

# Deutsche Akkreditierungsstelle

## Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 09.01.2024

Ausstellungsdatum: 09.01.2024

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

**WESSLING GmbH**  
**Oststraße 7, 48341 Altenberge**

mit den Standorten

**WESSLING GmbH**  
**Oststraße 5-7, 48341 Altenberge**

**WESSLING GmbH**  
**Haynauer Straße 60, 12249 Berlin**

**WESSLING GmbH**  
**Altrottstraße 44, 69190 Walldorf**

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.

*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](http://www.dakks.de))*

## Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02

Prüfungen in den Bereichen:

**Probenahme und sensorische, chemische, biologische und mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika und molekularbiologische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln;**  
**Identifizierung von Bakterien, Hefen sowie weiterer Spezies mittels MALDI-TOF/MS in Abwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Rohwasser, Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Prozesswasser, Nutzwasser, Lebensmitteln, Futtermitteln, mikrobiologischen Isolaten aus Umgebungsproben, Kosmetika und Rohstoffen für Kosmetika**  
**Ermittlung von biologischen, anorganischen und organischen gas- oder partikelförmigen Luftinhaltsstoffen in Innenräumen, Prüfkammeruntersuchungen;**

**Bereich: Arzneimittel und Wirkstoffe**

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

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

- \* die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.
- \*\* die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Innerhalb der mit \*\*\* gekennzeichneten Akkreditierungsbereiche ist dem Prüflaboratorium, 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.

Die Prüf- und Probenahmeverfahren sind mit den nachfolgend aufgeführten Symbolen der Standorte gekennzeichnet, an denen sie durchgeführt werden:

AL = Altenberge  
BE = Berlin

Am Servicestandort Walldorf werden keine Prüf- und Probenahmeverfahren durchgeführt.

### **Abschnitt 8**

(PN) = Probenahme, (Mess) = Analytik

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02**

**Inhaltsverzeichnis**

1	Mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller Verfahren in Raumluf, Lebensmitteln, Futtermitteln, Umgebungsproben und Kosmetika ***	5
1.1	Mikrobiologische Untersuchungen von Schimmelpilzen mittels kultureller Verfahren in Raumluf	5
1.2	Mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller Verfahren in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umgebungsproben	5
1.3	Nachweis von Bakterien mittels enzymgebundenem Fluoreszenzimmunoassay	9
1.4	Mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller Verfahren in Kosmetika	9
2	Identifizierung von Bakterien, Hefen sowie weiterer Spezies mittels MALDI-TOF/MS in Abwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Rohwasser, Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Prozesswasser, Nutzwasser, Lebensmitteln, Futtermitteln, mikrobiologischen Isolaten aus Umgebungsproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich, Kosmetika und Rohstoffen für Kosmetika	9
3	Arzneimittel und Wirkstoffe Biologische Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffanalytik	10
4	Probenvorbereitung von Schwermetallrückständen und Elementen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika sowie Migraten von Bedarfsgegenständen ***	10
5	Untersuchung von Lebensmitteln,-Futtermitteln und Umgebungsproben ***	11
5.1	Bestimmung von chemisch-physikalischen Kennzahlen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels chemisch-physikalischen Untersuchungsmethoden	11
5.1.1	Titrimetrische Untersuchungen *	11
5.1.2	Bestimmungen mittels Potentiometrie	11
5.1.3	Refraktometrische Untersuchungen	11
5.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (GC-FID)	11
5.3	Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, -MS/MS)	12
5.4	Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, -MS/MS) **	12
5.5	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Konservierungsmitteln und Mykotoxinen in Lebensmitteln mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (HPLC-UV/VIS, DAD, FLD) **	12
5.6	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Pestizidrückständen und Mykotoxinen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie mit massenselektiven Detektoren (HPLC-MS/MS) **	13
5.7	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln	14
5.7.1	mittels Ionenchromatographie mit konventionellen Detektoren (IC-LF, -UV/VIS) *	14

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02**

5.7.2	mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS) **14	
5.7.3	mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, GC-MS/MS) **	
	.....	15
5.8	Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels enzymatischer Methoden (photometrisch, Enzym-Test-Kit) *	15
5.9	Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack von Lebensmitteln und Futtermitteln mittels sensorischer Prüfung ..	16
5.10	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten in Futtermitteln mittels Mikroskopie ..	16
5.11	Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels Immunoassay (ELISA) *	16
5.12	Molekularbiologische Untersuchungen zum Nachweis spezifischer DNA-Sequenzen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umgebungsproben mittels Realtime-PCR *	18
6	Untersuchungen von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt und Körperkontakt, Spielzeug und Scherzartikel ***	20
6.1	Probenvorbereitung mittels Extraktion zur physikalisch-chemischen sowie chemischen Untersuchung *	20
6.2	Migrationsprüfung von Zusatzstoffen und Kontaminanten an Bedarfsgegenständen mittels Gravimetrie *	20
6.3	Bestimmung flüchtiger Bestandteile in Bedarfsgegenständen mittels Gravimetrie .....	21
6.4	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten in Bedarfsgegenständen mittels Photometrie *	21
6.5	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten in Bedarfsgegenständen	22
6.5.1	mittels Gaschromatographie mit Standarddetektoren (GC-FID) .....	22
6.5.2	mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS) ** .....	22
6.6	Untersuchung auf Geruch-, Geschmacks- und Farbübertragung von Bedarfsgegenständen mittels sensorischer Prüfungen *	22
7	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten in Kosmetika mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS) **	23
8	Analytik von Schadstoffen in der Luft ***	23
8.1	Ermittlung von Schadstoffen in Innenräumen.....	23
8.2	Untersuchung von Baustoffen und sonstigen Materialproben, Prüfkammeruntersuchungen .....	23
	Verwendete Abkürzungen:.....	24

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02**

**1 Mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller Verfahren in Raumluft, Lebensmitteln, Futtermitteln, Umgebungsproben und Kosmetika \*\*\***

**1.1 Mikrobiologische Untersuchungen von Schimmelpilzen mittels kultureller Verfahren in Raumluft**

DIN ISO 16000-17 2010-06	Innenraumluftverunreinigungen - Teil 17: Nachweis und Zählung von Schimmelpilzen - Kultivierungsverfahren	AL
-----------------------------	---	----

**1.2 Mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller Verfahren in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umgebungsproben**

DIN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid	AL
----------------------------	---	----

DIN EN ISO 16649-3 2018-01	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (Einschränkung: <i>nur Nachweisverfahren</i> )	AL
-------------------------------	--	----

DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren) (Einschränkung: <i>nur Analytik</i> )	AL
------------------------	---	----

DIN 10106 2017-04	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium - Spatelverfahren (Referenzverfahren)	AL
----------------------	---	----

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

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02**

DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.	AL
DIN EN ISO 6887-2 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	AL
DIN EN ISO 6887-3 2020-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen	AL
DIN EN ISO 6887-4 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen	AL
DIN EN ISO 6887-5 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen	AL
DIN EN ISO 6887-6 2013-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion	AL
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 Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Einschränkung: <i>keine Umgebungsproben</i> )	AL

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02**

DIN EN ISO 6888-2 2022-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase- positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar (Einschränkung: <i>keine Umgebungsproben</i> )	AL
DIN EN ISO 6888-3 2005-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase- positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (Einschränkung: <i>keine Umgebungsproben</i> )	AL
DIN EN ISO 7932 2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C	AL
DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium</i> <i>perfringens</i> - Koloniezählverfahren (Einschränkung: <i>keine Umgebungsproben</i> )	AL
DIN EN ISO 10272-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	AL
DIN EN ISO 10272-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren	AL
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	AL
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</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren	AL
DIN EN ISO 13720 2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven <i>Pseudomonas</i> spp.	AL

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02**

DIN EN ISO 21528-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae	AL
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette- Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren	AL
DIN EN ISO 22964 2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp. (Einschränkung: <i>keine Umgebungsproben</i> )	AL
ISO 4831 2006-08	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren	AL
ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	AL
ISO 15213 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien (Einschränkung: <i>keine Umgebungsproben</i> )	AL
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 C	AL
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	AL
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	AL
bioMérieux ALOA One Day 42413 2019-12	Nachweis von Listeria monocytogenes und Listeria spp. in Lebensmittel und Umgebungsproben mittels ALOA-Agar	AL



**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02**

**1.3 Nachweis von Bakterien mittels enzymgebundenem Fluoreszenzimmunoassay**

bioMérieux VIDAS® SLM 30702 2020-03	Nachweis von Salmonella in Lebensmitteln und Tiernahrung	AL
--	---	----

**1.4 Mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller Verfahren in Kosmetika**

DIN EN ISO 11930 2019-04	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Bewertung des antimikrobiellen Schutzes eines kosmetischen Produktes	AL
DIN EN ISO 16212 2017-09	Kosmetik - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen	AL
DIN EN ISO 18416 2018-01	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Candida albicans	AL
DIN EN ISO 21149 2017-11	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien	AL
DIN EN ISO 21150 2016-05	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Escherichia coli	AL
DIN EN ISO 22717 2016-05	Kosmetische Mittel- Mikrobiologie - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa	AL
DIN EN ISO 22718 2016-05	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Staphylococcus aureus	AL

**2 Identifizierung von Bakterien, Hefen sowie weiterer Spezies mittels MALDI-TOF/MS in Abwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Rohwasser, Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Prozesswasser, Nutzwasser, Lebensmitteln, Futtermitteln, mikrobiologischen Isolaten aus Umgebungsproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich, Kosmetika und Rohstoffen für Kosmetika**

WES 1021 2022-03	Keimidentifizierung von Hefen mittels MALDI-TOF/MS mit dem MALDI Biotyper® microflex LT System (Fa. Bruker, Software Version MBT Compass)	AL
---------------------	---	----

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02**

WES 1022 2022-03	Keimidentifizierung von Bakterien mittels MALDI-TOF/MS mit dem MALDI Biotyper® microflex LT System (Fa. Bruker, Software Version MBT Compass)	AL
WES 1032 2022-03	Keimidentifizierung von Mikroorganismen mittels MALDI-TOF/MS mit dem MALDI Biotyper® microflex LT System (Fa. Bruker, Software Version MBT Compass)	AL

**3 Arzneimittel und Wirkstoffe  
Biologische Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffanalytik**

**Identifizierung von Bakterien und Hefen mittels MALDI-TOF/MS in pharmazeutischen Produkten \*\***

WES 1021 2022-03	Keimidentifizierung von Hefen mittels MALDI-TOF/MS mit dem MALDI Biotyper® microflex LT System (Fa. Bruker, Software Version MBT Compass)	AL
WES 1022 2022-03	Keimidentifizierung von Bakterien mittels MALDI-TOF/MS mit dem MALDI Biotyper® microflex LT System (Fa. Bruker, Software Version MBT Compass)	AL
WES 1032 2022-03	Keimidentifizierung von Mikroorganismen mittels MALDI-TOF/-mit dem MALDI Biotyper® microflex LT System (Fa. Bruker, Software Version MBT Compass)	AL

**4 Probenvorbereitung von Schwermetallrückständen und Elementen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika sowie Migraten von Bedarfsgegenständen \*\*\***

DIN EN 13805 2014-12	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Druckaufschluss (Modifikation: <i>zusätzlich Futtermittel</i> )	AL
ASU K 84.00-29 2016-07	Druckaufschluss zur Bestimmung von Elementen in kosmetischen Mitteln	AL

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02**

**5 Untersuchung von Lebensmitteln,-Futtermitteln und Umgebungsproben \*\*\***

**5.1 Bestimmung von chemisch-physikalischen Kennzahlen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels chemisch-physikalischen Untersuchungsmethoden**

**5.1.1 Titrimetrische Untersuchungen \***

DIN EN ISO 660 2020-12	Pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität	AL
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl	AL

**5.1.2 Bestimmungen mittels Potentiometrie**

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

**5.1.3 Refraktometrische Untersuchungen**

ASU L 30.00-2 (EG) 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Refraktometermethode zur Bestimmung des Gehaltes an löslichem Trockenstoff in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse	AL
-------------------------------	--	----

**5.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (GC-FID)**

WES 285 2019-11	Bestimmung des Fettsäurespektrums in Fetten und Ölen mittels GC-FID	AL
WES 567 2019-11	Bestimmung von Buttersäure in Schokoladen und Backwaren mittels GC-FID	AL
WES 687 2019-11	Bestimmung von Cholesterin in Lebensmitteln (nach Schulte)	AL
WES 1410 2021-04	Bestimmung von MOSH und MOAH in fettarmen Lebensmitteln mittels HPLC-GC-FID	AL
E. Schulte, Fat. Sci. Technol. 91 (1989) 181	Bestimmung der trans-Fettsäuren in Fetten, Ölen und Lebensmitteln	AL

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02

**5.3 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, -MS/MS)**

ASU L 00.00-34 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln <i>(Einschränkung auf Lebensmittelgruppen 4a, 4b, 5, 8 und 9)</i>	BE
---------------------------	---	----

**5.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, -MS/MS) \*\***

ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Neufassung der Multimethode zur Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS) (Modifikation: <i>zusätzlich in fetthaltigen pflanzlichen sowie tierischen Lebensmitteln</i> )	BE
----------------------------	--	----

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	BE
-----------------------	--	----

WES 341 2020-12	Bestimmung polycyclischer aromatischer Kohlenwasserstoffe (PAK) in Lebensmitteln mittels GC-MS	BE
--------------------	--	----

WES 1190 2020-12	Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Futtermitteln mittels GC-MS	BE
---------------------	---	----

**5.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Konservierungsmitteln und Mykotoxinen in Lebensmitteln mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (HPLC-UV/VIS, DAD, FLD) \*\***

ASU L 00.00-28 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren	AL
---------------------------	---	----

ASU L 46.00-3 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC - Referenzverfahren	AL
--------------------------	--	----

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02**

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Modifikation: <i>zusätzlich Fleisch, Fisch und Mayonnaise; matrixangepasste Probenaufarbeitung</i> )	AL
ASU L 17.00-14 1987-06 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Propionsäure in Brot	AL
ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren (Modifikation: <i>zusätzlich Kakaoerzeugnisse und Schokolade</i> )	AL
WES 1447 2021-06	Bestimmung von Ochratoxin A (OTA) in Getreide, Malz und Bier nach Anreicherung und Separation an Immunaффinitätssäulen und anschließender Hochleistungsflüssigchromatographie mit Fluoreszenzdetektion	AL
VDLUF A Bd. III, Kap. 16.12.1 2006	Bestimmung von Deoxynivalenol - HPLC-Verfahren	AL
WES 072 2021-02	Deoxynivalenol (DON) in Lebensmitteln (LC)	AL
WES 128 2021-02	Bestimmung von Zearalenon (ZEA) in Getreide mittels HPLC	AL

**5.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Pestizidrückständen und Mykotoxinen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie mit massenselektiven Detektoren (HPLC-MS/MS) \*\***

ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS modular) (Modifikation: <i>zusätzlich in fetthaltigen pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln, sowie tierischen Lebensmitteln</i> )	BE
----------------------------	--	----

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02**

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	BE
WES 1138 2021-04	Bestimmung von Fumonisin B <sub>1</sub> -und B <sub>2</sub> in Getreide- und Getreideerzeugnissen mittels LC-MS/MS	BE
WES 1174 2021-01	Bestimmung von Phenoxycarbonsäuren in pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS (alkalische Hydrolyse)	BE

**5.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln**

**5.7.1 mittels Ionenchromatographie mit konventionellen Detektoren (IC-LF, -UV/VIS) \***

ASU L 26.00-1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüse und Gemüseerzeugnissen HPLC/IC-Verfahren	AL
ASU L 07.00-61 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen	AL
WES 1559 2022-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Milchprodukten	AL

**5.7.2 mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS) \*\***

ASU L 00.00-113 2015-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln - LC-MS/MS-Verfahren mit Methanolextraktion und Reinigung an Diatomeerde	BE
WES 404 2021-01	Bestimmung von Melamin in Milchpulver mittels LC-MS/MS	BE
WES 658 2020-02	Bestimmung von Quartären Ammoniumverbindungen BAC/DDAC in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	BE
WES 679 2021-01	Bestimmung von Glyphosat, AMPA und Glufosinat in Lebensmitteln und Bier mittels LC-MS/MS	BE

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02**

WES 897 2021-03	Bestimmung von hochpolaren Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS (QuPPe)	BE
WES 1141 2021-01	Bestimmung von Patulin in Fruchtsäften und -pürees mittels LC-MS/MS	BE
WES 1178 2021-01	Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	BE

**5.7.3 mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, GC-MS/MS) \*\***

DGF C-VI 18 (10) 2015	Fettsäuregebundenes 3-Chlorpropan-1,2-diol (3-MCPD-Ester) und 2,3-Epoxypropan-1-ol (Glycidol) - Bestimmung in Fetten und Ölen durch GC-MS (Modifikation: <i>zusätzlich 2-MCPD, Automatisierung der Probenvorbereitung für Fette und Öle, Zusatz von Ethylenglycol, Detektion mittels GC-MS/MS</i> )	AL
WES 005 2021-01	Bestimmung von Acrylamid in Backwaren und stärkehaltigen Lebensmitteln mittels GC	BE
WES 047 2021-01	Bestimmung von Acrylamid in Kaffee mittels GC-MS	BE
WES 049 2021-01	Bestimmung von Acrylamid in Rohrzucker und Zuckermelasse mittels GC-MS	BE
WES 1136 2021-03	Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-rückständen in fettarmen Lebensmitteln mittels Headspace-GC-MS	BE
WES 1171 2021-01	Bestimmung von Furan in Kaffee und anderen Lebensmitteln mittels GC-MS	BE
WES 1354 2021-02	Bestimmung von anorganischem Gesamtbromid in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS	BE

**5.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels enzymatischer Methoden (photometrisch, Enzym-Test-Kit) \***

ASU L 01.00-17 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren (Testkit: Appl. r-Biopharm 10 176 303 035)	AL
---------------------------	--	----

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02**

ASU L 05.00-2 1987-11 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von L-Milchsäure, Bernsteinsäure und D-3-Hydroxybuttersäure in Ei und Eiprodukten - Enzymatisches Verfahren (Testkit: Appl. r-Biopharm 11 112 821 035, 10 176 281 035, 10 907 979 035)	AL
ASU L 07.00-25 1983-05	Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen (Testkit: Appl. r-Biopharm 10 207 748 035)	AL
Appl. r-Biopharm Nr. 10 409 677 035 2015-10	Bestimmung von Ascorbinsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	AL
Appl. r-Biopharm Nr. 11 112 821 035 2014-04	Bestimmung von D-Milchsäure und L-Milchsäure in proteinreichen Lebensmitteln	AL
Appl. r-Biopharm Nr. 10 716 260 035 2014-04	Bestimmung der Zucker Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	AL

**5.9 Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack von Lebensmitteln und Futtermitteln mittels sensorischer Prüfung**

DIN 10964 2014-11	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	AL
----------------------	---	----

**5.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten in Futtermitteln mittels Mikroskopie**

VO (EG) 51/2013 Anhang VI 2013-01	Analysenmethoden zur Bestimmung der Bestandteile tierischen Ursprungs bei der amtlichen Untersuchung von Futtermitteln	AL
---	--	----

**5.11 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels Immunoassay (ELISA) \***

R 7001 Ridascreen® Gliadin 2016-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadin (Gluten) (Modifikation: <i>qualitativ in Umgebungsproben und Vierfachsatz</i> )	AL
---------------------------------------	--	----



**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02**

R 7021 Ridascreen® Gliadin competitive 2018-02	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Peptidfragmenten der Gliadine (Gluten) und verwandten Proteinen in fermentierten bzw. hydolysierten Lebensmitteln (Modifikation: <i>qualitativ in Umgebungsproben</i> )	AL
R6402 RIDASCREEN® FAST Ei/Egg Protein 2017-09	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Ei (Modifikation: <i>qualitativ in Umgebungsproben</i> )	AL
R4652 RIDASCREEN® FAST Milch/Milk 2018-08	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Milch (Modifikation: <i>qualitativ in Umgebungsproben</i> )	AL
R 6802 Ridascreen® Fast Haselnuss/Hazelnut 2017-06	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Haselnuss (Modifikation: <i>qualitativ in Umgebungsproben</i> )	AL
R 6901 Ridascreen® Fast Mandel/Almond 2017-08	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Mandel (Modifikation: <i>qualitativ in Umgebungsproben</i> )	AL
R 6811 Ridascreen® Fast Erdnuss/Peanut 2021-05	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Erdnuss (Modifikation: <i>qualitativ in Umgebungsproben</i> )	AL
R 6102 Ridascreen® Fast Lupine/Lupin 2016-02	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Lupine (Modifikation: <i>qualitativ in Umgebungsproben</i> )	AL
8460 Veratox® for Casein 2011-08	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Casein (Modifikation: <i>qualitativ in Umgebungsproben</i> )	AL
9505 Veratox for Histamine 2015-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Histamin (Modifikation: <i>qualitativ in Umgebungsproben</i> )	AL
Soy ESSOYPRD-48 2011-04	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Soja (Modifikation: <i>qualitativ in Umgebungsproben</i> )	AL
Mustard ESMUS-48 2010-11	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Senf (Modifikation: <i>qualitativ in Umgebungsproben</i> )	AL

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02**

Sesame ESSESE-48 2017-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Sesam (Modifikation: <i>qualitativ in Umgebungsproben</i> )	AL
Beta Lactoglobulin ESMRDBLG-48 2009-08	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Beta Lactoglobulin (Modifikation: <i>qualitativ in Umgebungsproben</i> )	AL
WES 1207 2019-12	Sojamassebestimmung im Rahmen der VLOG Untersuchungen	AL

**5.12 Molekularbiologische Untersuchungen zum Nachweis spezifischer DNA-Sequenzen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umgebungsproben mittels Realtime-PCR \***

DIN EN ISO 21569 2013-08	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel und Umgebungsproben</i> )	AL
GEN-IAL® genControl RT triplex V bar/pat/EPSPS Kit 2015-05	Screening nach gentechnisch modifizierten Organismen (GMO) mittels Real-time PCR	AL
R 602 27 foodproof® Salmonella Detection LyoKit 2019-11	Qualitativer Nachweis von Salmonella spp. mittels Real-time PCR	AL
R 602 23 foodproof® Listeria monocytogenes Detection LyoKit 2019-12	Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes mittels Real-time PCR	AL
R 602 20 foodproof® Listeria Genus Detection LyoKit 2017-05	Qualitativer Nachweis von Listeria spp. mittels Real-time PCR	AL
R 602 11 foodproof® STEC Screening LyoKit 2020-10	Qualitativer Nachweis der Shiga-Toxine stx1 und stx2, sowie des Adhärenzfaktors Intimin (eae) mittels Real-time PCR	AL

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02**

F5105 SureFast® STEC Screening PLUS 2019-07	Qualitativer Nachweis der Shiga-Toxine stx1 und stx2 mittels Real-time PCR	AL
R 302 10 foodproof® E. coli O157 Detection Kit 2017-03	Qualitativer Nachweis von E. coli O157 mittels Real-time PCR	AL
R 302 05 foodproof® Campylobacter Quantification Kit 2017-03	Qualitativer Nachweis von thermotoleranten Campylobacter mittels Real-time PCR	AL
R 302 60 foodproof® Celery Detection Kit 2017-03	Qualitativer und Quantitativer Nachweis von Sellerie mittels Real-time PCR	AL
PHB 0050 GEN-IAL® First-Beef 2019-02	Qualitativer Nachweis von Rinder-DNA mittels Real-time PCR	AL
PHP 0050 GEN-IAL® First-Pig PCR Kit 2016-10	Qualitativer Nachweis von Schweine-DNA mittels Real-time PCR	AL
PHC 0050 GEN-IAL® First-Chicken PCR Kit 2016-10	Qualitativer Nachweis von Huhn-DNA mittels Real-time PCR	AL
PHT 0050 GEN-IAL® First-Turkey PCR Kit 2016-10	Qualitativer Nachweis von Pute-DNA mittels Real-time PCR	AL
PHSP 0050 GEN-IAL® First-Sheep PCR Kit 2016-10	Qualitativer Nachweis von Schaf-DNA mittels Real-time PCR	AL
PHH 0050 GEN-IAL® First-Horse PCR Kit 2016-10	Qualitativer Nachweis von Pferde-DNA mittels Real-time PCR	AL
PHH 0050 GEN-IAL® First-Goat PCR Kit 2016-10	Qualitativer Nachweis von Ziege-DNA mittels Real-time PCR	AL

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02**

PHM 0050 GEN-IAL® First-Meat PCR Kit 2016-10	Qualitativer Nachweis von Wirbeltier-DNA (Säugetier/Geflügel) mittels Real-time PCR	AL
ANIT 1 0050 GEN-IAL® First-Animal Tetra I 2019-06	Qualitativer Nachweis von Schwein, Rind, Huhn und Pute mittels Real-time PCR	AL

**6 Untersuchungen von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt und Körperkontakt, Spielzeug und Scherzartikel \*\*\***

**6.1 Probenvorbereitung mittels Extraktion zur physikalisch-chemischen sowie chemischen Untersuchung \***

DIN EN 71-3 2019-08	Sicherheit von Spielzeug - Teil 3: Migration bestimmter Elemente (Einschränkung: <i>nur Probenvorbereitung</i> )	AL
DIN EN 645 1994-01	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln; Herstellung eines Kaltwasserextraktes	AL
DIN EN 647 1994-01	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln; Herstellung eines Heißwasserextraktes	AL
ASU B 80.03-2 (EG) 2007-03	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Analysemethode zur Bestimmung der Blei- und Kadmiumlössigkeit - Anhang I der Richtlinie 2005/31/EG der Kommission vom 29. April 2005 zur Änderung der Richtlinie 84/500/EWG des Rates hinsichtlich einer Erklärung über die Einhaltung der Vorschriften und hinsichtlich der Leistungskriterien für die Methode zur Analyse von Keramikgegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Einschränkung: <i>nur Probenvorbereitung</i> )	AL

**6.2 Migrationsprüfung von Zusatzstoffen und Kontaminanten an Bedarfsgegenständen mittels Gravimetrie \***

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

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02**

DIN EN 1186-3 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch völliges Eintauchen	AL
DIN EN 1186-5 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 5: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel mittels Zelle	AL
DIN EN 1186-9 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 9: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch Füllen des Gegenstandes	AL
DIN EN 1186-13 2002-12	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 13: Prüfverfahren für die Gesamtmigration bei hohen Temperaturen	AL
DIN EN 1186-14 2002-12	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 14: Prüfverfahren für "Ersatzprüfungen" für die Gesamtmigration aus Kunststoffen, die für den Kontakt mit fettigen Lebensmitteln bestimmt sind, unter Verwendung der Prüfmedien Iso-Octan und 95 %igem Ethanol	AL

**6.3 Bestimmung flüchtiger Bestandteile in Bedarfsgegenständen mittels Gravimetrie**

61. Mitteilung Bundesgesundheitsbl. Gesundheitsforsch- Gesundheitsschutz 46 (2003) 365 2003	BfR-Empfehlung B II XV - Untersuchung von Bedarfsgegenständen aus Silicon-Elastomeren - B. Bestimmung der flüchtigen Anteile	AL
--	--	----

**6.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten in Bedarfsgegenständen mittels Photometrie \***

DIN CEN/TS 13130-23 2005-05	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 23: Bestimmung von Formaldehyd und Hexamethylentetramin in Prüflebensmitteln	AL
--------------------------------	--	----

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02**

ASU L 00.00-6 1995-01 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von primären aromatischen Aminen in wässrigen Prüflebensmitteln	AL
---	---	----

**6.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten in Bedarfsgegenständen**

**6.5.1 mittels Gaschromatographie mit Standarddetektoren (GC-FID)**

WES 1411 2021-04	Messung von Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOSH und MOAH) in Verpackungsmaterialien	AL
---------------------	---	----

**6.5.2 mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS) \*\***

AfPS GS PAK 2020-04	Prüfung und Bewertung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) bei der Zuerkennung des GS-Zeichens <i>(Einschränkung: Matrix hier nur Bedarfsgegenstände; nur Prüfung auf PAK, keine Gefährdungsbeurteilung, Kategorisierung und Bewertung)</i>	BE
WES 517 2020-12	Bestimmung von polyaromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Kunststoffen mittels GC-MS	BE
WES 541 2020-12	Bestimmung von Phthalaten in Kunststoffen mittels GC-MS	BE

**6.6 Untersuchung auf Geruch-, Geschmacks- und Farbübertragung von Bedarfsgegenständen mittels sensorischer Prüfungen \***

DIN EN 646 2019-02	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung der Farbechtheit von gefärbtem Papier und Pappe	AL
DIN EN 648 2019-02	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung der Farbechtheit von optisch aufgehelltem Papier und Pappe	AL
DIN EN 1230-1 2010-02	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Sensorische Analyse - Teil 1: Geruch	AL

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02**

DIN EN 1230-2 2018-10	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Sensorische Analyse - Teil 2: Geschmacksübertragung	AL
DIN 10955 2004-06	Sensorische Prüfung - Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel	AL
BfR-Empfehlung IX 1972	Prüfung von eingefärbten Bedarfsgegenständen aus Kunststoffen und anderen Polymeren auf Farblässigkeit 24. Mitteilung zur Untersuchung von Kunststoffen: BGesundhBl. 15, 285 (1972)	AL

**7 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten in Kosmetika mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS) \*\***

WES 677 2020-12	Bestimmung von Phthalaten in Kosmetika	BE
WES 697 2020-12	Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Kosmetika	BE

**8 Analytik von Schadstoffen in der Luft \*\*\***

**8.1 Ermittlung von Schadstoffen in Innenräumen**

DIN ISO 16000-6 2012-11	Innenraumluchtverunreinigungen - Teil 6: Bestimmungen von VOC in der Innenraumluft und in Prüfkammern, Probenahme auf TENAX TA®, thermische Desorption und Gaschromatographie mit MS oder MS/FID (Einschränkung: <i>nur Analytik</i> )	AL (Mess)
----------------------------	---	-----------

**8.2 Untersuchung von Baustoffen und sonstigen Materialproben, Prüfkammeruntersuchungen**

DIN ISO 16000-3 2013-01	Innenraumluchtverunreinigungen - Teil 3: Messen von Formaldehyd und anderen Carbonylverbindungen - Probenahme mit einer Pumpe (Einschränkung: <i>nur Probenahme</i> )	AL (PN)
DIN ISO 16000-6 2012-11	Innenraumluchtverunreinigungen - Teil 6: Bestimmungen von VOC in der Innenraumluft und in Prüfkammern, Probenahme auf TENAX TA®, thermische Desorption und Gaschromatographie mit MS oder MS/FID	AL (PN+Mess)

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-02**

DIN EN 16516 2020-10	Bauprodukte - Bewertung der Freisetzung von gefährlichen Stoffen - Bestimmung von Emissionen in die Innenraumluft	AL (PN+Mess)
-------------------------	---	-----------------

**Verwendete Abkürzungen:**

ASU	Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach §64 LFGB
BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung
DFG	Deutsche Forschungsgemeinschaft
DIN	Deutsches Institut für Normung
EN	Europäische Norm
EPA	Environmental Protection Agency, USA
GAFTA	The Grain and Feed Trade Association
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
LUA	Landesumweltamt Nordrhein-Westfalen
Methodenbuch BGK e. V.	Methodenbuch (Bundesgütegemeinschaft Kompost) zur Analyse organischer Düngemittel, Bodenverbesserungsmittel und Substrate
Ph. Eur.	Europäisches Arzneibuch
VDI	Verein Deutscher Ingenieure e. V.
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten
WES	Hausmethode der Wessling GmbH
ZH	Zentralstelle für Unfallverhütung und Arbeitsmedizin