

## Deutsche Akkreditierungsstelle

### Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14257-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 30.05.2023

Ausstellungsdatum: 30.05.2023

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**Florin Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie mit beschränkter Haftung -  
Projektierung, Anlagenplanung, Verpackung  
Daimlerstraße 4, 47877 Willich**

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, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;  
mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;  
Probennahme und mikrobiologische Untersuchungen von Prozesswasser 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](http://www.dakks.de))*

**Innerhalb der mit \*\*\* gekennzeichneten Akkreditierungsbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.**

**Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.**

## **1 Lebensmittel**

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

ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren (Modifikation: <i>Anwendung des Reith-Willems Verfahren mit Zonefeld-Meyer-Mod.</i> )
ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Matrix auch Convenience, Feinkost</i> )
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren – Referenzverfahren (Modifikation: <i>Matrix auch Lebensmittel</i> )
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Matrix auch Lebensmittel</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>Matrix auch Lebensmittel</i> )
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Modifikation: <i>Matrix auch Lebensmittel</i> )
ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolin-gehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14257-01-00**

ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung (Modifikation: <i>Matrix auch Lebensmittel</i> )
ASU L 07.00-33 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Gesamtglucose (Stärke) in Fleischerzeugnissen
ASU L 26.04-1 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut (Modifikation: <i>Matrix auch Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse</i> )
ASU L 26.04-3 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut (Modifikation: <i>Matrix auch Obst-, Gemüse-, Sauerkonserven</i> )
ASU L 26.04-4 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut (Modifikation: <i>Matrix auch Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse</i> )
ASU L 26.11.03-1 1983-05	Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion
ASU L 26.11.03-3 1983-05	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark
ASU L 30.00-2(EG) 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln; Refraktometermethode zur Bestimmung des Gehalts an löslichem Trockenstoff in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse
ASU L 31.00-3 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 31.00-16 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Refraktometrisches Verfahren
R-Biopharm AG Saccharose/D-Glucose/ D-Fructose 10716260035 2017-11	UV-Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose , D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (Einschränkung: <i>Matrix nur Lebensmittel</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14257-01-00**

Richtlinie RFP Kapitel 7.1, 10.1 zuletzt geändert 1996-06-13	Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßbehältnissen durch die zuständigen Behörden (RFP), Gewichtsbestimmungen, Sonderprüfverfahren, Abtropfgewichtsprüfungen (Lebensmittel)
---	---

**1.2 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln**

ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95
ASU L 00.00-20 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln (Modifikation: <i>Anreicherung mit Salmosyst Tablette, serologische Bestätigung durch Dreizucker-Eisen-Agar und Latex-Agglutinationstest Oxoid Salmonella DR 1108, ohne Anhang D</i> )
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren
ASU L 00.00-32 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
ASU L 00.00-33 2006-09 Berichtigung 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Bacillus cereus (Modifikation: <i>Verwendung des Baccara Nährmediums</i> )
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 (Modifikation: <i>Bestätigung durch Agglutinationstest</i> )
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Modifikation: <i>zusätzliche Anwendung von Methylumbelliferylphosphat (MUP) und Eigelb-Zusatz</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14257-01-00**

ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil2: Koloniezählung bei 30°C mittels Oberflächenverfahren
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren
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 (Modifikation: <i>Matrix auch Gemüsekonserven; Anwendung des Spiralplatterverfahrens, Mac Conkey Agar Nr 3</i> )
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifikation: <i>Matrix auch Feinkost, Mischsalate, Fruchtsaft, Getreideprodukte und Fleischerzeugnisse; Anwendung des Spiralplatterverfahrens, Auswertung nach 3 Tagen</i> )
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Matrix auch Feinkostsalate; Anwendung des Spiralplatterverfahrens, anaerobe Bebrütung</i> )
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>zusätzliche Anwendung von Methylumbelliferylphosphat (MUP), TSC Agar und Eigelb-Zusatz</i> )
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Matrix auch Lebensmittel; Anwendung des Spiralplatterverfahrens</i> )

### 1.3 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

3M Deutschland GmbH 3M™ Molekulare Detektion 2 - Nachweis von Salmonella MDA2SAL96 2019-05	Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Verbindung mit dem 3M™ Molekularen Detektionssystem für angereicherte Proben aus Lebensmitteln und Futtermitteln sowie Umgebungsproben der Lebensmittelverarbeitung (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i> )
3M Deutschland GmbH 3M™ Molekulare Detektion 2 - Nachweis von Listerien MDA2LIS96 2020-12	Qualitativer Nachweis von Listeria spp. in Verbindung mit dem 3M™ Molekularen Detektionssystem für angereicherte Proben aus Lebensmitteln und Futtermitteln sowie Umgebungsproben der Lebensmittelverarbeitung (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i> )
3M Deutschland GmbH 3M™ Molekulare Detektion 2 - Nachweis von Listeria monocytogenes MDA2LMO96 2020-12	Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Verbindung mit dem 3M™ Molekularen Detektionssystem für angereicherte Proben aus Lebensmitteln und Futtermitteln sowie Umgebungsproben der Lebensmittelverarbeitung (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i> )

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

DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)
------------------------	---

### 3 Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Prozesswasser im Lebensmittelbereich \*\*\*

DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (Einschränkung: <i>Matrix nur Prozesswässer im Lebensmittelbereich</i> )
----------------------------------	--

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14257-01-00**

DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora (Einschränkung: <i>Matrix nur Prozesswässer im Lebensmittelbereich</i> )
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken; Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration (Einschränkung: <i>Matrix nur Prozesswässer im Lebensmittelbereich</i> )
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen (Einschränkung: <i>Matrix nur Prozesswässer im Lebensmittelbereich</i> )

**verwendete Abkürzungen:**

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
RFP	Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßbehältnissen durch die zuständigen Behörden