

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 13.07.2023

Ausstellungsdatum: 13.07.2023

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

Eurofins Institut Dr. Appelt Hilter GmbH
Münsterstraße 9, 49176 Hilter

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

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

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, sensorische, molekularbiologische und mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und ausgewählte molekularbiologische Untersuchungen von Futtermitteln;
mikrobiologische und ausgewählte molekularbiologische Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-00

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 Modifikation 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 aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

1 Untersuchung von Lebensmitteln

1.1 Bestimmung von Geruch, Geschmack und Aussehen mittels einfach beschreibender Prüfungen

ASU L 00.90-6
2015-06 Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren -
Einfach beschreibende Prüfung
(Modifikation: *Anzahl Prüfpersonen, Prüfraum,
Probenverschlüsselung, Prüfformular*)

1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-46/1
1999-11 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in
Lebensmitteln - Teil 1: Optimierte Monier-Williams-Verfahren

ASU L 06.00-7
2014-08 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des
Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen -
Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren

ASU L 07.00-21
2010-09 Untersuchung von Lebensmitteln - Reduktometrische Bestimmung
der Summe reduzierender Kohlenhydrate und anderer
reduzierender Stoffe nach Hydrolyse in Fleischerzeugnissen
(Modifikation: *NaOH 32% anstelle 20%ig*)

ASU L 10.00-3
1988-12 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes von
flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und
Fischerzeugnissen; Referenzverfahren
(Modifikation: *NaOH 32 %ig anstelle 20 g/100ml, H₂SO₄ (c= 0,05
mol/L) anstellte HCl (0,1 mol/L), Borsäure 2 %ig anstelle 3 g/L*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-00

ASU L 20.01/02-2 1980-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 26.11.03-2 1983-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode); Berichtigung (Modifikation: <i>HNO₃ 4 mol/l anstelle 2 mol/l</i>)
DGF C-V 2 2006	Säuregehalt und Gehalt an freien Fettsäuren (Azidität) - Bestimmung in Fetten und Ölen (Modifikation: <i>Kalilauge 0,01 mol/l anstelle 0,1 mol/l</i>)
DGF C-VI 6a - Teil1 2005	Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen; Methode nach Wheeler
PV 1500 2021-05	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Lebensmitteln mittels potentiometrischer Titration

1.3 Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln *

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 20.01/02-1 1980-05	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
DGF K-I 5 1984	Margarine - Bestimmung des pH-Wertes (Modifikation: <i>Serumgewinnung erfolgt durch Aufschmelzen im Trockenschrank anstelle im Wasserbad, das Serum wird nicht filtriert, sondern nach dem Abkühlen des Serums wird gehärtetes Fett entfernt und der pH-Wert im Serum gemessen</i>)

1.4 Bestimmung des Brechungsindex mittels Refraktometrie in Lebensmitteln *

ASU L 31.00-16 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Refraktometrisches Verfahren
DGF C-IV 5 2002	Bestimmung des Brechungsindex in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-00

1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)

ASU L 13.00-9/1
2013-08 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Festanteils von Fett durch das Verfahren mit gepulster magnetischer Kernresonanz - Teil 1: Direktes Verfahren
(Modifikation: *Einfachbestimmung*)

1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen

ASU L 13.00-38
2010-01 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Oxidationsstabilität (beschleunigter Oxidationstest) von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
(Modifikation: *Durchflussmenge 20 l/h anstatt 10 l/h*)

DGF C-IV 2d
2002 Bestimmung der Dichte mittels Biegeschwingermethode
(Modifikation: *Erweiterung der Matrix auf flüssige Lebensmittel*)

ISO 18787
2017-11 Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser (aw-Wert)

1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln **

ASU L 06.00-3
2014-08 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren
(Modifikation: *Erweiterung der Matrix auf Fertig- und Halbfertigerzeugnisse*)

ASU L 06.00-6
2014-08 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren
(Modifikation: *Erweiterung der Matrix auf Fisch und Fischerzeugnisse, HCl 15 %ig anstelle 4 mol/l*)

ASU L 31.00-4
1997-01 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften

DGF C-III 3b (13)
2013 Polare Anteile - Bestimmung des Gehaltes in Fetten und Ölen

Megazyme
K-TDFR-100A
2017-04 Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln gemäß AOAC 991.43 1994
(Modifikation: *NaOH 32% anstelle 6 mol/l, Schwefelsäure 0,05 mol/l anstelle HCl, Filtration mit Gerhardt Fibrebags*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-00

Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßbehältnissen durch die zuständigen Behörden (RFP) Kapitel 10.6 1996	Bestimmung der Dichte in Mayonnaise und Feinkostsaucen
Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßbehältnissen durch die zuständigen Behörden (RFP) Kapitel 10.1.6 1996	Bestimmung des Glasuranteils von tiefgefrorenen glasierten Fischen, Krebs- und Weichtieren
PV 1001 2014-09	Bestimmung der Füllmenge von Lebensmitteln mittels gravimetrischem Verfahren
PV 1110 2020-02	Bestimmung der Trockenmasse in Lebens- und Futtermitteln mittels thermogravimetrischer Analyse (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
PV 1210 2020-02	Bestimmung des Aschegehaltes in Lebens- und Futtermitteln mittels thermogravimetrischer Analyse (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)

**1.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen mittels Photometrie in
Lebensmitteln ***

ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss
ASU L 06.00-9 2008-06 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren
DGF C-VI 6e (12) 2012	Bestimmung der Anisidinzahl in Speisefetten und -ölen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-00

Boehringer Mannheim, r-biopharm Testkitanleitung 10 716 260 035 2014-06	Enzymatische Bestimmung von Saccharose, Glucose und Fructose in Lebensmitteln
Boehringer Mannheim, r-biopharm Testkitanleitung 10 716 303 035 2014-06	Enzymatische Bestimmung von Lactose / Galactose in Lebensmitteln
Boehringer Mannheim, r-biopharm Testkitanleitung 11 113 950 035 2014-06	Enzymatische Bestimmung von Maltose, Saccharose und Glucose in Lebensmitteln
Boehringer Mannheim, r-biopharm Testkitanleitung 10 716 260 035 2014-06	Enzymatische Bestimmung der Stärke in Lebensmitteln
Boehringer Mannheim, r-biopharm Testkitanleitung 10 905 658 0365 2018-11	Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - photometrisch
Coring System Diagnostix GmbH Code: 1609418 2015-05	Enzymatische Bestimmung der alpha-Amylase Aktivität in Lebensmitteln - (Ceralpha-Methode)

1.9 Bestimmungen von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellem Detektor (FID) in Lebensmitteln **

PV 2103 2019-11	Bestimmung der Fettsäuremethylesterverteilung (alkalische Umesterung) in Ölen und Fetten durch GC-FID
PV 2105 2019-11	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Lebensmitteln mittels GC-FID

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-00

1.10 Bestimmungen von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Mykotoxinen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (RI, UV, FLD, DAD) in Lebensmitteln **

ASU L 23.05-2 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver - HPLC-Verfahren mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung (Modifikation: <i>Erweiterung der Matrix auf Nüsse, Trockenfrüchte, Gewürze und deren Erzeugnisse</i>)
PV 2201 2020-08	Bestimmung von Fructose, Glucose, Saccharose, Maltose und Lactose in Lebensmitteln mittels HPLC-RI
PV 2202 2020-01	Bestimmung der Konservierungsstoffe Sorbinsäure und Benzoesäure in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD
PV 2203 2020-05	Bestimmung der Tocopherole in Fetten und Ölen mittels HPLC-FLD
PV 2204 2020-12	Bestimmung des Vitamin A-Palmitatgehaltes in Margarinen und Fetten/Ölen mittels HPLC-UV bzw. HPLC-FLD

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

ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln – Koloniezählverfahren (Modifikation: <i>Bestimmung sulfitreduzierender Clostridien</i>)
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
ASU L 00.00-100 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-00

ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Bestimmung der Enterokokken</i>)
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Gussverfahren, MRS-Agar, auch Bestimmung von anaerob wachsenden Milchsäurebakterien</i>)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in
ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren (Modifikation: <i>Bestätigung - Verwendung von Oxidase-Sticks anstelle von Durham-Röhrchen</i>)
ISO 16649-2 2001-04	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -glucuronidase-positiven- <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronsäure
DIN EN ISO 21528-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 6579 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (Einschränkung: <i>ohne Anhang D</i>)
DIN EN ISO 6888-1 2022-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar
DIN EN ISO 7932 2005-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Modifikation: <i>kein Ausstrich aus Erstanreicherung</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-00

DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 2: Zählverfahren
3M™ Petrifilm™ LAB 2016-03	Horizontales Verfahren zur Zählung von anaeroben Milchsäurebakterien
3M™ Petrifilm™ EB 2015-08	Horizontales Verfahren zur Zählung von Enterobacteriaceae
3M™ Petrifilm™ SEC 2015-08	Horizontales Verfahren zur Zählung von β -glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i>
3M™ Petrifilm™ CC 2015-08	Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen
3M™ Petrifilm™ AC 2015-08	Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Koloniezählverfahren bei 30 °C
PV 3103 2022-09	Bestimmung der anaeroben mesophilen Gesamtkeimzahl in Lebensmitteln
PV 3901 2022-09	Bestimmung von aeroben mesophilen Sporenbildnern mit GCP-Agar bei 30°C
PV 3902 2022-09	Bestimmung der aeroben und anaeroben mesophilen Sporen in Lebensmitteln

1.12 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln *

BACGene Salmonella spp. 5123221811 2021-11	Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umgebungsproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion mittels Real-Time-PCR (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
---	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-00

BACGene Listeria monocytogenes 5123222011 2021-02	Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln mittels Real-Time-PCR
---	---

2 Untersuchung von Futtermitteln

2.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Gravimetrie in Futtermitteln **

ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren (Modifikation: <i>hier für Futtermittel</i>)
PV 1110 2020-02	Bestimmung der Trockenmasse in Lebens- und Futtermitteln mittels thermogravimetrischer Analyse (Einschränkung: <i>hier für Futtermittel</i>)
PV 1210 2020-02	Bestimmung des Aschegehaltes in Lebens- und Futtermitteln mittels thermogravimetrischer Analyse (Einschränkung: <i>hier für Futtermittel</i>)

2.2 Bestimmung von Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (FLD)

PV 2205 2021-05	Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Nüssen, Trockenfrüchten und Futtermitteln mittels HPLC-FLD (Einschränkung: <i>hier für Futtermittel</i>)
--------------------	---

2.3 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Futtermitteln *

ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
DIN EN ISO 6579 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (Einschränkung: <i>ohne Anhang D</i>)

2.4 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR

BACGene Salmonella spp. 5123221811 2021-11	Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umgebungsproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion mittels Real-Time-PCR
---	--

3 Untersuchung von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich

3.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich **

DIN EN ISO 6579 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Einschränkung: <i>ohne Anhang D</i>)
DIN EN ISO 21528-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Modifikation: <i>kein Ausstrich aus Erstanreicherung</i>)
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
3M™ Petrifilm™ AC 2015-08	Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Koloniezählverfahren bei 30 °C
3M™ Petrifilm™ EB 2015-08	Horizontales Verfahren zur Zählung von Enterobacteriaceae
3M™ Petrifilm™ SEC 2015-08	Horizontales Verfahren zur Zählung von β -glucuronidase-positiven Escherichia coli
3M™ Petrifilm™ CC 2015-08	Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-00

PV 3504
2022-09 Bestimmung des Keimgehaltes bei Verpackungs-/Siegel­folien (GKZ, Hefen und Schimmel)

3.2 Real-Time PCR

BACGene
Salmonella spp.
5123221811
2021-11 Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umgebungsproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion mittels Real-Time-PCR
(Einschränkung: *hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich*)

BACGene
Listeria
monocytogenes
5123222011
2021-02 Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln mittels Real-Time-PCR
(Einschränkung: *hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich*)

BACGene
Listeria Multiplex
5123221911
2021-02 Nachweis von Listeria spp. und Listeria monocytogenes in Lebensmitteln mittels Real-Time-PCR
(Einschränkung: *hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich*)

4 Berechnungen

Richtlinie zur
Füllmengenprüfung (RFP)
Kapitel 7.2.1
1996 Berechnung der Füllmenge [ml] über Dichte und Füllmenge [g]

DGF C-VI 6e
2012 Berechnung der Totox-Zahl in pflanzlichen und tierischen Fetten/Ölen

PV 4002
2014-10 Berechnung des Zuckergehaltes

PV 4003
2014-10 Berechnung qualitätsrelevanter Parameter bei Fleisch und Fleischerzeugnissen

PV 4005
2014-10 Berechnung des Ei(gelb)gehaltes in Lebensmitteln

PV 4010
2014-10 Berechnung des Kohlenhydratgehaltes (Differenzbildung)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-00

PV 4011 2014-10	Berechnung des Mindestgehaltes von Zutaten in Schokoladen
PV 4012 2016-03	Umrechnung NO_3/NO_2 aus SZMF0 auf $\text{NaNO}_3/\text{NaNO}_2$
PV 4017 2016-11	Berechnung von Milchfett über Buttersäuremethylester
PV 4018 2017-01	Berechnung des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse
PV 4020 2017-03	Berechnung des Kochsalzgehaltes in der Trockenmasse

Verwendete Abkürzungen:

ASU	amtliche Sammlung von Untersuchungen nach § 64 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fett
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
PV	Hausverfahren der Eurofins Institut Dr. Appelt Hilter GmbH
VO (EU)	Verordnung der Europäischen Union