

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 25.08.2022

Ausstellungsdatum: 25.08.2022

Urkundeninhaber:

**IfP Privates Institut für Produktqualität GmbH**

an den Standorten:

**Wagner-Régeny-Straße 8, 12489 Berlin  
Ringstraße 10, 99885 Ohrdruf**

Prüfungen in den Bereichen:

**mikrobiologische, immunologische, molekularbiologische, sensorische und physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln;  
physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Futtermitteln, Lebensmittelrohstoffen, Kosmetika und Umfeldproben im Lebensmittelbereich;  
ausgewählte physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Wasser (Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Wasser aus Dentaleinheiten sowie Wasser aus Rückkühlwerken);  
Probenahme von Schwimm- und Badebeckenwasser, Wasser aus Dentaleinheiten sowie Wasser aus Rückkühlwerken;  
physikalisch-chemische Untersuchungen von Kunststoffen mit Lebensmittelkontakt;  
mikrobiologische und ausgewählte chemische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probennahme von Roh- und Trinkwasser;**

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

*Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH (DAkks) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/de/akkreditierte-stellen-suche.html>*

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

**Bestimmung von Bakterien auf Oberflächen von Bedarfsgegenständen und im Rahmen des Hygienemonitorings im Lebensmittelbereich;  
Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8  
42. BImSchV;**

**Arzneimittel und Wirkstoffe**

**Prüfgebiete:** Biologische Arzneimittel-, Wirk- und Hilfsstoffanalytik

**Innerhalb der mit \*/\*\* gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf,**

**\*) die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.**

**\*\*\*) die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.**

**Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.**

**Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.**

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

**Inhaltsverzeichnis**

<b>Standort Berlin</b>	<b>8</b>
<b>1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Kosmetika</b>	<b>8</b>
1.1 Probenvorbereitung .....	8
1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und des pH-Werts mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln ** .....	8
1.3 Bestimmung von Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz in Lebensmitteln mittels einfach beschreibender Prüfung * .....	9
1.4 Gravimetrische Bestimmung von Füllmengen, Zutaten, Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln ** .....	9
1.5 Photometrische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln * .....	12
1.6 Titrimetrische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln ** .....	12
1.7 Enzymatische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln ** .....	14
1.8 Polarimetrische Bestimmung des Stärkegehaltes in Lebensmitteln .....	16
1.9 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Graphitrohr-AAS, Flammen-AAS, Kaltdampf- AAS) in Lebensmitteln * .....	16
1.10 Bestimmung von Elementen mittels Induktiv gekoppelter Plasma - Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebensmitteln ** .....	17

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

1.11	Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels HPLC-ICP-MS .....	18
1.12	Bestimmung von Vitaminen in Lebensmitteln und Kosmetika mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD- und Fluoreszenz-Detektor) * ...	18
1.13	Bestimmung von Mykotoxinen mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD- und Fluoreszenz-Detektor) in Lebensmitteln ** .....	19
1.14	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS/MS) in Lebensmitteln ** .....	20
1.15	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (RI-, DAD-, PAD-, Leitfähigkeits- und Fluoreszenz-Detektor) in Lebensmitteln ** .....	21
1.16	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD und FID) in Lebensmitteln ** .....	23
1.17	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (MS und MS/MS) in Lebensmitteln ** .....	24
1.18	Bestimmung von Mykotoxinen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln * .....	25
1.19	Sonstige physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen von Lebensmitteln .....	26
<b>2</b>	<b>Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln</b>	<b>26</b>
2.1	Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Graphitrohr-AAS, Flammen-AAS, Kaltdampf-AAS) in Futtermitteln ** .....	26
2.2	Bestimmung von Elementen mittels Induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Futtermitteln ** .....	27
2.3	Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Futtermitteln ** .....	27
2.4	Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Futtermitteln ** .....	28
2.5	Polarimetrische Bestimmung von Stärke in Futtermitteln .....	28
2.6	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD- und Fluoreszenz-Detektor) in Futtermitteln ** .....	28
2.7	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS/MS) in Futtermitteln ** .....	29
2.8	Bestimmung von Rückständen und Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellem Detektor (ECD, FID) in Futtermitteln ** .....	29
2.9	Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (GC-MS-MS) in Futtermitteln ** .....	30
2.10	Sonstige physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen von Futtermitteln .....	30
<b>3</b>	<b>Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, festen oder flüssigen Nährmedien und Umfeldproben im Lebensmittelbereich</b>	<b>30</b>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

3.1	Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln *	30
3.2	Nachweis von spezifischen Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln **	31
3.2.1	Salmonellen	31
3.2.2	Enterobacteriaceen	31
3.2.3	Coliforme Keime	32
3.2.4	Escherichia coli	32
3.2.5	Listerien	32
3.2.6	Hefen und Schimmelpilze	33
3.2.7	Campylobacter	33
3.2.8	Enterokokken	33
3.2.9	Bacillus cereus	34
3.2.10	Clostridien	34
3.2.11	Pseudomonaden	34
3.2.12	Staphylokokken	34
3.2.13	Milchsäurebakterien	35
3.2.14	Cronobacter	35
3.2.15	Essigsäurebakterien	35
3.2.16	Yersinien	35
3.3	Identifizierung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels Massenspektrometrie (MALDI-TOF) in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, festen oder flüssigen Nährmedien und Umfeldproben im Lebensmittelbereich **	35
3.4	Keimidentifizierung mittels Infrarotspektrometrie in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, festen oder flüssigen Nährmedien und Umfeldproben im Lebensmittelbereich	36
3.5	Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Kosmetika *	36
<b>4</b>	<b>Biochemische Untersuchung von kosmetischen Mitteln</b>	<b>37</b>
<b>5</b>	<b>Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben und Prozesswässern, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich</b>	<b>37</b>
5.1	Qualitativer Nachweis von spezifischen Bakterien und Viren mittels Real-time PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln und Umfeldproben aus dem Lebensmittelbereich **	37
5.1.1	Salmonellen	37
5.1.2	Enterobacteriaceen	37
5.1.3	Escherichia coli	38
5.1.4	Listerien	38
5.1.5	Campylobacter	38
5.1.6	Staphylococcen	38
5.1.7	Noroviren	39
5.1.8	Bacillus cereus	39
5.1.9	Clostridien	39

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

5.2	Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln und Futtermitteln .....	39
5.2.1	Qualitativer Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln ** .....	39
5.2.2	Quantitativer Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen mittels Real-time PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln ** .....	41
5.3	Bestimmung von Tier- und Pflanzenarten mittels Real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln, Umfeldproben und Prozesswässern aus dem Lebensmittelbereich ** .....	42
5.4	Nachweis von Allergenen mittels Real-time PCR in Lebensmitteln sowie Umfeldproben und Prozesswässern aus dem Lebensmittelbereich ** .....	42
<b>6</b>	<b>Nachweis von Allergenen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben und Prozesswässern aus dem Lebensmittelbereich **</b>	<b>44</b>
<b>7</b>	<b>Nachweis von Allergenen mittels ImmunoFast® in Lebensmitteln, sowie Umfeldproben und Prozesswässern aus dem Lebensmittelbereich ***</b>	<b>45</b>
<b>8</b>	<b>Bestimmung von Vitaminen und Vorläufersubstanzen mittels mikrobiologischer Testsysteme in Lebensmitteln und Futtermitteln **</b>	<b>45</b>
<b>10</b>	<b>Prüfverfahren gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV</b>	<b>46</b>
<b>11</b>	<b>Untersuchungen von Wasser (Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Wasser aus Dentaleinheiten sowie Wasser aus Rückkühlwerken)</b>	<b>50</b>
11.1	Probenahme .....	50
11.2	Mikrobiologischen Untersuchungen .....	51
11.3	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen .....	51
<b>12</b>	<b>Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8 42. BImSchV</b>	<b>53</b>
<b>13</b>	<b>Arzneimittel und Wirkstoffe</b>	<b>54</b>
13.1	Biologische Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffanalytik .....	54
13.1.1	Prüfung auf Sterilität * .....	54
13.1.2	Prüfung nicht steriler Produkte * .....	54
13.1.3	Prüfung auf Bakterien- Endotoxine * .....	54
13.1.4	Keimidentifizierung .....	54
<b>14</b>	<b>Untersuchungen von Kunststoffen und Verpackungsmaterialien mit Lebensmittelkontakt</b>	<b>55</b>
14.1	Bestimmung von migrierenden Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Gravimetrie in Kunststoffen und Verpackungsmaterialien * .....	55
14.2	Bestimmung von migrierenden Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (MS und MS/MS) in Kunststoffen ** .....	56
14.3	Bestimmung von migrierenden Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) in Verpackungsmaterialien .....	56

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

14.4	Bestimmung von migrierenden Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS-MS) in Kunststoffen **	56
14.5	Bestimmung von Elementen nach Migration mittels induktiv gekoppeltem Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Kunststoffen und Prüflebensmitteln	57
<b>15</b>	<b>Untersuchungen auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich sowie in der Raumluft von Lebensmittelbetrieben</b>	<b>57</b>
15.1	Mikrobiologische Untersuchungen	57
15.1.1	Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich sowie in der Raumluft von Lebensmittelbetrieben *	57
15.2	Molekularbiologische Untersuchungen	58
15.2.1	Nachweis von Bakterien mittels Real- Time PCR auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich **	58
	<b>Standort Ohrdruf</b>	<b>58</b>
<b>1</b>	<b>Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln</b>	<b>58</b>
1.1	Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln *	58
1.2	Nachweis und Bestimmung von spezifischen Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln *	59
1.2.1	Salmonellen	59
1.2.2	Enterobacteriaceen	59
1.2.3	Coliforme Keime	59
1.2.4	Escherichia coli	59
1.2.5	Hefen und Schimmelpilze	60
1.2.6	Enterokokken	60
1.2.7	Staphylokokken	60
1.2.8	Bacillus cereus	60
1.2.9	Clostridien	61
1.2.10	Listerien	61
1.2.11	Lactobacillen	61
1.2.12	Pseudomonaden	61
<b>2</b>	<b>Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln</b>	<b>62</b>
2.1	Qualitativer Nachweis von spezifischen Mikroorganismen mittels Real-time PCR in Lebensmitteln **	62
2.1.1	Salmonellen	62
2.1.2	E. coli	62
2.1.3	Listerien	62
<b>3</b>	<b>Mikrobiologische und Molekularbiologische Untersuchung auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</b>	<b>62</b>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

3.1	Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich * .....	62
3.2	Bestimmung von Bakterien mittels Real – Time PCR .....	63
<b>4</b>	<b>Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV -</b>	<b>63</b>
	<b>Verwendete Abkürzungen:</b>	<b>66</b>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

**Standort Berlin**

**1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Kosmetika**

**1.1 Probenvorbereitung**

ASU L 00.00-19/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 1: Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN 13805, Ausgabe Dezember 2014)
ASU L 06.00-1 1980-09	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung
ASU L 13.00-27/2 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethylestern in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 12966-2, August 2017)
ASU L 44.00-2 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Schokolade und Schokoladenwaren zur chemischen Untersuchung
DGF K-I 0 (02) 2002-05	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Isolierung von Fetten aus Margarine, Halbfettmargarine und anderen Margarineerzeugnissen

**1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und des pH-Werts mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln \*\***

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 26.04-3 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut
IFP 000190 2019-07	Potentiometrische Bestimmung des pH-Werts von Lebensmitteln
IFP 000701 2021-03	Fluorid-ISE - Bestimmung von Fluorid in Lebens- und Futtermitteln mittels Ionenselektiver Elektrode ( <i>hier für Lebensmittel</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

**1.3 Bestimmung von Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz in Lebensmitteln mittels einfach beschreibender Prüfung \***

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10964, Ausgabe November 2014)
ASU L-00.90-4 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Rangordnungsprüfung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 8587, Ausgabe August 2010)
ASU L 00.90-7 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren – Dreiecksprüfung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4120, Ausgabe Oktober 2007)

**1.4 Gravimetrische Bestimmung von Füllmengen, Zutaten, Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln - enzymatisch-gravimetrisches Verfahren
ASU L 01.00-20 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten; Verfahren nach Weibull
ASU L 01.00-77 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10477, Ausgabe August 2000)
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren
ASU L 13.00-16 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Feuchtegehaltes und des – Gehaltes an flüchtigen Bestandteilen (Übernahme der gleichnamigen DIN EN ISO 662, Ausgabe August 2016)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

ASU L 13.00-20 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der unverseifbaren Bestandteile in pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen - Verfahren mit Diethylether-Extraktion (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 3596, Ausgabe März 2002)
ASU L 13.05-1 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine
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 (Wissensch. Verlagsges. m.b.H. Stuttgart) (Modifikation: <i>Extraktion mit Petroleumbenzin</i> )
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl
ASU L 17.00-1 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-3 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-4 2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Soxtherm Verfahren</i> )
ASU L 44.00-3 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade (Modifikation: <i>Soxtherm Verfahren</i> )
ASU L 47.00-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 3596, Ausgabe März 2002)
ASU L 47.00-5 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

ASU L 47.00-8 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee; Bestimmung der wasserlöslichen Asche und der wasserunlöslichen Asche
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10223, Ausgabe Januar 1996)
DGF C III-12 (97) 1997	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Gesamtflüchtige Bestandteile - Verfahren B
VDLUFA IV C 35.3 2020-01	Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfsstoffe - Trockenmasse in Milch und Milchprodukten
VDLUFA IV C 35.6 1985-01	Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfsstoffe - Trockenmasse in getrockneten Milchprodukten
IFP 000169 2021-03	Gravimetrische Bestimmung der Trockenmasse in Milch und Milchprodukten
IFP 001330 2021-03	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Trockenmasse von Lebensmitteln und Futtermitteln <i>(hier nur Lebensmittel)</i>
IFP 001303 2021-03	Gravimetrische Bestimmung des Gesamtfettgehaltes von Lebensmitteln und Rohfettgehaltes von Futtermitteln <i>(hier nur Lebensmittel)</i>
IFP 001304 2021-03	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Asche sowie wasserlöslicher und säureunlöslicher Asche in Lebensmitteln und Futtermitteln <i>(hier nur Lebensmittel)</i>
IFP 001527 2021-03	Gravimetrische und volumetrische Bestimmung der Füllmenge von fertig verpackten Lebensmitteln
IFP 001528 2021-03	Präparation und gravimetrische Bestimmung der Einzelkomponenten und Zutaten von zusammengesetzten Lebensmitteln
SLMB 301.1 1996-06	Bestimmung des Litergewichtes von Speiseeis

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

**1.5 Photometrische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln \***

ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-9 2008-06 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - photometrisches Verfahren
ASU L 13.00-15 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Anisidinzahl (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6885, Juli 2016)
DGF C-VI 6e (84) 1984	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Bestimmung der Anisidinzahl in Fetten und Ölen

**1.6 Titrimetrische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1988 Teil 1, Ausgabe Mai 1998)
ASU L 06.00-7 2014-08	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
ASU L 13.00-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 660, Ausgabe Oktober 2009)
ASU L 13.00-10 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Jodzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3961, Ausgabe Dezember 2013)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

<p>ASU L 13.00-18 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Verseifungszahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3657, Ausgabe Dezember 2013)</p>
<p>ASU L 13.00-37 2018-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3960, Mai 2017)</p>
<p>ASU L 13.00-39 2018-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Wassergehalts - Karl-Fischer-Verfahren (pyridinfrei) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 8534, Mai 2017)</p>
<p>ASU L 17.00-2 1982-05 Berichtigung 2002-12</p>	<p>Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - potentiometrisches Verfahren</p>
<p>ASU L 17.00-6 1988-12 Berichtigung 2009-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen</p>
<p>ASU L 17.00-15 2013-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl- Verfahren</p>
<p>ASU L 26.04-1 1984-11</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut</p>
<p>ASU L 26.04-4 1987-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut</p>
<p>ASU L 26.04-5 1987-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der flüchtigen Säuren in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut</p>
<p>ASU L 46.03-5 2006-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl Fischer in Kaffee und Kaffeeerzeugnissen - Referenzverfahren für Kaffeeextrakt (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN 10772-2, Ausgabe Mai 2005)</p>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

IFP 000146 2019-07	Titrimetrische Bestimmung der flüchtigen Säuren und der Gesamtsäure in Lebensmitteln
IFP 000130 2019-10	Iodometrische Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen sowie fetthaltigen Lebensmitteln
IFP 001306 2019-10	Titrimetrische Bestimmung der Säurezahl und der freien Fettsäuren in Fetten und Ölen sowie fetthaltigen Lebensmitteln
IFP 001307 2021-03	Titrimetrische Bestimmung des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln nach Kjeldahl
IFP 002914 2021-03	Bestimmung von Blausäure in Lebensmitteln mittels Destillation und anschließender Titration
IFP 002992 2021-03	Titrimetrische Bestimmung der Peroxidzahl, freien Fettsäuren, Säurezahl und von Natriumchlorid in Lebens- und Futtermitteln mittels OMNIS ( <i>hier für Lebensmittel</i> )

**1.7 Enzymatische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-94 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Inulin in Lebensmitteln - Enzymatisches Verfahren
Megazyme Lactose & D-Galactose Art. K-LACGAR 2018-01	Lactose/Galactose Assay Kit (Rapid)
R-Biopharm L-Glutaminsäure Art. Nr. 10139092035 2013-08	Farb-Test zur Bestimmung von L-Glutaminsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
R-Biopharm Essigsäure Art. Nr. 10148261035 2017-08	UV-Test zur Bestimmung von Essigsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
R-Biopharm Glycerin Art. Nr. 10148270035 2017-08	UV-Test zur Bestimmung von Glycerin in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

R-Biopharm Ethanol Art. Nr. 10176290035 2018-08	UV-Test zur Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
R-Biopharm D-Milchsäure/L-Milchsäure Art. Nr. 11112821035 2017-09	UV-Test zur Bestimmung von D-Milchsäure (D-Lactat) und L-Milchsäure (L-Lactat) in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
R-Biopharm Sulfit Art. Nr. 10725854035 2018-04	UV-Test zur Bestimmung von schwefliger Säure ("Gesamt-SO <sub>2</sub> ") in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
IFP GmbH EnzymeFast® Laktose /Galaktose E1001 2019-06	Bestimmung von Laktose und Galaktose in Lebensmitteln - enzymatisches Verfahren
IFP GmbH EnzymeFast® Saccharose / Glukose / Fruktose E1002 2019-06	Bestimmung von Saccharose, Glukose und Fruktose in Lebensmitteln - enzymatisches Verfahren
IFP GmbH EnzymeFast® Maltose / Saccharose / D-Glukose E1006 2019-06	Bestimmung von Maltose in Lebensmitteln - enzymatisches Verfahren
IFP GmbH EnzymeFast® Laktose / Glukose E1008 2019-05	Bestimmung von Laktose und Glukose in Lebensmitteln - enzymatisches Verfahren
IFP GmbH VitaFast® Vitamin C (L-Ascorbinsäure / L-Ascorbic Acid) P1010 2019-06	Bestimmung von Ascorbinsäure in Lebensmitteln - enzymatisches Verfahren

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

**1.8 Polarimetrische Bestimmung des Stärkegehaltes in Lebensmitteln**

ASU L 17.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Klärung mit 40% Ethanol</i> )
IFP 0001432 2019-08	Polarimetrische Bestimmung der Stärke in Lebens- und Futtermitteln ( <i>hier nur Lebensmittel</i> )

**1.9 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Graphitrohr-AAS, Flammen-AAS, Kaltdampf- AAS) in Lebensmitteln \***

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 00.00-19/3 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14083, Ausgabe Juli 2003)
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 (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN 13806, Ausgabe November 2002)
ASU L 07.00-56 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen - Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)
ASU L 17.00-17 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Veraschung -
ASU L 26.11.03-10a 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kaliumgehaltes von Tomatenmark (Methode mittels AAS oder Flammenphotometer)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

ASU L 31.00-10 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht- und Gemüsesäften - Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1134, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-10, Ausgabe November 1983)
ASU L 59.11-14 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Calcium und Magnesium in natürlichen Mineralwasser (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 38406 Teil 3, März 2002)
IFP 003433 2021-03	Graphitrohr-AAS – Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel-, und Wasserproben <i>(hier nur Lebensmittel)</i>

**1.10 Bestimmung von Elementen mittels Induktiv gekoppelter Plasma -Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-93 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Iod in Lebensmitteln - ICP-MS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15111, Ausgabe Juni 2007)
ASU L 00.00-128 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zinn in Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15765, Ausgabe April 2010)
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) <i>(Modifikation: zusätzlich für Aluminium, Selen, Mangan, Kupfer, Eisen, Nickel, Chrom, Zink, Uran, Brom, Antimon, Kobalt, Molybdän, Bor und Phosphor)</i>
ASU L 59.11-4 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Jodgehalts in natürlichem Mineralwasser mit der ICP-MS (Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma)
IFP 000807 2021-03	ICP-MS - Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel- und Wasserproben <i>(Modifikation: hier für Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium; hier nur Untersuchung von Lebensmitteln)</i>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

**1.11 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels HPLC-ICP-MS**

IFP 003589 HPLC-ICP-MS - Bestimmung von Arsen-Spezies in Lebensmitteln  
2021-03

**1.12 Bestimmung von Vitaminen in Lebensmitteln und Kosmetika mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD- und Fluoreszenz-Detektor) \***

DIN EN 14164 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B<sub>6</sub> mit  
2014-08 HPLC

ASU L 00.00-61 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cholecalciferol  
2010-01 (Vitamin D<sub>3</sub>) und Ergocalciferol (Vitamin D<sub>2</sub>) in Lebensmitteln – HPLC-  
Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12821,  
Ausgabe August 2009)

ASU L 00.00-62 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin E  
2015-06 ( $\alpha$ -,  $\beta$ -,  $\gamma$ - und  $\delta$ -Tocopherol) in Lebensmitteln mittels HPLC  
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12822, Ausgabe  
August 2014)

ASU L 00.00-63/1 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in  
2015-06 Lebensmitteln mittels HPLC - Teil 1: Bestimmung von all-E-Retinol  
und 13-Z-Retinol (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN  
12823-1, Ausgabe August 2014)

ASU L 00.00-63/2 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in  
2001-07 Lebensmitteln mittels HPLC - Teil 2: Bestimmung von  $\beta$ -Carotin  
(Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12823-2, Ausgabe  
Juli 2000)

ASU L 00.00-83 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B<sub>1</sub> in  
2015-06 Lebensmitteln mit Hochleistungs- Flüssigchromatographie  
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14122, Ausgabe  
August 2014)

ASU L 00.00-84 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B<sub>2</sub> in  
2015-06 Lebensmitteln mit Hochleistungs- Flüssigchromatographie  
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14152, Ausgabe  
August 2014)

ASU L 00.00-85 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin C mit  
2018-10 HPLC (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN EN  
14130, Ausgabe September 2003)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

ASU L 00.00-86 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin K <sub>1</sub> in Lebensmitteln mit HPLC (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14148, Ausgabe Oktober 2003)
SLMB 62/12.2.2 2000-03	Vitaminbestimmung in Lebensmitteln und Kosmetika - Vitamin PP (Niacin) - Bestimmung mittels HPLC in angereicherten Lebensmitteln
SLMB 62/12.2.3 2000-03	Vitaminbestimmung in Lebensmitteln und Kosmetika - Vitamin PP (Niacin) - Bestimmung mittels HPLC in Lebensmitteln

**1.13 Bestimmung von Mykotoxinen mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD- und Fluoreszenz-Detektor) in Lebensmitteln \*\***

DIN EN ISO 14501 2008-01	Milch und Milchpulver - Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M <sub>1</sub> - Reinigung durch Immunoaffinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie
DIN EN ISO 16050 2011-09	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B <sub>1</sub> und der Summe von Aflatoxin B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> und G <sub>2</sub> in Getreiden, Nüssen und verwandten Produkten - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren
DIN EN 12955 1999-09	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B <sub>1</sub> und der Summe von Aflatoxin B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> und G <sub>2</sub> in Getreiden, Schalenfrüchten und verwandten Produkten – Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren mit Nachsäulenderivatisierung und Immunoaffinitäts-säulen- Reinigung
DIN EN 14132 2009-09	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste und Röstkaffee - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule
DIN EN 14133 2009-09	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Wein und Bier - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule
ASU L 01.00-76 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes von Aflatoxin M <sub>1</sub> in Milch und Milchpulver - Reinigung durch Immunoaffinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 14501, Ausgabe Januar 2008)
ASU L 15.03-1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14132, Ausgabe September 2009)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

ASU L 23.05-2 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aflatoxin B <sub>1</sub> und der Summe von Aflatoxin B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> und G <sub>2</sub> in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver – HPLC- Verfahren mit Immunoaffinitätssäulen- Reinigung und Nachsäulenderivatisierung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14123, Ausgabe März 2008)
ASU L 36.00-13 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Bier - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14133, Ausgabe September 2009)
IFP 000445 2021-03	Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC-FLD ( <i>hier nur Lebensmittel</i> )

**1.14 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS/MS) in Lebensmitteln \*\***

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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018) (Modifikation: <i>hier für LC-MS/MS</i> )
PV-18-Fusarien 2014-06	Bestimmung von Fusarientoxinen in Getreide und getreidehaltigen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
PV-212-Acryl 2014-09	Bestimmung von Acrylamid mittels LC-MS/MS in festen und pastösen Lebensmitteln
PV-219-MorphinLCMS 2014-02	Bestimmung von Morphin in Mohn mittels LC-MS/MS
IFP 003422 2021-03	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in pflanzlichen Lebens- und Futtermitteln mittels SPE und HPLC-MS-MS ( <i>hier nur Lebensmittel</i> )
IFP 002817 2021-03	Bestimmung von polaren PSM mittels LC-MS-MS in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser (QuPPE) ( <i>hier nur Lebensmittel</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

IFP 003490 2021-03	Bestimmung von Tropanalkaloiden mittels QuEChERS und HPLC-MS/MS in pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln <i>(hier nur Lebensmittel)</i>
IFP 000463 2021-03	Bestimmung von Taurin und L-Carnitin und Cholin in ihrer freien Form in Säuglingsnahrung, Kindernahrung, Nahrungsergänzungsmitteln und Tierfutter mit LC-MS/MS <i>(hier nur Lebensmittel)</i>
IFP 000465 2021-02	Bestimmung des Nikotinsäure-, Niacinamid- und Pantothenensäuregehalts in Säuglings- und Kindernahrung mit HPLC-MS/MS
IFP 000434 2021-03	Bestimmung von freiem Inositol in Säuglingsanfangs- und Kinderfolgenahrung mittels HPLC-MS/MS
IFP 000441 2021-03	Bestimmung des Gesamtfolatgehaltes in Säuglings- und Kinderfolgenahrung mit HPLC-MS/MS
IFP 000467 2021-03	Bestimmung von Biotin in Säuglings- und Kindernahrung mittels HPLC-MS/MS
IFP 000438 2021-03	Bestimmung des Gesamtcholin- und Gesamtcarnitin-gehalts in Säuglingsnahrung, Milchpulver, milchhaltigen Lebensmitteln, Kindernahrung und nassem Tierfutter mittels HPLC-MS/MS <i>(hier nur Untersuchung von Lebensmitteln)</i>
IFP 003364 2021-03	Nachweis von Transglutaminase in Fleischerzeugnissen mittels LC-ESI-MS-MS
IFP 001223 2021-03	Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln mittels LC-ESI-MS-MS

**1.15 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (RI-, DAD-, PAD-, Leitfähigkeits- und Fluoreszenz-Detektor) in Lebensmitteln \*\***

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 (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12856, Ausgabe Juli 1999, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 00.00-28)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

ASU L.40.00 10/3 2019-07	Untersuchung von Honig – Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural – Teil 3: Hochleistungsflüssigchromatografisches Verfahren (Übernahme der der gleichnamigen Norm DIN 10751-3, Ausgabe September 2018)
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>hier nur für HPLC/DAD</i> )
ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchungen von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren
ASU L 26.00-1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen - HPLC/IC - Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12014 Teil 2, Februar 2018)
ASU L 40.00-7 1999 -11 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose; HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12856, Ausgabe Juli 1999, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 00.00-28) (Modifikation: <i>ohne Turanose, Ionenaustauschersäule, Carrez-Fällung</i> )
ASU L 45.00-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Kakao
ASU L 47.05-1 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Theobromin und Coffein von festen Tee-Extrakt und Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt (Übernahme der gleichnamigen DIN 10810, Ausgabe Februar 1996)
ASU L 57.22.99-4 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aspartam in Tafelsüßen - Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1378, Ausgabe Oktober 1996, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 57.22.99-4, Ausgabe Dezember 1989)
ASU L 57.22.99-5 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium-cyclamat, Saccharin und Sorbinsäure in Flüssigtafelsüßen - Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1379, Ausgabe Oktober 1996, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 57.22.99-5, Ausgabe Dezember 1990)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

AOAC 2001.02 2004	Determination of trans-Galactooligosaccharides (TGOS) in Selected Food Products
AOAC 2011.20 2014	5'-Mononucleotides in Infant Formula and Adult/Pediatric Nutritional Formula
IFP 002392 2021-03	Bestimmung von Benzoesäure und Sorbinsäure in Lebensmitteln mittels HPLC
IFP 002211 2021-03	Bestimmung des Gehaltes von Cumarin in Lebensmitteln mittels HPLC
IFP 002196 2021-03	Bestimmung von Ubichinon - Coenzym Q10 in Lebensmitteln mittels HPLC-Verfahren
IFP 002304 2021-03	Bestimmung von Vanillin, Ethylvanillin, Vanillinsäure, 4-Hydroxybenzoesäure und 4-Hydroxybenzaldehyd in Lebensmitteln mittels HPLC
IFP 002449 2021-03	Bestimmung von Fructose, Glucose, Saccharose, Maltose, Lactose und Malitol sowie Glycerin in Lebensmitteln mittels HPLC-RI
IFP 002448 2021-03	Bestimmung von Lactose mittels HPAEC-PAD in Lebensmitteln

**1.16 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD und FID) in Lebensmitteln \*\***

DIN EN 16995 2017-08	Lebensmittel - Pflanzliche Öle und Lebensmittel auf Basis pflanzlicher Öle - Bestimmung von gesättigten Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOSH) und aromatischen Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOAH) mit on-line HPLC-GC-FID
ASU L 00.00-24 1993-08 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Benzol, Toluol und Xylol-Isomeren in Lebensmitteln
ASU L 00.00-36/2 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 13191-2, Ausgabe Oktober 2000, als Ersatz für bisherige amtliche Methode L 00.00-36) (Modifikation: <i>Probeneinwaage</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

<p>ASU L 00.00-49/2 1999-11 Berichtigung 2002-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12396 Teil 2, Ausgabe Dezember 1998) (Modifikation: <i>Probeneinwaage, Reaktionszeit und arbeitstägliche Kalibrierung</i>)</p>
<p>ASU L 13.00-26 2008-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Gaschromatographische Untersuchung der Methylester von Fettsäuren in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5508, Ausgabe Juli 1995)</p>
<p>ASU L 13.03/04-2 2018-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an trans-Fettsäure- Isomeren in pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 15304, Juli 2002)</p>
<p>IFP 000784 2019-07</p>	<p>Gaschromatographische Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien (<i>hier nur Lebensmittel</i>)</p>
<p>IFP 003479 2021-03</p>	<p>Bestimmung von Dithiocarbamaten (berechnet als CS<sub>2</sub>) in pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HS-GC-ECD (<i>hier nur Lebensmittel</i>)</p>

**1.17 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (MS und MS/MS) in Lebensmitteln \*\***

<p>ASU L 20.01-13 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Mayonnaise und eigelbhaltiger Salatmayonnaise - Gaschromatographisches Verfahren</p>
<p>DGF C VI 18 2010</p>	<p>Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Fettsäuregebundenes 3-Chlorpropan-1,2-diol (3-MCPD-Ester) und 2,3-Epoxypropan-1-ol (Glycidol) Bestimmung in Fetten und Ölen durch GC-MS (Differenzmethode)</p>
<p>IFP 000450 2020-02</p>	<p>Bestimmung von Hexan und BTEX in Haselnusspasten mit Headspace-GC-MS</p>
<p>IFP 000420 2019-10</p>	<p>Bestimmung von Geosmin in Kakaoprodukten mittels HS-SPME-GC-MS</p>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

PV 276-CholTeig 2016-09	Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln mit GC-MS
PV 216-CholfettLM 2016-09	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Fetten und Ölen sowie fetthaltigen Lebensmitteln mit GC-MS
ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril- Extraktion / Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018) (Modifikation: <i>auch für die Bestimmung von PCB; hier für GC-MS/MS</i> )
DGF C III 17a 1997	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Bestimmung von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Ölen und Fetten (Modifikation: <i>zusätzlich für Tee und Gewürze</i> )
PV-217-PAK-LC-GC-MS/MS 2019-10	Bestimmung von Polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Fetten, Ölen und Lebensmitteln mit automatisierter LC-LC-GC-MS/MS Kopplung
IFP 003481 2021-03	Bestimmung von nicht dioxinähnlichen polychlorierten Biphenylen (ndl-PCB) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels GC-MS/MS ( <i>hier nur Lebensmittel</i> )

**1.18 Bestimmung von Mykotoxinen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln \***

Neogen; Veratox® für DON 5/5; Art. Nr.: 8331NE 2019-07	Kompetitiver direkter ELISA zur quantitativen Analyse von DON in Getreidekörnern und Getreideprodukten
R-Biopharm; RIDASCREEN® Aflatoxin M1; Art. Nr.: R1121 2017-10	Kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Aflatoxin M <sub>1</sub> in Milch und Milchpulver.

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

**1.19 Sonstige physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen von Lebensmitteln**

ISO 18787 2017-11	Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser
ASU L 13.00-28 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Brechungsindex von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6320, Juli 2017) (Modifikation: <i>hier bei 20 °C</i> )
IFP 001411 2019-08	Refraktometrische Bestimmung des Brechungsindex in Lebensmitteln
IFP 003366 2021-03	Bestimmung der Trockenmasse in Lebens- und Futtermitteln mittels Mikrowellentechnik - Schnellmethode ( <i>hier nur Lebensmittel</i> )
IFP 003367 2021-03	Bestimmung des Fettgehaltes in Lebens- und Futtermitteln mittels NMR - Schnellmethode ( <i>hier nur Lebensmittel</i> )
IFP 002165 2021-03	Identifizierung und Charakterisierung von Fremdkörpern in Lebensmitteln, Futtermitteln, Rohstoffen, Halbfertigstoffen und Kosmetika mittels Stereomikroskopie, REM- EDX und FTIR. ( <i>hier nur Lebensmittel</i> )
IFP 001409 2019-08	Bestimmung der Dichte und des Alkoholgehaltes von Lebensmitteln mittels Biegeschwinger

**2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln**

**2.1 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Graphitrohr-AAS, Flammen-AAS, Kaltdampf-ASS) in Futtermitteln \*\***

IFP 000709 2021-03	Flammen-AAS - Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel und Wasserproben ( <i>hier nur Futtermittel</i> )
IFP 003433 2021-03	Graphitrohr-AAS – Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln-, Futtermittel und Wasserproben ( <i>hier nur Futtermittel</i> )
IFP 000700 2021-03	FIAS-AAS - Bestimmung von Quecksilber in Lebens-, Futtermitteln und Wasser mittels Kaltdampftechnik

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

**2.2 Bestimmung von Elementen mittels Induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Futtermitteln \*\***

VDLUFA MB III 11.7.1 6. Erg. 2006	Bestimmung des Gehaltes an extrahierbarem Iod in Futtermitteln mittels ICP-MS
IFP 000807 2021-03	ICP-MS - Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel und Wasserproben (hier für: <i>Phosphor, Aluminium, Antimon, Arsen, Cadmium, Blei, Cobalt, Nickel, Calcium, Magnesium, Kalium, Natrium, Eisen, Kupfer, Mangan, Zink, Selen und Quecksilber in Futtermitteln</i> )

**2.3 Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Futtermitteln \*\***

VDLUFA MB III 3.1 1976	Bestimmung der Feuchtigkeit (Modifikation: <i>Verreibung mit Seesand</i> )
VDLUFA MB III 5.1.1 2. Erg. 1988	Bestimmung von Rohfett (Modifikation: <i>Verfahren B mit 4N HCl</i> )
VDLUFA MB III 6.1.1 3. Erg. 1993	Bestimmung der Rohfaser (Modifikation: <i>Veraschung bei 525 °C</i> )
VDLUFA MB III 8.1 1976	Bestimmung von Rohasche (Modifikation: <i>Nachveraschung mit H<sub>2</sub>O<sub>2</sub></i> )
VDLUFA MB III 8.2 1976	Bestimmung von salzsäureunlöslicher Asche
IFP 001330 2021-03	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Trockenmasse in Lebensmitteln und Futtermitteln (Modifikation: <i>hier nur Futtermittel</i> )
IFP 001303 2021-03	Gravimetrische Bestimmung des Gesamtfettgehaltes von Lebensmitteln und Rohfettgehaltes von Futtermitteln (Modifikation: <i>hier nur Futtermittel</i> )
IFP 001304 2021-03	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Asche sowie wasserlöslicher und säureunlöslicher Asche in Lebensmitteln und Futtermitteln ( <i>hier nur Futtermittel</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

**2.4 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Futtermitteln \*\***

VDLUFA MB III 4.1.1 3. Erg. 1993	Bestimmung von Rohprotein (Modifikation: <i>Automatisches Kjeldahl-System, Titration gegen Borsäure</i> )
IFP 001307 2021-03	Titrimetrische Bestimmung des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln nach Kjeldahl ( <i>hier nur Futtermittel</i> )
IFP 002992 2021-03	Bestimmung der Peroxidzahl, freien Fettsäuren, Säurezahl und von Natriumchlorid in Lebens- und Futtermitteln mittels OMNIS (Modifikation: <i>hier nur für Natriumchlorid in Futtermitteln</i> )

**2.5 Polarimetrische Bestimmung von Stärke in Futtermitteln**

VDLUFA MB III 7.2.1 8. Erg. 2012	Bestimmung von Stärke: Polarimetrisches Verfahren
-------------------------------------	---

**2.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD- und Fluoreszenz-Detektor) in Futtermitteln \*\***

IFP 001819 2021-03	Bestimmung von Vitamin A (Retinol) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC ( <i>hier nur Futtermittel</i> )
IFP 001924 2021-03	Bestimmung von Vitamin E in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC ( <i>hier nur Futtermittel</i> )
IFP 002084 2021-03	Bestimmung von Vitamin D in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC ( <i>hier nur Futtermittel</i> )
PV-381-Afla-HPLC-Freestyle 2019-03	Nachweis von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC nach automatisierter Immunoaffinitätsaufreinigung ( <i>hier nur Futtermittel</i> )
IFP 000445 2021-03	Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC-FLD ( <i>hier nur Futtermittel</i> )

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00

**2.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS/MS) in Futtermitteln \*\***

IFP 003483 2021-03	Bestimmung von PSM in pflanzlichen und tierischen LM, Futtermitteln sowie Trinkwasser mittels GC-MS-MS und LC_MS-MS (QuEChERS) <i>(hier nur Futtermittel)</i>
IFP 003422 2021-03	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels SPE und HPLC-MS/MS <i>(hier nur Futtermittel)</i>
IFP 00438 2021-03	Bestimmung des Gesamtcholin- und Gesamtcarnitin-Gehalts in Säuglingsnahrung, Milchpulver, milchhaltigen Lebensmitteln, Kindernahrung und nassem Tierfutter mit HPLC-MS/MS <i>(hier nur Futtermittel)</i>
IFP 002817 2021-03	Bestimmung von polaren PSM mittels LC-MS/MS in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser (QuPPE) <i>(hier nur Futtermittel)</i>
PV-18 Fusarien 2014-06	Bestimmung von Fusarientoxinen in Getreide und getreidehaltigen Lebensmitteln und Futtermitteln mit LC-MS/MS <i>(hier nur Futtermittel)</i>
IFP 000463 2021-03	Bestimmung von freiem Taurin, freiem Carnitin und freiem Cholin in Kindernahrung und Futtermitteln mit HPLC-MS/MS <i>(hier nur Futtermittel)</i>

**2.8 Bestimmung von Rückständen und Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellem Detektor (ECD, FID) in Futtermitteln \*\***

IFP 003479 2021-03	Bestimmung von Dithiocarbamaten (berechnet als CS <sub>2</sub> ) in pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HS-GC-ECD <i>(hier nur Futtermittel)</i>
IFP 000443 2021-02	Bestimmung der Fettsäurezusammensetzung und des Transfettsäuregehaltes tierischer und pflanzlicher Fette aus Lebens- und Futtermitteln mit GC-FID <i>(hier nur Futtermittel)</i>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

**2.9 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (GC-MS-MS) in Futtermitteln \*\***

IFP 003483 2021-03	Bestimmung von PSM in pflanzlichen und tierischen LM, Futtermitteln sowie Trinkwasser mittels GC-MS-MS und LC_MS-MS (QuEChERS) <i>(hier nur Futtermittel)</i>
IFP 003481 2021-03	Bestimmung von nichtdioxinähnlichen polychlorierten Biphenylen (ndl-PCB) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels GC-MS/M <i>(hier nur Futtermittel)</i>

**2.10 Sonstige physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen von Futtermitteln**

IFP 000701 2021-03	Fluorid-ISE - Bestimmung von Fluorid in Lebens- und Futtermitteln mittels Ionenselektiver Elektrode <i>(hier nur Futtermittel)</i>
ISO 18787 2017-11	Foodstuffs - Determination of water activity <i>(hier nur Futtermittel)</i>
IFP 000145 2021-03	Bestimmung der Wasseraktivität in Lebensmitteln und Futtermitteln <i>(hier nur Futtermittel)</i>
IFP 003366 2021-03	Bestimmung der Trockenmasse in Lebens- und Futtermitteln mittels Mikrowellentechnik - Schnellmethode <i>(hier nur Futtermittel)</i>
IFP 003367 2021-03	Bestimmung des Fettgehaltes in Lebens- und Futtermitteln mittels NMR - Schnellmethode <i>(hier nur Futtermittel)</i>

**3 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, festen oder flüssigen Nährmedien und Umfeldproben im Lebensmittelbereich**

**3.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln \***

DIN EN ISO 4833-1 2013-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
------------------------------	--

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

DIN EN ISO 4833-2 2014-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchungen von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur 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 59.00-5 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Koloniezahl in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser – Referenzverfahren

**3.2 Nachweis von spezifischen Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln \*\***

**3.2.1 Salmonellen**

DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.
ASU L 00.00-20 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, Juli 2017)

**3.2.2 Enterobacteriaceen**

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
ASU L 05.00-5 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Eiern, Eiprodukten, Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen - Gussverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-24 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch - Spatelverfahren (Referenzverfahren)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

**3.2.3 Coliforme Keime**

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
ASU L 59.00-1 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Escherichia coli und coliformen Keimen in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren

**3.2.4 Escherichia coli**

ISO 7251 2005-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - MPN Technik
DIN ISO 16649-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid
DIN EN ISO 16649-3 2018-01	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid
ASU L 01.00-25 1997-09 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium
ASU L 59.00-1 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Escherichia coli und coliformen Keimen in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren

**3.2.5 Listerien**

ASU 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)
---------------------------	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

DIN EN ISO 11290-2  
2017-09                      Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von *Listeria monocytogenes* und von *Listeria spp.* - Teil 2: Zählverfahren

**3.2.6 Hefen und Schimmelpilze**

ISO 7954  
1987-11                      Microbiology - General guidance for enumeration of yeasts and moulds; Colony count technique at 25 degrees C

ASU L 01.00-37  
1991-12                      Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren

ASU L 02.07-7  
1987-06                      Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Trockenmilcherzeugnissen; Referenzverfahren

PV-153-HefSchiOsma  
2013-03                      Prüfvorschrift zur Bestimmung von Hefen, osmotoleranten Hefen, Schimmelpilzen und xerophilen Schimmelpilzen

**3.2.7 Campylobacter**

ASU L 00.00-107/1  
2018-03                      Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von - *Campylobacter spp.* - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-1, September 2017)

**3.2.8 Enterokokken**

ASU L 06.00-32  
2018-10                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von *Enterococcus faecalis* und *Enterococcus faecium* in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10106, April 2017)

ASU L 59.00-2  
1988-05                      Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Fäkalstreptokokken in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser – Referenzverfahren

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00

### 3.2.9 Bacillus cereus

ASU L 00.00-33 2006-09 Berichtigung 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe März 2004)
--	--

### 3.2.10 Clostridien

ASU L 00.00-57 2006-12	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) (Modifikation: <i>auch für Futtermittel</i> )
---------------------------	--

ASU L 59.00-4 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von sulfitreduzierenden, sporenbildenden Anaerobiern in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser – Referenzverfahren
--------------------------	---

### 3.2.11 Pseudomonaden

ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)
---------------------------	--

ASU L 59.00-3 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
--------------------------	---

### 3.2.12 Staphylokokken

ASU L 00.00-55 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales 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)
---------------------------	---

DIN EN ISO 6888-3 2005-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen
------------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00

**3.2.13 Milchsäurebakterien**

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

**3.2.14 Cronobacter**

DIN EN ISO 22964  
2017-08  
Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp.

**3.2.15 Essigsäurebakterien**

VDLUFA MB VI M7.23.2  
2020  
Milch – Bestimmung von Essigsäurebakterien

IFP 001406  
2019-08  
Prüfvorschrift zur Bestimmung von Essigsäurebakterien

**3.2.16 Yersinien**

DIN EN ISO 10273  
2017-08  
Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen Yersinia enterocolitica

**3.3 Identifizierung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels Massenspektrometrie (MALDI-TOF) in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, festen oder flüssigen Nährmedien und Umfeldproben im Lebensmittelbereich \*\***

IFP 001591  
2019-11  
Keimidentifizierung von grampositiven Bakterien mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben  
(Modifizierung: *hier nur in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, festen oder flüssigen Nährmedien und Umfeldproben im Lebensmittelbereich*)

IFP 001597  
2019-12  
Keimidentifizierung von gramnegativen Bakterien mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben  
(Modifizierung: *hier nur in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, festen oder flüssigen Nährmedien und Umfeldproben im Lebensmittelbereich*)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

IFP 001599 2019-12	Keimidentifizierung von Schimmelpilzen mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben (Modifizierung: <i>hier nur in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, festen oder flüssigen Nährmedien und Umfeldproben im Lebensmittelbereich</i> )
IFP 001600 2019-12	Keimidentifizierung von Hefen mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben (Modifizierung: <i>hier nur in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, festen oder flüssigen Nährmedien und Umfeldproben im Lebensmittelbereich</i> )
IFP 001601 2019-12	Keimidentifizierung von Sporenbildner mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben (Modifizierung: <i>hier nur in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, festen oder flüssigen Nährmedien und Umfeldproben im Lebensmittelbereich</i> )

**3.4 Keimidentifizierung mittels Infrarotspektrometrie in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, festen oder flüssigen Nährmedien und Umfeldproben im Lebensmittelbereich**

PV-416 2018-04	Identifizierung und Differenzierung von Mikroorganismen mittels FT-IR - Spektrometrie in Lebensmitteln, Futtermitteln, Rohstoffen und Isolaten (Modifizierung: <i>hier nur in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, festen oder flüssigen Nährmedien und Umfeldproben im Lebensmittelbereich</i> )
-------------------	---

**3.5 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Kosmetika \***

Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Kapitel 2.6.1	Prüfung auf Sterilität, Eignungsprüfung der Prüfung auf Sterilität
Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Kapitel 2.6.12	Mikrobiologischen Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen
Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Kapitel 2.6.13	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Prüfung auf ausreichende Konservierung  
Kapitel 5.1.3

**4 Biochemische Untersuchung von kosmetischen Mitteln**

Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Prüfung auf Bakterien- Endotoxine  
Kapitel 2.6.14

**5 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben und Prozesswässern, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich**

**5.1 Qualitativer Nachweis von spezifischen Bakterien und Viren mittels Real-time PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln und Umfeldproben aus dem Lebensmittelbereich \*\***

**5.1.1 Salmonellen**

ASU L 00.00-98 Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von  
2007-04 Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

QIAGEN Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time  
mericon™ Salmonella spp. PCR-Verfahren  
Cat. No. 290013/290015  
2011-02

**5.1.2 Enterobacteriaceen**

QIAGEN Qualitativer Nachweis von Cronobacter spp. in Lebensmitteln;  
mericon™ Cronobacter spp. Real-time PCR-Verfahren  
Cat. No. 290063/290065  
2011-02

QIAGEN Qualitativer Nachweis von Shigellen in Lebensmitteln - Real-time  
mericon™ Shigella spp. PCR-Verfahren  
Cat. No. 290103/290105  
2011-02

QIAGEN Qualitativer Nachweis von Yersinia enterocolitica Serotyp 03 in  
mericon™ Y. enterocolitica Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren  
Cat. No. 290113/290115  
2011-02

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

**5.1.3 Escherichia coli**

QIAGEN  
mericon™ VTEC stx 1/2  
Cat. No. 290053/290055  
2011-02

Qualitativer Nachweis von Verotoxin bildenden Escherichia coli in  
Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

**5.1.4 Listerien**

PV-28-PCR-PF-108  
2014-11

Nachweis von Listeria spp. mittels PCR in Lebensmitteln und  
Umfeldproben

ASU L 00.00-95 (V)  
2006-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von  
*Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln - PCR-Verfahren

QIAGEN  
mericon™ L. monocytogenes  
Cat. No. 290023/290025  
2011-02

Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in  
Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

**5.1.5 Campylobacter**

PV-28-PCR-PFRT-55  
2014-04

Qualitativer Nachweis von Campylobacter in Lebensmitteln und  
Futtermitteln mittels real-time PCR

QIAGEN  
mericon™ Campylobacter triple;  
Cat.No. 290043/290045  
2011-02

Qualitativer Nachweis von Campylobacter jejuni, coli und laridis in  
Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

QIAGEN  
mericon™ Campylobacter spp.  
Cat.No. 290033/290035  
2011-02

Qualitativer Nachweis von Campylobacter spp. in Lebensmitteln -  
Real-time PCR-Verfahren

**5.1.6 Staphylococcen**

QIAGEN  
mericon™ S. aureus  
Cat. No. 290073/290075  
2011-02

Qualitativer Nachweis von Staphylococcus aureus in  
Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

<p>ASU L 00.00-124 2008-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem bar-Gen von <i>Streptomyces hygroscopicus</i> in Lebensmitteln - Screening-Verfahren</p>
<p>ASU L 00.00-125 2008-12 Berichtigung 2009-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der CTP2-CP4-EPSPS-Gensequenz zum Screening auf Bestandteile aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln - Konstrukt-spezifisches Verfahren</p>
<p>ASU L 15.06-1 2008-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer gentechnisch veränderten DNA-Sequenz in Reisprodukten cryIA(c)-T-nos konstrukt-spezifisches Verfahren</p>
<p>PV-28-PCR-PF-19 2014-11</p>	<p>Qualitativer Nachweis des 35S Promotors von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR <i>(hier Lebensmittel und Futtermittel)</i></p>
<p>PV-28-PCR-PF-20 2014-11</p>	<p>Qualitativer Nachweis des nos-Terminators von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR <i>(hier Lebensmittel und Futtermittel)</i></p>
<p>PV-28-PCR-PF-21 2014-11</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Roundup-Ready Soja (RRS) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR <i>(hier nur Lebensmittel und Futtermittel)</i></p>
<p>PV-28-PCR-PF-24 2014-11</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Mon810 Mais in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR <i>(hier nur Lebensmittel und Futtermittel)</i></p>
<p>PV-28-PCR-PF-26 2014-11</p>	<p>Qualitativer Nachweis von BT176 Mais in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR <i>(hier nur Lebensmittel und Futtermittel)</i></p>
<p>PV-28-PCR-PF-27 2014-11</p>	<p>Qualitativer Nachweis von BT11 Mais in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR <i>(hier nur Lebensmittel und Futtermittel)</i></p>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

PV-28-PCR-PF-46 2014-11	Qualitativer Nachweis von LL601 Reis in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR <i>(hier nur Lebensmittel und Futtermittel)</i>
PV-28-PCR-PF-47 2014-11	Qualitativer Nachweis von LL62 Reis in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR <i>(hier nur Lebensmittel und Futtermittel)</i>
PV-28-PCR-PF-89 2014-11	Qualitativer Nachweis von BT63 Reis in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR <i>(hier nur Lebensmittel und Futtermittel)</i>
PV-28-PCR-PF-95 2014-11	Qualitativer Nachweis des Übergangs vom CTP2 in das EPSPS Gen von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR <i>(hier nur Lebensmittel und Futtermittel)</i>
PV-28-PCR-PF-96 2014-11	Qualitativer Nachweis des bar Gens von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR <i>(hier nur Lebensmittel und Futtermittel)</i>
PV-28-PCR-PF-97 2014-11	Qualitativer Nachweis des Übergangs vom 35S-Promotor in das pat-Gen von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR <i>(hier nur Lebensmittel und Futtermittel)</i>

**5.2.2 Quantitativer Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen mittels Real-time PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln \*\***

ASU L 00.00-105 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21570, Ausgabe August 2013) <i>(Modifizierung: hier nur Real-Time PCR)</i>
QIAGEN mericon™ Quant RRSoja Cat. No. 291113 2011-02	Quantitative Bestimmung von gentechnisch veränderten Soja (RRSoja) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR <i>(hier nur Lebensmittel und Futtermittel)</i>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

<p>QIAGEN mericon™ Quant Mon810 Cat. No. 291073 2011-02</p>	<p>Quantitative Bestimmung von gentechnisch veränderten Mais (Mon810 Mais) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR <i>(hier nur Lebensmittel und Futtermittel)</i></p>
<p>PV-28-PCR-PF-21 2014-11</p>	<p>Quantitative Bestimmung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR am Beispiel Roundup Ready Soja (RRSoja) <i>(hier nur Lebensmittel und Futtermittel)</i></p>

**5.3 Bestimmung von Tier- und Pflanzenarten mittels Real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln, Umfeldproben und Prozesswässern aus dem Lebensmittelbereich \*\***

<p>PV-28-PCR-PF-11 2014-11</p>	<p>Identifizierung von Aprikosenkernen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Prozesswasser und Umfeldproben mittels real-time PCR</p>
<p>PV-28-PCR-PF-12 2014-11</p>	<p>Identifizierung von Schwein in Lebensmitteln, Futtermitteln, Prozesswasser und Umfeldproben mittels real-time PCR</p>
<p>PV-28-PCR-PF-13 2014-11</p>	<p>Identifizierung von Rind in Lebensmitteln, Futtermitteln, Prozesswasser und Umfeldproben mittels real-time PCR</p>
<p>PV-28-PCR-PF-16 2014-11</p>	<p>Identifizierung von Huhn in Lebensmitteln, Futtermitteln, Prozesswasser und Umfeldproben mittels real-time PCR</p>
<p>PV-28-PCR-PF-17 2014-11</p>	<p>Identifizierung von Pute in Lebensmitteln, Futtermitteln, Prozesswasser und Umfeldproben mittels real-time PCR</p>
<p>PV-28-PCR-PF-65 2014-11</p>	<p>Identifizierung von Bergmandel in Lebensmitteln, Futtermitteln, Prozesswasser und Umfeldproben mittels real-time PCR</p>

**5.4 Nachweis von Allergenen mittels Real-time PCR in Lebensmitteln sowie Umfeldproben und Prozesswässern aus dem Lebensmittelbereich \*\***

<p>ASU L 08.00-56 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Sellerie (<i>Apium graveolens</i>) in Brühwürsten mittels Real-time-PCR (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN CEN/TS 15634-2, Ausgabe April 2012)</p>
-----------------------------------	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

PV-28-PCR-PF-1 2017-04	Nachweis von Haselnuss in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-2 2014-11	Nachweis von Mandel in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-3 2014-11	Nachweis von Walnuss in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-4 2014-11	Nachweis von Pistazien in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-5 2014-11	Nachweis von Erdnuss in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-6 2014-11	Nachweis von Weizen, Gerste und Roggen in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-7 2014-11	Nachweis von Sellerie in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-8 2014-11	Nachweis von Senf in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-9 2014-11	Nachweis von Soja in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-33 2014-11	Nachweis von Pekannuss in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-34 2014-11	Nachweis von Cashew in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

PV-28-PCR-PF-39 2014-11	Nachweis von Paranuss in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-40 2014-11	Nachweis von Weichweizen in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-41 2014-11	Nachweis von Sesam in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-42 2014-11	Nachweis von Lupinen in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-100 2014-11	Nachweis von Gesamtweizen in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR
PV-28-PCR-PF-101 2014-11	Nachweis von Macadamianuss in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR

**6 Nachweis von Allergenen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben und Prozesswässern aus dem Lebensmittelbereich \*\***

ASU L 00.00-69 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Erdnuss-Kontaminationen in Lebensmitteln mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem
ASU L 44.00-7 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Haselnuss-Kontaminationen in Schokolade und Schokoladenwaren mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem
IFP GmbH ELISAFast® Erdnuss A1002 2013-10	Nachweis von Erdnuss in Lebensmitteln, Waschwässern und Umfeldproben mittels ELISA im Mikrotiterplattenformat

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

IFP 002822  
2021-02

Nachweis und Bestimmung von allergenen Spuren in Lebensmitteln, Futtermitteln, Waschwässern, Umfeldproben und Bedarfsgegenständen mittels ELISA  
(hier für: Ei, Erdnuss, Haselnuss, Mandel, Casein, Macadamia, Pistazie, Cashew, Soja, Sesam, Lupine, Gesamtmilch, Krustazeen, Senf, beta-Lactoglobulin, Paranuss, Kichererbse, Gluten, alpha-Lactalbumin, Walnuss)

**7 Nachweis von Allergenen mittels ImmunoFast® in Lebensmitteln, sowie Umfeldproben und Prozesswässern aus dem Lebensmittelbereich \*\*\***

IFP GmbH  
ImmunoFast® Erdnuss IF1002  
2019-07

Nachweis von Erdnuss in Lebensmitteln, Waschwässern und Umfeldproben mittels immunologischem Streifentest (Lateral flow)

IFP 002954  
2020-12

Nachweis von allergenen Spuren mittels ImmunoFast®  
(hier für: Ei, Kichererbse, Erdnuss, Mandel, Haselnuss, Soja, Lupine, beta-Lactoglobulin, Gliadin, Macadamia, Cashew/Pistazie, Paranuss, Walnuss, Sesam, Casein, Senf, Kokosnuss, Gesamtmilch, Krustazeen)

**8 Bestimmung von Vitaminen und Vorläufersubstanzen mittels mikrobiologischer Testsysteme in Lebensmitteln und Futtermitteln \*\***

ASU L 00.00-87  
2004-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Mikrobiologische Bestimmung von Folat (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14131, 2003-09)

IFP GmbH; VitaFast®  
Folsäure  
P1001  
2016-10

Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Folsäure  
(hier für Lebensmittel und Futtermittel)

IFP GmbH; VitaFast®  
Vitamin B12  
P1002  
2017-02

Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B<sub>12</sub> (Cyanocobalamin)  
(hier für Lebensmittel und Futtermittel)

IFP GmbH; VitaFast®  
Biotin  
P1003  
2016-10

Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Biotin  
(hier für Lebensmittel und Futtermittel)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

IFP GmbH; VitaFast® Niacin P1004 2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Niacin <i>(hier für Lebensmittel und Futtermittel)</i>
IFP GmbH; VitaFast® Pantothensäure P1005 2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Pantothensäure <i>(hier für Lebensmittel und Futtermittel)</i>
IFP GmbH; VitaFast® Thiamin B1 P1006 2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B <sub>1</sub> (Thiamin) <i>(hier für Lebensmittel und Futtermittel)</i>
IFP GmbH; VitaFast® Riboflavin B2 P1007 2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B <sub>2</sub> (Riboflavin) <i>(hier für Lebensmittel und Futtermittel)</i>
IFP GmbH; VitaFast® Pyridoxin B6 P1008 2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B <sub>6</sub> (Pyridoxin) <i>(hier für Lebensmittel und Futtermittel)</i>
IFP GmbH; VitaFast® Inositol P 1009 2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Inositol <i>(hier für Lebensmittel und Futtermittel)</i>
IFP 003156 2021-03	Bestimmung von wasserlöslichen Vitaminen mittels VitaFast in Lebens- und Futtermitteln

**10 Prüfverfahren gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV**

**Probennahme**

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probennahmeprogrammen und Probennahmetechniken
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2019-07	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
Empfehlung des Umweltbundesamtes 18. Dezember 2018	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel

**ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

**TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
		DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

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

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
		DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05

**ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER**

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

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Acrylamid	nicht belegt
2	Benzol	nicht belegt
3	Bor	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
4	Bromat	DIN EN ISO 15061 2001-12
5	Chrom	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
		DIN EN 1233 (E 10) 1996-08
6	Cyanid	nicht belegt
7	1,2-Dichlorethan	nicht belegt
8	Fluorid	DIN EN ISO 10304-1 (D20) 2009-07
9	Nitrat	DIN EN ISO 10304-1 (D20) 2009-07
10	Pflanzenschutzmittel- Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe	DIN EN 15662 2018-07

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
11	Pflanzenschutzmittel- Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe insgesamt	DIN EN 15662 2018-07
12	Quecksilber	DIN EN ISO 12846 (E 12) 2012-08 DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
13	Selen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
14	Tetrachlorethen und Trichlorethen	nicht belegt
15	Uran	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01

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

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Antimon	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
2	Arsen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
3	Benzo-(a)-pyren	nicht belegt
4	Blei	DIN 38406-E 6 1998-07
		DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
5	Cadmium	DIN EN ISO 5961 (E 19) 1995-05
		DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
		DIN EN ISO 15586 (E 4) 2004-02
6	Epichlorhydrin	nicht belegt
7	Kupfer	DIN 38406-E 7 1991-09
		DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
		DIN EN ISO 15586 (E 4) 2004-02
8	Nickel	DIN 38406-E11 1991-09
		DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
		DIN EN ISO 15586 (E 4) 2004-02
9	Nitrit	DIN EN ISO 10304-1 (D20) 2009-07
10	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe	nicht belegt
11	Trihalogenmethane	nicht belegt
12	Vinylchlorid	nicht belegt

**ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER**

**Teil I: Allgemeine Indikatorparameter**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
2	Ammonium	DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
3	Chlorid	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
		DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
6	Eisen	DIN 38406-E 32 2000-05
		DIN EN ISO 15586 (E 4) 2004-02
		DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	DIN EN ISO 7887 (C 1-2) 2012-04
8	Geruch (als TON)	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10 (Anhang C)
9	Geschmack	DEV B 1/2 Teil a 1971
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
		TrinkwV § 15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
		TrinkwV § 15 Absatz (1c)
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C 8) 1993-11
13	Mangan	DIN 38406-E 33 2000-06
		DIN EN ISO 15586 (E 4) 2004-02
		DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
14	Natrium	DIN 38406-E 14 1992-07
		DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12
		DIN ISO 9964-3 (E 27) 1996-08
		DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	DIN EN 1484 (H 3) 2019-04
16	Oxidierbarkeit	DIN EN ISO 8467 (H 5) 1995-05
17	Sulfat	DIN EN ISO 10304-1 (D20) 2009-07
18	Trübung	DIN EN ISO 7027 (C 2) 2000-04
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

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

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

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

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

**Weitere periodische Untersuchungen**

Parameter	Verfahren
Calcium	DIN EN ISO 7980 (E 3a) 2000-07
	DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12
	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
Kalium	DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12
	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
Magnesium	DIN EN ISO 14911 (E 34) 1999-12
	DIN EN ISO 7980 (E 3a) 2000-07
	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
Säurekapazität	DIN 38409 (H 7) 2005-12
Phosphat	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07

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

**11 Untersuchungen von Wasser (Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Wasser aus Dentaleinheiten sowie Wasser aus Rückkühlwerken)**

**11.1 Probenahme**

DIN 38402-A 19 1988-04	Probennahme von Schwimm- und Badebeckenwasser
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2019-07	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
DIN 19643 Teil 1 2012-11	Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser – Teil 1: Allgemeine Anforderungen (Einschränkung: <i>hier nur Punkt 14.2 Probenahme</i> )
VDI 2047 Blatt 2 2019-01	Rückkühlwerke - Sicherstellung des hygienegerechten Betriebs von Verdunstungskühlanlagen (VDI-Kühlturmregeln) (Einschränkung: <i>hier nur Durchführung der Probenahme von Wasser aus Rückkühlwerken</i> )
Bundesgesundheitsbl. – Gesundheitsforsch. – Gesundheitsschutz 2006; Band 49: S.: 375 – 394	Infektionsprävention in der Zahnheilkunde – Anforderungen an die Hygiene; Mitteilung der Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention beim Robert-Koch-Institut (hier: <i>für Probenahme</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

PV-241-PNBB Probenahme von Badebeckenwasser  
2013-04

**11.2 Mikrobiologischen Untersuchungen**

DIN EN ISO 6222 (K5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Membranfiltrationsverfahren (hier auch: <i>Wasser aus Rückkühlwerken, Wasser aus Dentaleinheiten</i> )
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora
DIN EN ISO 11731 2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen
DIN EN ISO 9308-2 2014-06	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl
TrinkwV 2018 §15 Abs. 1c	Koloniezahl bei 22°C und 36°C (hier auch: <i>Wasser aus Rückkühlwerken, Wasser aus Dentaleinheiten</i> )
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010) (Einschränkung: <i>nur für Dentalwasser</i> )
IFP 001151 2019-06	Quantitatives, kulturelles Verfahren zur Bestimmung von Legionellen in Wässern

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

DIN EN ISO 7887 (C 1) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung
DIN EN ISO 7027-1 (C 21) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung - Teil 1: Quantitative Verfahren

Gültig ab: 25.08.2022  
Ausstellungsdatum: 25.08.2022

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

DIN EN ISO 7027-2 (C 22) 2019-06	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung - Teil 2: Semi-quantitative Verfahren zur Beurteilung der Lichtdurchlässigkeit
DIN 38404-4 (C 4) 1976-12	Bestimmung der Temperatur
DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts (hier auch: <i>Wasser aus Rückkühlwerken</i> )
DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat (Einschränkung: <i>hier für Bestimmung von Nitrat, Bromid und Phosphat</i> )
DIN EN ISO 15586 (E 4) 2004-02	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Spurenelementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie mit dem Graphitrohr-Verfahren (Einschränkung: <i>hier für Eisen</i> )
DIN 38406-E 8 2004-10	Bestimmung von Zink - Verfahren mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Luft-Ethin-Flamme
DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma- Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope
DIN 38406-32 (E 32) 2000-05	Bestimmung von Eisen mittels Atomabsorptionsspektrometrie
DIN 38407-30 (F 30) 2007-12	Gemeinsam erfassbare Stoffgruppen (Gruppe F) - Teil 30: Bestimmung von Trihalogenmethanen (THM) in Schwimm- und Badebeckenwasser mit Headspace-Gaschromatographie
DIN EN ISO 7393-2 (G 4-2) 2019-03	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor - Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Dialkyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen
DIN EN ISO 8467 (H 5) 1995-05	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Permanganat-Index
DIN 38409-7 (H 7) 2005-12	Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H) - Teil 7: Bestimmung der Säure- und Basekapazität
DIN EN ISO 15061 2001-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelöstem Bromat - Verfahren mittels Ionenchromatographie

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

DIN EN ISO 10304-4 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Ionenchromatographie - Teil 4: Bestimmung von Chlorat, Chlorid und Chlorit in gering belastetem Wasser
DIN EN 1484 2019-04	Wasseranalytik - Anleitungen zur Bestimmung des gesamten organischen Kohlenstoffs (TOC) und des gelösten organischen Kohlenstoffs (DOC)
IFP 002817 2021-03	Bestimmung von polaren PSM mittels LC-MS/MS in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser (QuPPE)
IFP 003493 2021-03	Bestimmung von Arzneimitteln in Wasser mittels LC-MS-MS (Direktinjektion)

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

**Probennahme**

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

**Mikrobiologische Untersuchungen**

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

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

**13 Arzneimittel und Wirkstoffe**

**13.1 Biologische Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffanalytik**

**13.1.1 Prüfung auf Sterilität \***

Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Prüfung auf Sterilität  
Kapitel 2.6.1

**13.1.2 Prüfung nicht steriler Produkte \***

Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Mikrobiologischen Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der  
Kapitel 2.6.12 vermehrungsfähigen Mikroorganismen

Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis  
Kapitel 2.6.13 spezifizierter Mikroorganismen

Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019 Mikrobiologische Prüfung pflanzlicher Arzneimittel zum Einnehmen  
Kapitel 2.6.31 und von Extrakten zu deren Herstellung

Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Prüfung auf ausreichende antimikrobielle Konservierung  
Kapitel 5.1.3

**13.1.3 Prüfung auf Bakterien- Endotoxine \***

Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Prüfung auf Bakterien- Endotoxine  
Kapitel 2.6.14

**13.1.4 Keimidentifizierung**

IFP 001591 Keimidentifizierung von grampositiven Bakterien mittels MALDI-TOF  
2019-12 in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel,  
Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und  
Umfeldproben  
(Modifizierung: *hier nur pharmazeutische Erzeugnisse und Rohstoffe*)

IFP 001597 Keimidentifizierung von gramnegativen Bakterien mittels MALDI-TOF  
2019-12 in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel,  
Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und  
Umfeldproben  
(Modifizierung: *hier nur pharmazeutische Erzeugnisse und Rohstoffe*)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

IFP 001599 2019-12	Keimidentifizierung von Schimmelpilzen mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben (Modifizierung: <i>hier nur pharmazeutische Erzeugnisse und Rohstoffe</i> )
IFP 001600 2019-12	Keimidentifizierung von Hefen mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben (Modifizierung: <i>hier nur pharmazeutische Erzeugnisse und Rohstoffe</i> )
IFP 001601 2019-12	Keimidentifizierung von Sporenbildner mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben (Modifizierung: <i>hier nur pharmazeutische Erzeugnisse und Rohstoffe</i> )

**14 Untersuchungen von Kunststoffen und Verpackungsmaterialien mit Lebensmittelkontakt**

**14.1 Bestimmung von migrierenden Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Gravimetrie in Kunststoffen und Verpackungsmaterialien \***

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 1186-5 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 5: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel mittels Zelle
DIN EN 1186-9 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 9: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch Füllen des Gegenstandes
DIN EN 1186-14 2002-02	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 14: Prüfverfahren für "Ersatzprüfungen" für die Gesamtmigration aus Kunststoffen, die für den Kontakt mit fettigen Lebensmitteln bestimmt sind, unter Verwendung der Prüfmedien Iso-Octan und 95 %igem Ethanol
DIN EN 1186-15 2002-12	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 15: Alternative Prüfverfahren zur Bestimmung der Migration in fettige Prüflebensmittel durch Schnellextraktion in Iso-Octan und/oder 95 %iges Ethanol

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

**14.2 Bestimmung von migrierenden Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (MS und MS/MS) in Kunststoffen \*\***

IFP 001148 2019-07	Bestimmung von Weichmachern in Prüflebensmitteln mittels GC-MS/MS
IFP 000426 2019-02	Bestimmung von 1,3-Butadien in Prüflebensmitteln mittels HS-GC-MS

**14.3 Bestimmung von migrierenden Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) in Verpackungsmaterialien**

IFP 000784 2019-07	Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien
-----------------------	---

**14.4 Bestimmung von migrierenden Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS-MS) in Kunststoffen \*\***

DIN EN 13130-1 2004-08	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen 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
V DIN CEN/TS 13130-10 2005-05	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 10: Bestimmung von Acrylamid in Prüflebensmitteln (Modifikation: <i>Bestimmung mittels HPLC-MS/MS</i> )
V DIN CEN/TS 13130-13 2005-05	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 13: Bestimmung von 2,2-Bis(4-Hydroxyphenyl)Propan (Bisphenol A) in Prüflebensmitteln (Abweichung: <i>Bestimmung mittels HPLC-MS/MS</i> )
V DIN CEN/TS 13130-27 2005-05	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 27: Bestimmung von 2,4,6-Triamino-1,3,5-Triazin in Prüflebensmitteln (Abweichung: <i>Bestimmung mittels HPLC-MS/MS</i> )

**14.5 Bestimmung von Elementen nach Migration mittels induktiv gekoppeltem Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Kunststoffen und Prüflebensmitteln**

PV-387-SpMiEI 2016-09	Bestimmung von Elementen nach Migration mittels induktiv gekoppelter Plasma- Massenspektrometrie (ICP/MS) in Kunststoffen und Prüflebensmitteln
--------------------------	---

**15 Untersuchungen auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich sowie in der Raumluft von Lebensmittelbetrieben**

**15.1 Mikrobiologische Untersuchungen**

**15.1.1 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich sowie in der Raumluft von Lebensmittelbetrieben \***

ISO 7251 2005-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - MPN Technik (Modifizierung: <i>hier auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben</i> )
---------------------	---

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 (Modifizierung: <i>auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben</i> )
-------------------------------	---

DIN EN ISO 6579-1 2017-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Modifizierung: <i>auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben</i> )
------------------------------	--

DIN 10113-1 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 1: Quantitatives Tupferverfahren
------------------------	---

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

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

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

ASU L 00.00-32/1 2018-03 Berichtigung 2018-06	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)
IFP 003234 2021-02	Prüfvorschrift zur Bestimmung des Keimgehaltes von Umfeldproben (hier für Raumlufproben)

**15.2 Molekularbiologische Untersuchungen**

**15.2.1 Nachweis von Bakterien mittels Real- Time PCR auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich \*\***

ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren (Modifikation: <i>auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben</i> )
PV-28-PCR-PF-108 2014-11	Nachweis von <i>Listeria</i> spp. mittels PCR in Lebensmitteln und Umeldproben. (Modifikation: <i>hier für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben</i> )
ASU L 00.00-95 (V) 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln - PCR-Verfahren (Modifikation: <i>hier für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben</i> )

**Standort Ohrdruf**

**1 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln**

**1.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln \***

DIN EN ISO 4833-1 2013-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
DIN EN ISO 4833-2 2014-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

**1.2 Nachweis und Bestimmung von spezifischen Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln \***

**1.2.1 Salmonellen**

DIN EN ISO 6579-1  
2017-07

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.  
(Einschränkung: *hier ohne Anhang D*)

**1.2.2 Enterobacteriaceen**

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

**1.2.3 Coliforme Keime**

ISO 4831  
2006-08

Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren  
(*hier nur Nachweis*)

ISO 4832  
2006-02

Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren

**1.2.4 Escherichia coli**

ISO 7251  
2005-02

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - MPN Technik  
(*hier nur Nachweis*)

DIN ISO 16649-2  
2009-12

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von  $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli – Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

**1.2.5 Hefen und Schimmelpilze**

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
PV-153-HefSchiOsma 2013-03	Prüfvorschrift zur Bestimmung von Hefen, osmotoleranten Hefen, Schimmelpilzen und xerophilen Schimmelpilzen

**1.2.6 Enterokokken**

ASU L 06.00-32 2018-10	Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10106, April 2017)
---------------------------	---

**1.2.7 Staphylokokken**

DIN EN ISO 6888-1 2019-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
DIN EN ISO 6888-3 2005-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen <i>(hier nur Nachweisverfahren)</i>

**1.2.8 Bacillus cereus**

ASU L 00.00-33 2006-09 Berichtigung 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe März 2004)
--	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

**1.2.9 Clostridien**

ASU L 00.00-57  
2006-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln – Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)

**1.2.10 Listerien**

DIN EN ISO 11290-1  
2017-09

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp.- Teil 1: Nachweisverfahren

DIN EN ISO 11290-2  
2017-09

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren

**1.2.11 Lactobacillen**

ISO 15214  
1998-08

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30°C

ASU L 06.00-35  
2017-10

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109, Ausgabe Mai 2016)

**1.2.12 Pseudomonaden**

ASU L 06.00-43  
2011-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)
PV-293-LKZ 2015-09	Prüfvorschrift zur Bestimmung des Keimgehaltes von Umfeldd- hygieneproben (Luft)

**3.2 Bestimmung von Bakterien mittels Real – Time PCR**

ASU L 00.00-95(V) 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren (Modifikation: <i>hier für Abklatsch-, Wisch und Tupperproben, Nachweis mittels Real- Time PCR</i> )
ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren (Modifikation: <i>hier für Abklatsch-, Wisch und Tupperproben</i> )

**4 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV -**

**Probennahme**

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probennahmeprogrammen und Probennahmetechniken
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2013-03	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
Empfehlung des Umweltbundesamtes 18. Dezember 2018	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel

**ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

**TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser**

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

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

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

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

**ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER**

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

nicht belegt

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

nicht belegt

**ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER**

**Teil I: Allgemeine Indikatorparameter**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	nicht belegt
2	Ammonium	nicht belegt
3	Chlorid	nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch (als TON)	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10 (Anhang C)
9	Geschmack	DEV B 1/2 Teil a 1971
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 TrinkwV §15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 TrinkwV §15 Absatz (1c)
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C8) 1993-11
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt

Gültig ab: 25.08.2022

Ausstellungsdatum: 25.08.2022

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
18	Trübung	nicht belegt
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

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

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

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

nicht belegt

**Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind  
Weitere periodische Untersuchungen**

nicht belegt

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

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-00**

**Verwendete Abkürzungen:**

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
AOAC	Association of Official Agricultural Chemists
BTEX	Benzol, Toluol, Ethylbenzol, Xylol
CEN	European Committee for Standardization
DAD	Diode Array Detektor
DGF	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen der Deutschen Gesellschaft für Fettforschung
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
DVGW	Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches
EN	Europäische Norm
ESI	Elektrospray- Ionisation
FFA	Free Fatty Acids / Freie Fettsäuren
FID	Flammenionisationsdetektor
HPAEC-PAD	High performance anion exchange chromatography mit gepulsten amperometrischen Detektor
HPLC	High performance liquid chromatography
IEC	International Electrotechnical Commission
IIFP xxxxxx	Hausverfahren der IFP GmbH
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittel-Gesetzbuch
LM	Lebensmittel
MB	Methodenbuch
MS	Massenspektrometrie
PCR	Polymerase-Chain-Reaction
Ph. Eur.	European Pharmacopoeia
POZ	Peroxidzahl
PSM	Pflanzenschutzmittel
PV	Hausverfahren der IfP GmbH
SLMB	Schweizer Lebensmittelbuch
SZ	Säurezahl
TS	Technical Specification
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten e.V.