

### Deutsche Akkreditierungsstelle

# Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14171-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab: 07.02.2023** Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-14171-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

Intertek Food Services GmbH Olof-Palme-Straße 8, 28719 Bremen

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.

Prüfungen an den Standorten:

Olof-Palme-Straße 8, 28719 Bremen Philipp-Reis-Straße 4, 35440 Linden

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, molekularbiologische und immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln; sensorische und mikroskopische Untersuchungen von Lebensmitteln; mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;

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)

Verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite Seite Seite Seite Seite 1 von 77



ausgewählte physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

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.

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.

#### **Standort Bremen**

- 1 Lebensmittel
- 1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln
- 1.1.1 Probenvorbereitung

DIN EN 13805 Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Druckaufschluss 2014-12

- 1.1.2 Flüssigchromatographie (LC)
- 1.1.2.1 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen, Enzymaktivitäten und Mykotoxinen in Lebensmitteln mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (UV, FLD, RI, DAD, ELSD) \*\*

ISO 12824 Royal jelly - Specifications

2016-09 (Einschränkung: hier nur Anhang B1: Determination of 10-HDA – HPLC-

UV External Standard (Reference method))

DIN EN ISO 16050 Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B<sub>1</sub> und der Summe von

2011-09 Aflatoxin B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> und G<sub>2</sub> in Getreiden, Nüssen und verwandten

Produkten - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren

DIN EN 14132 Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste und Röstkaffee

2009-09 - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule



DIN EN 14177 Lebensmittel - Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft

2004-03 und Apfelpüree - HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-

Verteilung;

(Modifikation: einfaches Ausschütteln)

DIN EN 15891 Lebensmittel - Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide,

2010-12 Getreideerzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf

Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer

Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion

DIN 10751-3 Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an

2018-09 Hydroxymethylfurfural - Teil 3:

Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren

(Modifikation: für alle Lebensmittel, geringere Einwaage, kürzere

Trennsäule)

DIN 10758 Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den

1997-05 Sacchariden Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose -

Berichtigung HPLC-Verfahren

2018-09 (Modifikation: *Matrix auch Bienenprodukte*)

ASU L 00.00-28 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K,

2001-07 Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren

ASU L 00.00-29 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natriumcyclamat

2001-07 in Lebensmittel - HPLC-Verfahren

ASU L 00.00-83 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B₁ in

2015-06 Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie

(Einschränkung: *Matrix nur Früchte und Fruchtprodukte*)

ASU L 00.00-84 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B<sub>2</sub> in

2015-06 Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie

(Einschränkung: *Matrix nur Früchte und Fruchtprodukte*)

ASU L 00.00-130 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B<sub>6</sub> in

2015-06 Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie

(Einschränkung: *Matrix nur Früchte und Fruchtprodukte*)

SLMB Speziallebensmittel - Nachweis der Zuckerarten (Extraktion)

Kapitel 22, Abschn. 6.1

1999-09

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 3 von 77



SLMB Kapitel 22, Abschn. 6.2 1999-09	Speziallebensmittel - Bestimmung der Zuckerarten mittels HPLC
PM DE01.028 2017-09	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Methylanthranilat mittels HPLC-UV
PM DE01.044 2012-09	Untersuchung von pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln- Bestimmung des Gehaltes an Zearalenon mittels HPLC-FLD
PM DE01.102 2020-05	Untersuchung von Honig - Bestimmung der $\beta$ -Fructofuranosidase-Aktivität mit HPLC-RI
PM DE01.115 2011-01	Untersuchung von Honig - Bestimmung der $\beta$ - und $\gamma$ -Amylaseaktivität
PM DE01.191 2022-04	Untersuchung von Honig - Verfälschung mit Zuckersirupen - LC-ELSD - Honig-fremde Oligosaccharide
PM DE01.192 2022-05	Bestimmung von Coffein und Theobromin in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD
PM DE01.200 2012-11	Untersuchung von Premixes für Nahrungsergänzungsmittel - Bestimmung der fettlöslichen Vitamine A, D, E und K mittels HPLC-UV
PM DE01.201 2012-09	Untersuchung von Premixes für Nahrungsergänzungsmittel - Bestimmung der wasserlöslichen Vitamine B1, B2, B3, B6 und B9 mittels HPLC-UV
PM DE01.202 2012-10	Untersuchung von Premixes für Nahrungsergänzungsmittel - Bestimmung des wasserlöslichen Vitamins B5 (Pantothensäure) mittels HPLC-UV
PM DE01.203 2012-09	Untersuchung von Premixes für Nahrungsergänzungsmittel - Bestimmung der wasserlöslichen Vitamine B12 und Biotin mittels HPLC- UV
PM DE01.242 2014-04	Untersuchung von Bienenprodukten - Bestimmung des Gehaltes an Polyphenolen mittels HPLC-DAD
PM DE01.302 2017-01	Bestimmung von Antioxidantien in Tiermehlen, Fetten und Ölen mittels HPLC
PM DE01.303 2017-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Ascorbinsäure (Vitamin C) mittels HPLC



PM DE01.341 Untersuchung von Honig – Verfälschung mit Zuckersirupen –

2022-04 Nachweis von Psicose mit LC-ELSD

PM DE01.344 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an

2020-09 Vitamin A-Palmitat mit HPLC-FLD

1.1.2.2 Bestimmung von Zusatzstoffen, Pflanzenschutzmittelrückständen und Rückständen pharmakologisch wirksamer Substanzen sowie organischen Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS, LC-HRMS) \*\*

ASU L 00.00-34 Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur 2010-09

Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln

(Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19)

ASU L 00.00-76 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlormequat und

2008-12 Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln - LC-MS/MS-Verfahren

ASU L 00.00-115 Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von

2018-10 Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-

Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen

Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Modifikation: Matrix auch Honig und Bienenprodukte)

**EURL-SRM** Quick Method for the Analysis of Numerous Highly Polar Pesticides in QuPPe Food Involving Extraction with Acidified Methanol and LC-MS/MS Version 11 Measurement – 1. Food of Plant Origin (QuPPe-PO-Method)

2020-02

PM DE01.022 Untersuchung von tierischen Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes

2020-07 an Amphenicolen mittels LC-MS/MS

PM DE01.031 Untersuchung von tierischen Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes

2019-07 an Nitrofuran-Metaboliten mittels LC-MS/MS

PM DE01.032 Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Coumaphos

2017-10 mittels LC-MS/MS

PM DE01.046 Untersuchung von tierischen Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes

2019-07 an Sulfonamiden und Trimethoprim mittels LC-MS/MS

PM DE01.054 Untersuchung von Bienenprodukten – Bestimmung des Gehaltes an

2020-09 Dapson mittels LC-MS/MS

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 5 von 77



PM DE01.059 2022-05	Untersuchung von tierischen Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Makroliden mittels LC-MS/MS
PM DE01.060 2009-08	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Tetracyclinen mittels LC-MS/MS
PM DE01.082 2009-08	Untersuchung von Gelée Royale - Bestimmung des Gehaltes an Makroliden mittels LC-MS/MS
PM DE01.085 2022-04	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Carbendazim mittels LC-MS/MS
PM DE01.101 2017-02	Untersuchung von Bienenprodukten - Bestimmung des Gehaltes an Nitroimidazolen mittels LC-MS/MS
PM DE01.104 2011-12	Untersuchung von Honig - Bestimmung von Streptomycin und Dihydrostreptomycin mittels LC-MS/MS
PM DE01.105 2009-08	Untersuchung von Fleisch - Bestimmung von Streptomycin und Dihydrostreptomycin mittels LC-MS/MS
PM DE01.107 2009-08	Untersuchung von Fleisch - Bestimmung des Gehaltes an Tetracyclinen mittels LC-MS/MS
PM DE01.110 2009-08	Untersuchung von Fleisch - Bestimmung des Gehaltes an Makroliden in Fleisch mittels LC-MS/MS
PM DE01.114 2009-08	Untersuchung von Fleisch - Bestimmung des Gehaltes an Tiamulin mittels LC-MS/MS
PM DE01.116 2012-09	Untersuchung von Honig - Screeningverfahren zur Bestimmung des Gehaltes an Tetracyclinen mittels LC-MS/MS
PM DE01.118 2016-09	Untersuchung von Honig, Bienenpollen und weiteren Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Pyrrolizidinalkaloiden mittels LC-MS/MS
PM DE01.120 2010-09	Untersuchung von Fisch und Shrimps - Bestimmung des Gehaltes an Tetracyclinen mittels LC-MS/MS
PM DE01.125 2020-09	Untersuchung von tierischen Lebensmitteln - Bestimmung der Fluorchinolone mittels LC-MS/MS
PM DE01.131 2010-10	Untersuchung von Obst und Obstprodukten - Bestimmung des Gehaltes an Streptomycin und Dihydrostreptomycin mittels LC-MS/MS



PM DE01.132 2019-06	Untersuchung von tierischen Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an $\beta\text{-Lactam-Antibiotika}$ mittels LC-MS/MS
PM DE01.138 2011-04	Untersuchung von Getreide - Bestimmung von Fumonisin B1 und B2 mittels LC-MS/MS
PM DE01.141 2022-05	Untersuchung von Honig - Bestimmung von Fumagillin mittels LC-MS/MS
PM DE01.146 2020-05	Bestimmung von Phenoxyalkancarbonsäuren (PAC) und anderen sauren Herbiziden in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln mittels LC- MS/MS
PM DE01.147 2012-10	Untersuchung von tierischen Lebensmitteln - Bestimmung von Aminoglykosiden mittels LC-MS/MS
PM DE01.148 2019-10	Untersuchung von Fleisch, Milch und Milchprodukten - Bestimmung von Novobiocin, Rifaximin und Bacitracin mittels LC-MS/MS
PM DE01.150 2014-03	Bestimmung von Glyphosat, Glufosinat und AMPA in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
PM DE01.185 2012-06	Untersuchung von Honig - Bestimmung von E150d mittels LC-MS/MS
PM DE01.188 2012-07	Untersuchung von Fleisch - Bestimmung des Gehaltes an Lincosamiden mittels LC-MS/MS
PM DE01.189 2018-12	Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln - Bestimmung des Gehaltes an Acrylamid mittels LC-MS/MS
PM DE01.190 2022-04	Untersuchung von Honig - LC-MS/MS-Nachweis einer Verfälschung mit Sirupen (SM-R, SM-B, 4-MEI, E150d)
PM DE01.194 2012-07	Untersuchung von etherischen Ölen und Pflanzenextrakten - Bestimmung von Pestizidrückständen mit LC-MS/MS und GC-MS/MS
PM DE01.195 2012-07	Untersuchung pflanzlicher Lebensmittel auf Maleinsäurehydrazid (Wachstumsregulator) und Fosetyl-Al mittels LC-MS/MS
PM DE01.199 2012-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der quartären Ammoniumverbindungen BAC und DDAC mit LC-MS/MS (QuEChERS)
PM DE01.207 2012-09	Untersuchung von Fisch - Bestimmung des Gehaltes an Malachitgrün und Kristallviolett mittels LC-MS/MS



PM DE01.220 2013-10	Untersuchung pflanzlicher Lebensmittel und Futtermittel Bestimmung des Wachstumsregulators Ethephon mittels LC-MS/MS
PM DE01.225 2022-04	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Bienenarzneimitteln und anderen in der Imkerei eingesetzten Wirkstoffen (Brompropylat, Coumaphos, 4,4'-Dibrombenzophenon, Fluvalinat, Acrinathrin, Amitraz, Cymiazol, Flumethrin, Malaoxon, Chlorfenvinphos, DEET, Malathion, Tetradifon mittels GC-MS/MS und LC-MS/MS
PM DE01.229 2020-02	Untersuchung pflanzlicher Lebensmittel und Futtermittel auf Nikotin mittels LC-MS/MS
PM DE01.230 2014-03	Untersuchung pflanzlicher Lebensmittel und Futtermittel auf Rückstände an Trimethylsulfonium (Trimesium) mittels LC-MS/MS
PM DE01.243 2014-04	Untersuchung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs - Bestimmung von Promazinen und Colchicin mittels LC-MS/MS
PM DE01.280 2015-05	Bestimmung von Pestiziden in Propolis mit GC-MS und LC-MS/MS
PM DE01.282 2015-09	Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln - Bestimmung des Gehaltes an Tropanalkaloiden mittels LC-MS/MS
PM DE01.295 2020-02	Untersuchung von Honig - Bestimmung von para-Chloramphenicol- Isomeren mittels LC-MS/MS
PM DE01.297 2017-02	Untersuchung von tierischen Lebensmitteln - Bestimmung von Ethoxyquin und Ethoxyquin-Metaboliten mittels LC-MS/MS
PM DE01.347 2020-09	Untersuchung von Honig - LC-HRMS Nachweis einer Verfälschung mit Zuckerrübensirup (SM-B)
PM DE01.348 2022-05	Untersuchung von Honig - LC-HRMS Nachweis einer Verfälschung mit Reissirup (SM-R) und Prozessmarkern
PM DE01.349 2022-05	Untersuchung von Honig - LC-HRMS Nachweis von E150d
PM DE01.350 2022-05	Untersuchung von Honig - LC-HRMS Nachweis einer Verfälschung mit stärkebasierten Sirupen durch Polysaccharide DP12 - 20
PM DE01.351 2022-05	Untersuchung von Honig, LC-HRMS Nachweis von 4-Methylimidazol und 2-Methylimidazol



### 1.1.3 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Ionenchromatographie (IC) mit konventionellen Detektoren (PAD, CD und UV) \*\*

PM DE01.275 2019-03	Bestimmung des Gehaltes an Zuckern in Lebensmitteln mittels Ionenchromatographie (IC-PAD)
PM DE01.276 2017-05	Bestimmung des Gehaltes an organischen Säuren und Anionen in Honig und anderen Lebensmitteln mittels Ionenchromatographie (IC-CD)
PM DE01.277 2017-05	Bestimmung des Gehaltes an Zuckeralkoholen in Honig und anderen Lebensmitteln mittels Ionenchromatographie (IC-PAD)
PM DE01.278 2017-05	Bestimmung des Gehaltes an Nitrat und Nitrit in Lebensmitteln mittels Ionenchromatografie (IC-UV)

#### 1.1.4 Gaschromatographie (GC)

### 1.1.4.1 Bestimmung von Fettsäuren und Paraffinen in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) \*\*

PM DE01.077 2014-04	Fettsäurespektrum in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen mittels GC-FID
PM DE01.331 2020-09	Bestimmung von Verfälschungsagenzien (Paraffin, Stearin- und Palmitinsäure) in Bienenwachs mittels Hochtemperatur-
	Gaschromatographie mit Flammenionisationsdetektion (HT-GC-FID) und multivariater Datenauswertung

# 1.1.4.2 Bestimmung von Pflanzenschutzmittel und Rückständen pharmakologisch wirksamer Substanzen sowie Polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen und Polychlorierten Biphenylen in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) \*\*

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 00.00-115	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-
2018-10	Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen

Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Modifikation: *Matrix auch Honig und Bienenprodukte*)



AOCS Official Method Cd 29b-13 2015	Determination of Bound Monochloropropanediol- (MCPD-) and Bound 2,3-epoxy-1-propanol (glycidol-) by Gas Chromatography/Mass Spectrometry (GC/MS) (Modifikation: <i>Responsefaktor wird über Standards ermittelt</i> )
PM DE01.017 2015-04	Untersuchung von pflanzlichen Lebensmitteln - Bestimmung von bromidhaltigen Begasungsmitteln als anorganisches Gesamtbromid mittels GC-MS
PM DE01.050 2020-02	Untersuchung von Honig und Bienenwachs- Bestimmung des Gehaltes an Amitraz mittels GC-MS/MS
PM DE01.051 2022-04	Untersuchung von Honig, Gelée Royale und Pollen – Bestimmung des Gehaltes an Brompropylat, Coumaphos, 4,4'-Dibrombenzophenon und Fluvalinat mittels GC-MS
PM DE01.055 2022-04	Untersuchung von Honig und Bienenprodukten - Bestimmung von para-Dichlorbenzol, Thymol, Phenol, Benzaldehyd, Phenylacetaldehyd, Nitrobenzol und Naphthalin mittels GC-MS
PM DE01.106 2013-10	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Dibromethan (Ethylendibromid) mittels GC-MS
PM DE01.121 2010-12	Untersuchung tierischer Lebensmittel - Bestimmung nicht- dioxinähnlicher polychlorierter Biphenyle (PCB) mittels GC-MS/MS
PM DE01.128 2022-04	Untersuchung von Lebensmitteln und Zusatzstoffen- Bestimmung der EU-PAK mittels GPC und GC-MS
PM DE01.129 2013-11	Untersuchung von tierischem Fett - Bestimmung von DDT-Isomeren und -Metaboliten mittels GC-MS
PM DE01.194 2012-07	Untersuchung von etherischen Ölen und Pflanzenextrakten - Bestimmung von Pestizidrückständen mit LC-MS/MS und GC-MS/MS)
PM DE01.225 2022-04	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Bienenarzneimitteln und anderen in der Imkerei eingesetzten Wirkstoffen (Brompropylat, Coumaphos, 4,4'-Dibrombenzophenon, Fluvalinat, Acrinathrin, Amitraz, Cymiazol, Flumethrin, Malaoxon, Chlorfenvinphos, DEET, Malathion, Tetradifon mittels GC-MS/MS und LC-MS/MS
PM DE01.280 2015-05	Bestimmung von Pestiziden in Propolis mit GC-MS und LC-MS



PM DE01.328 Untersuchung von pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln – 2018-08

Bestimmung des Gehaltes an Dithiocarbamaten als CS2 mittels GC-

MS/MS

1.1.5 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Photometrie \*\*

DIN EN 1988-2 Lebensmittel - Bestimmung von Sulfit - Teil 2: Enzymatisches Verfahren

1998-05

**DIN 10754** Untersuchung von Honig - Bestimmung des Prolingehaltes

2002-08

DIN 10759 Untersuchung von Honig - Bestimmung der Saccharase-Aktivität -

2016-12 Verfahren nach Siegenthaler

(Modifikation: Matrix auch Bienenprodukte)

ASU L 06.00-8 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des

2017-10 Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren -

> Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Modifikation: Matrix Lebensmittel allgemein)

ASU L 40.00-1 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Diastase-Aktivität in

2010-01

(Modifikation: Matrix auch Bienenprodukte)

Bestimmung der Apfelsäure, enzymatisch **IFU** Analysis

IFUMA21 2005

**IFU** Analysis Bestimmung der Zitronensäure, enzymatisch

IFUMA22 2005

Bestimmung von Prolin **IFU** Analysis

IFUMA49 (Modifikation: Einzelbestimmung: modifizierte Messlösung)

2005

**IFU** Analysis Bestimmung von Phosphat

IFUMA50 2005

**IFU** Analysis Bestimmung von Alkohol, enzymatisch

IFUMA52 2005

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 11 von 77



IFU Analysis IFUMA53 2005 Bestimmung der Milchsäure, enzymatisch

IFU Analysis IFUMA54 2005

Bestimmung der Isocitronensäure, enzymatisch

IFU Analysis IFUMA55 2005 Bestimmung von Glucose und Fructose, enzymatisch

IFU Analysis IFUMA56 2005 Bestimmung von Saccharose, enzymatisch

IHC methods 6.2 2009

Untersuchung von Honig - Bestimmung der Diastaseaktivität nach

**Phadebas** 

R-Biopharm AG Ethanol UV-Test zur Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln und anderen

Probematerialien

10176290035 2017-08

R-Biopharm AG UV-Test zur Bestimmung von Glycerin in Lebensmitteln und anderen

Glycerin Probematerialien

10148270035 (Einschränkung: hier nur Honig und Bienenprodukte)

2017-08

R-Biopharm AG UV-Test zur Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln Lactose/D-Galactose und anderen Probematerialien

Lactose/D-Galactose 10176303035 2017-08

0176303035

R-Biopharm AG Nitrat (NO3-) 10905658035 2013-03 UV-Test zur Bestimmung von Nitrat (NO3-) in Lebensmitteln und anderen

Probematerialien

PM DE01.049 2020-02 Untersuchung von Honig - Bestimmung der Farbe mittels Photometrie

PM DE01.089

2018-03

Untersuchung von Honig - Bestimmung der Saccharase-Aktivität nach

Siegenthaler (automatisiertes Verfahren)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 12 von 77



PM DE01.090 2022-04	Untersuchung von Honig - Bestimmung der Diastaseaktivität und der thermostabilen $\alpha$ -Amylasen mit Autoanalyzer
PM DE01.091 2018-03	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Glyceringehalts mit Autoanalyzer
PM DE01.103 2008-08	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehalts an L-Ascorbinsäure mittels Autoanalyzer
PM DE01.249 2014-04	Bestimmung des Gesamt-Polyphenolgehaltes in polyphenolhaltigen Lebensmitteln und Propolis
PM DE01.250 2014-04	Bestimmung von Flavonoiden mittels Aluminiumchlorid (z.B. Quercetin und Rutin)
PM DE01.255 2014-04	Bestimmung von Flavonoiden in Propolis berechnet als Hyperosid
PM DE01.274 2022-04	Bestimmung von honigfremder Amylase in Honig mittels Autoanalyzer (Fremdamylaseprofil FAmyP)

#### 1.1.6 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

DIN 10752-2 2018-09	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Wassergehaltes - Teil 2: Digitales refraktometrisches Verfahren (Modifikation: <i>Messung bei 40 °C, Korrektur auf 20 °C</i> )
DIN 55540-1 1978-05	Packungsprüfung; Bestimmung des Füllungsgrades von Fertigpackungen, volumenstabile Packmittel, nach Gewicht gekennzeichnete Füllmenge (Modifikation: <i>Matrix auch Honig und Bienenprodukte</i> )
VO (EG) 152/2009 Anhang III, Methode L 2009-01 zuletzt geändert 2013-02	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysenmethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Stärkegehalts (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel</i> )
ASU L 13.00-21	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Schmelzpunktes

pflanzlicher und tierischer Fette und Öle in offenen Kapillarröhrchen

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

2004-12



ASU L 40.00-2/2 Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig -

2019-07 Bestimmung des Wassergehaltes -

Teil 2: Digitales refraktometrisches Verfahren

(Modifikation: Messung bei 40 °C, Korrektur auf 20 °C)

ASU L 41.00-1 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehalts an löslichem

1993-08 Trockenstoff in Konfitüren, Gelees, Marmeladen und

Fruchtzubereitungen; Refraktometermethode

**IFU** Analysis IFUMA08 2005

Bestimmung von löslichen Feststoffen (indirekte Refraktometrie)

IHC methods 11

2009

Bestimmung der spezifischen Drehung in Honig

Ph. Eur. 9.0, Monographs B Tropfpunkt (Drop point); 0069/0070 + Assay 2.2.17

Cera alba/Cera flava

2008-01

(Modifikation: hier für die Untersuchung von Lebensmitteln)

Ph. Eur. 9.0, Monographs B

0069/0070

Ceresin, Paraffins and certain other waxes (Verseifungstrübungstest);

Cera alba/Cera flava

2008-01 (Modifikation: hier für die Untersuchung von Lebensmitteln)

PM DE01.248 2014-04

Bestimmung der Wasseraktivität mit dem Labmaster-aw

#### Bestimmung von Kenngrößen und Fluorid in Lebensmitteln mittels Elektrodenmessung \* 1.1.7

**DIN 10753** Untersuchung von Honig - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit

2021-06

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

1980-09 (Modifikation: Matrix Lebensmittel)

ASU L 49.00-7 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Fluorid in 2000-07

diätetischen Lebensmitteln mit der ionensensitiven Elektrode

(Modifikation: Matrix Lebensmittel)

**SLMB** Konfitüren, Marmeladen, Brotaufstriche - pH-Wert,

Kap. 29.11 Untersuchungsmethode

2000-07 (Modifikation: Matrix Lebensmittel)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 14 von 77



IFU Analysis IFUMA11 Bestimmung des pH-Wertes

IHC methods 4

2009

2005

Untersuchung von Honig - Bestimmung des pH-Wertes

PM DE01.042 Untersuchung von Honig - Bestimmung der Leitfähigkeit, des pH-Wertes

2018-03 und des Gehaltes an freier Säure mittels Titrator

1.1.8 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Kennzahlen in Lebensmitteln mittels Titrimetrie \*

DIN EN ISO 5943 Käse und Schmelzkäse - Bestimmung des Chloridgehaltes -

2007-01 Potentiometrisches Titrationsverfahren

(Modifikation: Matrix Lebensmittel)

DIN EN 1988-1 Lebensmittel - Bestimmung von Sulfit - Teil 1: Optimiertes Monier-

1998-05 Williams-Verfahren

DIN 10756 Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an freier Säure

2009-08 (Modifikation: *Matrix auch Bienenprodukte*)

ASU L 06.00-7 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes

2014-08 in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach

Kjeldahl - Referenzverfahren

(Modifikation: Matrix Lebensmittel)

ASU L 10.00-3 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes von

1988-12 flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und

Fischerzeugnissen; Referenzverfahren (Modifikation: *Matrix Lebensmittel*)

ASU L 13.00-39 Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und

Öle - Bestimmung des Wassergehalts - Karl-Fischer-Verfahren

(pyridinfrei)

(Modifikation: *Matrix Lebensmittel; mittels volumetrischer Karl-Fischer-Titration; zusätzliche Untersuchung von Rohstoffen und micronisierten* 

Produkten)

ASU L 31.00-3 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure

1997-09 von Frucht- und Gemüsesäften

(Modifikation: Matrix Lebensmittel)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

2018-06

Seite 15 von 77



VO (EG) 152/2009 Anhang III, Methode J

2009-01

zuletzt geändert

2013-02

Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysenmethoden zur

Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-

Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des

Zuckergehalts

(Modifikation: Matrix Lebensmittel)

DGF C-V2 (06)

Bestimmung der Säurezahl und freien Fettsäuren in Fetten und Ölen

2012 (Modifikation: *Matrix Lebensmittel*)

DGF C-V3 (02) Bestimmung der Verseifungszahl von Fetten und Ölen

2002-05 (Modifikation: *Matrix Lebensmittel*)

DGF C-V 11d (14)

Bestimmung der lodzahl von Fetten und Ölen nach Wijs

2014 (Modifikation: *Matrix Lebensmittel*)

DGF C-VI6a - Teil 1 (05)

Bestimmung der Peroxidzahl nach Wheeler

2005-12

DGF M-IV2 (57)

Bestimmung der Säure- und Verseifungszahl von Wachsen

1957

IFU Analysis
Bestimmung der titrierbaren Säure
IFUMA03
GEinschränkung: *Matrix hier Getränke*)

2005

IFU Analysis Bestimmung der Formolzahl

IFUMA30 (Einschränkung: Matrix hier Getränke)

2005

Ph. Eur. 9.0, Monographs B Säurezahl (Acid value);

0069/0070 Cera alba/Cera flava

2008-01 (Modifikation: hier für die Untersuchung von Lebensmitteln)

Ph. Eur. 9.0, Monographs B Verseifungszahl (Saponification value);

0069/0070 Cera alba/Cera flava

2008-01 (Modifikation: hier für die Untersuchung von Lebensmitteln)

Ph. Eur. 9.0, 2.05.05.00 Peroxidzahl in Wachsen

2016-01 (Modifikation: hier für die Untersuchung von Lebensmitteln)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 16 von 77



#### 1.1.9 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Kennzahlen in Lebensmitteln mittels **Gravimetrie** \*

DIN 10743 Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an

2013-05 wasserunlöslichen Stoffen

> (Modifikation: Matrix auch Bienenprodukte; hier Sediment) (Einschränkung: nur für die Untersuchung von Lebensmitteln)

DIN 10755 Untersuchung von Honig - Bestimmung der Asche 2001-04

(Modifikation: *Matrix auch Bienenprodukte*)

(Einschränkung: nur für die Untersuchung von Lebensmitteln)

ASU L 00.00-18 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in

1997-01 Lebensmitteln

Berichtigung (Modifikation: Verwendung des Puffers nach AOAC 985.29 (2005): 0,08

2017-10 M Phosphatpuffer, pH 6,0)

ASU L 01.00-38 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in

2009-06 Magermilch, Molke und Buttermilch - Gravimetrisches Verfahren

(Referenzverfahren)

(Modifikation: Matrix Lebensmittel; Einschränkung: hier nur Röse-

Gottlieb-Verfahren)

ASU L 06.00-6 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes

2014-08 in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach

Weibull-Stoldt - Referenzverfahren

DGF C-III 1 Unverseifbares - Bestimmung mit Diethylether oder Petrolether

2014

**SLMB** Untersuchung von Konfitüren, Brotaufstrichen - Asche, Bestimmung

Kap. 29.8.1 (Modifikation: Matrix Lebensmittel)

2000-07

Bestimmung der Asche **IFU** Analysis

IFUMA09 (Modifikation: Verwendung von Porzellantiegeln)

2005

PM DE01.098 Bestimmung der Trockenmasse in Fleisch und Fleischerzeugnissen,

2015-08 Getreide und Getreideerzeugnissen sowie anderen Lebensmitteln als

Gravimetrisches Verfahren

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 17 von 77



#### 1.1.10 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels Induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) \*\*

DIN EN ISO 17294-2 Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-

2017-01 Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten

Elementen einschließlich Uran-Isotope

(Modifikation: Matrix Lebensmittel, andere Aufarbeitung; Kompensation

von Matrixstörungen)

DIN EN 15763 Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Arsen,

2010-04 Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit induktiv

gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) nach

Druckaufschluss

(Modifikation: zusätzliche Bestimmung von Eisen, Kupfer, Zink, Zinn,

Aluminium)

VDLUFA Methodenbuch Spurenelemente, Essentielle - Bestimmung des Gehaltes an

Band III, 11.7.1 extrahierbarem Iod in Futtermitteln mittels ICP-MS

2006 (Modifikation: *Matrix hier Lebensmittel*)

PM DE01.205 Untersuchung von Honig - Bestimmung des Spurenmarkers TM-R (Trace

2012-10 Marker- Rice Syrup) mittels ICP-MS

PM DE01.345 Bestimmung der geographischen Herkunft von Honig durch

2020-09 Untersuchung des Spurenelement-Profils mit ICP-MS

### 1.1.11 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels Flüssigchromatographie mit Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (LC-ICP-MS)

PM DE01.198 Untersuchung von Reis - Bestimmung der Arsenspezies As(III), DMA,

2017-11 MMA und As(V) mittels LC-ICP-MS

### 1.1.12 Nachweis von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Kernspinresonanzspektroskopie (¹H-NMR) \*\*

Bruker BioSpin GmbH Bestimmung von Fruchtsaftinhaltsstoffen mit <sup>1</sup>H-NMR-Spektroskopie

ohne Datenauswertung; Probenvorbereitung und Messung nach

(SGF Profiling) Vorgaben der Bruker BioSpin GmbH

2014-12

AA-72-01-02

Bruker BioSpin GmbH Bestimmung von Honiginhaltsstoffen mit <sup>1</sup>H-NMR-Spektroskopie ohne

AA-72-03-02 Datenauswertung; Probenvorbereitung und Messung nach Vorgaben der

(Honey Profiling) Bruker BioSpin GmbH

2018-10

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 18 von 77



PM DE01.299 2022-05	Bestimmung von 16-O-Methylcafestol in Kaffee mittels <sup>1</sup> H-NMR
PM DE01.300 2017-09	Bestimmung von DHA, MGO und HMF in Honig mittels <sup>1</sup> H-NMR
PM DE01.301 2017-01	Analyse von Honig mittels <sup>1</sup> H-NMR gekoppelt mit Chemometrie auf Inhaltsstoffe und Kennzahlen zur Authentizität und Qualität
PM DE01.309 2022-05	Zusatzstoffe - Identitätsprüfung, Reinheitsprüfungen und Gehaltsbestimmung mittels Kernresonanzspektroskopie
PM DE01.330 2022-05	Bestimmung der Authentizität von Bienenwachs mittels magnetischer Protonenkernresonanzspektroskopie (¹H-NMR)
PM DE01.340 2020-04	Reinheitsbestimmung von Sucralose mittels 1H-Kernresonanz- spektroskopie

# 1.1.13 Bestimmung von C4/C3-Zuckern in Honig, Agavendicksaft, Ahornsirup, Kokosblütenzucker sowie Obst- und Gemüsesäften mittels Elementaranalyse mit Isotopenverhältnis-Massenspektrometrie-Detektion (EA-IRMS) \*\*

AOAC 998.12 2014	C-4 Plant Sugars in Honey - Stable Carbon Isotope Ratio Method
PM DE01.094 2022-04	Untersuchung von Honig - Bestimmung von Honigverfälschungen mittels <sup>13</sup> C EA/LC-IRMS (C4/C3-Zucker)
PM DE01.228 2022-04	Untersuchung von Agavendicksaft - Detektion der Verfälschung mit Zucker-Sirupen mit LC-ELSD und EA-/LC-IRMS
PM DE01.284 2017-02	Untersuchung von Obst- und Gemüsesäften - Bestimmung des Gehaltes an Fremdzuckern (Verfälschung) mittels C13-Isotopen-Analyse
PM DE01.355 2022-04	Untersuchung von Ahornsirup, Detektion der Verfälschung mit Zuckersirupen mit EA-IRMS
PM DE01.356 2022-04	Untersuchung von Kokosblütenzucker, Detektion der Verfälschung mit Fremdzuckern mit EA-IRMS



#### 1.1.14 Bestimmung von C4/C3-Zuckern in Honig und Agavendicksaft mittels CRDS und ELSD

AOAC C-4 Plant Sugars in Honey - Stable Carbon Isotope Ratio Method 998.12 (Modifikation: *13C-Isotopen-Analyse mittels EA-CRDS; anderes* 

2014 Detektionsprinzip)

PM DE01.228 Untersuchung von Agavendicksaft - Detektion der Verfälschung mit

2022-04 Zucker-Sirupen mit LC-ELSD und EA-/LC-IRMS

#### 1.1.15 Bestimmung der Authentizität von Bienenwachs mittels Fourier-Transformations-Infrarotspektrometer (FTIR)

PM DE01.329 Bestimmung der Authentizität von Bienenwachs mittels Fourier-

2022-05 Transform-Infrarot (FT-IR-) Spektroskopie

(Einschränkung: hier Untersuchung von Lebensmitteln)

#### 1.2 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln

DIN 10964 Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung

2014-11

PM DE01.070 Untersuchung von Honig - Sensorik (Profilprüfung)

2009-08

#### 1.3 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

### 1.3.1 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen \*\*

ISO 4832 Mikrobiologie - Horizontales Verfahre	en zur Zählung von coliformen
--	-------------------------------

2006-02 Keimen - Koloniezählverfahren

ISO 15213 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales 2003-05 Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden

sulfit-reduzierenden Bakterien

ISO 15214 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales 1998-08 Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien -

Koloniezählverfahren bei 30 °C

ISO 21527-1 Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - 2008-07 Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher

als 0,95

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 20 von 77



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

ISO/TS 22964 2006-02 Milch und Milcherzeugnisse - Nachweis von Enterobacter sakazakii (Modifikation: alternativ erfolgt die Identifizierung mit MALDI-TOF-MS; Bruker MALDI Biotyper, Datenbank 6.0.0.0, 6903, Stand 12.01.2017)

DIN ISO 16649-2 2009-12 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von  $\beta\text{-}Glucuronidase\text{-}positiven$  Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-

Glucuronid

(Modifikation: Kultivierung bei 37°C, Petrifilm EC oder BrillianceTM E. coli/Coliforme-Agar mit Bestätigung mittels Indol-Test und/oder mit MALDI-TOF-MS; Bruker MALDI Biotyper, Datenbank 6.0.0.0, 6903, Stand

12.01.2017)

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

(Modifikation: nur Nachweis; Anreicherung in BPW 42 h bei 37°C; alternativ erfolgt die Identifizierung mit MALDI-TOF-MS; Bruker MALDI

Biotyper, Datenbank 6.0.0.0, 6903, Stand 12.01.2017)

**DIN EN ISO 21528-2** 

2019-05

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den

Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae -

Teil 2: Koloniezählverfahren

(Modifikation: alternativ erfolgt die Identifizierung mit MALDI-TOF-MS; Bruker MALDI Biotyper, Datenbank 6.0.0.0, 6903, Stand 12.01.2017)

**DIN EN ISO 4833-2** 

2014-05

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels

Oberflächenverfahren

**DIN EN ISO 6888-1** 

2003-12

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken

(Staphylococcus aureus und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-

Parker-Agar

(Modifikation: alternativ erfolgt die Identifizierung mit MALDI-TOF-MS; Bruker MALDI Biotyper, Datenbank 6.0.0.0, 6903, Stand 12.01.2017)

**DIN EN ISO 6888-3** 

2005-07

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken

(Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-

Verfahren für niedrige Keimzahlen

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 21 von 77



**DIN EN ISO 7932** 

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales

2005-03 Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus -

Koloniezählverfahren bei 30 °C

**DIN EN ISO 7937** 

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales

2004-11 Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens -

Koloniezählverfahren

(Modifikation: alternativ erfolgt die Identifizierung mit MALDI-TOF-MS; Bruker MALDI Biotyper, Datenbank 6.0.0.0, 6903, Stand 12.01.2017 oder

PCR)

**DIN FN ISO 10272-1** 

2017-09

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum

Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. -

Teil 1: Nachweisverfahren

(Modifikation: alternativ erfolgt die Identifizierung mit MALDI-TOF-MS; Bruker MALDI Biotyper, Datenbank 6.0.0.0, 6903, Stand 12.01.2017 oder

PCR)

**DIN EN ISO 11290-1** 

Mikrobiologie der Lebensmittelkette --Horizontales Verfahren für den 2017-09

Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria

spp. - Teil 1: Nachweisverfahren

(Modifikation: alternativ erfolgt die Identifizierung mit MALDI-TOF-MS; Bruker MALDI Biotyper, Datenbank 6.0.0.0, 6903, Stand 12.01.2017)

**DIN EN ISO 11290-2** 

2017-09

Mikrobiologie der Lebensmittelkette --Horizontales Verfahren für den

Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria

spp. - Teil 2: Zählverfahren

(Modifikation: alternativ erfolgt die Identifizierung mit MALDI-TOF-MS; Bruker MALDI Biotyper, Datenbank 6.0.0.0, 6903, Stand 12.01.2017)

**DIN EN ISO 13720** 

2010-12

Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas

spp.

**DIN EN ISO 21567** 

2005-02

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales

Verfahren für den Nachweis von Shigella spp.

DIN 10106 2017-04

Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen;

Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium;

Spatelverfahren (Referenzverfahren)

**DIN 10168** 

Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen;

1991-09 Bestimmung von Laktobazillen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 22 von 77



ASU L 00.00-20 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum

2018-03 Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen -

Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.

(Modifikation: alternativ erfolgt die Identifizierung mit MALDI-TOF-MS; Bruker MALDI Biotyper, Datenbank 6.0.0.0, 6903, Stand 12.01.2017 oder

PCR)

(Einschränkung: ohne Anhang D)

ASU L 01.00-37 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen

1991-12 und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren

FLI Amerikanische Faulbrut (Erläuterung: Standardmethode zur kulturellen

Amtl. Methodensammlung Untersuchung auf Amerikanische Faulbrut (Paenibacillus larvae)

Methode 2a (Modifikation: alternativ erfolgt die Identifizierung mit MALDI-TOF-MS; 2021-05 Bruker MALDI Biotyper, Datenbank 6.0.0.0, 6903, Stand 12.01.2017)

Ph. Eur. 10 Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der

Kapitel 2.6.12 vermehrungsfähigen Mikroorganismen

2022 (Modifikation: hier für die Untersuchung von Lebensmitteln)

Ph. Eur. 10 Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter

Kapitel 2.6.13 Mikroorganismen

2022 (Modifikation: hier für die Untersuchung von Lebensmitteln)

US-FDA BAM Detection of Listeria monocytogenes in Foods and Environmental Chapter 10 Samples, and Enumeration of Listeria monocytogenes in Foods

2017-03

PM DE01.160 Bestimmung der anaeroben, mesophilen Gesamtkeimzahl in

2013-06 Lebensmitteln, Futtermitteln und Pet Food

PM DE01.172 Bestimmung der Keimzahl von aeroben Sporen in Lebensmitteln,

2014-03 Futtermitteln und Pet Food

PM DE01.176 Bestimmung der Keimzahl von anaeroben Sporenbildnern in

2014-03 Lebensmitteln, Futtermitteln und Pet Food

PM DE01.227 Bestimmung der Keimzahl von Clostridium botulinum Sporen und 2017-08 anderen anaeroben sulfitreduzierenden Clostridien in Lebensmitteln,

Futtermitteln und Pet Food

#### 1.3.2 Identifizierung von Bakterien, Hefen und Pilzen sowie der Tierart mittels MALDI-TOF-MS

PM DE01.241 Identifizierung von Mikroorganismen (Bakterien, Hefen, Pilze)

2015-09 mit dem MALDI Biotyper (Datenbank 6.0.0.0, 6903, Stand 12.01.2017)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 23 von 77



PM DE01.305 Identifikation von Fischarten mittels MALDI-TOF-Massenspektrometrie

2018-11 MALDI-Fish\_Version 1\_170317 (Datenbank 6.0.0.0, 6903, Stand

12.01.2017)

#### 1.3.3 Bestimmung von Vitaminen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme

R-Biopharm AG Bestimmung des Gesamtgehaltes an Folsäure (hinzugefügte und

VitaFast® Folsäure / Folic Acid natürliche Folsäure) in Lebensmitteln, Futtermitteln und

AOAC-RI pharmazeutischen Erzeugnissen
P1001 (Einschränkung: hier für Lebensmittel)

2016-10

R-Biopharm AG Bestimmung des Gesamtgehaltes an Vitamin B12 (hinzugefügtes und

VitaFast® Vitamin B12 natürliches Vitamin B12) in Lebensmitteln, Futtermitteln und

(Cyanocobalamin) pharmazeutischen Erzeugnissen P1002 (Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

2017-02

R-Biopharm AG Bestimmung des Gesamtgehaltes an Biotin (hinzugefügtes und

VitaFast® Vitamin B7 (Biotin) natürliches Biotin) in Lebensmitteln, Futtermitteln und

AOAC-RI (101001) pharmazeutischen Erzeugnissen
P1003 (Einschränkung: hier für Lebensmittel)

2016-10

R-Biopharm AG Bestimmung des Gesamtgehaltes an Niacin (hinzugefügtes und

VitaFast® Vitamin B3 (Niacin) natürliches Niacin) in Lebensmitteln, Futtermitteln und

P1004 pharmazeutischen Erzeugnissen 2016-10 (Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

R-Biopharm AG Bestimmung des Gesamtgehaltes an Pantothensäure (hinzugefügte und

VitaFast® Pantothensäure/ natürliche Pantothensäure) in Lebensmitteln, Futtermitteln und

Pantothenic Acid pharmazeutischen Erzeugnissen
P1005 (Einschränkung: hier für Lebensmittel)

2016-10

R-Biopharm AG Bestimmung des Gesamtgehaltes an Vitamin B1 (hinzugefügtes und

VitaFast® Vitamin B1 natürliches Vitamin B1) in Lebensmitteln, Futtermitteln und

(Thiamin) pharmazeutischen Erzeugnissen
P1006 (Einschränkung: hier für Lebensmittel)

2016-10

Gültig ab: 07.02.2023

Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 24 von 77



R-Biopharm AG Bestimmung des Gesamtgehaltes an Vitamin B2 (hinzugefügtes und

VitaFast® Vitamin B2 natürliches Vitamin B2) in Lebensmitteln, Futtermitteln und

(Riboflavin) pharmazeutischen Erzeugnissen
P1007 (Einschränkung: hier für Lebensmittel)

2016-10

R-Biopharm AG

Bestimmung des Gesamtgehaltes an Vitamin B6 (hinzugefügtes und VitaFast® Vitamin B6) in Lebensmitteln, Futtermitteln und

(Pyridoxin) pharmazeutischen Erzeugnissen
P1008 (Einschränkung: hier für Lebensmittel)

2016-10

2014-03

R-Biopharm AG

Bestimmung des Gesamtgehaltes an Inositol (zugesetztes und VitaFast® Inositol natürliches Inositol) in Lebensmitteln, Futtermitteln und

P1009 pharmazeutischen Erzeugnissen
2016-10 (Einschränkung: hier für Lebensmittel)

#### 1.4 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

#### 1.4.1 Qualitativer Nachweis von Viren und Bakterien in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR \*

DIN CEN ISO/TS 17919 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Polymerase-Kettenreaktion (PCR)

zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln -

Nachweis von Botulinum-Neurotoxin Typ A, B, E und F produzierenden

Clostridien

(Modifikation: Messung mit der Real-Time PCR)

DIN 10135 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-

2013-05 Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen

in Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen

ASU L 00.00-95(V) Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria

2006-12 monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren

(Modifikation: *Messung mit der Real-Time PCR*)

ASU L 00.00-98 Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von

2007-04 Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

CONGEN Biotechnologie Nachweis spezifischer DNA-Sequenzen von Campylobacter coli,

GmbH Campylobacter lari und Campylobacter jejuni.

SureFast® Campylobacter PLUS F5112 2019-07

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 25 von 77



**CONGEN Biotechnologie** 

GmbH

SureFast® Clostridium Perfringens PLUS

F5123 2019-07

**CONGEN Biotechnologie** 

GmbH

SureFast® STEC Screening

PLUS F5105 2019-07 Nachweis von Clostridium perfringens

Nachweis der Escherichia coli Virulenzfaktoren stx1 (Subtyp a-d) und stx2

(Subtyp a-g)

R-Biopharm AG

**RIDA®GENE Norovirus** 

PG1405 2014-11 Qualitativer Nachweis von Noroviren der Genogruppen I und II in

humanen Stuhlproben

(Modifikation: hier für Lebensmittel)

altona Diagnostics

RealStar® HAV RT-PCR Kit 1.0

241013 2017-01 Nachweis der Hepatitis A-Virus (HAV) spezifischen RNA

Thermo Fisher MicroSEQ<sup>TM</sup>

Salmonella spp.

4403930 2017-11 Nachweis von Salmonella spp.

Thermo Fisher

MicroSEQ<sup>™</sup> Listeria spp.

447410 2013-11 Nachweis von Listeria spp.

Thermo Fisher  $MicroSEQ^{TM}$  Listeria

monocytogenes

4403874 2017-01 Nachweis von Listeria monocytogenes

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 26 von 77



#### 1.4.2 Nachweis der Tierart in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR \*

**DIN EN ISO 21570** Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten

2013-08

Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren

basierende Verfahren

**GEN-IAL GmbH** 

Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Esel-/Pferd-DNA in Rohstoffen,

GEN-IAL® First-Donkey/Horse Lebens- und Futtermitteln

PCR Kit 5207181

2014-03

**GEN-IAL GmbH** 

GEN-IAL® First-Cattle

PCR Kit 5207082

2014-01

Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Rinder-DNA in Rohstoffen, Lebens-

und Futtermitteln

**GEN-IAL GmbH** 

GEN-IAL® First-Pig

PCR Kit 5207081

2014-01

Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Schweine-DNA in Rohstoffen,

Lebens- und Futtermitteln

**GEN-IAL GmbH** 

GEN-IAL® First-Goat

PCR Kit 5207085

2014-01

Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Ziegen-DNA in Rohstoffen, Lebens-

und Futtermitteln

**GEN-IAL GmbH** 

GEN-IAL® First-Duck

PCR Kit 5207084

2014-01

Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Enten-DNA in Rohstoffen, Lebens-

und Futtermitteln

**GEN-IAL GmbH** 

GEN-IAL® First-Chicken

PCR Kit 5207083

2014-01

Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Huhn-DNA in Rohstoffen, Lebens-

und Futtermitteln

**GEN-IAL GmbH** 

GEN-IAL® First-Turkey

PCR Kit 5207087

2014-01

Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Puten-DNA in Rohstoffen, Lebens-

und Futtermitteln

**GEN-IAL GmbH** 

GEN-IAL® First-Sheep

PCR Kit 5207086

2014-01

Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Schaf-DNA in Rohstoffen, Lebens-

und Futtermitteln

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 27 von 77



GEN-IAL GmbH

GEN-IAL® First-Ruminant PCR Kit 5207207

2015.05

2015-05

Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Wiederkäuer-DNA in Futtermitteln

und Lebensmitteln

PM DE01.306 Nachweis von Atlantischer Makrele

2017-02 (Scomber scombrus) mit der Real Time PCR

#### 1.4.3 Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln mittels End Point PCR \*

DIN EN ISO 21570 Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten

Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren

basierende Verfahren

Cibus Biotech GmbH

CIB-A-Kit GS-EX/20

2009-02

2013-08

Nachweis-Kit für tierartspezifische Gans-DNA in extrem verarbeiteten

und hocherhitzten Produkten

Cibus Biotech GmbH

CIB-A-Kit RA-EX/20

2009-02

Nachweis-Kit für tierartspezifische Kaninchen -DNA in extrem

verarbeiteten und hocherhitzten Produkten

Cibus Biotech GmbH

CIB-A-Kit HA-EX/20

2009-02

Nachweis-Kit für tierartspezifische Hase -DNA in extrem verarbeiteten

und hocherhitzten Produkten

Cibus Biotech GmbH CIB-A-Kit RU-EX/20

(Wiederkäuer)

2009-02

Nachweis-Kit für tierartspezifische Wiederkäuer -DNA in extrem

verarbeiteten und hocherhitzten Produkten

Cibus Biotech GmbH

CIB-A-Kit RS-EX/20

2009-02

Nachweis-Kit für tierartspezifische Rothirsch-, Sikahirsch - DNA in extrem

verarbeiteten und hocherhitzten Produkten

Cibus Biotech GmbH

CIB-A-Kit MA-EX/20

2009-02

Nachweis-Kit für tierartspezifische Säugetier - DNA in extrem

verarbeiteten und hocherhitzten Produkten

Cibus Biotech GmbH

CIB-A-Kit EL-ST/20

2009-01

Nachweis-Kit für tierartspezifische Elch -DNA in extrem verarbeiteten

und hocherhitzten Produkten

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 28 von 77



Cibus Biotech GmbH CIB-A-Kit FE-EX/20

2009-03

Nachweis-Kit für tierartspezifische Damhirsch -DNA in extrem

verarbeiteten und hocherhitzten Produkten

r-biopharm AG

SureFood® FISH ID Gadus morhua IAAC, Art. Nr. S6310

2019-02

Nachweis-Kit für DNA des Atlantischen Dorschs (Gadus morhua)

### 1.4.4 Nachweis der Pflanzenart und von Gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR \*

EU-RL GMFF

QT-EVE-GM-006

2013

Quantitative PCR method for detection of soybean event MON89788

(Charles Delobel et al., 2013)

**DIN EN ISO 21570** 

2013-08

Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten

Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren

basierende Verfahren

GEN-IAL GmbH

GEN-IAL® gencontrol RT

MON810 Maize Kit

5207150 2014-01 Real-time PCR-Kit zum Nachweis von MON810 Mais

**GEN-IAL GmbH** 

GEN-IAL® First Plant PCR Kit

5207137 2014-01 Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Pflanzen-DNA

**GEN-IAL GmbH** 

GEN-IAL® First Rice PCR Kit

5207097 2014-01 Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Reis-DNA

GEN-IAL GmbH

GEN-IAL® First Soya PCR Kit

5207098 2014-01 Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Soja-DNA

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 29 von 77



**GEN-IAL GmbH** Real-time PCR-Kit zum Nachweis von T25 Mais

GEN-IAL® gencontrol RT T25

Maize Kit 5207153 2014-01

**GEN-IAL GmbH** Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Bt11 Mais

GEN-IAL® gencontrol RT Bt11

Maize Kit 5207152 2014-01

**GEN-IAL GmbH** Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Raps-DNA

GEN-IAL® First Canola PCR Kit

5207090 2014-01

Quantifizierung von MON40-3-2 Soja (RoundupReady 1, RR1 mit **GEN-IAL GmbH** 

GEN-IAL® gencontrol RR Soya TaqMan™-Sonden

Quant Kit 5207074 2014-01

r-biopharm Nachweis von genetisch modifizierten CrylAb-DNA-Sequenzen und CryIAb/Ac-Fusionsgen-Sequenzen

SureFood® GMO Screen

Cry1Ab

Art. No.: S2063

2017-04

Real-time PCR reactions for event-specific detection of MON89034 corn **Eurofins Genescan** 

GMOIdent MON89034 Corn with internal positive control (IPC)

5421221601 2011-07

Real-time PCR reactions for event-specific detection of DAS-40278-9 corn **Eurofins Genescan** 

GMOIdent DAS-40278-9 Corn with internal positive control (IPC)

5421226001 2016-09

Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Pollen, PM DE01.181

2013-11 Lebens- und Futtermitteln mit der Real Time PCR

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 30 von 77



### 1.4.5 Nachweis von Bakterien, der Pflanzenart und von Gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln mittels Multiplex-Real-Time PCR \*

GEN-IAL GmbH GEN-IAL® gencontrol

RT-Triplex Soy 1

5207200 2015-03 Real-time PCR-Kit zum Nachweis von A2704-12 / A5547-127 / DP356043-

5 Soja

**CONGEN Biotechnologie** 

**GmbH** 

SureFast® STEC 4plex

F5165 2019-07 Nachweis und zur Differenzierung von DNA-Sequenzen der Escherichia coli Virulenzfaktoren stx1 (Subtyp a-d), stx2 (Subtyp a-g) und eae sowie

des Escherichia coli Serotyp O157

r-biopharm

SureFood® GMO Plant 4plex Corn/Soya/Canola/Cotton

Art. Nr. S2156 2018-03 Multiplex Test zum Nachweis von Mais-, Soja-, Raps- und Baumwoll-DNA

r-biopharm

SureFood® GMO SCREEN

4plex

BAR/NPTII/PAT/CTP2:CP4

**EPSPS** 

Art. No.: S2127

2016-12

Screening nach gentechnisch modifizierten Organismen (GMO) in

Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Saatgut.

#### 1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Honig mittels optischer Mikroskopie \*\*

DIN 10760 Untersuchung von Honig - Bestimmung der relativen Pollenhäufigkeit

2002-05

PM DE01.037 Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Stärke mittels

2009-08 Mikroskopie

(Modifikation: hier Probenvorbereitung gemäß ASU L 40.00-11: 2003-12;

Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig -

Bestimmung der relativen Pollenhäufigkeit)

PM DE01.040 Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hefe mittels

2009-08 Mikroskopie

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 31 von 77



#### 1.6 Nachweis von Allergenen und Rückständen pharmakologisch wirksamer Substanzen in Lebensmitteln mittels Enzymimmunoassay (ELISA) \*

R-Biopharm AG UV-Test zur Bestimmung von nativer Stärke und von

Stärke Stärkepartialhydrolysaten in Lebensmitteln und anderen

Probematerialien 10207748035

2013-03

R-Biopharm AG Kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von β-

RIDASCREEN® Lactoglobulin in hydrolysierten Milchprodukten, einschließlich

hypoallergener Babynahrung **ß-Lactoglobulin** 

R4901 2016-11

R-Biopharm AG Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Chloramphenicol RIDASCREEN® in Milch, Milchpulver und Milchprodukten, Honig und Gelée Royal,

Fleisch, Fisch, Shrimps, Eiern, Urin (auch Chloramphenicol-Glucuronid), Chloramphenicol

R1511 Plasma/Serum und Futtermittel

2016-10 (Einschränkung: hier nur Honig und Bienenprodukte)

R-Biopharm AG

RIDASCREEN® Gliadin R7001

Kontaminationen durch Prolamine aus Weizen (Gliadin), Roggen (Secalin) und Gerste (Hordein) in Rohware wie Mehl (Buchweizen, Reis, Mais, 2015-10 Hafer, Teff) und Gewürzen sowie in prozessierten Lebensmitteln wie Nudeln, Fertiggerichten, Backwaren, Wurst, Getränken und Eiscreme

R-Biopharm AG RIDASCREEN® FAST

**ß-Lactoglobulin** 

R4912 2017-11 Sandwich-Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von nativem und prozessiertem β-Lactoglobulin in molke-, milch- oder

Sandwich-Enzymimmunoassay (ELISA) zur quantitativen Bestimmung von

milchpulverhaltigen Produkten

R-Biopharm AG

RIDASCREEN® FAST Casein

R4612 2016-10 Sandwich-Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Casein

in Lebensmitteln

R-Biopharm AG

RIDASCREEN® FAST Gliadin

R7002 2018-02 Sandwich-Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von

Kontaminationen durch Prolamine aus Weizen (Gliadin), Roggen (Secalin) und Gerste (Hordein) in Rohware wie Mehl (Buchweizen, Reis, Mais, Hafer, Teff) und Gewürzen sowie in prozessierten Lebensmitteln wie Nudeln, Fertiggerichten, Backwaren, Wurst, Getränken und Eiscrem

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 32 von 77



R-Biopharm AG

RIDASCREEN® FAST Ei/Egg

Protein R6402 2015-12 Sandwich-Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Vollei

(-pulver) in Lebensmitteln

R-Biopharm AG

RIDASCREEN® FAST Soya

R7102 2016-07 Sandwich- Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von

nativem und prozessiertem Sojaprotein in Lebensmitteln

#### **Futtermittel** 2

#### 2.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln

#### 2.1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

VO (EG) 152/2009

Anhang III, Methode I

2009-01

zuletzt geändert

2013-02

des Stärkegehalts - Polarimetrisches Verfahren

Untersuchung der Zusammensetzung von

**VDLUFA** Methodenbuch

Band III, 4.1.2

2004

Stickstoffverbindungen - Bestimmung von Rohprotein mittels DUMAS-

Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur

Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung

Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die

amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysenmethoden zur

Verbrennungsmethode

**VDLUFA Methodenbuch** 

Band III, 4.2.1

1976

Stickstoffverbindungen - Bestimmung von fermentlösbarem Rohprotein

VDLUFA Methodenbuch

Band III, 5.4.6

1983

Fett - Bestimmung des Schmelzpunktes von Futterfetten

#### 2.1.2 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Futtermitteln mittels Elektrodenmessung

ASU L 49.00-7 2000-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Fluorid in diätetischen Lebensmitteln mit der ionensensitiven Elektrode

(Modifikation: Anwendung auf Futtermittel)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 33 von 77



#### 2.1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen in Futtermitteln mittels Photometrie \*

ASU L 06.00-8 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des

2017-10 Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren -

Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss

(Modifikation: Anwendung auf Futtermittel)

DGF C-VI 6e 2012-07 Fette - Spezielle Verfahren - Anisidinzahl

#### 2.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen in Futtermitteln mittels Titrimetrie \*

VO (EG) 152/2009

Anhang III, Methode J

2009-01

zuletzt geändert

2013-02

Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysenmethoden zur

Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des

Zuckergehalts

ASU L 06.00-7

2014-08

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach

Kjeldahl - Referenzverfahren (Modifikation: *Matrix Futtermittel*)

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: *Matrix Futtermittel*)

DGF C-V 3 (02)

Fette - Chemische Kennzahlen - Verseifungszahl

2002-05

(Modifikation: *Matrix Futtermittel*)

DGF C-V 11d (14)

Fette - Chemische Kennzahlen - Iodzahl nach Wijs

2014

(Modifikation: Matrix Futtermittel)

DGF C-VI 6a - Teil 1 (05)

2005

Fette - Spezielle Verfahren - Bestimmung der Peroxidzahl

(Modifikation: Matrix Futtermittel)

**VDLUFA Methodenbuch** 

Band III, 5.2.1

1976

Fett - Bestimmung der freien Fettsäuren

**VDLUFA** Methodenbuch

Band III, 5.4.5

1976

Fett - Bestimmung der Säurezahl

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 34 von 77



VDLUFA Methodenbuch

Band III, 10.5.2

2007

Mengenelemente - Bestimmung von Chloriden

#### 2.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Futtermitteln mittels Gravimetrie \*

DGF C-III 1 (14) Fette - Bestimmung der Haupt- und Nebenbestandteile - Unverseifbares

2014 - Bestimmung mit Diethylether oder Petrolether

VDLUFA Methodenbuch

Band III, 3.1

2007

Feuchtigkeit, Wasser - Bestimmung der Feuchtigkeit

VDLUFA Methodenbuch

Band III, 5.1.1, A u. B

1988

Fett - Bestimmung von Rohfett

**VDLUFA** Methodenbuch

Band III, 6.1.1

1993

Pflanzliche Gerüstsubstanzen - Bestimmung der Rohfaser

**VDLUFA Methodenbuch** 

Band III, 8.1

2007

Asche - Bestimmung von Rohasche

**VDLUFA** Methodenbuch

Band III, 8.2

2007

Asche - Bestimmung von salzsäureunlöslicher Asche

#### 2.1.6 Flüssigchromatographie (LC)

### 2.1.6.1 Bestimmung von Mykotoxinen und Antioxidantien in Futtermitteln mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (FLD, UV) \*\*

VDLUFA Methodenbuch

Band III, 16.1.4

Unerwünschte Stoffe - Bestimmung von Aflatoxin B1: Extraktreinigung

durch Immunoaffinitätschromatographie

1997 (Modifikation: anderes Extraktionsmittel; Ersatz der Coring-Zelle durch

die UVE-Zelle)

PM DE01.039

2012-09

Untersuchung von pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln -Bestimmung des Gehaltes an Ochratoxin A mittels HPLC-FLD

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 35 von 77



PM DE01.043 Untersuchung von pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln-2012-09 Bestimmung des Gehaltes an Deoxynivalenol (DON) mittels **HPLC-UV** PM DE01.044 Untersuchung von pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln-Bestimmung des Gehaltes an Zearalenon mittels HPLC-FLD 2012-09 PM DE01.144 Untersuchung von Fischmehl - Bestimmung des Gehalts an Ethoxyquin 2012-01 mittels HPLC PM DE01.302 Bestimmung von Antioxidantien in Tiermehlen, Fetten und Ölen mittels 2017-01

## 2.1.6.2 Bestimmung von Zusatzstoffen, Pflanzenschutzmittelrückständen und organischen Kontaminanten in Futtermitteln mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) \*\*

ASU L 00.00-34 Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln

(Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19)

(Modifikation: Matrix auch Futtermittel)

ASU L 00.00-115 Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von

2018-10 Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-

Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen

Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren

(Modifikation: *Matrix auch Futtermittel und Heimtiernahrung*)

EURL-SRM QuPPe Quick Method for the Analysis of Numerous Highly Polar Pesticides in Method 1.3 Food Involving Extraction with Acidified Methanol and LC-MS/MS

Version 11 Measurement – 1. Food of Plant Origin (QuPPe-PO-Method) - Glyphosate

2020-02 & Co. Hypercarb

(Modifikation: *Matrix Futtermittel; modifizierte chromatographische* 

Bedingungen)

EURL-SRM QuPPe Quick Method for the Analysis of Numerous Highly Polar Pesticides in Method 1.4 Food Involving Extraction with Acidified Methanol and LC-MS/MS Version 11 Measurement – 1. Food of Plant Origin (QuPPe-PO-Method) -

2020-02 PerChloPhos

(Modifikation: *Matrix Futtermittel; modifizierte chromatographische* 

Bedingungen)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 36 von 77



EURL-SRM QuPPe Method 2 Version 11 2020-02	Quick Method for the Analysis of Numerous Highly Polar Pesticides in Food Involving Extraction with Acidified Methanol and LC-MS/MS Measurement – 1. Food of Plant Origin (QuPPe-PO-Method) - Fosetyl and Maleic Hydrazide (Modifikation: <i>Matrix Futtermittel; modifizierte chromatographische Bedingungen</i> )
EURL-SRM QuPPe Method 4.1 Version 11 2020-02	Quick Method for the Analysis of Numerous Highly Polar Pesticides in Food Involving Extraction with Acidified Methanol and LC-MS/MS Measurement – 1. Food of Plant Origin (QuPPe-PO-Method) - Quats & Co Obelisc R (Modifikation: <i>Matrix Futtermittel; modifizierte chromatographische Bedingungen</i> )
EURL-SRM QuPPe Method 7 Version 11 2020-02	Quick Method for the Analysis of Numerous Highly Polar Pesticides in Food Involving Extraction with Acidified Methanol and LC-MS/MS Measurement – 1. Food of Plant Origin (QuPPe-PO-Method) – Morpholine, Diethanolamine and Triethanolamine (Modifikation: <i>Matrix Futtermittel; modifizierte chromatographische Bedingungen</i> )
PM DE01.134 2011-02	Untersuchung von pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln - Wachstumsregulatoren (Chlormequat, Mepiquat) mittels LC-MS/MS
PM DE01.189 2018-12	Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln - Bestimmung des Gehaltes an Acrylamid mittels LC-MS/MS
PM DE01.219 2012-10	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Gehaltes an Pyrrolizidinalkaloiden mittels LC-MS/MS
PM DE01.220 2013-10	Untersuchung pflanzlicher Lebensmittel und Futtermittel Bestimmung des Wachstumsregulators Ethephon mittels LC-MS/MS
PM DE01.229 2020-02	Untersuchung pflanzlicher Lebensmittel und Futtermittel auf Nikotin mittels LC-MS/MS
PM DE01.230 2014-03	Untersuchung pflanzlicher Lebensmittel und Futtermittel auf Rückstände an Trimethylsulfonium (Trimesium) mittels LC-MS/MS
PM DE01.282 2015-09	Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln - Bestimmung des Gehaltes an Tropanalkaloiden mittels LC-MS/MS
PM DE01.337 2019-03	Untersuchung von Heimtiernahrung – Bestimmung des Gehaltes an synthetischen Farbstoffen mittels LC-MS/MS

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023



### 2.1.7 Gaschromatographie (GC)

# 2.1.7.1 Bestimmung von Fettsäuren in Futtermitteln mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID)

PM DE01.077 Fettsäurespektrum in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen mittels

2014-04 GC-FIE

# 2.1.7.2 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen und Polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen und Polychlorierten Biphenylen in Futtermitteln mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) \*\*

ASU L 00.00-34 Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur

2010-09 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln

(Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19)

(Modifikation: Matrix auch Futtermittel)

ASU L 00.00-115 Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von

2018-10 Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-

Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen

Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren

(Modifikation: *Matrix auch Futtermittel und Heimtiernahrung*)

PM DE01.121 Untersuchung von tierischen Lebensmitteln und Futtermitteln -

2010-12 Bestimmung von nicht-dioxinähnlichen polychlorierten Biphenylen (PCB)

mittels GC-MS/MS (QuEChERS-Verfahren)

PM DE01.206 Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln - Bestimmung von

2022-04 ausgewählten polycyclischen aromatischenKohlenwasserstoffen (PAK)

mittels GPC und GC-MS/MS

PM DE01.328 Untersuchung von pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln –

2018-08 Bestimmung des Gehaltes an Dithiocarbamaten als CS2 mittels GC-

MS/MS

### 2.1.8 Bestimmung von Elementen in Futtermitteln mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) \*

DIN EN ISO 17294-2 Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-

Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten

Elementen einschließlich Uran-Isotope

(Modifikation: Matrix Futtermittel; Untersuchung auf Al, Cr, Fe, Cu, Zn, As, Cd, Sn, Hg, Pb und weitere; Probenvorbereitung nach DIN EN 13805,

2014-12; Kompensation von Matrixstörungen)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

2017-01

Seite 38 von 77



**DIN EN 15763** Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Arsen,

2010-04 Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) nach

Druckaufschluss

(Modifikation: Matrix Futtermittel; Bestimmung auch von Eisen, Kupfer,

Zink, Zinn, Aluminium und weiteren Elementen)

**VDLUFA Methodenbuch** 

Band III, 11.7.1

6. Erg. 2006

Spurenelemente, Essentielle - Bestimmung des Gehaltes an

extrahierbarem Iod in Futtermitteln mittels ICP-MS

#### 2.2 Mikrobiologische Untersuchungen von Futtermitteln

#### 2.2.1 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Futtermitteln mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen \*\*

ISO 4832	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen
2006-02	Keimen - Koloniezählverfahren

ISO 15213	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales
2003-05	Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden

sulfit-reduzierenden Bakterien

ISO 15214 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales 1998-08 Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien -

Koloniezählverfahren bei 30 °C

ISO 21527-1 Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen -2008-07 Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher

als 0,95

ISO 21527-2 Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen -2008-07 Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich

oder kleiner als 0,95

DIN ISO 16649-2

2009-12

Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase-positiven

Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales

Chlor-3-Indol-B-D-Glucuronid

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 39 von 77



DIN ISO 16649-2

2009-12

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales

Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase-positiven

Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-

Chlor-3-Indol-β-D-Glucuronid

(Modifikation: Kultivierung bei 37°C, Petrifilm EC oder BrillianceTM E. coli/Coliforme-Agar mit Bestätigung mittels Indol-Test und/ mit MALDI-TOF-MS; Bruker MALDI Biotyper, Datenbank 6.0.0.0, 6903, Stand

12.01.2017)

**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

(Modifikation: nur Nachweis, Anreicherung in BPW 42h bei 37°C, alternativ erfolgt die Identifizierung mit MALDI-TOF-MS; Bruker MALDI

Biotyper, Datenbank 6.0.0.0, 6903, Stand 12.01.2017)

**DIN EN ISO 21528-2** 

2019-05

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den

Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae -

Teil 2: Koloniezählverfahren

(Modifikation: alternativ erfolgt die Identifizierung mit MALDI-TOF-MS; Bruker MALDI Biotyper, Datenbank 6.0.0.0, 6903, Stand 12.01.2017)

**DIN EN ISO 4833-2** 

2014-05

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die

Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels

Oberflächenverfahren

(Modifikation: Matrix Futtermittel)

**DIN EN ISO 6888-1** 

2003-12

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales

Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken

(Staphylococcus aureus und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-

Parker-Agar

(Modifikation: alternativ erfolgt die Identifizierung mit MALDI-TOF-MS; Bruker MALDI Biotyper, Datenbank 6.0.0.0, 6903, Stand 12.01.2017)

**DIN EN ISO 6888-3** 

2005-07

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales

Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken

(Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-

Verfahren für niedrige Keimzahlen

**DIN EN ISO 7932** 

2005-03

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales

Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus -

Koloniezählverfahren bei 30 °C

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 40 von 77



**DIN EN ISO 7937** Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales

2004-11 Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens -

Koloniezählverfahren

(Modifikation: Matrix Futtermittel; alternativ erfolgt die Identifizierung mit MALDI-TOF-MS; Bruker MALDI Biotyper, Datenbank 6.0.0.0, 6903,

Stand 12.01.2017)

**DIN EN ISO 10272-1** Mikrobiologie der Lebensmittelkette --Horizontales Verfahren zum

2017-09 Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1:

Nachweisverfahren

(Modifikation: alternativ erfolgt die Identifizierung mit MALDI-TOF-MS; Bruker MALDI Biotyper, Datenbank 6.0.0.0, 6903, Stand 12.01.2017 oder

PCR)

**DIN EN ISO 11290-1** Mikrobiologie der Lebensmittelkette --Horizontales Verfahren für den

Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria

spp. - Teil 1: Nachweisverfahren

(Modifikation: alternativ erfolgt die Identifizierung mit MALDI-TOF-MS; Bruker MALDI Biotyper, Datenbank 6.0.0.0, 6903, Stand 12.01.2017)

**DIN EN ISO 11290-2** 

Mikrobiologie der Lebensmittelkette --Horizontales Verfahren für den 2017-09

Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria

spp. - Teil 2: Zählverfahren

(Modifikation: alternativ erfolgt die Identifizierung mit MALDI-TOF-MS; Bruker MALDI Biotyper, Datenbank 6.0.0.0, 6903, Stand 12.01.2017)

2010-12

**DIN EN ISO 13720** 

Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas

spp.

(Modifikation: Matrix Futtermittel)

**DIN EN ISO 21567** 

2005-02

2017-04

2017-09

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales

Verfahren für den Nachweis von Shigella spp.

DIN 10106 Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen;

Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium;

Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: Matrix Futtermittel)

**DIN 10168** Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen;

1991-09 Bestimmung von Laktobazillen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)

(Modifikation: Matrix Futtermittel)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 41 von 77



Seite 42 von 77

#### Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14171-01-01

ASU L 00.00-20 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum

2018-03 Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1:

Nachweis von Salmonella spp.

(Modifikation: Matrix Futtermittel; alternativ erfolgt die Identifizierung mit MALDI-TOF-MS; Bruker MALDI Biotyper, Datenbank 6.0.0.0, 6903,

Stand 12.01.2017 oder PCR) (Einschränkung: ohne Anhang D)

ASU L 01.00-37 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen

1991-12 und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren

(Modifikation: Matrix auch Futtermittel)

PM DE01.160 Bestimmung der anaeroben, mesophilen Gesamtkeimzahl in

Lebensmitteln, Futtermitteln und Pet Food 2013-06

PM DE01.172 Bestimmung der Keimzahl von aeroben Sporen in Lebensmitteln,

2014-03 Futtermitteln und Pet Food

PM DE01.176 Bestimmung der Keimzahl von anaeroben Sporenbildnern in

2014-03 Lebensmitteln, Futtermitteln und Pet Food

PM DE01.227 Bestimmung der Keimzahl von Clostridium botulinum-Sporen und 2017-08

anderen anaeroben sulfitreduzierenden Clostridium-Sporen in

Lebensmitteln, Futtermitteln und Pet Food

#### 2.2.2 Identifizierung von Bakterien, Hefen und Pilzen mittels MALDI-TOF-MS

PM DE01.241 Identifizierung von Mikroorganismen (Bakterien, Hefen, Pilze)

2015-09 mit dem MALDI Biotyper (Bruker MALDI Biotyper, Datenbank 6.0.0.0,

6903, Stand 12.01.2017)

#### 2.2.3 Bestimmung von Vitaminen mittels mikrobiologischer Testsysteme

R-Biopharm AG Bestimmung des Gesamtgehaltes an Folsäure (hinzugefügte und

VitaFast® Folsäure / Folic Acid natürliche Folsäure) in Lebensmitteln, Futtermitteln und

AOAC-RI pharmazeutischen Erzeugnissen P1001 (Einschränkung: hier für Futtermittel)

2016-10

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023



R-Biopharm AG Bestimmung des Gesamtgehaltes an Vitamin B12 (hinzugefügtes und

VitaFast® Vitamin B12 natürliches Vitamin B12) in Lebensmitteln, Futtermitteln und

(Cyanocobalamin) pharmazeutischen Erzeugnissen P1002 (Einschränkung: *hier für Futtermittel*)

2017-02

R-Biopharm AG Bestimmung des Gesamtgehaltes an Biotin (hinzugefügtes und

VitaFast® Vitamin B7 (Biotin) natürliches Biotin) in Lebensmitteln, Futtermitteln und

AOAC-RI (101001) pharmazeutischen Erzeugnissen P1003 (Einschränkung: *hier für Futtermittel*)

2016-10

R-Biopharm AG Bestimmung des Gesamtgehaltes an Niacin (hinzugefügtes und

VitaFast® Vitamin B3 (Niacin) natürliches Niacin) in Lebensmitteln, Futtermitteln und

P1004 pharmazeutischen Erzeugnissen
2016-10 (Einschränkung: *hier für Futtermittel*)

R-Biopharm AG Bestimmung des Gesamtgehaltes an Pantothensäure (hinzugefügte und

VitaFast® Pantothensäure/ natürliche Pantothensäure) in Lebensmitteln, Futtermitteln und

Pantothenic Acid pharmazeutischen Erzeugnissen
P1005 (Einschränkung: hier für Futtermittel)

2016-10

R-Biopharm AG Bestimmung des Gesamtgehaltes an Vitamin B1 (hinzugefügtes und

VitaFast® Vitamin B1 natürliches Vitamin B1) in Lebensmitteln, Futtermitteln und

(Thiamin) pharmazeutischen Erzeugnissen P1006 (Einschränkung: *hier für Futtermittel*)

2016-10

R-Biopharm AG Bestimmung des Gesamtgehaltes an Vitamin B2 (hinzugefügtes und

VitaFast® Vitamin B2 natürliches Vitamin B2) in Lebensmitteln, Futtermitteln und

(Riboflavin) pharmazeutischen Erzeugnissen P1007 (Einschränkung: hier für Futtermittel)

2016-10

R-Biopharm AG Bestimmung des Gesamtgehaltes an Vitamin B6 (hinzugefügtes und

VitaFast® Vitamin B6 natürliches Vitamin B6) in Lebensmitteln, Futtermitteln und

(Pyridoxin) pharmazeutischen Erzeugnissen P1008 (Einschränkung: *hier für Futtermittel*)

2016-10

R-Biopharm AG

Bestimmung des Gesamtgehaltes an Inositol (zugesetztes und

VitaFast® Inositol natürliches Inositol) in Lebensmitteln, Futtermitteln und

P1009 pharmazeutischen Erzeugnissen 2016-10 (Einschränkung: *hier für Futtermittel*)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 43 von 77



### 2.3 Molekularbiologische Untersuchungen von Futtermitteln

#### 2.3.1 Qualitativer Nachweis von Bakterien in Futtermitteln mittels Real-Time PCR \*\*

DIN 10135 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-2013-05 Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen

in Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen

ASU L 00.00-95(V) Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria

2006-12 monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren

ASU L 00.00-98 Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von

2007-04 Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

PM DE01.151 Nachweis von Clostridium perfringens in Lebensmitteln, und

2017-10 Futtermitteln mit der Real Time PCR

CONGEN Biotechnologie Nachweis spezifischer DNA-Sequenzen von Campylobacter coli,

GmbH Campylobacter lari und Campylobacter jejuni.

SureFast® Campylobacter

PLUS F5112 2019-07

CONGEN Biotechnologie Nachweis der Escherichia coli Virulenzfaktoren stx1 (Subtyp a-d) und stx2

GmbH (Subtyp a-g)

SureFast® STEC Screening PLUS F5105 2019-07

Thermo Fisher MicroSEQ<sup>TM</sup> Nachweis von Salmonella spp.

Salmonella spp.

4403930 2017-11

Thermo Fisher Nachweis von Listeria spp.

MicroSEQ<sup>™</sup> Listeria spp.

447410 2013-11

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023



Thermo Fisher
MicroSEQ<sup>™</sup> Listeria
monocytogenes
4403874
2017-01

Nachweis von Listeria monocytogenes

# 2.3.2 Nachweis der Pflanzenart und von Gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Futtermitteln mittels Real-Time PCR \*

**EU-RL GMFF** 

QT-EVE-GM-006

2013

2013-08

Quantitative PCR method for detection of soybean event MON89788

(Charles Delobel et al., 2013)

DIN EN ISO 21570 Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten

Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren

basierende Verfahren

GEN-IAL GmbH Real-time PCR-Kit zum Nachweis von MON810 Mais

GEN-IAL® gencontrol RT MON810 Maize Kit

5207150 2014-01

GEN-IAL GmbH Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Pflanzen-DNA

GEN-IAL® First Plant PCR Kit

5207137 2014-01

GEN-IAL GmbH Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Reis-DNA

GEN-IAL® First Rice PCR Kit

5207097 2014-01

GEN-IAL GmbH Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Soja-DNA

GEN-IAL® First Soya PCR Kit

5207098 2014-01

GEN-IAL GmbH Real-time PCR-Kit zum Nachweis von T25 Mais

GEN-IAL® gencontrol RT T25

Maize Kit 5207153 2014-01

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 45 von 77



GEN-IAL GmbH Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Bt11 Mais

GEN-IAL® gencontrol RT Bt11

Maize Kit 5207152 2014-01

GEN-IAL GmbH Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Raps-DNA

GEN-IAL® First Canola PCR Kit

5207090 2014-01

GEN-IAL GmbH Quantifizierung von MON40-3-2 Soja (RoundupReady 1, RR1 mit

GEN-IAL® gencontrol RR Soya TaqMan™-Sonden

Quant Kit 5207074 2014-01

r-biopharm Nachweis von genetisch modifizierten CrylAb-DNA-Sequenzen und

SureFood® GMO Screen CrylAb/Ac-Fusionsgen-Sequenzen

Cry1Ab

Art. No.: S2063

2017-04

Eurofins Genescan real-time PCR reactions for event-specific detection of MON89034 corn

GMOIdent MON89034 Corn with internal positive control (IPC)

5421221601 2011-07

Eurofins Genescan real-time PCR reactions for event-specific detection of DAS-40278-9 corn

GMOIdent DAS-40278-9 Corn with internal positive control (IPC)

5 Soja

5421226001 2016-09

PM DE01.181 Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Pollen,

2013-11 Lebens- und Futtermitteln mit der Real Time PCR

2.3.3 Nachweis von Bakterien, der Pflanzenart und von Gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Futtermitteln mittels Multiplex-Real-Time PCR \*

GEN-IAL GmbH Real-time PCR-Kit zum Nachweis von A2704-12 / A5547-127 / DP356043-

GEN-IAL® gencontrol

RT-Triplex Soy 1 5207200

2015-03

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 46 von 77



**CONGEN Biotechnologie** 

**GmbH** 

SureFast® STEC 4plex

F5165 2019-07 Nachweis und zur Differenzierung von DNA-Sequenzen der Escherichia

coli Virulenzfaktoren stx1 (Subtyp a-d), stx2 (Subtyp a-g) und eae sowie

des Escherichia coli Serotyp O157

r-biopharm

SureFood® GMO Plant 4plex Corn/Soya/Canola/Cotton

Art. Nr. S2156 2018-03

Multiplex Test zum Nachweis von Mais-, Soja-, Raps- und Baumwoll-DNA

r-biopharm

SureFood® GMO SCREEN

4plex

BAR/NPTII/PAT/CTP2:CP4

**EPSPS** 

Art. No.: S2127

2016-12

Screening nach gentechnisch modifizierten Organismen (GMO) in

Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Saatgut.

#### 2.3.4 Nachweis von Tierarten in Futtermitteln mittels Real-Time PCR \*

**DIN EN ISO 21570** 

2013-08

Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren

basierende Verfahren

**GEN-IAL GmbH** 

GEN-IAL® First-Donkey/Horse Lebens- und Futtermitteln

PCR Kit 5207181

2014-03

Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Esel-/Pferd-DNA in Rohstoffen,

**GEN-IAL GmbH** GEN-IAL® First-Cattle

PCR Kit 5207082

2014-01

Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Rinder-DNA in Rohstoffen, Lebens-

und Futtermitteln

**GEN-IAL GmbH** 

GEN-IAL® First-Pig PCR Kit 5207081

2014-01

Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Schweine-DNA in Rohstoffen,

Lebens- und Futtermitteln

**GEN-IAL GmbH** GEN-IAL® First-Goat

PCR Kit 5207085

2014-01

Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Ziegen-DNA in Rohstoffen, Lebens-

und Futtermitteln

Gültig ab: 07.02.2023

Seite 47 von 77 Ausstellungsdatum: 07.02.2023



**GEN-IAL GmbH** GEN-IAL® First-Duck PCR Kit 5207084 2014-01

Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Enten-DNA in Rohstoffen, Lebens-

und Futtermitteln

**GEN-IAL GmbH** 

GEN-IAL® First-Chicken PCR Kit 5207083

2014-01

Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Huhn-DNA in Rohstoffen, Lebens-

und Futtermitteln

**GEN-IAL GmbH** 

GEN-IAL® First-Turkey PCR Kit 5207087

2014-01

Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Puten-DNA in Rohstoffen, Lebens-

und Futtermitteln

**GEN-IAL GmbH** 

GEN-IAL® First-Sheep PCR Kit 5207086

2014-01

Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Schaf-DNA in Rohstoffen, Lebens-

und Futtermitteln

**GEN-IAL GmbH** 

GEN-IAL® First-Ruminant

PCR Kit 5207207

2015-05

Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Wiederkäuer-DNA in Futtermitteln

und Lebensmitteln

#### 2.3.5 Nachweis von Tierarten in Futtermitteln mittels End Point PCR \*

**DIN EN ISO 21570** 

2013-08

Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten

Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren

basierende Verfahren

Cibus Biotech GmbH CIB-A-Kit GS-EX/20

2009-02

Nachweis-Kit für tierartspezifische Gans-DNA in extrem verarbeiteten

und hocherhitzten Produkten

Cibus Biotech GmbH

CIB-A-Kit RA-EX/20

2009-02

Nachweis-Kit für tierartspezifische Kaninchen -DNA in extrem

verarbeiteten und hocherhitzten Produkten

Cibus Biotech GmbH CIB-A-Kit HA-EX/20

2009-02

Nachweis-Kit für tierartspezifische Hase -DNA in extrem verarbeiteten

und hocherhitzten Produkten

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 48 von 77



Cibus Biotech GmbH CIB-A-Kit RU-EX/20 (Wiederkäuer)

Nachweis-Kit für tierartspezifische Wiederkäuer -DNA in extrem

verarbeiteten und hocherhitzten Produkten

Cibus Biotech GmbH CIB-A-Kit RS-EX/20 2009-02

Nachweis-Kit für tierartspezifische Rothirsch-, Sikahirsch - DNA in extrem

verarbeiteten und hocherhitzten Produkten

Cibus Biotech GmbH

Nachweis-Kit für tierartspezifische Säugetier -DNA in extrem

verarbeiteten und hocherhitzten Produkten

CIB-A-Kit MA-EX/20

2009-02

Nachweis-Kit für tierartspezifische Elch -DNA in extrem verarbeiteten

und hocherhitzten Produkten

Cibus Biotech GmbH CIB-A-Kit EL-ST/20 2009-01

Cibus Biotech GmbH

CIB-A-Kit FE-EX/20

2009-03

Nachweis-Kit für tierartspezifische Damhirsch -DNA in extrem

verarbeiteten und hocherhitzten Produkten

r-biopharm AG

SureFood® FISH ID Gadus morhua IAAC, Art. Nr. S6310 2019-02

Nachweis-Kit für DNA des Atlantischen Dorschs (Gadus morhua)

#### 2.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Futtermitteln mittels Enzymimmunoassay (ELISA)

R-Biopharm AG RIDASCREEN® FAST Soya

R7102 2016-07 Sandwich- Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von

nativem und prozessiertem Sojaprotein in Lebensmitteln

(Modifikation: Anwendung auch für Futtermittel)

#### 3 Mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

DIN 10113-1 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und 1997-07

Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives

Tupferverfahren

DIN 10113-2 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und

1997-07 Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiguantitatives

Tupferverfahren

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 49 von 77



DIN 10113-3 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und 1997-07

Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives

Verfahren mit nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen

(Abklatschverfahren)

#### **Standort Linden**

#### 1 Lebensmittel

#### 1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

#### 1.1.1 **Probenvorbereitung**

DIN EN ISO 661 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Vorbereitung der

2005-11 Untersuchungsprobe

DIN EN ISO 664 Ölsamen - Verkleinerung der Laboratoriumsprobe auf die

2008-11 Untersuchungsprobe

ASU L 06.00-1 Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen

1980-09 Untersuchung

ASU L 13.00-7 Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und

2007-04 Öle - Vorbereitung der Untersuchungsprobe

ASU L 13.00-27 Untersuchung von Lebensmitteln - Herstellung von

Fettsäuremethylestern in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen 2020-02

ASU L 44.00-2 Untersuchung von Lebensmitteln; Vorbereitung von Schokolade und

1985-12 Schokoladenwaren zur chemischen Untersuchung

**VDLUFA Methodenbuch** 

Band III, 17.2.4

2012

Unerwünschte Elemente und Ionen - Bestimmung von Arsen mittels Fliessinjektions-Hydrid-Atomabsorbtionsspektrometrie (FI-Hydrid-AAS) -

Extraktion von Blei und Cadmium mittels verdünnter Salpetersäuren

(Einschränkung: hier nur Probenvorbereitung)

(Modifikation: Matrix Lebensmittel)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 50 von 77



#### 1.1.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

VO (EU) Nr. 974/2014

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 974/2014 der Kommission vom 11.

Anhang

September 2014 zur Festlegung der Refraktometermethode zur

2014-09 Bestimmung des löslichen trockenen Rückstands in

Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse zwecks Einreihung

dieser Waren in die Kombinierte Nomenklatur

ASU L 06.00-15

Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und

1982-11 Berichtigung 2002-12 Fleischerzeugnissen

ASU L 31.00-16

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an löslicher

1997-09

Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Refraktometrisches

Verfahren

IFU Analysis IFUMA08 2005 Nachweis von löslichen Feststoffen (indirekte Refraktometer-Methode)

PV DE02.413

Bestimmung des aw-Werts

2020-01

### 1.1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln

DIN EN ISO 659

Ölsamen - Bestimmung des Ölgehaltes (Referenzverfahren)

2009-11

DIN EN ISO 665 Ölsamen - Bestimmung des Gehaltes an Feuchtigkeit und flüchtigen

2001-02 Bestandteilen

ASU L 00.00-18 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in

1997-01 Lebensmitteln

Berichtigung 2017-10

ASU L 01.00-9 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in

2012-01 Milch; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)

ASU L 01.00-20 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von

2013-08 Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-

Verfahren

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 51 von 77



ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren
ASU L 01.00-38 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Magermilch, Molke und Buttermilch - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 01.00-77 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten
ASU L 01.02-3 (EG) bis 10 (EG) 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Analyse- und Testverfahren für wärmebehandelte Milch (Einschränkung: Methode 5: Bestimmung des Trockenmassegehalts, Methode 6: Bestimmung des Fettgehalts, Methode 7: Bestimmung des Gesamtgehalts an fettfreier Trockenmasse, Methode 8: Bestimmung des Gesamtstickstoffgehalts der Milch, Methode 9: Bestimmung des Eiweißgehalts)
ASU L 02.05-2 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Sahne - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 02.06-12 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Kondensmilch und gezuckerter Kondensmilch - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 02.07-15 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milchpulver und Trockenmilcherzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren
ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse - Referenzverfahren
ASU L 03.00-10 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Käse nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren
ASU L 03.33-1 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Molkenkäse - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
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 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Fleisch und Fleischerzeugnissen

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023



ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren – Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
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 13.00-3 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Anteils an unlöslichen Verunreinigungen in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.05-1 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine
ASU L 13.05-3 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten - Modifiziertes Verfahren auf Basis der Methode K-I 2 a der Deutschen Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten und verw. Stoffen (Wissensch. Verlagsges. m.b.H. Stuttgart) (Modifikation: Säureaufschluss nach Weibull-Stoldt)
ASU L 16.01-1 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl
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 20.01/02-3 1980-05	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaisen und emulgierten Soßen
ASU L 20.01/02-5 1980-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaisen und emulgierten Soßen
ASU L 26.11.03-1a 1983-05	Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenmark (gravimetrische Methode)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 53 von 77



ASU L 26.11.03-6 1983-05	Bestimmung des Salzsäureunlöslichen (Sandgehalt) in Tomatenmark
ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 31.00-18 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der gesamten Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Gravimetrisches Verfahren mit Massenverlust beim Trocknen
ASU L 42.00-13 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Speiseeis und Eis-Mischungen auf Milchbasis - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
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 46.02-2 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils; Verfahren für Röstkaffee
ASU L 47.00-1 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Massenverlustes von ungemahlenem Tee bei 103 °C
ASU L 47.00-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der Gesamtasche
ASU L 47.00-5 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche
PV DE02.079 2020-10	Bestimmung von Fett in Futtermitteln und verarbeiteten Lebensmitteln
PV DE02.123 2020-01	Bestimmung von Trockenmasse und Asche in Futtermitteln und verarbeiteten Lebensmitteln
PV DE02.141 2022-02	Füllmengenbestimmung in Fertigverpackungen von Lebens- und Futtermitteln

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023



PV DE02.438	Gravimetrische Bestimmung und biologische Verunreinigung
2020-02	

#### 1.1.4 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kennzahlen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln

DIN EN ISO 660 2009-10	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität
DIN EN ISO 5983-1 2005-10 Berichtigung 2009-07	Futtermittel - Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren (Modifikation: <i>Verwendung von MERCK Kjeldahl-Tabletten, für Öle und Ölsaaten</i> )
ASU L 01.00-10/1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren
ASU L 03.00-11 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Chloridgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Potentiometrisches Verfahren
ASU L 05.00-15 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-5 1980-09	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Potentiometrische Bestimmung</i> )
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-21 2010-09	Reduktometrische Bestimmung der Gesamtkohlenhydrate (Stärke) in Fleischerzeugnissen
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 - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Säurezahl und der Acidität
ASU L 13.05-6 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamteiweißgehaltes in Margarine (Modifikation: Verwendung von MERCK Kjeldahl-Tabletten)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023



ASU L 17.00-6 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 26.04-4 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut
ASU L 26.11.03-2 1983-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)
ASU L 26.11.03-11 1983-11 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Gesamtstickstoffs in Tomatenmark
ASU L 31.00-3 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 31.00-11 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Zuckergehaltes vor und nach Inversion in Fruchtsäften (Luff-Schoorl-Methode)
DGF C-VI 6a 1984	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Fette - Spezielle Verfahren - Bestimmung der Peroxidzahl - Methode nach Wheeler, Methode nach Sully
PV DE02.222 2020-01	Bestimmung von Protein in Futtermitteln und verarbeiteten Lebensmitteln
PV DE02.468 2020-02	Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln – Monier Williams Verfahren

# 1.1.5 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels photometrischer Untersuchungen in Lebensmitteln

ASU L 00.00-46/2 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfit in

1999-11 Lebensmitteln - Teil 2: Enzymatisches Verfahren

ASU L 06.00-8 Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen 2017-10 und Wurstwaren – Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 56 von 77



ASU L 07.00-13 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Citronensäure

2017-10 (Citrat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren

ASU L 08.00-14 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Nitrit- und

Nitratgehaltes in Wurstwaren nach enzymatischer Reduktion 2008-06

ASU L 26.11.03-5 Bestimmung von Citronensäure in Tomatenmark (enzymatische

1983-05 Methode)

**VDLUFA Methodenbuch** Fett - Bestimmung der Anisidinzahl

(Modifikation: Matrix Lebensmittel) Band III, 5.4.1 1983

**VDLUFA Methodenbuch** Unerwünschte Stoffe - Bestimmung von Blausäure: Photometrische

Band III, 16.3.3 Methode

1983 (Modifikation: Matrix Lebensmittel)

R-Biopharm AG UV-Test zur Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln und anderen

Ethanol Probematerialien

10176290035 (Einschränkung: hier für Lebensmittel)

2019-11

R-Biopharm AG UV-Test zur Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln

Enzytec<sup>™</sup> Generic und anderen Probematerialien

(Einschränkung: hier für Lebensmittel) Lactose/D-Galactose

E1213

R-Biopharm AG UV-Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose

Enzytec<sup>™</sup> Generic in Lebensmitteln und anderen Probematerialien

Saccharose/D-Glucose/ (Einschränkung: hier für Lebensmittel) **D-Fructose** E1247

R-Biopharm AG UV-Test zur Bestimmung von Maltose, Saccharose und D-Glucose in

Lebensmitteln und anderen Probematerialien Maltose/Saccharose/D-

Glucose (Einschränkung: hier für Lebensmittel)

11113950035

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

2016-05

2011-05

2017-11

Seite 57 von 77



# 1.1.6 Bestimmung des pH-Wertes und titrierbarer Säuren 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
ASU L 26.04-3 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut
ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 46.02-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads; Verfahren für Röstkaffee
ASU L 46.03-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads; Verfahren für Kaffee-Extrakt
ASU L 49.00-7 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Fluorid in diätetischen Lebensmitteln mit der ionenselektiven Elektrode (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel, Extraktion durch Schütteln</i> )
PV DE02.233 2020-01	Bestimmung von Nitrat mittels Ionenselektiver Elektrode
PV DE02.245 2020-01	Bestimmung des pH-Wertes in Futtermitteln und verarbeiteten Lebensmitteln

### 1.1.7 Bestimmung von Elementen mit induktiv gekoppelter Plasma-Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) in Lebensmitteln

DIN EN ISO 11885 (E 22) Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-OES)

induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-OES) (Modifikation: *Matrix Lebensmittel; Bestimmung nach Extraktion mit* 

Salpetersäure und Mikrowellen-Druckaufschluss)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023



# 1.1.8 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebensmitteln

DIN EN ISO 17294-2 Wasserbeschaffenheit - Anwendung der Induktiv gekoppelten Plasma-

2017-01 Massenspektroskopie (ICP-MS); Teil 2: Bestimmung von ausgewählten

Elementen einschließlich Uran-Isotope

(Modifikation: *Matrix Lebensmittel; Bestimmung nach Mikrowellen-Druckaufschluss; Einschränkung: ohne Uran-Isotope, gilt für die Elemente* 

As, Hg, Pb, Cd, Se)

DIN EN 15763 Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren-Bestimmung von Arsen,

2010-04 Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit induktiv

gekoppelter Plasma-Massenspektroskopie (ICP-MS) nach

Druckaufschluss

(Modifikation: Zusätzliche Elemente: Ca, Co, Cr, Cu, Fe, K, Na, Mq, Mn,

Mo, Ni, P, Se, Sn, V, Zn)

#### 1.1.9 Bestimmung von Elementen mit Atomabsorptionsspektrometrie (GF) in Lebensmitteln

ASU L 00.00-19/4 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in

Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaltdampftechnik nach

Druckaufschluss

#### 1.1.10 Flüssigchromatographie (LC)

2021-07

# 1.1.10.1 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (UV, FL, DAD, ELSD) in Lebensmitteln

ASU L 00.00-9	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von
1984-11	Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln

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

ASU L 00.00-29	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natriumcyclamat in
2004 07	

2001-07 Lebensmittel - HPLC-Verfahren

Berichtigung 2006-12

ASU L 00.00-61 Bestimmung von Cholecalciferol (Vitamin D<sub>3</sub>) oder Ergocalciferol

2010-01 (Vitamin D<sub>2</sub>) in Lebensmitteln (HPLC-Verfahren)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 59 von 77



ASU L 00.00-62 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin E ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ - und $\delta$ -Tocopherol) in Lebensmitteln mittels HPLC
ASU L 00.00-63/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mittels HPLC - Teil 1: Bestimmung von all-trans-Retinol und 13-cis-Retinol
ASU L 00.00-84 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B2 mit HPLC
ASU L 00.00-97 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B6 (einschließlich glucosidisch gebundener Verbindungen) in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren
ASU L 13.03/04-1 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der freien individuellen Tocopherole (Tocopherole und Tocotrienole) in Speisefetten und Speiseölen (Modifikation: Verzicht auf Anreicherung der Gesamttocopherole und Verwendung einer Diol-Trennsäule mit Fließmittelgradient)
ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren
ASU L 45.00-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Kakao
ASU L 46.00-3 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee- Erzeugnissen; Bestimmung des Coffeingehaltes - Teil 2: HPLC-Schnellverfahren
ASU L 47.00-6 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee - Bestimmung des Coffeingehaltes; HPLC-Verfahren
ASU L 57.22.99-5 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natriumcyclamat, Saccharin und Sorbinsäure in Flüssigtafelsüßen - Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren (Einschränkung: <i>nur für Natriumcyclamat</i> )
PV DE02.314 2020-01	Bestimmung von PAK aus Speisefetten und Ölen (Matrixabtrennung mit GPC und Detektion mit HPLC-Fluoreszens)
PV DE02.324 2020-01	Bestimmung von Cumarin in Lebensmitteln
PV DE02.365 2020-01	Bestimmung des Gehaltes an Fructose, Glucose, Saccharose, Maltose und Lactose in Lebensmitteln mittels - HPLC-ELSD

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 60 von 77



PV DE02.449 Bestimmung von Vitamin C und stabilisiertem Vitamin C mittels HPLC 2022-05

PV DE02.462 Bestimmung von Antioxidantien mittels HPLC

2021-08

# 1.1.10.2 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Pflanzenschutzmittelrückständen, Mykotoxinen, Acrylamid und Desinfektionsmitteln mittels Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS) in Lebensmitteln

ASU L 00.00-76 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlormequat und 2008-12 Mepiquat in Lebensmitteln mittels HPLC-MS/MS ASU L 00.00-83 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B₁ mit HPLC 2015-06 (Modifikation: Messung mit LC-MS/MS) PV DE02.323 Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln 2020-01 PV DE02.322 Bestimmung von Mykotoxinen in Lebensmitteln und Futtermitteln mit 2020-01 LC-MS/MS PV DE02.403 Bestimmung von Cholin mittels LC-MS/MS 2020-01

#### 1.1.11 Gaschromatographie (GC)

# 1.1.11.1 Bestimmung von Kohlenwasserstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS) in Lebensmitteln

Futtermitteln mit LC-MS/MS

ASU L 01.00.35 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von niedrigsiedenden

1990-06 Halogenkohlenwasserstoffen in Milch

(Modifikation: Anwendung von MS statt ECD)

Bestimmung von Desinfektionsmitteln in Lebensmitteln und

PV DE02.405 Bestimmung von benzintypischen Kohlenwasserstoffen

2020-01

PV DE02.477

2020-01

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 61 von 77



### 1.1.11.2 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Mineralölkohlenwasserstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln

Bestimmung des Erukasäuregehaltes in Speiseölen und Speisefetten ASU L 13.00-1(EG)

1981-04 sowie in Lebensmitteln mit Öl- und Fettzusätzen

(Modifikation: Umesterung mit Na-Methylat und GC-Analytik)

ASU L 17.00-12 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als 1999-11

Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen

DGF C-VI 10a Gaschromatographie - Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung

2000

PV DE02.453 Bestimmung von MOSH/MOAH in ausgewählten Lebens- und

2020-01 Futtermitteln mittels LC/GC-FID

#### 1.2 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln

DIN 10964 Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach

2014-11 beschreibende Prüfung

#### 1.3 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

#### 1.3.1 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln

DIN ISO 16649-2 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales 2009-12 Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase-positiven Escherichia-coli

- Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-β-D-

Glucuronid

ISO 21527-1 Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen -

2008-07 Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher

als 0,95

ISO 21527-2 Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen -

2008-07 Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich

oder kleiner als 0,95

ASU L 00.00-20 Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum

2021-07 Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1:

Nachweis von Salmonella spp.

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 62 von 77



ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 2: Zählverfahren
ASU L 00.00-32 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 1: Nachweisverfahren
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30°C
ASU L 00.00-55 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
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
ASU L 01.00-72 2011-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 37°C
ASU L 03.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Käse; Verfahren mit festem Nährboden (Modifikation: <i>Matrix auch in Milch, Milchprodukte, Butter und Speiseeis</i> )
ASU L 06.00-16 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-24 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-35 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023



ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 20.01-3 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Vorbereitung der Proben für die mikrobiologische Untersuchung von Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen
ASU L 20.01-9 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Salmonellen in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen
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 42.00-4 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Salmonellen in Speiseeis und Speiseeishalberzeugnissen
ASU L 42.00-7 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden

# **1.3.2** Bestimmung der mikrobiologischen Aktivität von Vitaminen mit auxotrophen Mikroorganismen

SLMB Bestimmung von Folsäure in Lebensmitteln und Kosmetika, Kapitel 1552.1 mikrobiologisch (Lactobacillus casei)

2000-03 (Einschränkung: hier nur Lebensmittel)

SLMB Bestimmung von Niacin und Niacinamid in Lebensmitteln und Kosmetika,

Kapitel 1553.1 mikrobiologisch (Lactobacillus plantarum) 2000-03 (Einschränkung: *hier nur Lebensmittel*)

SLMB Bestimmung von Calcium-d-pantothenat in Lebensmitteln und

Kapitel 1556.1 Kosmetika, mikrobiologisch (Lactobacillus plantarum)

2000-03 (Einschränkung: hier nur Lebensmittel)

### 1.3.3 Mikrobiologische Hemmstofftests

SLMB Hemmstofftest (Screening in Muskelfleisch und Eiern)

Kapitel 1393.1 1994-01

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 64 von 77



#### 1.4 Immunologische Untersuchungen mittels ELISA-Testkits

ASU L 00.00-129

2010-01

Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Salmonellen mittels

**Immunoassay** 

R-Biopharm AG

RIDASCREEN® Gliadin

R7001 2015-10 Sandwich-Enzymimmunoassay (ELISA) zur quantitativen Bestimmung von

Kontaminationen durch Prolamine aus Weizen (Gliadin), Roggen (Secalin) und Gerste (Hordein) in Rohware wie Mehl (Buchweizen, Reis, Mais, Hafer, Teff) und Gewürzen sowie in prozessierten Lebensmitteln wie Nudeln, Fertiggerichten, Backwaren, Wurst, Getränken und Eiscreme

(Modifikation: hier für Lebensmittel)

R-Biopharm AG RIDASCREEN® FAST ß-

Lactoglobulin

R4912 2017-11 Sandwich Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von ß-

Lactoglobulin in Reiswaffeln, Schokolade und Wurst

R-Biopharm AG

RIDASCREEN® FAST Casein

R4612 2021-06 Sandwich Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Casein in Lebensmitteln wie Backwaren, Backmischungen, nicht hydrolysierter milchbasierter Babynahrung, Eis, Getränken Schokolade, Wein und

Wurst

R-Biopharm AG RIDASCREEN® Egg

R6411 2019-08 Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Ei

Perkin Elmer®

Solus Salmonella ELISA

SAL-0096S 2020-10 Immunoassay-basiertes Test-System für den Nachweis von Salmonellen

in Lebensmitteln und Umweltproben (Einschränkung: hier für Lebensmittel)

Perkin Elmer®

Solus Listeria ELISA

LIS-0096S 2020-10 ELISA- Immunoassay-basiertes Test-System für den Nachweis von

Listerien in Lebensmitteln und Umweltproben

(Einschränkung: hier für Lebensmittel)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 65 von 77



#### 2 Futtermittel

#### 2.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln

#### 2.1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Gravimetrie in Futtermitteln

VO (EG) Nr. 152/2009 Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Anhang III, A Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die 2009-01 amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur zuletzt geändert Untersuchung der Zusammensetzung von 2020-11 Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts VO (EG) Nr. 152/2009 Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Anhang III, H, 1.1 Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die 2009-01 amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von zuletzt geändert 2020-11 Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Gehalts an Rohölen und -fetten VO (EG) Nr. 152/2009 Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Anhang III, H, 1.2 Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur 2009-01 zuletzt geändert Untersuchung der Zusammensetzung von 2020-11 Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Gehalts an Rohölen und -fetten VO (EG) Nr. 152/2009 Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Anhang III, I Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die 2009-01 amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur zuletzt geändert Untersuchung der Zusammensetzung von 2020-11 Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohfasergehalts VO (EG) Nr. 152/2009 Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Anhang III, M Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die

Untersuchung der Zusammensetzung von

des Rohaschegehalts

amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur

Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

2009-01

2020-11

zuletzt geändert



VO (EG) Nr. 152/2009

Anhang III, N 2009-01

zuletzt geändert

2020-11

Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur

Untersuchung der Zusammensetzung von

Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung

des Gehalts an in Salzsäure unlöslicher Asche

VDLUFA Methodenbuch

Band III, 3.1 1976 Feuchtigkeit, Wasser - Bestimmung der Feuchtigkeit

**VDLUFA** Methodenbuch

Band III, 5.1.1

1988

Fett - Bestimmung von Rohfett

VDLUFA Methodenbuch

Band III, 6.1.5

1993

Pflanzliche Gerüstsubstanzen - Bestimmung der Rohfaser nach der

Zollmethode

**VDLUFA Methodenbuch** 

Band III, 8.1

1976

Asche - Bestimmung von Rohasche

PV DE02.141 Füllmengenbestimmung in Fertigverpackungen von Lebens- und

2022-02 Futtermitteln

PV DE02.438

2020-02

Gravimetrische Bestimmung und biologische Verunreinigung

PV DE02.472 Bestimmung des Fettgehaltes nach mikrowellengestützter

2020-02 Säurehydrolyse

# 2.1.2 Bestimmung der Wasseraktivität mittels physikalischer, physikalisch-chemischer und chemischer Untersuchungen in Futtermitteln

PV DE02.413

Bestimmung des aw-Werts

2020-01

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 67 von 77



#### 2.1.3 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kennzahlen mittels Titrimetrie in **Futtermitteln**

VO (EG) Nr. 152/2009 Anhang III, C 2009-01 zuletzt geändert

2020-11

VO (EG) Nr. 152/2009 Anhang III, J

2009-01

zuletzt geändert

2020-11

VO (EG) Nr. 152/2009

Anhang III, Q 2009-01

zuletzt geändert 2020-11

ASU L 49.00-7 2000-07

**VDLUFA Methodenbuch** Band III, 4.1.1

1993

**VDLUFA Methodenbuch** Band III, 4.1.2

2004

**VDLUFA** Methodenbuch

Band III, 4.2.1

1976

**VDLUFA Methodenbuch** Band III. 5.4.3

1983

Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur

Untersuchung der Zusammensetzung von

Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung

des Rohproteingehalts

Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur

Untersuchung der Zusammensetzung von

Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung

des Zuckergehalts

Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur

Untersuchung der Zusammensetzung von

Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung

des Chlorgehalts aus Chloriden

Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Fluorid in diätetischen Lebensmitteln mit der ionenselektiven Elektrode (Modifikation: *Matrix Futtermittel, Extraktion durch Schütteln*)

Stickstoffverbindungen - Bestimmung von Rohprotein

(Modifikation: Verwendung von MERCK Kjeldahl-Tabletten)

Stickstoffverbindungen - Bestimmung von Rohprotein mittels DUMAS-

Verbrennungsmethode

Stickstoffverbindungen - Bestimmung von fermentlösbarem Rohprotein

Fett - Modifizierte Bestimmung der Peroxidzahl nach WHEELER

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 68 von 77



VDLUFA Methodenbuch

Band III, 5.4.5

1976

Fett - Bestimmung der Säurezahl

# 2.1.4 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels photometrischer Untersuchung in Futtermitteln

**VDLUFA Methodenbuch** 

Band III, 5.4.1

1983

Fett - Bestimmung der Anisidinzahl

**VDLUFA Methodenbuch** 

Band III, 7.4.1

1976

Stickstofffreie Extraktstoffe - Bestimmung von Inulin

VDLUFA Methodenbuch

Band III, 16.3.3

1983

Unerwünschte Stoffe - Bestimmung von Blausäure: Photometrische

Methode

R-Biopharm AG

Stärke

10207748035

2017-07

UV-Test zur Bestimmung von nativer Stärke und von Stärkepartialhydrolysaten in Lebensmitteln und anderen

Probematerialien

### 2.1.5 Bestimmung von Elementen mit induktiv gekoppelter Plasma-Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) in Futtermitteln

DIN EN ISO 11885 (E 22)

2009-09

Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch

induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-OES)

(Modifikation: Matrix Futtermittel und Heimtiernahrung: Bestimmung nach Extraktion mit Salpetersäure und Mikrowellen-

Druckaufschluss)

**DIN EN 15510** 

2017-10

Futtermittel – Probenahme und Untersuchungsverfahren Bestimmung von Calcium, Natrium, Phosphor, Magnesium, Kalium, Eisen, Zink,

Kupfer, Mangan, Cobalt, Molybdän und Blei mittels ICP-AES

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 69 von 77



### 2.1.6 Bestimmung von Elementen und Gesamtiod mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Futtermitteln

DIN EN ISO 17294-2 Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-

2017-01 Massenspektroskopie (ICP-MS); Teil 2: Bestimmung von ausgewählten

Elementen einschließlich Uran-Isotope

(Modifikation: Matrix Futtermittel; Bestimmung nach Extraktion mit Salpetersäure und Mikrowellendruckaufschluss Einschränkung: ohne

Uran-Isotope; gilt für die Elemente As, Hg, Pb, Cd, Se)

DIN EN 15763 Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren-Bestimmung von Arsen,

2010-04 Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit induktiv

gekoppelter Plasma-Massenspektroskopie (ICP-MS) nach

Druckaufschluss

(Modifikation: Matrix Futtermittel; zusätzliche Elemente: Ca, Co, Cr, Cu,

Fe, K, Na, Mg, Mn, Mo, Ni, P, Se, Sn, V, Zn)

DIN EN 17050 Futtermittel – Probenahme- und Untersuchungsverfahren – Bestimmung

2017-11 von lod in Futtermitteln mittels ICP-MS

PV DE02.444 Bestimmung des Gesamtiods mittels ICP-MS

2020-02

## 2.1.7 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (GF-AAS) in Futtermitteln

ASU L 00.00-19/4 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in

2021-07 Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit

Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaltdampftechnik nach

Druckaufschluss

(Modifikation: Matrix Futtermittel)

### 2.1.8 Flüssigchromatographie (LC)

# 2.1.8.1 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD, DAD) in Futtermitteln

VO (EG) Nr. 121/2008 Verordnung (EG) Nr. 121/2008 der Kommission vom 11. Februar 2008

Anhang zur Festlegung der Analysemethode zur Bestimmung des Stärkegehalts in Zubereitungen von der zur Fütterung verwendeten Art - Enzymatische zuletzt geändert Methode zur Bestimmung des Stärkegehalts in Zubereitungen von der

2017-02 zur Fütterung verwendeten Art mittels Hochdruckflüssigchromatografie

(HPLC)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 70 von 77



VO (EG) Nr. 152/2009

Anhang III, F 2009-01

zuletzt geändert

2020-11

VO (EG) Nr. 152/2009

Anhang III, G 2009-01

zuletzt geändert

2020-11

VO (EG) Nr. 152/2009

Anhang IV, A 2009-01

zuletzt geändert

2020-11

VO (EG) Nr. 152/2009

Anhang IV, B 2009-01

zuletzt geändert

2020-11

VO (EU) Nr. 118/2010

Anhang I 2010-02

Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur

Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur

Untersuchung der Zusammensetzung von

Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung

des Gehalts an Aminosäuren (außer Tryptophan)

Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur

Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur

Untersuchung der Zusammensetzung von

Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung

des Tryptophangehalts

Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur

Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung von Futtermitteln auf ihren Gehalt an zugelassenen

Zusatzstoffen - Bestimmung des Vitamin-A-Gehalts

Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur

Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung von Futtermitteln auf ihren Gehalt an zugelassenen

Zusatzstoffen - Bestimmung des Vitamin-E-Gehalts

Verordnung (EU) Nr. 118/2010 der Kommission vom 9. Februar 2010 zur

Änderung der Verordnung (EG) Nr. 900/2008 zur Festlegung der Analysenmethoden und anderer technischer Bestimmungen für die

Anwendung der Einfuhrregelung für bestimmte aus

landwirtschaftlichen Erzeugnissen hergestellte Waren - Enzymatische Bestimmung von Stärke und ihren Abbauprodukten, einschließlich

Glucose, in Lebensmitteln durch

Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC)

(Modifikation: Matrix Futtermittel)

ASU L 00.00-9 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von 1984-11

Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln

(Modifikation: Matrix Futtermittel)

ASU L 00.00-62 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin E 2015-06

 $(\alpha$ -,  $\beta$ -,  $\gamma$ - und  $\delta$ -Tocopherol) in Lebensmitteln mittels HPLC

(Modifikation: *Matrix Futtermittel*)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 71 von 77



ASU L 00.00-63/1 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in

2015-06 Lebensmitteln mittels HPLC - Teil 1: Bestimmung von all-trans-Retinol

und 13-cis-Retinol

(Modifikation: Matrix Futtermittel)

ASU L 00.00-84 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B<sub>2</sub> mit HPLC

2015-06 (Modifikation: *Matrix Futtermittel*)

ASU L 00.00-97 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B<sub>6</sub>

2006-12 (einschließlich glucosidisch gebundener Verbindungen) in Lebensmitteln

- HPLC-Verfahren

(Modifikation: Matrix Futtermittel)

**VDLUFA Methodenbuch** 

Band III, 13.8.1

1997

Vitamine und ähnliche Wirkstoffe - Bestimmung von Vitamin D3, HPLC-

Verfahren

AOAC Taurine in Petfood

Method 999.12

2002-03

PV DE02.043 Bestimmung Glucosinolatgehaltes in Raps mittels HPLC

2021-10

PV DE02.314 Bestimmung von PAK aus Speisefetten und Ölen

2020-01 (Matrixabtrennung mit GPC und Detektion mit HPLC-FL)

PV DE02.449 Bestimmung von stabilisiertem Vitamin C mit HPLC

2022-05

PV DE02.462 Bestimmung von Antioxidantien mittels HPLC

2021-08

2.1.8.2 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Pflanzenschutzmittelrückständen, Mykotoxinen und Desinfektionsmitteln mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Futtermitteln

ASU L 00.00-76 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlormequat und

2008-12 Mepiquat in Lebensmitteln mittels HPLC-MS/MS

(Modifikation: Matrix Futtermittel)

ASU L 00.00-83 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B1 mit HPLC

2015-06 (Modifikation: *Matrix Futtermittel, Messung mit LC-MS/MS*)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 72 von 77



PV DE02.322 2020-01	Bestimmung von Mykotoxinen in Lebensmitteln und Futtermitteln mit LC-MS/MS
PV DE02.344 2022-01	Bestimmung von Vitamin H (Biotin) in Futtermitteln
PV DE02.354 2022-02	Bestimmung von Melamin und Cyanursäure in Futtermitteln
PV DE02.403 2020-01	Bestimmung von Cholin mittels LC-MS/MS
PV DE02.416 2022-02	Bestimmung von Carnitin in Futtermitteln
PV DE02.431 2020-01	Bestimmung von Vitamin B12 mittels LCMS
PV DE02.477 2020-01	Bestimmung von Desinfektionsmitteln in Lebensmitteln und Futtermitteln mit LC-MS/MS

### 2.1.9 Gaschromatographie (GC)

# 2.1.9.1 Herstellung von Fettsäuremethylestern für gaschromatographische Untersuchungen von Futtermitteln

ASU L 13.00-27 Untersuchung von Lebensmitteln - Herstellung von

2020-02 Fettsäuremethylestern in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen

(Modifikation: Matrix Futtermittel)

# 2.1.9.2 Bestimmung von Fettsäuren und Mineralölkohlenwasserstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Futtermitteln

DGF C-VI 10a Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung

2000 (Modifikation: *Matrix Futtermittel*)

PV DE02.453 Bestimmung von MOSH/MOAH in ausgewählten Lebens- und

2020-01 Futtermitteln mittels LC/GC-FID

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023



#### 2.2 Sensorische Untersuchungen von Futtermitteln

DIN 10964 Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach

2014-11 beschreibende Prüfung

(Modifikation: Matrix Futtermittel)

#### 2.3 Mikrobiologische Untersuchungen von Futtermitteln

# 2.3.1 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Futtermitteln

ISO 6579-1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum 2020-08 Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1:

Nachweis von Salmonella spp.

DIN ISO 16649-2 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales

2009-12 Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase-positiven-Escherichia-coli

- Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-β-D-Glucuronid

ISO 21527-1 Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen -

Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher

als 0,95

ISO 21527-2 Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen -

2008-07 Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich

oder kleiner als 0,95

DIN EN ISO 6888-1 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales

2019-06 Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken

(Staphylococcus aureus und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-

Parker-Agar

DIN EN ISO 7937 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales

2004-11 Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens -

Koloniezählverfahren

DIN EN ISO 4833-2 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die

2014-05 Zählung von Mikroorganismen -

Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren

(Modifikation: Matrix Futtermittel)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

2008-07

Seite 74 von 77



DIN 10103 Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen -

1993-08 Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien

(Modifikation: Matrix Futtermittel)

DIN 10164-1 Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen;

2019-06 Bestimmung von Enterobacteriaceae; Teil 1: Spatelverfahren

(Referenzverfahren)

(Modifikation: Matrix Futtermittel)

# 2.3.2 Bestimmung der mikrobiologischen Aktivität von Vitaminen mit auxotrophen Mikroorganismen

SLMB Bestimmung von Folsäure in Lebensmitteln und Kosmetika,

Kapitel 1552.1 mikrobiologisch (Lactobacillus casei) 2000-03 (Modifikation: *Matrix Futtermittel*)

SLMB Bestimmung von Niacin und Niacinamid in Lebensmitteln und Kosmetika,

Kapitel 1553.1 mikrobiologisch (Lactobacillus plantarum) 2000-03 (Modifikation: *Matrix Futtermittel*)

SLMB Bestimmung von Calcium-d-pantothenat in Lebensmitteln und

Kapitel 1556.1 Kosmetika, mikrobiologisch (Lactobacillus plantarum)

2000-03 (Modifikation: *Matrix Futtermittel*)

#### 2.3.3 Mikrobiologische Hemmstofftests

SLMB Hemmstofftest (Screening in Muskelfleisch und Eiern)

Kapitel 1393.1 (Modifikation: *Matrix Futtermittel*)

1994-01

#### 2.4 Immunologische Untersuchungen mittels ELISA-Testkits

ASU L 00.00-129 Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Salmonellen mittels

2010-01 Immunoassay

(Modifikation: Matrix Futtermittel)

R-Biopharm AG Sandwich-Enzymimmunoassay (ELISA) zur quantitativen Bestimmung von RIDASCREEN® Gliadin Kontaminationen durch Prolamine aus Weizen (Gliadin), Roggen (Secalin)

R7001 und Gerste (Hordein) in Rohware wie Mehl (Buchweizen, Reis, Mais, 2015-10 Hafer, Teff) und Gewürzen sowie in prozessierten Lebensmitteln wie

Nudeln, Fertiggerichten, Backwaren, Wurst, Getränken und Eiscreme

(Modifikation: Matrix Futtermittel)

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Seite 75 von 77



Perkin Elmer®

Solus Salmonella ELISA

SAL-0096S 2020-10 Immunnoassay-basiertes Test-System für den Nachweis von Salmonellen

in Lebensmitteln und Umweltproben (Modifikation: *Matrix Futtermittel*)

Perkin Elmer® Immunnoassay-basiertes Test-System für den Nachweis von Listerien in

Solus Listeria ELISA LIS-0096S

LIS-0096S 2020-10 Lebensmitteln und Umweltproben (Modifikation: *Matrix Futtermittel*)

## 3 Mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

DIN EN ISO 9308-1 Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen

2014-12 Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger

Begleitflora

(Modifikation: Anwendung im Rahmen von Prüfungen zur Reinigung und Desinfektion von elektronischen Haushaltsgeräten, die mit Lebensmitteln

in Kontakt kommen, nach NSF/ANSI 4 - 2014)

DIN 10113-3 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und

1997-07 Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich -

Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit nährbodenbeschichteten

Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)

#### 4 Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

#### 4.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

PV DE02.434 Bestimmung von Schutzgas in Verpackungen

2020-02

#### 4.2 Mikrobiologische Hemmstofftests

DIN EN 1104 Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln -

2019-01 Bestimmung des Übergangs antimikrobieller Bestandteile

AATCC 100 Test Method: Antibacterial Finishes on Textile Materials

2004

ASTM E-2149-10 Standard test Method for Determining the Antimicrobial Activity of

2013 Immobilized Agents under Dynamic Contact Conditions

Gültig ab: 07.02.2023

Ausstellungsdatum: 07.02.2023

Ausstellungsdatum: 07.02.2023 Seite 76 von 77



### Verwendete Abkürzungen:

AOAC Association of Analytical Communities

ASU Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 des Lebensmittel-und

Futtermittelgesetzbuch

BAM Bacteriological Analytical Methods
DIN Deutsches Institut für Normung e. V.

EN Europäische Norm

FDA Food and Drug Administration, USA

IEC International Electrotechnical Commission

IFU International Federation of Fruit Juice Producers

IHC International Honey Commission

ISO International Organization for Standardization LFGB Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

PM DE01.xxx Hausverfahren der Intertek Food Services GmbH, Standort Bremen PV DE02.xxx Hausverfahren der Intertek Food Services GmbH, Standort Linden

SLMB Schweizer Lebensmittelbuch

VDLUFA Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten

Gültig ab: 07.02.2023 Ausstellungsdatum: 07.02.2023