

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14109-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 21.10.2022

Ausstellungsdatum: 08.12.2022

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

Zentrallabor Witowski - GmbH & Co. KG
Albiger Straße 19F, 55232 Alzey

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

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.

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, immunologische, sensorische und ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von alkoholhaltigen und alkoholfreien Getränken

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.

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-14109-01-00

1 Sensorische Untersuchungen

QMM 03-01 2021-07	Sensorische Bewertung von Wein, Schaumwein, Fruchtwein, weinhaltige Getränke und weinähnliche Getränken nach der Zentrallabor Witowski Fünf-Punkte Skala
QMM 10-01 2021-07	Sensorische Bewertung von Getränken nach dem Zentrallabor Witowski 20-Punkte Prüfschema

2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

OIV-MA-AS2-01A 2012-06	Messung von Dichte und relativer Dichte bei 20 °C mit Hilfe eines elektronischen Dichtemessers unter Verwendung eines Biegeschwingers (Modifikation: <i>geänderte Bedingungen zur Verifizierung der Messung</i>)
OIV-MA-AS2-03B R2012	Gesamttrockenextrakt (Dichtemessung) (Bestimmte Parameter: Gesamtextrakt und zuckerfreier Extrakt)
OIV-MA-AS2-07B 2009	Farbcharakteristika: Messung der Farbpunkte, Farbsumme und Farbnuance (Modifikation: <i>Küvettenstärke 2 mm bei Rotwein bzw. 10 mm bei Weißwein</i>)
OIV-MA-AS313-01 2015-07	Gesamtsäure (potentiometrisch) (Modifikation: <i>Austreiben der Kohlensäure durch Rühren und Ausgasen mit Luft</i>)
OIV-MA-AS313-02 2015-07	Flüchtige Säuren (Modifikation: <i>geänderte Probenvolumina, SO₂ wird getrennt bestimmt und abgezogen</i>)
OIV-MA-AS314-01 2006	Titrimetrische Bestimmung der Kohlensäure
OIV-MA-AS314-02 2003	Messung des Überdrucks von Schaumweinen
LWK 1.1 2014	Gesamtalkohol: Berechnung des potentiellen Alkohols nach der Formel (Gesamtzucker enzymatisch, als Invertzucker berechnet) x 0,47 g/l
LWK 9.3 24.06.16	Bestimmung des Kohlendioxid-Gehaltes und des Kohlendioxid-Überdruckes mittels Mehrfach-Volumen-Expansion

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14109-01-00

QMM 01-01 R2021-07	Bestimmung der freien und gesamten schwefligen Säure, sowie der Reduktone in Getränken mit einem automatischen Titrationssystem
QMM 02-01 2021-07	Bestimmung des pH-Wertes in Getränken mit einem automatischen Titrationssystem
QMM 04-01 2021-07	Photometrische Bestimmung des Cyanidgehaltes (berechnet als HCN) in Getränken nach Destillation
QMM 09-01 R2021-07	Bestimmung der gesamten schwefligen Säure mittels Destillation nach Dr. Reblein in Getränken
QMM 14-01 R2021-07	Bestimmung des vorhandenen Alkohols von Getränken mittels eines NIR-Spektrometers
QMM 26-01 R2021-07	Bestimmung des vorhandenen Alkohols von Getränken mittels Destillation
QMM 41-01 2021-07	Bestimmung der Anionen (Chlorid, Phosphat, Sulfat ber. als K ₂ SO ₄) und organischen Säuren (Weinsäure, Äpfelsäure) in Getränken mittels IC

3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektor (MS)

QMM 28-01 R2021-07	Bestimmung von Ethylenglykol, Diethylenglykol, 3-Methoxypropandiol und cyclische Diglycerine mittels GC/MS in Getränken zum Nachweis eines Glycerinzusatz oder Glykolzusatz
QMM 42-01 R2021-07	Bestimmung von Methanol in Getränken mittels GC/MS
QMM 53-01 R2021-07	Bestimmung von 1,2-Propandiol in Getränken mittels GC-MS

4 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Ochratoxin A mittels Flüssigchromatographie (HPLC) mit konventionellen Detektoren (RI, FLD, DAD)

OIV-MA-AS313-20 2006	Bestimmung von Sorbinsäure, Benzoesäure, Salicylsäure mittels HPLC (Modifikation: <i>monatliche 3-Punkt-Kalibrierung</i>)
-------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14109-01-00

OIV-MA-E-AS315-11 2007	Bestimmung von 9 Hauptanthocyanen in Rot- und Roséwein mittels HPLC (Modifikation: <i>Modifiziertes Gradientenprogrammes</i>)
QMM 12-01 2021-07	Bestimmung eines Säurespektrums von Getränken mittels HPLC und UV-Detektion - detektierte Parameter Weinsäure, Äpfelsäure, Shikimisäure, Milchsäure und Zitronensäure.)
QMM 13-01 2021-07	Bestimmung der Sorbinsäure in Getränken mittels HPLC und UV-Detektion
QMM 15-01 2021-07	Bestimmung des Vergärbaren Zuckers nach Inversion (Gesamtzuckers), Zucker vor Inversion, Glucose, Fructose, Saccharose ber. als Invertzucker, Glycerin und Ethanol in Getränken mittels HPLC und RI- Detektor
QMM 35-01 2021-07	Bestimmung von Ochratoxin A in Getränken mittels HPLC mittels FLD-Detektion
QMM 38-01 2021-07	Bestimmung der Brettanomyces-Leitsubstanzen 4-Ethylgujacol und 4-Ethylphenol in Getränken mittels HPLC-FLD

5 Mikrobiologische Untersuchungen

QMM 25-01 2021-07	Sterilkontrollen mittels Membranfiltration und Würze NKS auf lebende Hefezellen und Bakterien in gefüllten Getränken
----------------------	--

6 Immunologische Untersuchungen

r-biopharm Ridascreen® Histamin R 1601 / R1604 2020-08	Enzymimmunoassay zur quantitative Bestimmung von Histamin in Wein
Romer Lab nutriLinia® Casein-E NC-6031/96 2021-04	ELISA-Test zur quantitative Bestimmung von Casein in Wein und anderen Lebensmittel
Romer Lab nutriLinia® Ovalbumin-E NC-6025/96 2017-02	ELISA-Test zur quantitative Bestimmung von Ovalbumin in Wein und anderen Lebensmitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14109-01-00

Romer Lab
nutriLinia® Lysozym-E
NC-6026/96
2018-11

ELISA-Test zur quantitative Bestimmung von Lysozym in Wein, Käse
und anderen Lebensmitteln

Verwendete Abkürzungen:

DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LWK	Landwirtschaftskammer - Methoden zur Durchführung der Untersuchungen von Wein und Schaumwein für die Beantragung einer amtlichen Prüfnummer in Rheinland-Pfalz
OIV-MA-A...	Compendium of international methods of analysis - OIV
QMM	Hausmethode des Zentrallabors Witowski