

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14251-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 24.02.2023

Ausstellungsdatum: 24.02.2023

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**EUROFINS Analytik GmbH
Neuländer Kamp 1, 21079 Hamburg**

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

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

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische, sensorische, molekularbiologische, immunologische und visuelle Untersuchungen von Lebensmitteln;
physikalische, physikalisch-chemische, chemische und sensorische Untersuchungen von Futtermitteln;
ausgewählte physikalische, physikalisch-chemische, chemische, molekularbiologische und immunologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;
sensorische und visuelle 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.**

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14251-01-00

1.2 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS, FLD) **

ISO 29841 2009-03	Pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung thermischer Abbauprodukte des Chlorophyll a und a' (Pheophytin a, a' und Pyropheophytin)
DIN 10767 2015-08	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Gehaltes an Chlorogensäuren in Röstkaffee und Kaffee-Extrakt (Modifikation: <i>Anpassung der Chromatographiebedingungen</i>)
ASU L 45.00-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao (Modifikation: <i>Anpassung der Chromatographiebedingungen</i>)
ASU L 46.00-3 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC-Referenzverfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch auf alkoholische Getränke, Anpassung der Chromatographiebedingungen</i>)
AOAC 983.15 1994	Phenolische Antioxidantien in Ölen, Fetten und Butterfett (Modifikation: <i>Detektion mittels DAD mittels anderer Wellenlängen, Berechnung über internen Standard sowie Wiederfindungsrate</i>)
PV 1207 2019-03	Bestimmung von Fructose, Glucose, Saccharose, Lactose, Maltose in Lebensmitteln mittels HPLC-RID
PV 1572 2020-10	Bestimmung von BHA in Futtermittelvormischungen mit einem Fettgehalt von < 10% mittels HPLC-DAD

1.3 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Hochleistungsflüssigkeits-chromatographie (HPLC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) **

ASU L 00.00-134 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels HPLC-DAD bzw. HPLC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier mittels HPLC-MS/MS</i>)
PV 1300 2017-03	Bestimmung von Acesulfam K, Aspartam, Cyclamat, Saccharin und Sucralose in Lebensmitteln mit HPLC-MS/MS

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14251-01-00

PV 1364 Bestimmung von Steviolglycosiden als Stevioläquivalente in
2015-02 zuckerhaltigen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS

1.4 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) **

ASU L 13.03.06-1 Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Kakaobutter-
2010-01 Äquivalenten in Kakaobutter durch hochauflösende Kapillar-
Gaschromatographie (HR-GC)
(Modifikation: *automatisierte Probenvorbereitung, Anpassung der Chromatographiebedingungen*)

ASU L 13.03.06-2 Untersuchung von Lebensmitteln - Quantifizierung von
2010-01 Kakaobutter-Äquivalenten in Kakaobutter durch hochauflösende
Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC)
(Modifikation: *automatisierte Probenvorbereitung, Anpassung der Chromatographiebedingungen*)

ASU L 17.00-12 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als
1999-12 Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus
Berichtigung Brotteigen
2003-07 (Modifikation: *Anwendung auf stärkehaltige Lebensmittel, Umesterung mit methanolischer KOH*)

DGF C-VI 14 Gaschromatographie der Triacylglyceride
2008 (Modifikation: *Technische Anpassung an Geräte zur online-Derivatisierung, Anpassung der Chromatographiebedingungen*)

COI/T.20/Doc.No.32 Bestimmung der Zusammensetzung von Triacylglyceriden und der
2013-11 Zusammensetzung und des Gehalts an Diacylglyceriden mittels
Kapillargaschromatographie in pflanzlichen Ölen

PV 1629 Bestimmung der Fettsäuren und Fettsäureverteilung in
2021-06 Futtermitteln mittels GC-FID

1.5 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Gravimetrie **

DIN EN ISO 658 Ölsamen - Bestimmung des Gehaltes an Verunreinigungen
2002-08

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14251-01-00

ASU F 0009 (EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Gehaltes an Rohölen und -fetten in Futtermitteln - Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln
ASU F 0014 (EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Rohaschegehaltes in Futtermitteln - Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (Modifikation: <i>Einsatz des prepASH Gerätes von Precisa</i>)
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Anwendung auf proteinhaltige tierische Lebensmittel außer Milchprodukte</i>)
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren (Modifikation: <i>Anwendung auf feste Sojaprodukte sowie proteinhaltige tierische Lebensmittel</i>)
UNECE DDP-27 2013	Paranuskerne
PV 1588 2021-03	Bestimmung des Fettgehaltes in Fertiggerichten, Soßen und Suppen gravimetrisch
1.6 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kennzahlen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Titrimetrie **	
DIN EN ISO 3657 2020-07	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Verseifungszahl
DIN EN ISO 3961 2018-11	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Iodzahl
ASU F 0003 (EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Rohprotein- gehaltes in Futtermitteln - Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14251-01-00

ASU F 0018 (EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Chlorgehaltes aus Chloriden in Futtermitteln - Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln
ASU L 06.00-7 2014-08 Ergänzung 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Anwendung auf feste Sojaprodukte sowie proteinhaltige tierische Lebensmittel</i>)
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung (Modifikation: <i>keine Klärung mit Carrez-Reagenz</i>)
ASU L 13.00-40 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Potentiometrische Endpunktbestimmung
ASU L 17.00-6 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Anwendung auf stärkehaltige Lebensmittel, automatische Endpunkttitration, keine Klärung mit Carrez-Reagenz</i>)
PV 1570 2021-03	Bestimmung des Wassergehaltes in Gewürzen und Kräutern mittels Ofen-Verdampfung und anschließender biamperometrisch-coulometrischer Karl-Fischer-Titration

1.7 Bestimmung der Wasseraktivität in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Hygrometrie

Nordic Committee on Food Analysis No. 168 2001	Wasseraktivität - Instrumentelle Bestimmung mit dem elektronischen Hygrometer von Novasina und dem Aqua Lab-Taupunktmessgerät
PV 1632 2021-06	Bestimmung der Wasseraktivität in Futtermitteln hygrometrisch

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14251-01-00

1.8 Bestimmung von pH-Wert und Leitfähigkeit in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Elektrodenmessung **

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 (Modifikation: <i>Anwendung auf Getränke und Sirupe</i>)
ICUMSA GS -13 1994-04	Die Bestimmung der Leitfähigkeit von Asche in Rohzucker, braunem Zucker, Saft, Sirup und Melasse – Offiziell
PV 1631 2021-06	Bestimmung des pH-Wertes in Futtermitteln potentiometrisch

1.9 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Photometrie *

VO (EWG) Nr. 2568/91 Anhang IX 2019-10	Verordnung (EWG) NR. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenöl und Oliventresteröl sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung - UV-Spektrofotometrische Analyse
ICUMSA GS 2-10 2011	Bestimmung der Farbe in Weißzucker-Lösungen (Modifikation: <i>Angabe der ICUMSA Punkte</i>)
ICUMSA GS 2-18 2013	Bestimmung der Trübung von Weißzucker-Lösungen
ICUMSA GS 9-8 2011	Bestimmung der Färbung einer Zuckerlösung bei pH 7,0 mit MOPS Puffer
R-Biopharm AG Citronensäure 10 139 076 035 2017-07	UV Test zur Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln
R-Biopharm AG Lactose/D-Galactose 10 176 303 035 2017-08	UV Test zur Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14251-01-00

1.10 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Polarimetrie *

VO (EG) 152/2009
Anhang III, L
2020-11

Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermittel
- Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln -
Bestimmung des Stärkegehaltes

ASU L 18.00-6
2003-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Feinen Backwaren

ICUMSA GS 1-1
2011

Die Bestimmung der Polarisation von Rohzucker durch Polarimetrie

1.11 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Refraktometrie *

DIN EN ISO 6320
2017-07

Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Brechungsindex

ASU L 26.11.03-1
1983-05

Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion

UM Handbook H.3
1992-01

Bestimmung des Brix-Wertes mit dem Refraktometer

1.12 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Volumetrie *

DIN 10229
2000-08

Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung des Wassergehaltes - Destillationsverfahren

ASU L 53.00-10
2019-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes in Gewürzen, würzenden Zutaten und Kräutern - Wasserdampfdestillationsverfahren
(Modifikation: *matrixabhängige Einwaage*)

1.13 Bestimmung der Dichte von flüssigen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Eigenfrequenzmessung

DGF C-IV 2d
2016

Dichte - Biegeschwinger-Methode

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14251-01-00

PV 1633 Bestimmung der Dichte in Säften, Melassen, Saucen und klare
2021-06 Flüssigkeiten mit der Biegeschwinger-Methode

**1.14 Bestimmung von Metallen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels
Atomemissionsspektrometrie (AES) ****

ASU L 07.00-56 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in
2000-07 Fleischerzeugnissen
Berichtigung (Modifikation: *Anwendung auf proteinhaltige tierische*
2021-03 *Lebensmittel*)

PV 1551 Bestimmung des Natriumgehaltes in Asche von Futtermitteln
2021-06 mittels Atomemissionsspektrometrie (AES)

**1.15 Bestimmung von Farbstoffen in ausgewählten Lebensmitteln mittels
Dünnschichtchromatographie**

PV 0866 Identifizierung wasserlöslicher Farbstoffe in fett-, protein- und
2017-09 zuckerhaltigen Lebensmitteln mittels
Hochleistungsdünnschichtchromatographie (HPTLC)

1.16 Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln mittels Elektronenspinresonanz-Spektroskopie

DIN EN 1786 Lebensmittel - Nachweis von bestrahlten Knochen- bzw.
1997-03 grätenhaltigen Lebensmitteln - Verfahren mittels ESR-
Spektroskopie

1.17 Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln mittels Lumineszenzmessungen

DIN EN 1788 Lebensmittel - Thermolumineszenzverfahren zum Nachweis von
2002-01 bestrahlten Lebensmitteln, von denen Silikatminerale isoliert
werden können

DIN EN 13751 Lebensmittel - Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln mit
2009-11 Photostimulierter Lumineszenz

1.18 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels ¹H-NMR **

PV 1415 Bestimmung von 16-OMC, Kahweol und Cafestol in Roh- und
2020-12 Röstkaffee mittels ¹H-NMR

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14251-01-00

PV 1423 2016-12	Bestimmung des molaren Anteils von 1-O-Alkyl-2,3-diacyl-sn-glyceriden in Haifischleberöl mittels $^1\text{H-NMR}$
PV 1426 2017-09	Bestimmung von Taurin und Coffein in Energy Drinks und Soft Drinks mittels $^1\text{H-NMR}$
PV 1446 2016-12	Bestimmung von Trigonellin, N-Methylpyridin und Niacin in Röstkaffee mittels $^1\text{H-NMR}$

1.19 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen zur Authentizität und Qualität von flüssigen Lebensmitteln und Lebensmittelextrakten mittels $^1\text{H-NMR}$ -Spektroskopie **

PV 1429 2016-12	SGF-Profiling - Fruchtsaftanalyse (Juice Screening) mittels NMR auf Inhaltsstoffe und Kennzahlen zur Authentizität und Qualität, sowie NMR-basierte Quantifikation, ohne Datenauswertung, Probenvorbereitung und Messung nach Vorgabe der Bruker Biospin GmbH
PV 1487 2017-05	Eurofins-Profiling - Olivenölanalyse (OliveOilScreening) mittels NMR auf Inhaltsstoffe und Kennzahlen zur Authentizität und Qualität, sowie $^1\text{H-NMR}$ -basierte Quantifikation, Statistik und Chemometrie
PV 1538 2019-03	Fingerprik-Analyse zum Abgleich zweier Olivenöle mittels $^1\text{H-NMR}$

2 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und Bedarfsgegenständen

2.1 Bestimmung von Geruch, Geschmack, Äußeren Beschaffenheit, Aussehen, Konsistenz und Textur in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels einfach beschreibender Prüfungen *

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung
ASU L 00.90-14 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14251-01-00

2.2 Bestimmung von Geruch, Geschmack, Äußerer Beschaffenheit, Aussehen, Konsistenz und Textur in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels spezieller sensorischer Prüfungen *

VO (EWG) Nr. 2568/91 Anhang XII 2019-09	Verordnung (EWG) NR. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenöl und Oliventresteröl sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung - Verfahren des internationalen Olivenölrates für die organoleptische Prüfung von nativen Olivenölen
DIN EN 1230-1 2010-02	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Sensorische Analyse - Teil 1: Geruch (Modifikation: <i>Geruchsbewertung anhand eines Simulanzlebensmittels analog DIN EN 1230-2: 2018-10</i>)
DIN EN 1230-2 2018-10	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Sensorische Analyse - Teil 2: Geschmack
DIN 10955 2004-06	Sensorische Prüfung - Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel
ASU L 00.90-7 2007-12 Berichtigung 2020-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Dreiecksprüfung
DGF-C-II 1 2020	Äußere Beschaffenheit - Sensorische Prüfungen (Modifikation: <i>Anwendung auch auf Würzöle, für diese keine Kategorisierung gemäß DGF</i>)

3 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

3.1 Extraktion von DNA für molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln *

ASU L 00.00-119 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln - Nukleinsäureextraktion
Eurofins GeneScan DNA Cleaning Columns ID0538 2017-11	Reinigung von DNA mittels DNA Reinigungs-Säulen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14251-01-00

Maxwell
RSC Pure Food GMO
Authentication Kit
AS1600
2020-02

Aufreinigung aus Lebensmittel- und Futtermittelproben

3.2 Auftrennung für molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

PV 0907
2018-06

Auftrennung von DNA-Fragmenten mittels Gelelektrophorese

3.3 Qualitativer Nachweis von Allergenen und der Tierart in Lebensmitteln mittels Real-Time-PCR **

ASU L 00.00-169
2019-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis und Bestimmung von Erdnuss in Lebensmitteln mittels real-time PCR

ASU L 08.00-56
2020-02

Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Sellerie (*Apium graveolens*) in Brühwürsten mittels Real-time-PCR
(Modifikation: *Anwendung auf extrahierte genomische DNA aus Lebensmitteln*)

ASU L 08.00-65
2017-10

Untersuchung von Lebensmitteln - Simultaner Nachweis und Bestimmung von schwarzem Senf (*Brassica nigra* L.) bzw. braunem Senf (*Brassica juncea* L.), weißem Senf (*Sinapis alba*), Sellerie (*Apium graveolens*) und Soja (*Glycine max*) in Brühwürsten mittels real-time PCR
(Modifikation: *nur qualitativer Nachweis von schwarzem bzw. braunem und weißem Senf; Anwendung auf extrahierte genomische DNA aus Lebensmitteln*)

ASU L 18.00-19
2014-08

Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis und Bestimmung von Sesam (*Sesamum indicum*) in Reis- und Weizenkeksen sowie in Soßenpulver mittels real-time PCR
(Modifikation: *nur qualitativer Nachweis; Anwendung auf extrahierte genomische DNA aus Lebensmitteln*)

ASU L 18.00-20
2014-08

Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis und Bestimmung von Mandel (*Prunus dulcis*) in Reis- und Weizenkeksen sowie in Soßenpulver mittels real-time PCR
(Modifikation: *nur qualitativer Nachweis; : Anwendung auf extrahierte genomische DNA aus Lebensmitteln*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14251-01-00

PV 1258
2020-10 Nachweis von Erbsen DNA mittels qualitativer real-time PCR

PV 1263
2020-10 Nachweis von Fisch DNA mittels qualitativer real-time PCR

PV 1569
2020-09 Simultaner Nachweis von Walnuss- und Pekannuss- DNA mittels qualitativer real time PCR

4 Bestimmung von Allergenen in Lebensmitteln mittels Enzymimmunoassay (ELISA) *

Morinaga Institute of Biological Science, Inc.
ELISA Kit II
Casein M2113
2017-06 Quantitative Bestimmung von Casein in Lebensmitteln

Morinaga Institute of Biological Science, Inc.
ELISA Kit II
Hazelnut M2119
2019-09 Quantitative Bestimmung von Haselnussprotein in Lebensmitteln

Morinaga Institute of Biological Science, Inc.
ELISA Kit II
High Sensitive Peanut M2120
2019-01 Quantitative Bestimmung von Erdnussprotein in Lebensmitteln

R-Biopharm AG
RIDASCREEN® Gliadin
R7001
2015-10 Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen

Eurofins Technologies
SENSISpec ELISA Almond
HU003001/HU0030025
2019-02 Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Mandel in Nahrungsmitteln

Eurofins Ingenasa
SENSISpec INgezim Gluten R5
30.GLU.K2
2018-04 Immunoenzymatischer Sandwich-Test mit zwei Antikörpern für die quantitative Analyse von Gluten in Lebensmittelproben

5 Visuelle Prüfungen von Lebensmitteln und Lebensmittelverpackungen

DGF C-IV 9 2002	Rauchpunkt
ICUMSA GS2-11 2007	Die Bestimmung des Farbgrades von Weißzucker unter Verwendung von Braunschweig Farbtypen (Modifikation: <i>Bewertung durch zwei Personen</i>)
PV 1084 2008-01	Nachweis von chlorierten Substanzen in Lebensmittelverpackungen (Beilsteinprobe)

6 Untersuchung von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

6.1 Photometrische Bestimmung

R-Biopharm AG Lactose/D-Galactose 10 176 303 035 2017-08	Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (Einschränkung: <i>nur Bestimmung von Lactose, hier für Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)
---	--

6.2 Extraktion von DNA für molekularbiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

PV 1627 2021-05	Extraktion von DNA aus Swabs und Reinigungswassern
--------------------	--

6.3 Qualitativer Nachweis von Allergenen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels Real-Time-PCR **

ASU L 08.00-65 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Simultaner Nachweis und Bestimmung von schwarzem Senf (<i>Brassica nigra</i> L.) bzw. braunem Senf (<i>Brassica juncea</i> L.), weißem Senf (<i>Sinapis alba</i>), Sellerie (<i>Apium graveolens</i>) und Soja (<i>Glycine max</i>) in Brühwürsten mittels real-time PCR (Einschränkung: <i>nur qualitativer Nachweis von schwarzem bzw. braunem und weißem Senf</i>) (Modifikation: <i>Anwendung auf extrahierte genomische DNA aus Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</i>)
---------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14251-01-00

ASU L 18.00-19
2014-08

Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis und Bestimmung von Sesam (*Sesamum indicum*) in Reis- und Weizenkeksen sowie in Soßenpulver mittels real-time PCR
(Einschränkung: *nur qualitativer Nachweis*)
(Modifikation: *Anwendung auf extrahierte genomische DNA aus Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich*)

ASU L 18.00-20
2014-08

Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis und Bestimmung von Mandel (*Prunus dulcis*) in Reis- und Weizenkeksen sowie in Soßenpulver mittels real-time PCR
(Einschränkung: *nur qualitativer Nachweis*)
(Modifikation: *Anwendung auf extrahierte genomische DNA aus Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich*)

6.4 Extraktion für immunologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

Eurofins Technologies
Gluten Extraction in Surface swab samples
IT-G-157
2012-06

Extraktion von Gluten in Oberflächenproben (Tupfer) mit dem SENSISPEC Ingezim Gluten R5 Kit

PV 1328
2021-05

Extraktion von Proteinen aus Reinigungswässern

6.5 Bestimmung von Allergenen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels Enzymimmunoassay (ELISA) *

Morinaga Institut of Biological Science, Inc.
ELISA Kit II
Casein M2113
2017-06

Quantitative Bestimmung von Casein in Lebensmitteln
(Modifikation: *hier für Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich*)

R-Biopharm AG
Ridascreen® FAST Allergen R7001
2017-06

Abstrichmethode für die qualitative Analyse von Allergenen in der Produktionslinie oder für Laborgeräte
(Einschränkung: *hier nur für Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich, nur für die Bestimmung von Lysozym*)

R-Biopharm AG
Ridascreen® FAST Lysozym R6452
2017-06

Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Lysozym
(Modifikation: *hier für Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich*)

Gültig ab: 24.02.2023
Ausstellungsdatum: 24.02.2023

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14251-01-00

R-Biopharm AG Ridascreen® FAST Gliadin R7001 2015-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen (Modifikation: <i>hier für Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)
Eurofins Technologies SENSISpec ELISA Mandel HU0030001/HU0030025 2021-11	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Mandel (Modifikation: <i>hier für Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)

verwendete Abkürzungen:

AOAC	Association of Analytical Communities
ASU	amtliche Sammlung von Untersuchungen nach § 64 LFGB
COI	Methoden des International Olive Council
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e. V.
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
ICUMSA	International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
PV xxxxx	Hausverfahren der Eurofins Analytik GmbH
UM	United Molasses
UNECE	United Nations Economic Commission for Europe
VDLUFA	Verband deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten
ANA-MA	Arbeitsanweisung aus dem Qualitätsmanagementsystem, Hausverfahren der Eurofins Analytik GmbH