enzymimmunoassay zur qualitativen Bestimmung von mikrobieller Transglutaminase (MTG) in Fleisch-, Fisch- und Backwaren sowie in Milcherzeugnissen

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

**1.4.1 Mechanische Probenvorbereitung von Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich für mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen [Flex C]**

QMAA-M-02.01, Rev. 4 2019-09	Allgemeingültige Probenvorbereitung von Lebensmitteln
---------------------------------	-------------------------------------------------------

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

QMAA-M-02.02, Rev. 7 2022-02	Probenvorbereitung zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes von Frischfleisch (Schlacht- und Zerlegehygiene)
QMAA-M-02.06, Rev. 8 2022-02	Probenvorbereitung für die qualitative Analytik spezifischer Keime
QMAA-M-02.08, Rev. 2 2018-09	Probenvorbereitung für die quantitative Analytik von Tupferproben und Kratzschwämmchen
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 [Flex C]**

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> )
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 (Einschränkung: <i>hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</i> )
ASU B 80.00-3 1998-01	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)



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

ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - 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 Listeria monocytogenes - Teil 1: Nachweisverfahren (Modifikation: <i>Rapid-L.mono-Protokoll, 24 h Inkubation auf ALOA, Anreicherung in LSB</i> )
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Modifikation: <i>Spiralplater</i> )
ASU L 00.00-55 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (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 (Staphylococcus aureus 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 Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Modifikation: <i>Bestätigung mittels MUP</i> )
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 (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen

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

ASU L 00.00-132/2 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -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 06.00-39 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 Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Inkubation bei 30°C</i> )
QMAA-M-05.00, Rev. 8 2021-03	Bestimmung der Gesamtkeimzahl in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben
QMAA-M-05.01, Rev. 6 2021-03	Bestimmung der Keimzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben
QMAA-M-05.03, Rev. 6 2021-03	Bestimmung der Keimzahl von E-coli und coliformen Keimen in Lebens- und Futtermitteln sowie Umfeldproben aus dem Lebensmittelbereich
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 2021-03	Nachweis und Bestimmung der Keimzahl von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben

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

QMAA-M-05.09, Rev. 5 2021-11	Bestimmung der Keimzahl von <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln und Futtermitteln und Umfeldproben
QMAA-M-05.10, Rev. 5 2021-01	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
QMAA-M-05.25, Rev. 7 2021-03	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	Bestimmung der Keimzahl peroxidbildender Milchsäurebakterien in Fleisch- und Wurstwaren
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. 3 2021-02	Kultureller Nachweis von Methicillin-resistentem <i>Staphylococcus aureus</i> in Lebensmitteln und Umfeldproben und Wasserproben (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel und Umfeldproben</i> )
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“)-bildenden Keimen in Lebensmitteln

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

**1.4.3 Nachweis von spezifischen Keimen mittels Differenzierung in Lebens- und Futtermitteln [Flex C]**

Carl Roth® Gram-Färbekit 2021-06	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
QMAA-M-07.07, Rev. 4 2020-10	Glucose-Fermentationstest
QMAA-M-07.17, Rev. 2 2016-12	Kulturelle und serologische Bestätigung von Campylobacter spp. in Isolaten aus Geflügel und Ei
QMAA-M-07.18, Rev. 2 2020-10	Kulturelle und serologische Bestätigung von Shigella 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 2.9 zuletzt geändert 2019-07-17	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 [Flex C]**

QMAA-P-04.01, Rev. 9 2023-03	Allgemeine Probenvorbereitung und DNA-Extraktion zum Nachweis von Bakterien mittels real-time PCR
---------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

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

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 [Flex B]**

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

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

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

<p>ASU L 00.00-150 2014-08</p>	<p>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>)</p>
<p>R-Biopharm SureFast® MRSA 4plex F7117 2020-06</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Methicillin-resistentem Staphylococcus aureus in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels multiplex real-time PCR</p>
<p>R-Biopharm SureFast® Yersinia 3plex F5132 2020-02</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Yersinia enterocolitica und Yersinia pseudotuberculosis in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels multiplex real-time PCR (Einschränkung: <i>hier nur Yersinia enterocolitica</i>)</p>
<p>Microbiologique, Inc. PB100701-SAL, PB100701-SALMC 2018-09</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Salmonellen mittels multiplex PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben</p>
<p>Microbiologique, Inc. PB100701-STEC, PB100701-STECMC 2018-08</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Shigatoxin(Verotoxin)-bildenden E. coli mittels multiplex PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben</p>
<p>Microbiologique, Inc. PB021201-MONO, PB100701-MONOMC 2018-08</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes mittels multiplex PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben</p>
<p>QMAA-P-13, Rev. 4 2018-08</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Shigellen mittels multiplex PCR in Obst und Gemüse, Nüssen, Fleisch, Wasser und Umfeldproben</p>
<p>QMAA-P-16, Rev. 3 2018-08</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Campylobacter mittels multiplex PCR in Geflügel und Ei</p>
<p>QMAA-P-26, Rev. 1 2018-08</p>	<p>Process Control Index Testing (PCT) mittels multiplex PCR in Lebensmitteln</p>

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

**1.4.8 Qualitativer Nachweis von Tierarten, gentechnisch veränderten Organismen und Allergenen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels real-time PCR [Flex B]**

R-Biopharm SureFood® ALLERGEN ID Celery S3605 2019-02	Qualitativer Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR - Sellerie
R-Biopharm SureFood® ALLERGEN Mustard S3609 2024-03	Qualitativer Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels Real-Time PCR – Senf (Einschränkung: <i>hier nur für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</i> )
R-Biopharm SureFood® ALLERGEN ID Soya S3601 2019-02	Qualitativer Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR - Soja
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

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

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

**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 [Flex C]**

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



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

**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) [Flex C]**

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

**1.4.11 Sequenzanalyse in Lebensmitteln und Umfeldproben**

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

**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 [Flex C]**

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

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

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

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
ASU F 0098 2013-04	Untersuchung von Futtermitteln – Leitfaden für die Probenvorbereitung (Einschränkung: <i>nur für Dosenfutter für Heimtiere, halbflechtes Heimtierfutter und Kauartikel für Hunde</i> )
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)

**1.5.1.3 Probenvorbereitung für physikalisch-chemische Untersuchungen**

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 [Flex C]**

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
---------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Gültig ab: 29.04.2025  
Ausstellungsdatum: 29.04.2025

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

<p>VO (EG) 152/2009 Anhang III Teil H 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 Gehaltes an Rohölen und -fetten</p>
<p>VO (EG) 152/2009 Anhang III Teil I 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 Rohfasergehaltes (Modifikation: <i>Apparatur Fibrebag, Mikrowellenveraschung bei 600°C</i>)</p>
<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>

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

ASU L 02.05-2 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Sahne - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 02.06-4(EG) 1981-01	Analyseverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte - Methode 4: Bestimmung des Fettgehaltes (Röse-Gottlieb-Methode)
ASU L 02.06-12 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Kondensmilch und gezuckerter Kondensmilch; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 03.00-8 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Gravimetrisches Verfahren nach Schmid-Bondzynski-Ratzlaff (Referenzverfahren)
ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse 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> )

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

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
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> )

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

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
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

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

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 Abtrochnungsverluste 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

**1.5.3 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebens- und Futtermitteln [Flex C]**

VO (EG) 152/2009 Anhang III Teil C 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 Rohproteingehaltes
OIV-MA-AS313-01 2015-07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Analysemethoden: Chemische Analysen - Säuren - Gesamtsäure
ASU L 01.00-10/1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren (Modifikation: <i>Titration mit Schwefelsäure</i> )
ASU L 03.00-11 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse - Potentiometrisches Verfahren (Modifikation: <i>Ansäuern mit Citronensäure</i> )
ASU L 03.42-4 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes in Schmelzkäse - Potentiometrisches Titrationsverfahren (Modifikation: <i>Ansäuern mit Citronensäure</i> )
ASU L 06.00-7 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung (Modifikation: <i>ohne Carrez-Klärung, Ansäuern mit Citronensäure</i> )

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

ASU L 07.00-41 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen
ASU L 08.00-5/1 2010-01	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Wurstwaren - Potentiometrische Endpunktbestimmung (Modifikation: <i>ohne Carrez-Klärung, Ansäuern mit Citronensäure!</i> )
ASU L 10.00-3 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen - Referenzverfahren (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> )



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

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> )
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 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

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

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

**1.5.4 Photometrische Bestimmung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Durchflussanalytik [Flex C]**

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: *Extraktion mit Wasser, Carrez-Klärung*)

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 [Flex C]**

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 Gesamtphosphorgehaltes (Modifikation: *Mikrowellenveraschung bei 600 °C, automatisiertes Analysegerät, Wellenlänge 420 nm*)

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

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

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> )
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 2017-10	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 Gesamtposphorgehaltes 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> )

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

ASU L 07.00-22 1983-05	Bestimmung von Glucose in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>höhere Aufschlusstemperatur, keine Carrez-Klärung; automatisiertes Analysegerät Gallery Plus</i> )
ASU L 07.00-23 2017-10	Bestimmung von Lactose und Galactose in Fleischerzeugnissen - Enzymatischen Verfahren b-Galactosidase (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 Gesamtphosphorgehaltes 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> )

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

<p>ASU L 52.06-4 1989-05</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Allylsenföl in Speisesenf (Modifikation: <i>auch für Meerrettich</i>)</p>
<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>

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

Thermo Scientific Sucrose (Total Glucose) REF 984312 2015-01	Enzymtest zur Bestimmung des Gesamtglucosegehaltes in Lebensmitteln
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 Milchweiß 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 [Flex C]**

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 [Flex C]**

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

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

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

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

QMAA-WE-02, Rev. 1  
2023-07                      Messung der Eingangstemperatur in Lebensmitteln, Futtermitteln  
und Umfeldproben

**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 [Flex C]**

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: *Isopropylalkohol statt Ethanol; Verkürzung der  
Färbezeit*)

ASU L 07.00-18  
1989-12                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der geweblichen  
Zusammensetzung von Fleischerzeugnissen - Routineverfahren zur  
qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung  
(Modifikation: *Isopropylalkohol statt Ethanol; Verkürzung der  
Färbezeit*)

ASU L 08.00-20  
1989-12                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der geweblichen  
Zusammensetzung von Wurstwaren - Routineverfahren zur  
qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung  
(Modifikation: *Isopropylalkohol statt Ethanol; Verkürzung der  
Färbezeit*)

ASU L 20.04-1  
1982-05                      Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von fleischhaltigen  
Salaten - Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen  
histologischen Untersuchung  
(Modifikation: *Isopropylalkohol statt Ethanol; Verkürzung der  
Färbezeit*)

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 Fleisch-  
erzeugnissen, Wurstwaren, fleischhaltigen Salaten, Käse,  
pflanzlichen Lebensmitteln und Convenience



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

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 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln mittels Flüssigchromatographie (HPLC) mit konventionellen Detektoren (UV, DAD, FLD) [Flex C]**

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

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: *keine thermische Behandlung der Proben*)

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: *Nachweis mittels RP-HPLC-DAD*)

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: *Derivatisierung mit Wasser und UV-Bestrahlung, abweichende Einwaage*)

ASU L 18.00-16  
1999-11

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren  
(Modifikation: *keine Vortrocknung, andere Einwaage, andere Detektionswellenlänge, Matrix auch weitere Backwaren*)

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

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
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 Hochleistungsflüssigchromatographie (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

**1.5.12 Bestimmung von Inhaltsstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) [Flex C]**

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> )
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

**1.5.13 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD und FID) [Flex C]**

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
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 halogenierter Kohlenwasserstoffe (LHKW) in Milchprodukten und Fetten/Ölen mittels Headspace-GC/ECD

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

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 (GC) mit massenselektivem Detektor (MS) [Flex C]**

ASU L 00.00-36/2  
2004-07 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von  
Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung  
von anorganischem Bromid  
(Modifikation: *Bestimmung mittels GC-MS*)

ASU L 00.00-49/2  
1999-11 Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel -  
Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen -  
Berichtigung Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren  
2002-12 (Modifikation: *Bestimmung mittels GC-MS, Mikrowellenaufschluss  
anstelle von Erhitzung im Wasserbad*)

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

**1.5.16 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels  
Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) [Flex C]**

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: *spezielle Aufarbeitung einzelner Wirkstoffe wie  
Extraktion mit Acetonitril angesäuert mit Ameisensäure; für: Obst und  
Gemüse, saures Obst, Getreide und Getreideerzeugnisse, getrocknete  
Hülsenfrüchte*)

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

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

**1.5.17 Bestimmung der Dichte von flüssigen Lebensmitteln mittels Biegeschwinger [Flex C]**

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

**1.5.18 Bestimmung von Stickstoff in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Verbrennungsanalyse mit Wärmeleitfähigkeitsdetektor [Flex B]**

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

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

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) [Flex C]**

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)
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)

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

**2 Untersuchung von Kosmetika, Lebensmittel-Bedarfsgegenständen, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln im Lebensmittelbereich**

**2.1 Nachweis und Keimgehaltsbestimmungen von Mikroorganismen in Kosmetika mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren [Flex C]**

DIN EN ISO 21149  
2017-11 Kosmetik - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien  
(Modifikation: *Plate-Count-Agar, 30°C*)

DIN EN ISO 16212  
2017-09 Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen

QMAA-M-05.37, Rev. 2  
2022-03 Bestimmung der Keimzahl von Enterobacteriaceae in Kosmetika

QMAA-M-05.38, Rev. 2  
2022-03 Nachweis und Bestimmung der Keimzahl von koagulase-positiven Staphylokokken (*Staphylococcus aureus* und andere Spezies) in Kosmetika

QMAA-M-05.39, Rev. 2  
2022-03 Nachweis und Bestimmung der Keimzahl von *Pseudomonas* ssp. in Kosmetika

**2.2 Bestimmung von Kenngrößen von Lebensmittel-Bedarfsgegenständen mittels einfach visueller Untersuchungen [Flex C]**

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

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

QMAA-M-02.03, Rev. 4  
2017-01 Messung des Restsauerstoff- und CO<sub>2</sub>-Gehaltes von begasten Packungen

QMAA-IA-28, Rev. 4  
2022-02 Gaschromatographische Bestimmung von monomeren Weichmachern in Kunststoff mittels GC-MS



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

QMAA-IA-29.01, Rev. 1  
2022-02 Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen in Reinigungs- und Desinfektionsmitteln mittels HPLC-MS/MS  
(Einschränkung: *hier für Reinigungs- und Desinfektionsmittel im Lebensmittelbereich*)

QMAA-S-63, Rev. 1  
2021-03 Dichtepprüfung 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

**4 Veterinärmedizin**

**Prüfgebiet: Virologie (inkl. Infektionsserologie, Molekularbiologie)**

**Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) [Flex B]**

Analyt (Messgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Virus der Afrikanischen Schweinepest (ASFV)	Blut, Serum, Gewebeproben	RealTime-PCR-Sequenz-spezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz-markierter Hydrolysesonden
Influenza Typ A	Umfeldproben zu diagnostischen Zwecken (Tränken in Geflügelställen)	duplex Real-Time qPCR
Influenza Typen A5/H7/H9	Umfeldproben zu diagnostischen Zwecken (Tränken in Geflügelställen)	multiplex Real-Time PCR

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

**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
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten; Methodenbuch