

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14080-01-02 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 29.08.2023

Ausstellungsdatum: 29.08.2023

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-14080-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

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

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

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

Prüfungen in den Bereichen:

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

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

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14080-01-02

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.

Innerhalb der angegebenen 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 Laboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

1 Untersuchungen von Lebensmitteln

1.1 Photometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln *

ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolin- gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-9 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphor- gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch für Proteinriegel</i>)
ASU L 07.00-12 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen
VitaFast Vitamintest R-Biopharm Testkit Nr.: P 1001 2016-10	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Folsäure (Vitamin B9)
VitaFast Vitamintest R-Biopharm Testkit Nr.: P 1002 2017-02	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Cyanocobalamin (Vitamin B12)
VitaFast Vitamintest R-Biopharm Testkit Nr.: P 1003 2016-10	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Biotin (Vitamin B7)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14080-01-02

VitaFast Vitamintest R-Biopharm Testkit Nr.: P 1004 2016-10	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Niacin (Vitamin B3)
VitaFast Vitamintest R-Biopharm Testkit Nr.: P 1005 2016-10	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Pantothersäure (Vitamin B5)
VitaFast Vitamintest R-Biopharm Testkit Nr.: P 1007 2016-10	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Riboflavin (Vitamin B2)
VitaFast Vitamintest R-Biopharm Testkit Nr.: P 1008 2016-10	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Pyridoxin (Vitamin B6)
VitaFast Vitamintest R-Biopharm Testkit Nr.: P 1006 2016-10	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Thiamin (Vitamin B1)

1.2 Immunologische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels ELISA *

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

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14080-01-02

Ridascreen Fast R-Biopharm R7002 2018-02	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadin
Ridascreen Fast R-Biopharm R6202 2018-06	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Erdnuss
Ridascreen Fast R-Biopharm R6402 2015-12	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Vollei
Ridascreen Fast R-Biopharm R6901 2019-04	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Mandel
Ridascreen Fast R-Biopharm R6802 2018-01	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Haselnuss

1.3 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln *

ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Anwendung auch für Proteinriegel</i>)
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohprotein- gehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl- Verfahren
ASU 01.00-10/1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Eiweißgehaltes in Milch, Hart-Halbhartkäse, Trockenmilch und Säuglingsnahrung
ASU L 07.00-5/2 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Endpunktbestimmung nach Volhard) (Modifikation: <i>Titration aus der Asche, Anwendung auch für Protein- riegel</i>)
ASU L 07.00-21 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Reduktometrische Bestimmung der Summe reduzierender Kohlenhydrate und anderer reduzierender Stoffe nach Hydrolyse in Fleischerzeugnissen

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14080-01-02

ASU L 13.00-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Acidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen; Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung
ASU L 20.01/02-2 1980-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Abweichung: Anwendung auch für Gemüse und Fruchtpasten)
PA 1333 Hausmethode 2019-06	Bestimmung von Natriumcarbonat in Fisch und Krustentieren

1.4 pH-Wert-Bestimmung

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

1.5 a_w-Wert -Bestimmung

PA 1006 2014-11	Bestimmung des a _w -Wertes (aw-Kryometer)
PA 1007 2019-05	Bestimmung des a _w -Wertes mittels Humimeter

1.6 Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln*

ASU L 00.00-18 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren; Referenzverfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch für Proteinriegel</i>)
ASU L 02.06 EG-2 1981-01	Bestimmung des Wassergehaltes in Milchpulver mit hohem Fettgehalt, Vollmilchpulver, teilentrahmter Milch und Magermilchpulver
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Anwendung auch für Proteinriegel und Convenience Produkte</i>)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14080-01-02

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>Anwendung auch für Proteinriegel und Convenience Produkte</i>)
ASU 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren
ASU L 13.00-19 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der unverseifbaren Bestandteile in pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen; Verfahren mit Hexan-Extraktion

1.7 Gaschromatographie

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

1.8 HPLC

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

1.9 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Graphitrohr- und Flammen-AAS) *

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 Spurenelementen in Lebensmitteln; Teil 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) im Graphitrohr

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14080-01-02

ASU L 00.00-19/4 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln; Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaldampftechnik nach Druckaufschluss
ASU L 00.00-19/6 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln; Teil 6: Bestimmung von Gesamtarsen mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS); Hydridtechnik
ASU L 07.00-56 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Durchführung auch für Calcium, Magnesium und Kalium</i>)
ASU L 26.11.03-10a 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kaliumgehaltes von Tomatenmark (Methode mittels AAS oder Flammenphotometer)

1.10 Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS)

ASU L 00.00-135 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15763, Ausgabe April 2010)
ASU L 00.00-168 2020-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Elemente Ag, As, Cd, Co, Cr, Cu, Mn, Mo, Ni, Pb, Se, Tl, U und Zn in Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss

1.11 Enzymatische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels UV/Farbtests in Lebensmitteln *

Enzym Testkit R-Biopharm Nr.: 10139076035 2014-04	UV-Test zur Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien.
Enzym Testkit R-Biopharm Nr.: 101 482 610 35 2014-04	UV-Test zur Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien.
Enzym Testkit R-Biopharm Nr.:10139041035 2014-04	UV -Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose, und D- Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien.

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14080-01-02

Enzym Testkit R-Biopharm Nr.: 101 390 920 35 2014-04	Farb-Test Bestimmung von Glutaminsäure (L-Glutamat) in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien.
Enzym Testkit R-Biopharm Nr.: 101 763 030 35 2014-04	UV-Test zur Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien.
Enzym Testkit R-Biopharm Nr.: 10986119035 2014-04	UV-Test zur Bestimmung von Lactose und D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien.
Enzym Testkit R-Biopharm Nr.: 107 258 540 35 2014-04	UV Test zur Bestimmung von Schwefliger Säure (Gesamt SO ₂) in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien.
Enzym Testkit R-Biopharm Nr.: 10139106035 2014-04	UV Test zur Bestimmung von Glucose- und Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien.
Enzym Testkit R-Biopharm Nr.: 11113950035 2014-04	UV Test zur Bestimmung von Maltose, Saccharose und Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien.
Enzym Testkit R-Biopharm Nr.: 104 096 770 35 2014-04	Farb-Test Bestimmung von L-Ascorbinsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien.
Enzym Testkit R-Biopharm 10207748035 2014-04	UV -Test zur Bestimmung von Stärke in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien.

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14080-01-02

1.12 Bestimmung von Bakterien in Lebensmitteln mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen *

ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C
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
ASU L 00.00-22 2018-03	Mikrobiologie der Lebensmittel - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren
ASU L 00.00-55 2004-12	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 6888-1, Ausgabe Dezember 2003) (Modifikation: <i>Bestätigung mittels Staphylase Test</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) (Modifikation: <i>TSC Agar</i>)
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen; Teil1: Koloniezählverfahren bei 30° C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013)
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen; Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14080-01-02

ASU L 00.00-100 2006-12	Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-3, Ausgabe Juli 2005) (Modifikation: <i>Bestätigung mittels Staphylase Test</i>)
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln (Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-2, Ausgabe Dezember 2009) (Modifikation: <i>Anwendung auch zur Bestimmung von coliformen Keimen mit Brilliance E.coli/Coliformen Agar bei 36°C</i>)
ASU L 00.00-133/1 2018-03	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 1: Nachweisverfahren (Modifikation: <i>auch zum Nachweis von E. coli und coliformen Keimen</i>)
ASU L 00.00-133/2 2010-09	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln. Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 21528-2, Ausgabe Dezember 2009)
ASU L 06.00-32 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10106, Ausgabe September 1991)
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfit-reduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Platten-gussverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10103, Ausgabe August 1993)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonaden in Fleisch und Fleischerzeugnissen

1.13 Immunologische Untersuchungen von Bakterien mittels ELFA (Enzym-Linked Fluorescence Assay) in Lebensmitteln *

Biomerieux ELFAAOAC 091103 2019-01	Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> Express (LMX) Assay
Biomerieux ELFA AOAC 071101 2019-01	Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln VIDAS UP <i>Salmonella</i> (SPT)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14080-01-02

1.14 Molekularbiologische Untersuchungen von Bakterien mittels real-time PCR *

SureFast^RSalmonella ONE Nachweis von Salmonellen mittels real time PCR
Nr.: F5211
R-Biopharm
2018-11

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

1.15 Sensorische Prüfung

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

2 Physikalisch-chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

2.1 Gravimetrische Untersuchungen der Gesamtmigration von Kunststoffen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

DIN EN 1186-1 Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln -
2002-07 Kunststoffe - Teil 1: Leitfaden für die Auswahl der Prüfbedingungen und
Prüfverfahren für die Gesamtmigration

DIN EN 1186-3 Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln -
2002-07 Kunststoffe - Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige
Prüflebensmittel durch völliges Eintauchen

DIN EN 1186-5 Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln -
2002-7 Kunststoffe - Teil 5: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige
Prüflebensmittel mittels Zelle

DIN EN 1186-7 Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln -
2002-07 Kunststoffe - Teil 7: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige
Prüflebensmittel unter Verwendung eines Beutels

DIN EN 1186-9 Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln -
2002-07 Kunststoffe - Teil 9: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige
Prüflebensmittel durch Füllen des Gegenstandes

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14080-01-02

DIN EN 1186-14
2002-07 Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln -
Kunststoffe - Teil 14: Prüfverfahren für Ersatzprüfungen für die
Gesamtmigration aus Kunststoffen, die für den Kontakt mit fettigen
Lebensmittel bestimmt sind, unter Verwendung der Prüfmedien
Isooctan und 95% Ethanol

**2.2 Bestimmung von Bakterien auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen mittels kultureller
mikrobiologischer Untersuchungen ***

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 Abklatschverfahren

DIN 54378
1993-04 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes in Packmitteln

verwendete Abkürzungen:

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