

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14020-01-03 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 29.01.2024

Ausstellungsdatum: 29.01.2024

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL_14020-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

ÖHMI Analytik GmbH
Berliner Chaussee 66, 39114 Magdeburg

mit dem Standort

ÖHMI Analytik GmbH
Berliner Chaussee 66, 39114 Magdeburg

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

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

Prüfungen in den Bereichen:

physikalisch, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln;
Ermittlung der Migration von Bedarfsgegenständen;
mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln sowie von Oberflächen in der Lebensmittelindustrie;

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

molekularbiologische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln;

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

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

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

1 Untersuchung von Lebens- und Futtermitteln

1.1 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

1.1.1 Probenvorbereitung für die mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln

ASU L 01.00-1 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-5, Ausgabe Januar 2011) (Erweiterung: <i>Matrix hier auch Futtermittel</i>)
ASU L 02.07-1 1987-06	Vorbereitung der Proben für mikrobiologische Untersuchungen; Verfahren für Trockenmilcherzeugnisse
ASU L 06.00-16 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-2, Juli 2017) (Erweiterung: <i>Matrix hier auch Futtermittel</i>)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14020-01-03

ASU L 10.00-10 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischereierzeugnissen (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6887-3, Dezember 2020) (Erweiterung: <i>Matrix hier auch Futtermittel</i>)
ASU L 20.01-3 1990-06	Vorbereitung der Proben für die mikrobiologische Untersuchung von Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen

1.1.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilze mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln *

ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020) (Erweiterung: <i>hier auch Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-21 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestätigung von Escherichia coli durch zusätzliche Identifizierungsreaktionen
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017) (Erweiterung: <i>hier auch Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-25 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10198 Teil 1, Ausgabe August 1992) (Erweiterung: <i>hier auch Futtermittel</i>)
ASU L 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)
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der Norm DIN EN ISO 7932, November 2020) (Erweiterung: <i>hier auch Futtermittel</i>)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14020-01-03

ASU L 00.00-55 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6888-1, Juni 2022) (Erweiterung: <i>hier auch Futtermittel</i>)
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) (Erweiterung: <i>hier auch Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-88 2015-06	Untersuchung 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) (Erweiterung: <i>hier auch Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-100 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-3, Ausgabe Juli 2005) (Erweiterung: <i>hier auch Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-133/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-1, September 2017) (Erweiterung: <i>hier auch Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528 Teil 2, Mai 2019) (Erweiterung: <i>hier auch Futtermittel</i>)
ASU L 01.00-2 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium
ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14020-01-03

ASU L 01.00-5 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten; (Referenzverfahren)
ASU L 01.00-25 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L 01.00-53 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten - Verfahren mit selektiver Anreicherung (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10198 Teil 2, Ausgabe Oktober 1992)
ASU L 01.00-54 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Escherichia coli in Milch und Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime
ASU L 01.00-57 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten; Spatelverfahren (nach DIN 10192 Teil 5)
ASU L 02.07-2 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Trockenmilcherzeugnissen und Schmelzkäse; Verfahren mit selektiver Anreicherung
ASU L 02.00-10 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milchprodukten; Referenzverfahren
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 06.00-18 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatel- und Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10161 Teil 1, Ausgabe Februar 1984)
ASU L 06.00-19 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Tropfplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10161, Ausgabe Dezember 2016)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14020-01-03

ASU L 06.00-24 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-31 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Laktobazillen in Fleisch und Fleischerzeugnissen- Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10168, Ausgabe September 1991)
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10103, Ausgabe August 1993)
ASU L 06.00-40 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch - Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10112, Ausgabe Oktober 1996)
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)
ASU L 20.01-8 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Koloniezählverfahren
ASU L 20.01-10 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 20.01-12 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Mayonnaisen, emulgierten Soßen, kalten Fertigsoßen und Feinkostsalaten; Verfahren mit selektiver Anreicherung
ASU L 42.00-2 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Keimzahl in Speiseeis; Gussverfahren
ASU L 42.00-14 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Speiseeis; Verfahren mit selektiver Anreicherung
SAA M 10-12 2016-01	Bestimmung von E. coli und coliformen Keimen in Lebensmitteln mit Hilfe Chromocult Agar (Hausmethode)

1.1.3 Bestimmung von Hemmstoffen in Lebens- und Futtermittel

AVV Lebensmittelhygiene - AVV LmH Methode 2.9: Stand 09.11.2009 / zuletzt geändert am 17.07.2019	Qualitative Bestimmung von Hemmstoffen in Lebens- und Futtermittel, 3 Platten Hemmstofftest (Sulphadimidin, Penicillin, Streptomycin) (Erweiterung: <i>Matrix hier auch Futtermittel</i>)
---	---

1.2 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

1.2.1 DNA-Extraktion zum Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen und Bakterien mittels molekularbiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln *

SureFood PREP Basic S1052 (Congen, r-biopharm) 2019-02	DNA-Extraktion aus pflanzlichen und tierischen schwach prozessierten Lebens- und Futtermitteln,
SureFood PREP Advanced S1053 (Congen, r-biopharm) 2019-02	DNA-Extraktion aus pflanzlichen und tierischen stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln, sowie Proben mit Inhibition
SureFast Prep Bacteria F1021 (Congen, r-biopharm) 2017-05	DNA Extraktion aus bakteriellen Kulturen von Lebens-/Futtermitteln (Anreicherungen, Abstriche, Abschwemmungen)
SureFast Prep DNA / RNA Virus F1051 (Congen, r-biopharm) 2021-03	DNA Extraktion von viraler DNA und RNA aus Lebensmitteln/Futtermitteln

1.2.2 Bestimmung von spezifischen Keimen mittels PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln *

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14020-01-03

ASU L 00.00-52
2014-02

Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln mit der Polymerase-Kettenreaktion (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10135, Ausgabe Mai 2013)
(Erweiterung: *hier auch Futtermittel*)

ASU L 00.00-95(V)
2006-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von *Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln - PCR-Verfahren
(Erweiterung: *hier auch Futtermittel*)

1.2.3 Bestimmung von gentechnisch veränderten Organismen, Bakterien, Allergenen und Tierarten mittels Real-time PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln *

ASU L 00.00-31
2001-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Screeningverfahren zum Nachweis gentechnisch veränderter DNA-Sequenzen in Lebensmitteln durch den Nachweis von DNA-Sequenzen, die häufig in gentechnisch veränderten Organismen vorkommen
(Erweiterung: *auch Futtermittel*)

ASU L 00.00-98
2007-04

Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren
(Erweiterung: *hier auch Futtermittel*)

ASU L 03.00-40
2013-08

Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von *Listeria monocytogenes* in Käse real-time PCR-Verfahren

SureFood®
GMO SCREEN 4plex
35S/NOS/FMV/IAC
S2126
2021-01

Qualitativer Nachweis von 35S Promotor / NOS Terminator / FMV-DNA in Lebens- und Futtermitteln mittels Real time PCR (GVO)

SureFood®
ALLERGEN Mustard
S36092020-11

Qualitativer Nachweis von Senf-DNA in Lebens- und Futtermitteln mittels Real-time-PCR

SureFood®
ALLERGEN Celery
S3605
2021-01

Qualitativer Nachweis von Sellerie-DNA in Lebens- und Futtermitteln mittels Real-time-PCR

SureFood®
ALLERGEN Soya
S3601
2018-01

Nachweis von Soja-DNA in Lebens- und Futtermitteln mittels Real-time-PCR

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14020-01-03

SureFood®
ALLERGEN Sesame
Vers. 2.2
S3108
2021-01

Nachweis von Sesam-DNA in Lebens- und Futtermitteln mittels Real-time PCR

SureFood®
ANIMAL ID Horse IAAC
S6118
2021-02

Qualitativer Nachweis von Pferde-DNA in Lebens- und Futtermitteln mittels Real-time-PCR

SureFood®
ANIMAL ID Pork IAAC Vers. 2.0
D (2013)
S6114
2021-02

Identifizierung von Schweine-DNA in Lebens- und Futtermitteln mittels Real time PCR

SureFood®
ANIMAL ID Beef IAAC
S6113
2021-02

Identifizierung von Rinder-DNA in Lebens- und Futtermitteln mittels Real time PCR

1.3 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

1.3.1 Probenvorbereitungen für chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

DIN EN 13805
2014-12

Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Druckaufschluss

ASU L 06.00-1
1980-09

Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung

ASU L 44.00-2
1985-12

Vorbereitung von Schokolade und Schokoladenwaren zur chemischen Untersuchung

1.3.2 Messung des pH-Wertes mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln *

ASU L 05.00-11
1995-01

Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten

ASU L 06.00-2
1980-09

Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14020-01-03

ASU L 07.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleischerzeugnissen
ASU L 08.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Wurstwaren
ASU L 20.01/02-1 1980-05	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen

1.3.3 Gravimetrische Bestimmungen von Inhaltsstoffen und Kennzahlen in Lebensmitteln *

ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10342, Ausgabe September 1992)
ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren
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 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse - Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 5534, Ausgabe September 2004)
ASU L 05.00-12 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten
ASU L 05.00-13 1991-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche in Eiern und Eiprodukten
ASU L 05.00-14 1991-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtlipidgehaltes in Eiern und Eiprodukten
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, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14020-01-03

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 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren
ASU L 07.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren
ASU L 07.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 07.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren
ASU L 08.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren
ASU L 08.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 08.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl
ASU L 17.00-1 1982-05	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-3 1982-05	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich - Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 18.00-4 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche in Feinen Backwaren

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14020-01-03

ASU L 18.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 20.01/02-3 1980-05	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 20.01/02-5 1980-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 20.01/02-6 1980-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Eigelbgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Chinolin-Molybdat-Methode)
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
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)
SAA L 002-02 2019-04	Hausmethode - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fisch und Fischerzeugnissen
SAA L 002-01 2019-04	Hausmethode - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in Fisch und Fischerzeugnissen

1.3.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, organische Kontaminanten und Pflanzenschutzmitteln mittels Hochleistungsflüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (Fluoreszenz, UV/VIS, RI) in Lebens- und Futtermitteln *

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Sorbinsäure, Benzoesäure)
ASU L 00.00-10 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln (Sorbinsäure, Benzoesäure)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14020-01-03

ASU L 00.00-61 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cholecalciferol (Vitamin D ₃) oder Ergocalciferol (Vitamin D ₂) in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12821, Ausgabe August 2009)
ASU L 00.00-62 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin E (α -, β -, γ - und δ -Tocopherol) in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12822, Ausgabe August 2014)
ASU L 00.00-63/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - 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 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mittels HPLC - Teil 2: Bestimmung von β -Carotin (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12823-2, Ausgabe Juli 2000)
ASU L 00.00-83 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B ₁ in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14122, Ausgabe August 2014)
ASU L 00.00-84 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B ₂ in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14152, Ausgabe August 2014)
ASU L 00.00-130 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B ₆ in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14164, Ausgabe August 2014)
ASU L 00.00-143 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Isomaltulose - HPLC-Verfahren (Modifikation: <i>hier auch Bestimmung des Gehaltes an Saccharose, Glucose, Fructose, Maltose, Lactose, Galactose</i>)
ASU L 07.00-40 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Benzo(a)pyren in geräucherten und mit Raucharomen hergestellten Fleischerzeugnissen

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14020-01-03

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)
DIN EN 14164 2014-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B6 mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie
SAA L 006-55 2017-07	Bestimmung von Niacin in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC - UV Hausmethode
SAA L 006-56 2017-07	Bestimmung von Folsäure in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC - Fluoreszenz Hausmethode

1.3.5 Bestimmung von Inhaltsstoffe. Pflanzenschutzmitteln und organische Kontaminanten mittels Hochleistungsflüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (LC- MS/MS) in Lebens- und Futtermitteln *

ASU F 0057 2019-06	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 amtlichen Methode L 00.00-115, Oktober 2018, Band I (Lebensmittel) der Amtlichen Sammlung) <i>(Einschränkung: hier für trockene Matrices, Matrices mit hohem Wassergehalt, Matrices mit hohem Ölgehalt)</i>
ASU L 00.00-76 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlormequat/Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln; LC-MS/MS-Verfahren
ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018) <i>(Einschränkung: hier für trockene Matrices, Matrices mit hohem Wassergehalt, Matrices mit hohem Ölgehalt)</i>
SAA L 006-34 2017-07	Bestimmung von Zearalenon (ZEA) in Lebens- und Futtermitteln mittels LC-MS/MS
SAA L 006-64 2017-07	Bestimmung der Gesamt-Fumonisine in Lebens- und Futtermitteln mittels LC-MS/MS

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14020-01-03

SAA L 006-70 2017-07	Bestimmung von Deoxynivalenol (DON) in Agrarprodukten und Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
SAA L 006-87 2017-07	Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
SAA L 006-91 2020-10	Bestimmung von Ochratoxin A in Lebens- und Futtermitteln mittels LC-MS/MS
SAA L 006-117 2017-12	Bestimmung von A9-Tetrahydrocannabinol (THC) und A9-Tetrahydrocannabinolsäure (THCA) in hanfhaltigen Lebens- und Futtermitteln mittels LC-MS/MS
SAA L 006-189 2017-08	Bestimmung der Aflatoxine B1, B2, G1 und G2 in Lebens- und Futtermitteln mittels LC-MS/MS
SAA L 006-222 2020-02	Bestimmung der Cannabinoide: Cannabidiol, Cannabidiolsäure, Cannabichromen, Cannabidivarin, Cannabigerol, Cannabigerolsäure, Cannabinol, Tetrahydrocannabivarin in hanfhaltigen Lebens- und Futtermitteln mittels LC-MS/MS

1.3.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID, ECD) in Lebens- und Futtermitteln *

ASU F 0054 2011-06	Untersuchung von Futtermitteln - Fettarme Futtermittel - Bestimmung von Dithiocarbamate- und Thiuramsulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12396 Teil 2, Ausgabe Dezember 1998) (Übernahme der amtlichen Methode L 00.00-49/2, November 1999, Band I (Lebensmittel) der Amtlichen Sammlung)
ASU L 00.00-12 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von polychlorierten Biphenylen (PCB) in Lebensmitteln
ASU L 00.00-34 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19)
ASU L 00.00-36/1 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln - Teil 1: Bestimmung von Gesamtbromid als anorganisches Bromid (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 13191-1, Ausgabe Oktober 2000, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 00.00-36)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14020-01-03

ASU L 00.00-47 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ethephon durch Headspace-Gaschromatographie in pflanzlichen Lebensmitteln
ASU L 00.00-49/2 1999-11	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)
ASU L 00.00-140/2 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in cholesterinarmen, stärkehaltige Lebensmittel - Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau
ASU L 17.00-13 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
DFG-Methoden-Sammlung S. 19 2013	Bestimmung von Organochlor- und Organophosphorverbindungen sowie stickstoffhaltigen und anderen Pflanzenschutzmitteln
DGF C-VI 10a 2000	Gaschromatographie; Analyse der Fettsäuren und Fettverteilung

1.3.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Pflanzenschutzmitteln und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS/MS) in Lebens- und Futtermitteln *

ASU F 0057 2019-06	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 amtlichen Methode L 00.00-115, Oktober 2018, Band I (Lebensmittel) der Amtlichen Sammlung) <i>(Einschränkung: hier für trockene Matrices, Matrices mit hohem Wassergehalt, Matrices mit hohem Ölgehalt)</i>
ASU L 00.00-34 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte Austauschfassung der DFG - Methode S 19)
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)

ASU L 13.04.19-1
2000-07 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Gesamt- Δ^9 -
Tetrahydrocannabinol (THC) in Hanföl
(Modifikation: *Detektion mittels MS/MS*)

1.3.8 Destillative Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln

ASU L 53.00-5
2010-09 Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und
würzenden Zutaten - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes –
Destillationsverfahren

SAA L 006-68
2017-07 Untersuchung von Gewürzen und würzende Zutaten, Bestimmung
des ätherischen Ölgehaltes mittels Destillation

1.3.9 Bestimmung von Elementen mittels Induktiv gekoppelte Plasma - Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) in Lebensmitteln *

ASU L 00.00-144
2019-07 Bestimmung der Mineralstoffe Calcium, Kalium, Magnesium,
Natrium, Phosphor und Schwefel sowie der Spurenelemente Eisen,
Kupfer, Mangan und Zink in Lebensmitteln mittels ICP-OES

SAA L 006-15
2018-01 Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln - Bestimmung
von Cadmium, Blei, Chrom, Molybdän Aluminium, Nickel, Cadmium,
Blei, Chrom, Molybdän, Silicium, Barium, Strontium, Cobalt mittels
ICP-OES

SAA L 006-16
2017-07 Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln - Bestimmung
von Quecksilber und Antimon mittels ICP-OES

1.3.10 Bestimmung von Elementen mittels Induktiv gekoppelte Plasma –Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebensmitteln *

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 nach DIN EN
15763, Ausgabe April 2010)

ASU L 00.00-168
2020-11 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Elemente Silber,
Arsen, Cadmium, Cobalt, Chrom, Kupfer, Mangan, Molybdän, Nickel,
Blei, Selen, Thallium, Uran und Zink in Lebensmitteln mit der
Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS)
nach Druckaufschluss

1.3.11 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Nahinfrarotspektroskopie in Lebensmitteln

ASU L 08.00-60 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch und Fleischerzeugnissen - Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren - Screeningverfahren
---------------------------	---

1.3.12 Sonstige Nachweisverfahren

ASU L 13.00-38 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Oxidationsstabilität (beschleunigter Oxidationstest) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6886, Juli 2016)
---------------------------	--

1.3.13 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Titrimetrie *

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 05.00-15 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten
---------------------------	---

ASU L 06.00-5 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Endpunktbestimmung nach Volhard
--------------------------	--

ASU L 07.00-5/2 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Endpunktbestimmung nach Volhard
----------------------------	--

ASU L 07.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren
--------------------------	---

ASU L 07.00-41 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen
---------------------------	--

ASU L 08.00-5/2 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Wurstwaren - Endpunktbestimmung nach Volhard
----------------------------	---

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14020-01-03

ASU L 08.00-7 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Wurstwaren - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren
ASU L 10.00-3 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren
ASU L 13.00-5 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 660, Ausgabe Dezember 2020)
ASU L 13.00-6 2020-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen - Verfahren nach Wheeler; Verfahren nach Sully
ASU L 13.00-10 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Jodzahl (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3961, Ausgabe November 2018)
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)
ASU L 17.00-8 2015-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Halbmikro-Buttersäurezahl in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 18.00-1 2015-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Halbmikro-Buttersäurezahl in Fett aus Feinen Backwaren
ASU L 18.00-13 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 20.01/02-2 1980-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 20.01/02-4 1980-05	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 53.00-5 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes - Destillationsverfahren

SAA L 002-05 2013-07	Hausmethode - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fisch und Fischerzeugnissen mittels Titration
SAA L 002-04 2019-04	Hausmethode Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Fisch- und Fischerzeugnissen mittels Titration
SAA L 006-24 2017-05	Bestimmung des Chlorid-Gehaltes nach Mohr (Natriumchlorid)

1.3.14 Photometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln *

ASU L 00.00-18 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 00.00-46/2 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 2: Enzymatisches Verfahren (nach DIN EN 1988 Teil 2)
ASU L 02.00-12 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milcherzeugnissen und Speiseeis - Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10326, Ausgabe Dezember 2007)
ASU L 03.00-17 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtposphorgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Spektralphotometrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10324, Ausgabe Dezember 1990)
ASU L 03.42-6 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtposphorgehaltes in Schmelzkäse und -zubereitungen; Spektralphotometrisches Verfahren
ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-9 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtposphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-10 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des säurelöslichen Phosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14020-01-03

ASU L 07.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)
ASU L 07.00-9 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren
ASU L 07.00-12 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-48 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des säurelöslichen Phosphorgehaltes in Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-12 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-13 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren
ASU L 07.00-14 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren
ASU L 07.00-15 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von D- und L-Milchsäure (D- und L-Lactat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren
ASU L 07.00-17 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von L-Glutaminsäure (L-Glutamat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren
ASU L 07.00-23 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Lactose und Galactose in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren b-Galactosidase
ASU L 07.00-24 1983-05	Bestimmung von Saccharose in Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-25 1983-05	Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen
ASU L 08.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14020-01-03

ASU L 08.00-9 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Wurstwaren - Photometrisches Verfahren
ASU L 08.00-11 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des säurelöslichen Phosphorgehaltes in Wurstwaren
ASU L 08.00-14 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Wurstwaren nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren
ASU L 08.00-19 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von L-Glutaminsäure (L-Glutamat) in Wurstwaren - Enzymatisches Verfahren
ASU L 08.00-26 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Stärke in Wurstwaren
ASU L 17.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-7 1983-11	Bestimmung von Lactose in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-16 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 18.00-8 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Lactose in Feinen Backwaren
ASU L 18.00-14 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von D-Sorbit in Feinen Backwaren
ASU L 26.11.03-5 1983-05	Bestimmung von Citronensäure in Tomatenmark (enzymatische Methode)
ASU L 44.00-6 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Lactose in Schokolade; Enzymatisches Verfahren
ASU L 52.01.01-5 1983-11	Bestimmung der Citronensäure in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (enzymatische Methode)
ASU L 52.01.01-16 1983-11	Bestimmung der Essigsäure in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (enzymatische Methode)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14020-01-03

R-Biopharm Stärke, 10207748035 2016-01	Bestimmung von Stärke in Lebensmitteln (allgemein) Testkit r-biopharm
R-Biopharm Saccharose/D- Glucose/Fructose, 10716260035 2016-01	Enzymatische Bestimmung von Saccharose/D-Glucose/D-Fructose
R-Biopharm Lactose/D-Galactose, 10176303035 2016-01	Bestimmung des Gehaltes an Lactose/D-Galactose (enzymatisch)
R-Biopharm L-Ascorbinsäure, 10409677035 2017-12	Enzymatische Bestimmung von L-Ascorbinsäure

1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Allergenen mittels Immunoassay (ELISA) in Lebens- und Futtermitteln *

R-Biopharm RIDASCREEN® Histamin, R1601, R1604 2016-01	Bestimmung von Histamin in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels ELISA Testkit r-biopharm
R-Biopharm RIDASCREEN® Biotin, R2201 2016-01	Bestimmung von Biotin in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels ELISA Testkit r-biopharm
R-Biopharm VitaFast® Pantothersäure, P1005 2016-01	Bestimmung von Pantothersäure in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels ELISA Testkit r-biopharm
R-Biopharm RIDASCREEN® Vitamin B12, R2102 2016-01	Bestimmung von Vitamin B12 in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels ELISA Testkit r-biopharm

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14020-01-03

R-Biopharm RIDASCREEN® Gliadin, R7001; 2016-01	Bestimmung von Gliadin in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels ELISA Testkit
R-Biopharm RIDASCREEN®FAST Ei/Egg Protein, R6402 2016-01	Proteinen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels ELISA Testkit
R-Biopharm RIDASCREEN®FAST Hazelnut, R6802 2016-01	Bestimmung von Haselnuß in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels ELISA Testkit
RIDASCREEN® β-Lactoglobulin, R4901 2016-01	Bestimmung auf natives β-Lactoglobulin in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels ELISA Testkit
R-Biopharm RIDASCREEN®FAST Lactoglobulin, R4902 2016-01	Bestimmung auf natives β-Lactoglobulin in Lebensmitteln und β- Futtermitteln mittels ELISA Testkit
R-Biopharm RIDASCREEN®FAST Milk, R46522016-01	Bestimmung des Milchproteingehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels ELISA Testkit

1.5 Sensorik

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10964, Ausgabe November 2014)
--------------------------	--

1.6 Untersuchung von Ölen und Fetten

1.6.1 Bestimmung von Organochlor- und Organophosphorverbindungen

DFG-Methoden- Sammlung S 19 1991	Organochlor- und Organophosphorverbindungen sowie stickstoffhaltige und andere Pflanzenschutzmittel
--	--

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14020-01-03

1.6.2 Untersuchung von Ölsaaten und -früchte

DGF B-I 3 2012	Besatz von Ölsaaten
DGF B-I 4 2013	Wasser und flüchtige Bestandteile in Ölsaaten
DGF B-I 5 2012	Bestimmung des Ölgehaltes in Saaten durch Extraktion

1.6.3 Untersuchung von Ölkuchen und Schrote

DGF B-II 3 1987	Wasser und flüchtige Bestandteile in Ölkuchen und Schroten
DGF B-II 4a 2003	Restölgehalte in Ölkuchen und Schroten (Petrolether-Methode I)
DGF B-II 4b 1987	Rohfett in Ölkuchen und Schroten (Petrolether-Methode II)
DGF B-II 5 1989	Asche in Ölkuchen und Schroten
DGF B-II 6 1989	Bestimmung von Eiweiß in Ölkuchen und Schroten

1.6.4 Bestimmung der Haupt- und Nebenbestandteile

DGF C-III 1 2014	Unverseifbares
DGF C-III 2 2019	Bestimmung der Gesamtfettsäuren
DGF C-III 3a 2020	Bestimmung der petroletherunlöslichen Verunreinigungen
DGF C-III 3b 2013	Bestimmung der polaren Anteile in Frittierfetten Bestimmung des Gehaltes in Fetten und Ölen
DGF C-III 4 2006	Freie Fettsäuren

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14020-01-03

DGF C-III 10 1997	Bestimmung der Asche in Ölen und Fetten
DGF C-III 11a 2007	Bestimmung der petroletherunlöslichen Verunreinigungen
DGF C-III 13a 1997	Bestimmung des Wassergehaltes (Karl-Fischer-Methode)
DGF C-III 15 1997	Seife in Ölen und Fetten
DGF C-III 16 1997	Phosphor-/Phosphatid-Gehalt (Chinolin-Molybdat-Methode)
DGF C-III 17a 2020	Bestimmung von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Ölen und Fetten

1.6.5 Physikalische Prüfungen

DGF-C-IV 7b 2008	Bestimmung der dynamischen Viskosität Bestimmung mit dem Kugelfall-Viskosimeter nach Höppler
DGF-C-IV 7c 2007	Bestimmung der dynamischen Viskosität Bestimmung mit dem Rotationsviskosimeter (DIN 53015)
DGF-C-IV 8 2002	Bestimmung des Flammpunktes/Brennpunktes Bestimmung im offenen Tiegel nach Cleveland (DIN 51376)
DGF-C-IV 9 2002	Bestimmung des Rauchpunktes von Ölen und Fetten

1.6.6 Chemische Kennzahlen

DGF-C-V2 2020	Bestimmung der Säurezahl
DGF C-V 3 2002	Verseifungszahl
DGF C-V 11d 2014	Bestimmung der Jodzahl nach Wijs

1.6.7 Spezielle Verfahren

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14020-01-03

DGF C-VI 4 2010	Bestimmung von Phosphatide/Phosphor/Phospholipid-Gehalt in Ölen und Fetten (Kolorimetrische Methode)
DGF C-VI 6 2006	Bestimmung der Oxidationsstabilität in Ölen (Ranzimat) ISO 6886
DGF C-VI 6e 2012	Anisidinzahl
DGF C-VI 6° Teil 1 2005	Bestimmung der Peroxidzahl - Methode nach Wheeler
DGF C-VI 10a 2000	Gaschromatographie; Analyse der Fettsäuren und Fettverteilung

1.6.8 Seifen und Seifenerzeugnisse - Einzelbestimmungen

DGF-G-III 18 1950	Bestimmung von Chlorid in Öl Chloride Titration nach Mohr und nach Volhard
----------------------	---

2 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen (aerob und anaerob, Ausstrich- und Abklatschverfahren) auf Oberflächen in der Lebensmittelindustrie *

DIN 10113-1 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs-und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren
DIN 10113-2 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs-und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren
DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs-und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14020-01-03

ASU G 21.10-3 2010-08	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)
SAA M 10-43 2016-01	Bestimmung von Salmonellen in Tupferproben mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen (Interne Hausmethode)
SAA M 10-44 2017-11	Bestimmung von Listerien in Tupferproben mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen (Interne Hausmethode)
VDI 6022 Blatt 1 2018-01	Raumlufttechnik, Raumluftqualität – Hygieneanforderungen an raumlufttechnische Anlagen und Geräte (VDI-Lüftungsregeln) (Einschränkung: hier nur Kap. 8 Probenahme)

3 Ermittlung der Migration von Bedarfsgegenständen

ASU B 80.30-1 (EG) 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Grundregeln für die Ermittlung der Migration
-------------------------------	---

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsmethoden nach § 64 LFGB
AVV LmH	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis
DFG	Deutsche Forschungsgemeinschaft
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.
DIN	Deutsches Institut für Normung
EN	Europäische Norm
EPA	Environmental Protection Agency (US-Umweltbehörde)
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittel-Gesetzbuch
SAA ...	Hausverfahren der ÖHMI Analytik GmbH