

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 24.11.2023

Ausstellungsdatum: 24.11.2023

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

**Milchwirtschaftliche Lehr- und Untersuchungsanstalt Oranienburg e. V.
Sachsenhausener Straße 7b, 16515 Oranienburg**

mit dem Standort

**Milchwirtschaftliche Lehr- und Untersuchungsanstalt Oranienburg e. V.
Sachsenhausener Straße 7b, 16515 Oranienburg**

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)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-01

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische, immunologische, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
sensorische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten;
mikrobiologische Untersuchungen von Umgebungsproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;
molekularbiologische Untersuchungen um Umgebungsproben im Lebensmittelbereich;
ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen zur Wirksamkeit von Desinfektionsmitteln im Lebensmittelbereich**

Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet. Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Innerhalb der mit ** gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet. Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen der Normen gestattet.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

1 Sensorische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten

1.1 Beschreibung von Aussehen, Geruch, Geschmack und Haptik durch einfach beschreibende Prüfungen

DIN 10964 Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung
2014-11

1.2 Prüfung von Aussehen, Geruch, Geschmack und Haptik durch spezielle sensorische Prüfungen in Milch und Milchprodukten *

DIN ISO 22935-2 Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse -
2012-12 Teil 2: Empfohlene Verfahren für die sensorische Beurteilung

ASU L 04.00-12 Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfung von Butter
2019-03 (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10455,
Ausgabe April 1989)

Gültig ab: 24.11.2023
Ausstellungsdatum: 24.11.2023

2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

2.1 Bestimmung von physikalisch, physikalisch-chemischen und chemischen Kennzahlen von Milch und Milchprodukten

ISO 8156 2005-10	Milchpulver und Trockenmilcherzeugnisse - Bestimmung der Unlöslichkeitszahl
DIN EN ISO 5764 2009-10	Milch - Bestimmung des Gefrierpunktes, Thermistor-Kryoskop-Verfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Anwendung auch für die Matrix Rahm, Bestimmung in fettarmer Phase</i>)
ASU L 01.00-28 1988-12 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Aräometrische Bestimmung der Dichte von Milch
ASU L 01.00-29 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gefrierpunktes von Milch, Thermistor-Kryoskop-Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5764, Oktober 2009)
ASU L 02.04-1 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Dichte des Hitzeserums von Buttermilch (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10318, Ausgabe 1995)
ASU L 04.00-9 1986-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Wasserverteilung in Butter; Indikatorpapier-Verfahren
ASU L 04.00-13 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes in Butterplasma (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10349, Ausgabe Oktober 2004)
ASU L 04.00-14 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Härte von Butter (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10331, Ausgabe März 1996)
VDLUFA Bd. VI C 8.2 2000	Bestimmung des pH-Wertes in Milch und Milchprodukten

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-01

VDLUFA Bd. VI C 12.3 2003	Bestimmung der Dichte mit dem Aräometer (Spindel)
VDLUFA Bd. VI C 13.2 1985	Nachweis der Hoherhitzung (Modifikation: <i>Traventol durch Peroxitesmo MI-Test ersetzt</i>)
VDLUFA Bd. VI C 26.2 1995	Bestimmung der Löslichkeit von Milchpulver (nach ADPI)
VDLUFA Bd. VI C 26.3 1995	Bestimmung des Reinheitsgrades von Milchpulver (nach ADPI) (Modifikation: <i>Anwendung auch für die Matrix Magermilchkonzentrat</i>)
VDLUFA Bd. VI C 26.7 2020	Physikalische Prüfung von Schlagsahne

2.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie in Milch, Milchprodukten und pflanzlichen Milchersatzprodukten **

ASU L 01.00-9 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milch, Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 1211, Ausgabe November 2010)
ASU L 01.00-20 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten; Verfahren nach Weibull (Modifikation: <i>Matrix auch pflanzliche Milchersatzprodukte</i>)
ASU L 01.00-38 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Magermilch, Molke und Buttermilch - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7208, Ausgabe März 2009)
ASU L 01.00-77 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10477, Ausgabe August 2000) (Modifikation: <i>Matrix auch pflanzliche Milchersatzprodukte</i>)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-01

ASU L 03.00-8 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Gravimetrisches Verfahren nach Schmid-Bondzynski-Ratzlaff (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 1735, Ausgabe Mai 2005)
ASU L 04.00-8 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes von Butter (Modifikation: <i>Matrix auch pflanzliche Milchersatzprodukte</i>)
ASU L 04.00-16 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der fettfreien Trockenmasse von Butter - Routineverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10463, Ausgabe November 1990)
ASU L 04.00-22 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Butter
VDLUFA Bd. VI C 12.2 1985-01	Bestimmung der Dichte mit dem Pyknometer
VDLUFA Bd. VI C 15.2.4 1995	Bestimmung von freiem Fett in fetthaltigen getrockneten Milcherzeugnissen
VDLUFA Bd. VI C 35.3 2020	Bestimmung der Trockenmasse - Seesandmethode (Modifikation: <i>Matrix auch pflanzliche Milchersatzprodukte</i>)
VDLUFA Bd. VI C 35.6 1985	Bestimmung des Wassergehaltes von getrockneten Milchprodukten
MLUA-O AV 3-34 2022-11	Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch, Milchprodukten und pflanzlichen Milchersatzprodukten mittels Mikrowelle (Schnellverfahren)

2.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen mittels Titrimetrie in Milch, Milchprodukten und pflanzlichen Milchersatzprodukten *

ASU L 01.00-10/1-5 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch und Milcherzeugnissen, Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 8968-1, Ausgabe Juni 2014) (Modifikation: <i>Matrix auch pflanzliche Milchersatzprodukte</i>)
-------------------------------	--

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-01

ASU L 03.00-11 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Potentiometrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5943, Ausgabe Januar 2007) (Modifikation: <i>Matrix auch pflanzliche Milchersatzprodukte</i>)
VDLUFA Bd. VI C 15.4.3 2000	Bestimmung der freien Fettsäuren (Methode nach DEETH)
VDLUFA Bd. VI C 16.3 1988	Bestimmung der Iodzahl von Butterfett, Methode nach Hanus (Modifikation: <i>Austausch Lösungsmittel Chloroform durch Cyclohexan/Eisessig</i>)
DGF C-V 11a (02) 2002-05	Bestimmung der Iodzahl von Butterfett, Methode nach Hanus

2.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Butyrometrie in Milch und Milchprodukten *

ASU L 01.00-74/1 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten - Teil 1: Allgemeine Anleitung für die Anwendung butyrometrischer Verfahren und technische Lieferbedingungen für Amylalkohol (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10479-1, Ausgabe Juni 2000)
ASU L 01.00-74/2 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten - Teil 2: Produktspezifische Anforderungen (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10479-2, Ausgabe November 2001)

2.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen mittels Photometrie in Milch und Milchprodukten *

ASU L 01.00-36 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Milch und Milchprodukten; Xylenol-Verfahren
ASU L 01.00-41 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Phosphatidwertes in Milch, Milcherzeugnissen und Käse

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-01

ASU L 01.00-58 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Caseingehaltes sowie des Casein- und Molkenproteinanteils am Gesamtprotein von Milch und Milchprodukten; Casein-Phosphor-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10464, Ausgabe August 1994)
ASU L 01.00-79/1 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Milch und Milchprodukten, Teil 1: Verfahren mit Cadmiumreduktion und Spektrometrie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 14673-1, Ausgabe Mai 2004)
ASU L 01.00-82 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase in Milch und flüssigen Milchprodukten - Fluorimetrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11816-1, Ausgabe März 2014)
VDLUFA Bd. VI C 10.5.3 2000	Bestimmung des Phosphorgehaltes; Photometrisches Verfahren
VDLUFA Bd. VI C 13.7 1996	Bestimmung des Molkenproteinindex (MPI) von Magermilchpulver nach ADPI

2.6 Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)

2.6.1 Probenvorbereitung

ASU L 00.00-19/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 13805, Ausgabe Dezember 2014)
-----------------------------	---

2.6.2 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Flammen-, Graphitrohr und Kaltdampf-AAS) / Flammenphotometrie) in Lebensmitteln *

ISO 8070 IDF 119 2007-08	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Gehalts an Calcium, Natrium, Kalium und Magnesium - Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (Modifikation: <i>Matrix auch pflanzliche Milchersatzprodukte</i>)
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

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-01

ASU L 00.00-19/3 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln; Teil 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GF-AAS) nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 14083, Ausgabe Juli 2003) (Einschränkung: <i>nicht für Molybdän</i>)
ASU L 00.00-19/4 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss
ASU L 00.00-19/6 2002-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln - Teil 6: Bestimmung von Gesamtarsen mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Hydridtechnik

2.7 Gaschromatographie (GC)

2.7.1 Probenvorbereitung

ISO 15884 2002-11	Milchfett - Herstellung von Fettsäuremethylestern
DIN EN 1528-2 1997-01	Fetteiche Lebensmittel - Bestimmung von Pestiziden und polychlorierten Biphenylen (PCB) - Teil 2: Extraktion des Fettes, der Pestizide und PCB und Bestimmung des Fettgehaltes
DIN EN 1528-3 1997-01	Fetteiche Lebensmittel - Bestimmung von Pestiziden und polychlorierten Biphenylen (PCB) - Teil 3: Reinigungsverfahren

2.7.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Pflanzenschutzmittelrückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (ECD, FID, PND) *

ISO 15885 2002-11	Milchfett - Bestimmung der Fettsäurezusammensetzung durch Gas-Flüssig-Chromatographie
DIN EN 1528-4 1997-01	Fetteiche Lebensmittel - Bestimmung von Pestiziden und polychlorierten Biphenylen (PCB) - Teil 4: Verfahren zur Bestimmung und Absicherung, Verschiedenes

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-01

ASU L 01.00-35 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von niedrigsiedenden Halogenkohlenwasserstoffen in Milch
ASU L 01.00-56 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chloramphenicol in Milch
ASU L 04.04-1 (EG) 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sitosterin und Stigmasterin in Butterfett durch Kapillarsäulen-Gaschromatographie (Modifikation: <i>Bestimmung von Cholesterin in Milchfett</i>)
ASU L 13.04-1 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von niedrigsiedenden Halogenkohlenwasserstoffen in Speiseölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 16035, Ausgabe November 2005) (Modifikation: <i>auch für Matrix Butter</i>)
Europäische Kommission DOC.CHEM/0659/98 1998	Bestimmung des MilCHFettgehaltes in Mischfetten durch Quantifizierung der Buttersäure
MLUA-O-AV 3-20 2014-02	Bestimmung von Diacetyl in Butter und Starterkulturen - Gaschromatographisch mittels Head-Space-Verfahren

2.8 Bestimmung von Mykotoxinen, Kontaminanten, Zusatzstoffen und Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) mit konventionellen Detektoren (UV, FD, RI) **

VO (EG) 273/2008, Anhang VI Zuletzt geändert 30.01.2018	Verordnung mit Durchführungsbestimmungen zu der Verordnung (EG) Nr. 1255/1999 des Rates hinsichtlich der Methoden für die Analyse und Qualitätsbewertung von Milch und Milcherzeugnissen - Bestimmung des Vanillingehalts in Butterfett, Butter oder Rahm durch HPLC
VO (EG) 273/2008, Anhang XIV Zuletzt geändert 30.01.2018	Verordnung mit Durchführungsbestimmungen zu der Verordnung (EG) Nr. 1255/1999 des Rates hinsichtlich der Methoden für die Analyse und Qualitätsbewertung von Milch und Milcherzeugnissen - Gehalt an Magermilchpulver: Quantitative Bestimmung von Phosphatidylserin und Phosphatidylethanolamin
ISO 9231 2008-07	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Gehalts an Benzoessäure und Sorbinsäure
DIN EN ISO 9233-2 2018-08	Käse, Käserinde und Schmelzkäse - Bestimmung des Natamycin-gehalts - Teil 2: Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie für Käse, Käserinde und Schmelzkäse

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-01

DIN EN ISO 14501 2021-08	Milch und Milchpulver - Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M ₁ ; Reinigung durch Immunaффinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungsflüssigchromatographie
ASU L 00.00-62 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin E (alpha-, beta-, gamma- und delta-Tocopherol) in Lebensmitteln mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12822, Ausgabe August 2014)
ASU L 01.00-65 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an säurelöslichem β -Laktoglobulin in hitzebehandelter Milch; Umkehrphasen-Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10473, Ausgabe Dezember 1997)
VDLUFA Bd. VI C 13.8 2003	Bestimmung des Furosingehaltes in Milch und Milchprodukten mittels Ionenpaar-Umkehrphasen-Hochleistungs- flüssigchromatographie
VDLUFA Bd. VI C 30.6.1 1995	Bestimmung von Labmolkepulver in Milchpulver über den Gehalt an Glycomakropeptid A mittels Hochleistungsflüssig-chromatographie (HPLC)
MLUA-O-3-10 2021-07	Bestimmung von Mono- und Disacchariden in Milch- und Milchprodukten mittels HPLC (RI-Detektor)

2.9 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Milch und Milchprodukten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektivem Detektor (MS/MS) **

MLUA-O-3-05 2021-06	Bestimmung von Chlorat und Perchlorat in Milch und Milchprodukten mittels LC-MS/MS
MLUA-O-3-14 2018-06	Bestimmung von Chloramphenicol und Thiamphenicol in Milch mittels LC-MS/MS
MLUA-O-3-24 2019-02	Bestimmung von Melamin und Cyanursäure in Milch und Milcherzeugnissen mittels LC-MS/MS

2.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Milch, Milchprodukten und pflanzlichen Milchersatzprodukten mittels Photometrie *

ASU L 01.00-17 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten; Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10344, Ausgabe Mai 2015)
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 (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10335, Ausgabe September 2010)
ASU L 01.00-31 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactulosegehaltes von Milch
ASU L 03.00-39 2010-9	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Stärke in geriebenem Käse - Enzymatisches Verfahren
ASU L 48.01-3 1985-05 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Saccharose, Glucose und Fructose in teiladaptierter Säuglingsnahrung auf Milchbasis (Modifikation: <i>Matrix auch pflanzliche Milchersatzprodukte</i>)
ASU L 48.01-5 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Stärke in teiladaptierter Säuglingsnahrung auf Milchbasis
VDLUFA Bd. VI C 8.7 2000	Enzymatische Bestimmung des Citronensäuregehaltes in Käse und Schmelzkäse

2.11 Bestimmung von Fett in Milch, Milchprodukten und pflanzlichen Milchersatzprodukten mittels NMR

MLUA-O AV 3-35 2022-11	Bestimmung des Fettgehaltes in Milch, Milchprodukten und pflanzlichen Milchersatzprodukten mittels NMR
---------------------------	--

3 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

3.1 Vorbereitung von Proben für mikrobiologische Untersuchungen

ASU L 00.00-89
2019-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln – Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-4, Ausgabe Juli 2017)

ASU L 01.00-1
2011-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6887-5, Ausgabe Januar 2011)

3.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren in Lebensmitteln *

ISO 4831
2006-08

Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren

ISO 4832
2006-02

Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen – Koloniezählverfahren

ISO 7889
2003-02

Joghurt - Zählung von charakteristischen Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 37 °C

ISO 9232
2003-02

Joghurt - Identifizierung charakteristischer Mikroorganismen (Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus und Streptococcus thermophilus)

ISO 17792
2006-08

Milch, Milcherzeugnisse und mesophile Starterkulturen - Zählung von Citrat-fermentierenden Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 25 °C

ISO 13559
2002-11

Butter, fermentierte Milch und Frischkäse - Zählung kontaminierender Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30 °C

ISO 15213
2003-05

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfid-reduzierenden Bakterien

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-01

ISO 1410 2019-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung psychrotropher Mikroorganismen
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95
ISO 27205 2010-02	Fermentierte Milcherzeugnisse - Molkerei-Starterkulturen von Milchsäurebakterien – Identitätsstandard
ISO 29981 2010-02	Milcherzeugnisse - Zählung präsumtiver Bifidobakterien - Koloniezählverfahren bei 37 °C
DIN EN ISO 6222 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium
DIN EN ISO 7899-2 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
DIN EN ISO 9308-1 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora
DIN EN ISO 14189 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens Verfahren mittels Membranfiltration
DIN EN ISO 21528-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 21871 2006-04	Horizontales Verfahren zur Bestimmung niedriger Zahlen von präsumtivem Bacillus cereus - Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweisverfahren

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-01

DIN EN ISO 21872-1 2017-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von <i>Vibrio</i> spp. - Teil 1: Nachweis von potentiell enteropathogenen <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> und <i>Vibrio vulnificus</i>
DIN EN ISO 22964 2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Cronobacter</i> spp.
DIN EN ISO 11731 2019-03	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen - Teil 2: Direktes Membranfiltrationsverfahren mit niedriger Bakterienzahl
DIN EN ISO 16266 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Membranfiltrationsverfahren
DIN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017)
ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der Norm DIN EN ISO 7932, November 2020)
ASU L 00.00-55 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888 Teil 1, Juni 2019)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-01

ASU L 00.00-56 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln -Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/ Fibrinogen-Agar
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30°C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013)
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30°C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014)
ASU L 00.00-100 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-3, Ausgabe Juli 2005)
ASU L 00.00-107/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
ASU L 01.00-2 1991-12 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium
ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden
ASU L 01.00-25 1997-09 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährboden
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-01

ASU L 01.00-42 (EG) bis 52(EG) 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Analyse- und Testverfahren für Rohmilch und wärmebehandelter Milch - Anhänge I und II der Kommission vom 14. Februar 1991 zur Festlegung bestimmter Analyse- und Testverfahren für Rohmilch und wärmebehandelte Milch V. Bestimmung des Keimgehaltes bei 21 °C
ASU L 01.00-54 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Escherichia coli in Milch und Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime
ASU L 01.00-57 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten - Spatelverfahren
ASU L 01.00-72 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten; Koloniezählverfahren bei 37 °C (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10198, Ausgabe Juli 2010)
ASU L 48.01-7 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung säure- und nichtsäurebildender Mikroorganismen in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis, Gußverfahren
VDLUFA Bd. VI M 7.2.6 1996	Nachweis thermotropher coliformer Bakterien mit Laurylsulfat-Tryptose-(LST) Medium
VDLUFA Bd. VI M 7.3.2 1985	Bestimmung von Eiweißzersetzern (Proteolyten) - Verfahren mit Calcium-Caseinat-Agar (für Caseolyten)
VDLUFA Bd. VI M 7.4.2 2020	Bestimmung von Enterobacteriaceae - Routineverfahren mit Violet Red Bile Dextrose Agar-(VRBD-Agar)
VDLUFA Bd. VI M 7.5.2 2000	Nachweis von gasbildenden Laktokokken - Titer- und MPN-Methode
VDLUFA Bd. VI M 7.6.2 1985	Bestimmung von Fettspaltern (Lipolyten) - Koloniezählverfahren mit Tributyrinagar
VDLUFA Bd. VI M 7.8.2 1993	Bestimmung von Enterokokken - Koloniezählverfahren mit Kanamycin-Äsculin-Azid- Agar

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-01

<p>VDLUFA Bd. VI M 7.9.3 1996</p>	<p>Nachweis von heterofermentativen gasbildenden Milchsäurebakterien</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 7.11.2 1988</p>	<p>Bestimmung von Propionsäurebakterien - Koloniezählverfahren mit Hefe-Lactat-Agar</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 7.12.2 1993</p>	<p>Bestimmung von Pseudomonaden - Koloniezählverfahren mit C-F-C- Selektivagar</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 7.13 1996</p>	<p>Bestimmung thermodurer (thermoresistenter) Mikroorganismen</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 7.14.2 1985</p>	<p>Bestimmung von gramnegativen Rekontaminationskeimen Verfahren auf VRB-Agar</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 7.16.3 2003</p>	<p>Zählung und Identifizierung charakteristischer Joghurtbakterien</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 7.17.2 1993</p>	<p>Bestimmung der Sporen aerober Sporenbildner (Bacillus) (Modifikation: <i>hier auch qualitativer Nachweis nach nicht selektiver Voranreicherung</i>)</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 7.18.2.1 1996</p>	<p>Nachweis anaerober Sporenbildner (Clostridium) - Verfahren mit RCM-Agar (Modifikation: <i>hier auch qualitativer Nachweis nach nicht selektiver Voranreicherung</i>)</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 7.18.3.1 1996</p>	<p>Bestimmung von käseerschädlichen Clostridien Verfahren mit pH-modifiziertem RCM-Agar</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 7.18.4 1988</p>	<p>Bestimmung der sulfitreduzierenden Clostridien</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 11.4 2003</p>	<p>Haltbarkeits- und Sterilitätskontrollen</p>

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-01

MLUA-O-AV 5-9 1995-11	Nachweis der Gasbildung (CO ₂ -Bildung) von Milchsäurebakterien; Bestimmung und Titermethode
MLUA-O-AV 5-47 1996-02	Bestimmung von Laktokokken mit M 17-Agar nach TERZAGHI (Koloniezählverfahren)
MLUA-O-AV 5-33 1996-01	Haltbarkeitstest
MLUA-O-V-04-85 2021-02	Qualitativer Nachweis von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln nach nicht selektiver Voranreicherung
MLUA-O-V-04-86 2021-02	Nachweis von aerob bzw. anaerob wachsenden Mikroorganismen bei 30 °C in Lebens- und Futtermitteln nach Voranreicherung mittels Plattengussverfahren; bei anaeroben Keimen anaerobe Bebrütung
MLUA-O-V-04-87 2021-02	Nachweis von aerob bzw. anaerob wachsenden Mikroorganismen bei 30 °C in Lebens- und Futtermitteln nach Voranreicherung mittels Oberflächenverfahren; bei anaeroben Keimen anaerobe Bebrütung
MLUA-O-V-04-88 2021-02	Bestimmung der Keimzahl von thermoresistenten Streptokokken auf PCM-Agar mit erhöhtem Magermilchanteil in Milch und Milcherzeugnissen
MLUA-O-V-04-89 2021-02	Qualitativer Nachweis von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln nach Voranreicherung

3.3 Identifizierung von Bakterien mittels Differenzierung in Milch und Milchprodukten *

ASU L 00.00-20a 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Endgültige Bestätigung von Salmonellen
VDLUFA Bd. VI M 7.1.1 2000	Grobdifferenzierung milchwirtschaftlich relevanter Bakterien
VDLUFA Bd. VI M 10.3.6 1988	Gram-Färbung
BBL Crystal Enteric/nonfermenter ID kit Ref. Nr.: 245000 2018-04	Identifizierung von Mikroorganismen mittels kommerzieller Testsysteme

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-01

<p>Biomerieux API 20 NE Ref. Nr. 20050 2015-04</p>	<p>Identifizierung von gramnegativen Bakterien mittels kommerzieller Testsysteme</p>
<p>Biomerieux API 20 Strep Ref. Nr. 20600 2018-05</p>	<p>Identifizierung von Streptokokken mittels kommerzieller Testsysteme</p>
<p>MLUA-O-AV 5-45 1996-02</p>	<p>Kurzdifferenzierung von Milchsäurebakterien bis zur Gattung</p>

3.4 Nachweis von Hemmstoffen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme (Agar-Diffusion) in Milch und Milchprodukten *

<p>VO (EG) 273/2008, Anhang XV Zuletzt geändert 30.01.2018</p>	<p>Verordnung mit Durchführungsbestimmungen zu der Verordnung (EG) Nr. 1255/1999 des Rates hinsichtlich der Methoden für die Analyse und Qualitätsbewertung von Milch und Milcherzeugnissen - Nachweis von Antibiotika-Rückständen in Magermilchpulver (Modifikation: <i>hier Verwendung des Testsystems Delvotest® T und BRT high sense</i>)</p>
<p>ASU L 01.00-11 1996-02 Berichtigung 2002-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Suchverfahren auf das Vorhandensein von Antiinfektiva in Milch; Agar-Diffusions-Verfahren mit <i>Bacillus stearothermophilus</i>; (Brillantschwarz-Reduktionstest) (Modifikation: <i>hier Verwendung des Testsystems Delvotest® T und BRT high sense</i>)</p>
<p>ASU L 01.01-5 2012-01</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Hemmstoffen in Sammelmilch, Agar-Diffusions-Verfahren (Brillantschwarz-Reduktionstest) (Modifikation: <i>hier Verwendung des Testsystems Delvotest® T und BRT high sense</i>)</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 8.6.1 2003</p>	<p>Nachweis von Hemmstoffen; Bestätigung und Identifizierung von β-Lactamantibiotika und Sulfonamiden</p>

4 Immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln

4.1 Immunologische Untersuchungen zur Bestimmung von Antibiotikarückständen, Bakterien und Mykotoxinen mittels ELISA in Milch und Milchprodukten *

<p>ASU L 01.00-68 1998-09</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Suchverfahren auf das Vorhandensein von Chloramphenicol-Rückständen in Milch - Screeningverfahren mit ELISA im Mikrotitersystem <i>(hier Verwendung des Testkits: RIDASCREEN® Chloramphenicol, R1511:2021-02)</i></p>
<p>ASU L 01.00-70 2002-05</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Suchverfahren auf das Vorhandensein von Streptomycin- und Dihydrostreptomycin-Rückständen in Milch - Screeningverfahren mit ELISA im Mikrotitersystem <i>hier hier: Verwendung des Testkits: RIDASCREEN® Streptomycin, R3104:2016-01)</i></p>
<p>r-biopharm AG RIDASCREEN® Aflatoxin M1 Ref.-Nr.: R1121 2021-02</p>	<p>Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Aflatoxin M₁ in Milch und Milchpulver</p>
<p>r-biopharm AG RIDASCREEN® Chinolone/ Quinolones Ref. Nr.: R3113 2021-02</p>	<p>Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Chinolonen in Milch und Milchprodukten</p>
<p>r-biopharm AG RIDASCREEN®SET Total Ref.-Nr.: R4105 2020-10</p>	<p>Enzymimmunoassay für den gemeinsamen Nachweis von Staphylokokken Enterotoxinen (A - E) in Milch und Milcherzeugnissen</p>
<p>r-biopharm AG RIDASCREEN® Tetracyclin Ref. Nr.: R3505 2015-10</p>	<p>Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Tetracyclin in Milch und Milchprodukten</p>

4.2 Immunologische Untersuchung zur Bestimmung von Allergenen mittels ELISA in Lebensmitteln

<p>r-biopharm AG RIDASCREEN®FAST Casein Ref.-Nr. R4612 2021-06</p>	<p>Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Casein in nichtmilchwirtschaftlichen Rohstoffen, Halb- und Fertigerzeugnissen sowie Nachspülwasser</p>
--	---

4.3 Immunologische Untersuchung zur Bestimmung von Antibiotikarückständen mittels Lateral-Flow-Tests in Milch und Milchpulver *

<p>Chr. Hansen GmbH MilkSafe™ 3BTS Ref.-Nr.: 724225 2020-02</p>	<p>Schnelltest zum Nachweis von Antibiotikarückständen von Beta-Lactamen, Tetracyclinen und Sulfonamiden in Milch auf Basis der Immunchromatographie-Technologie</p>
---	--

<p>Chr. Hansen GmbH MilkSafe™ 4BTSC Ref.-Nr.: 719864 2021-05</p>	<p>Schnelltest zum Nachweis von Antibiotikarückständen von Beta-Lactamen, Tetracyclinen, Streptomycinen und Chloramphenicol in Milch auf Basis der Immunchromatographie-Technologie</p>
--	---

<p>Chr. Hansen GmbH MilkSafe™ 4BTSQ Ref.-Nr.: 723473 2022-02</p>	<p>Schnelltest zum Nachweis von Antibiotikarückständen von Beta-Lactamen, Sulfonamiden, Tetracyclinen und Quinolonen in Milch auf Basis der Immunchromatographie-Technologie</p>
--	--

<p>IDEXX GmbH SNAPduo ST Plus Ref.-Nr.: 99-0009837 2019</p>	<p>Nachweis von Antibiotika (Beta-Laktam, Tetracycline), Lateral Flow-Verfahren</p>
---	---

<p>NEOGEN BetaStar® S Combo Ref.-Nr.: BCS050 2019-10</p>	<p>Nachweis von Antibiotika (Beta-Laktam, Tetracycline), Lateral Flow-Verfahren</p>
--	---

<p>Packhaus Rockmann GmbH Milchtest Duplex BT 2020</p>	<p>Nachweis von Antibiotika (Beta-Laktam, Tetracycline), Lateral Flow-Verfahren</p>
--	---

5 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Umgebungsproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *

DIN 10113-2
1997-07 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren

DIN 10113-3
1997-07 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)

MLUA-O-AV 5-69
2014-03 Bestimmung des Luftkeimgehaltes mit Hilfe eines Luftkeimsammelgerätes
(Einschränkung: *hier nur im Lebensmittelbereich*)

6 Mikrobiologische Untersuchungen zur Wirksamkeit von Desinfektionsmitteln im Lebensmittelbereich

DIN EN 1276
2019-11 Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der bakteriziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2, Stufe 1)
(Einschränkung: *hier Desinfektionsmittel für den Lebensmittelbereich*)

DIN EN 1656
2019-12 Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der bakteriziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika für den Veterinärbereich - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2, Stufe 1)
(Einschränkung: *hier nur Prüfung von Zitzendesinfektionsmitteln*)

7 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln sowie Umgebungsproben im Lebensmittelbereich

7.1 Identifizierung von Bakterien und Pilzen in Milch und Milchprodukten sowie Umgebungsproben im Lebensmittelbereich mittels konventioneller Polymerase-Kettenreaktion (PCR) *

ASU G 21.40-1
2010-08 Amplifizierung von Teilsequenzen des bakteriellen 16S-rRNA-Gens zur Gattungs- und Speziesidentifizierung von Bakterien
(Einschränkung: *keine Sequenzierung*)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-01

ASU G 25.40-1 2013-01	PCR-Amplifikation und DNA-Sequenzanalyse der 5,8S rRNA-ITS Genregion zur taxonomischen Einordnung von Pilzen (Einschränkung: <i>keine Sequenzierung</i>)
MLUA-O-V-04-08 2013-01	PCR-Amplifizierung von Teilsequenzen zur Gattungs- und Spezies- identifizierung von Pilzen zur Bestätigung von <i>P. camemberti</i> mittels PCR in Milch und Milchprodukten

7.2 Qualitativer Nachweis von Tierarten in Milch und Milchprodukten mittels Multiplex RT-PCR

7.2.1 Probenvorbereitung

Biotecon, foodproof® Sample Preparation Kit III Ref.: S 400 06 2015-06	Isolierung von genomischer DNA für den Tierartnachweis mittels foodproof sample preparation Kit III
---	--

7.2.2 Qualitativer Nachweis von Tierarten in Milch und Milchprodukten mittels Multiplex RT-PCR (real-Time) *

CONGEN GmbH SureFood® ANIMAL ID 4plex Beef/Sheep/Goat + IAAC Ref.-Nr.: S6121 2021-06	Qualitative Bestimmung von tierartspezifischer DNA (Rind, Schaf, Ziege) in Milch und Milcherzeugnissen mittels Multiplex RT-PCR
CONGEN GmbH SureFood® ANIMAL ID 3plex Water Buffalo + IAAC Ref.-Nr.: S6117 2019-01	Qualitative Bestimmung von Wasserbüffel-DNA in Milch und Milcherzeugnissen mittels Multiplex RT-PCR

7.3 Qualitativer Nachweis von Bakterien in Lebensmitteln und Umgebungsproben im Lebensmittelbereich mittels Multiplex RT-PCR (real-Time) *

<p>DIN CEN ISO/TS 13136 2013-04</p>	<p>Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 (hier: <i>stx-Screening mittels Multiplex RT-PCR, Verwendung der Multiplex RT-PCR-Kits: Biotecon foodproof® STEC Screening Lyo Kit, R 602 11-1:2020-10, Biotecon foodproof® STEC Identification LyoKit, R 602 12-1:2020-10</i>) (Modifikation: <i>Anwendung für Lebensmittel und Umgebungsproben im Lebensmittelbereich</i>)</p>
<p>ASU L 00.00-95(V) 2006-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR- Verfahren (hier: <i>Verwendung der Multiplex RT-PCR-Kits: Biotecon foodproof® Listeria Genus Detection Kit, R 302 20:2017-05; Biotecon foodproof® Listeria monocytogenes Detection Kit, R 302 23:2017-03; Biotecon foodproof® Listeria monocytogenes Detection LyoKit - LP, R 602 23-1:2019-12; Biotecon foodproof® Listeria plus L. monocytogenes Detection LyoKit- LP, R 602 51-1:2019-04</i>) (Modifikation: <i>hier auch für Umgebungsproben im Lebensmittelbereich</i>)</p>
<p>ASU L 00.00-96(V) 2006-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Campylobacter jejuni und Campylobacter coli in Lebensmitteln durch Amplifizierung spezifischer Gensequenzen mit der PCR (hier: <i>Verwendung des Multiplex RT-PCR-Kits: Biotecon foodproof® Campylobacter Detection Kit, R 310-05:2017-09</i>)</p>
<p>ASU L 00.00-98 2007-04</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren (hier: <i>Verwendung des Multiplex RT-PCR-Kits: Biotecon foodproof® Salmonella Detection LyoKit, R 602 27-1:2019-11</i>) (Modifikation: <i>hier auch für Umgebungsproben im Lebensmittelbereich</i>)</p>
<p>BIOTECON Diagnostic GmbH foodproof® Cronobacter Detection LyoKit Ref.-Nr. R 602 13-1 2017-05</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Cronobacter spp. in Milch und Milcherzeugnissen mittels Multiplex RT-PCR (Modifikation: <i>hier auch für Umgebungsproben im Lebensmittelbereich</i>)</p>

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB Band I (L)
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IDF	International Dairy Federation
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
MALDI-TOF	Matrix-assisted Laser Desorption/Ionization - Time of Flight Mass Spectrometry
MLUA-O-AV X-XX	Hausverfahren der MLUA Oranienburg e. V.
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten