

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-22868-01-02 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 16.06.2025

Ausstellungsdatum: 16.06.2025

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-22868-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

**Chemisches Laboratorium Dr. Stegemann GmbH
Leimbrink 2, 49124 Georgsmarienhütte**

mit dem Standort

**Chemisches Laboratorium Dr. Stegemann GmbH
Leimbrink 2, 49124 Georgsmarienhütte**

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

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

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische, enzymatische, mikrobiologische, immunologische
und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
physikalisch-chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen**

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)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-22868-01-02

Flexibler Akkreditierungsbereich:

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

[Flex A] die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

[Flex B] die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden 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 Untersuchungen von Lebensmitteln

1.1 Photometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln [Flex B]

ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolin- gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-9 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphor- gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch für Proteinriegel</i>)
ASU L 07.00-12 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen
VitaFast Vitamintest R-Biopharm Testkit Nr.: P 1001 2016-10	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Folsäure (Vitamin B9)
VitaFast Vitamintest R-Biopharm Testkit Nr.: P 1002 2017-02	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Cyanocobalamin (Vitamin B12)
VitaFast Vitamintest R-Biopharm Testkit Nr.: P 1004 2016-10	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Niacin (Vitamin B3)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-22868-01-02

VitaFast Vitamintest R-Biopharm Testkit Nr.: P 1005 2016-10	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Pantothersäure (Vitamin B5)
VitaFast Vitamintest R-Biopharm Testkit Nr.: P 1007 2016-10	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Riboflavin (Vitamin B2)
VitaFast Vitamintest R-Biopharm Testkit Nr.: P 1008 2016-10	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Pyridoxin (Vitamin B6)
VitaFast Vitamintest R-Biopharm Testkit Nr.: P 1006 2016-10	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Thiamin (Vitamin B1)

1.2 Immunologische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels ELISA [Flex B]

Ridascreen Aflatoxin Total R-Biopharm R4701 2016-09	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Aflatoxinen
Ridascreen Aflatoxin B1 R-Biopharm R 1211 2016-09	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Aflatoxin B1 (Aufbereitung mittels Immunoaffinitätssäulen R 5002)
Ridascreen Ochratoxin A R-Biopharm R 1311 2016-09	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Ochratoxin A (Aufbereitung mittels Immunoaffinitätssäulen R 1303)
Ridascreen Fast R-Biopharm R7002 2018-02	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadin

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-22868-01-02

Ridascreen Fast R-Biopharm R7051 2023-02	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadin Ridascreen Fast Gliadin sensitive
---	--

1.3 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln [Flex B]

ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Anwendung auch für Proteinriegel</i>)
ASU 01.00-10/1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Eiweißgehaltes in Milch, Hart-Halbhartkäse, Trockenmilch und Säuglingsnahrung
ASU L 07.00-5/2 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Endpunktbestimmung nach Volhard) (Modifikation: <i>Titration aus der Asche, Anwendung auch für Proteinriegel</i>)
ASU L 07.00-21 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Reduktometrische Bestimmung der Summe reduzierender Kohlenhydrate und anderer reduzierender Stoffe nach Hydrolyse in Fleischerzeugnissen
ASU L 13.00-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Acidität von 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 20.01/02-2 1980-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Abweichung: <i>Anwendung auch für Gemüse und Fruchtpasten</i>)
PA 1333 Hausmethode 2019-06	Bestimmung von Natriumcarbonat in Fisch und Krustentieren

1.4 pH-Wert-Bestimmung [Flex A]

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
--------------------------	--

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-22868-01-02

1.5 a_w-Wert -Bestimmung [Flex A]

PA 1006 Bestimmung des a_w -Wertes (aw-Kryometer)
2014-11

PA 1007 Bestimmung des a_w -Wertes mittels Humimeter
2015-10

1.6 Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln [Flex B]

ASU L 00.00-18 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in
1997-01 Lebensmitteln

ASU L 06.00-3 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in
2014-08 Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren;
Referenzverfahren
(Modifikation: *Anwendung auch für Proteinriegel*)

ASU L 02.06 EG-2 Bestimmung des Wassergehaltes in Milchpulver mit hohem Fettgehalt,
1981-01 Vollmilchpulver, teilentrahmter Milch und Magermilchpulver

ASU L 06.00-4 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch
2017-10 und Fleischerzeugnissen
(Modifikation: *Anwendung auch für Proteinriegel und Convenience
Produkte*)

ASU L 06.00-6 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfett-
2014-08 gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren
nach Weibull-Stoldt; Referenzverfahren
(Modifikation: *Anwendung auch für Proteinriegel und Convenience
Produkte*)

ASU 01.00-20 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in
2013-08 Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-
Verfahren

ASU L 13.00-19 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der unverseifbaren
2004-12 Bestandteile in pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen; Verfahren
mit Hexan-Extraktion

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-22868-01-02

1.7 Gaschromatographie [Flex A]

ASU L 13.00-26 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Gaschromatographische Untersuchung der Methylester von Fettsäuren in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU 17.00-12 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck

1.8 HPLC [Flex A]

ASU L 12.01-2 2001-07	Untersuchung von Lebensmittel-Bestimmung des Gehaltes an Indol in Krebstieren und Krebstiererzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung
--------------------------	--

1.9 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Hydrid- und Flammen-AAS) [Flex B]

ASU L 00.00-19/2 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln; Teil 2: Bestimmung von Eisen, Kupfer, Mangan und Zink mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Flamme
ASU L 00.00-19/4 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln; Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaldampftechnik nach Druckaufschluss
ASU L 07.00-56 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Durchführung auch für Calcium, Magnesium und Kalium</i>)

1.10 Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) [Flex A]

ASU L 00.00-135 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15763, Ausgabe April 2010)
ASU L 00.00-168 2020-11	Untersuchung von Lebensmitteln - 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

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-22868-01-02

1.11 Enzymatische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels UV/Farbtests in Lebensmitteln [Flex B]

Enzym Testkit R-Biopharm Art. E8230 2022-04	UV-Test zur Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien Enzytec Liquid Citric acid
Enzym Testkit R-Biopharm Nr.: 101 482 610 35 2014-04	UV-Test zur Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
Enzym Testkit R-Biopharm Art. E1247 2011-05	UV -Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose, und D- Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
Enzym Testkit R-Biopharm Nr.: 101 390 920 35 2014-04	Farb-Test Bestimmung von Glutaminsäure (L-Glutamat) in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
Enzym Testkit R-Biopharm Nr.: 101 763 030 35 2014-04 Art. Nr. E1213 2016-05	UV-Test zur Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien Encytec Lactose/D-Galactose
Enzym Testkit R-Biopharm Nr.: 10986119035 2014-04	UV-Test zur Bestimmung von Lactose und D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
Enzym Testkit R-Biopharm Art. Nr. E8600 2017-03	UV Test zur Bestimmung von Schwefliger Säure (Gesamt SO ₂) in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien Encytec Liquid SO ₂ -Total
Enzym Testkit R-Biopharm Art. Nr E1245 2011-01	UV Test zur Bestimmung von Glucose- und Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien Enzytec D-Glucose/D-Fructose

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-22868-01-02

<p>Enzym Testkit R-Biopharm Art. E 8170 2023-02</p>	<p>UV Test zur Bestimmung von Maltose, Saccharose und Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien Enzytec Liquid Maltose/Sucrose/D-Glucose</p>
---	---

<p>Enzym Testkit R-Biopharm Art. Nr.: E1267 2010-03</p>	<p>Farb-Test Bestimmung von L-Ascorbinsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien Enzytec L-Ascorbic Acid</p>
---	--

<p>Enzym Testkit R-Biopharm 10207748035 2014-04</p>	<p>UV -Test zur Bestimmung von Stärke in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien</p>
---	--

1.12 Bestimmung von Bakterien in Lebensmitteln mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen [Flex B]

<p>ISO 15214 1998-08</p>	<p>Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C</p>
------------------------------	---

<p>ISO 21527-1 2008-07</p>	<p>Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik -Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95</p>
--------------------------------	---

<p>ISO 21527-2 2008-07</p>	<p>Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95</p>
--------------------------------	--

<p>ASU L 00.00-22 2018-03</p>	<p>Mikrobiologie der Lebensmittel - Horizontales Verfahren für den Nach- weis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren</p>
-----------------------------------	--

<p>ASU L 00.00-55 2022-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zähl- ung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-1, Juni 2022)</p>
-----------------------------------	--

<p>ASU L 00.00-57 2006-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)</p>
-----------------------------------	--

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-22868-01-02

ASU L 00.00-88/1 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen; Teil1: Koloniezählverfahren bei 30° C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Mai 2022)
ASU L 00.00-88/2 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen; Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Mai 2022)
ASU L 00.00-100 2006-12	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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-3, Ausgabe Juli 2005)
ASU L 00.00-132/2 2021-03	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) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-2, Dezember 2020)
ASU L 00.00-132/3 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 16649 Teil 3, Januar 2018) (Einschränkung: <i>nur Nachweisverfahren</i>)
ASU L 00.00-133/1 2019-12	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 1: Nachweisverfahren
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln. Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 21528-2, Mai 2019) (Modifikation: <i>Anwendung auch zur Bestimmung von coliformen Keimen mit Brilliance E.coli/Coliformen Agar</i>)
ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10106, April 2017)
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfit-reduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Platten-gussverfahren (Referenzverfahren)(Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10103, Ausgabe August 1993)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-22868-01-02

ASU L 06.00-43 Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonaden in
2011-06 Fleisch und Fleischerzeugnissen

1.13 Immunologische Untersuchungen von Bakterien mittels ELFA (Enzym-Linked Fluorescence Assay) in Lebensmitteln [Flex B]

Biomerieux ELFAAOAC Nachweis von *Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln
091103 VIDAS *Listeria monocytogenes* Express (LMX) Assay
2019-01

Biomerieux ELFA AOAC Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln
071101 VIDAS UP *Salmonella* (SPT)
2019-01

1.14 Molekularbiologische Untersuchungen von Bakterien mittels real-time PCR [Flex B]

SureFast[®]Salmonella ONE Nachweis von Salmonellen mittels real time PCR
Nr.: F5211
R-Biopharm
2018-11

Sure FastR*Listeria* Nachweis zur Bestimmung von *Listeria monocytogenes* mittels real Time
monocytogenes PLUS PCR
Nr.: F5113
R-Biopharm
2017-07

2 Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

2.1 Probenvorbereitung [Flex A]

DIN EN 13130-1 Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen
2004-08 in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 1: Leitfaden für
die Prüfverfahren für die spezifische Migration von Substanzen aus
Kunststoffen in Lebensmittel und Prüflebensmittel, die Bestimmung von
Substanzen in Kunststoffen und die Auswahl der Kontaktbedingungen
mit Prüflebensmitteln
(Einschränkung: *nur Durchführung der Probenvorbereitung*)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-22868-01-02

2.2 Gravimetrische Untersuchungen der Gesamtmigration von Kunststoffen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen [Flex A]

DIN EN 1186-1 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln -Kunststoffe - Teil 1: Leitfaden für die Auswahl der Prüfbedingungen und Prüfverfahren für die Gesamtmigration
DIN EN 1186-3 2022-10	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in verdampfbaaren Simulanzen
DIN EN 1186-13 2002-10	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 13: Prüfverfahren für die Gesamtmigration bei hohen Temperaturen

2.2 Bestimmung von Bakterien auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen [Flex B]

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: Tupferverfahren
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 Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)
DIN 54378 1993-04	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes in Packmitteln

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 des LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäischer Standard
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Standards Organisation
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
PA	Prüfanweisung (Hausverfahren) des Chemischen Laboratoriums Dr. Stegemann