

## Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

### Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14264-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 16.04.2021

Ausstellungsdatum: 16.04.2021

Urkundeninhaber:

**Institut Heidger KG**  
**Novianderweg 24, 54518 Osann-Monzel**

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische, sensorische und mikroskopische Untersuchungen zur Bestimmung von Rückständen, Kontaminanten, Zusatzstoffen und Inhaltsstoffen in Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, alkoholische und alkoholfreie Getränke einschl. Fruchtsäfte sowie Essig**

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.

Innerhalb der mit \*\* gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

*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.*

*Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH (DAkKS) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/content/datenbank-akkreditierter-stellen>*

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14264-01-00

**1 Photometrische Bestimmungen von Inhaltsstoffen und Färbung in Wein, weinhaltigen Getränken, aromatisierten Getränken, weinähnlichen Getränken, Likören, Perlwein, Schaumwein, Spirituosen, Fruchtsaft, Essig und anderen alkoholhaltigen Getränken und deren Halberzeugnisse und Ausgangsmaterialien zur Herstellung \*\***

P1 009 03 2015-11	Bestimmung der Gesamtphenole in Getränken mittels Photometrie
P1 010 04 2018-03	Bestimmung der Cyanide in Getränken und Essigen mittels Photometrie
P1 016 01 2016-07	Bestimmung des Bentonit- und Klärsalzbedarfs in Wein und weinähnlichen Flüssigkeiten mittels Photometrie
P2 008 03 2015-08	Bestimmung der Farbpunktzahl in Wein und weinähnlichen Flüssigkeiten mittels Photometrie
P2 063 01 2015-09	Bestimmung der Farbeinheiten in Bier mittels Photometrie
P2 064 02 2017-08	Bestimmung der Bittereinheiten in Bier mittels Photometrie

**2 Titrimetrische Bestimmungen von Säuren in Wein, weinhaltigen Getränken, aromatisierten Getränken, weinähnlichen Getränken, Likören, Perlwein, Schaumwein, Spirituosen, Fruchtsaft, Essig und anderen alkoholhaltigen Getränken und deren Halberzeugnisse und Ausgangsmaterialien zur Herstellung \*\***

ASU L 31.00-8 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Formolzahl von Frucht- und Gemüsesäften
P1 004 08 2018-09	Bestimmung der titrierbaren Säuren in Wein, Schaumwein und ähnlichen Getränken mittels Titration (Gesamtsäure, pH-Wert)
P1 005 07 2018-08	Bestimmung der schwefligen Säure in Wein, Schaumwein und ähnlichen Getränken mittels Jodometrie (Freies SO <sub>2</sub> , Gesamt-SO <sub>2</sub> , Reduktone)
P1 013 05 2018-03	Bestimmung der schwefligen Säure in Getränken und Essigen nach Destillation
P1 024 03 2018-03	Bestimmung des Gesamtschwefelgehaltes in Festsubstanzen nach Destillation

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14264-01-00

P1 027 01 Bestimmung der titrierbaren Gesamtsäure und des pH-Werts in  
2017-07 hochviskosen Produkten

**3 Gravimetrische Bestimmungen von Inhaltsstoffen in Wein, weinhaltigen Getränken, aromatisierten Getränken, weinähnlichen Getränken, Likören, Perlwein, Schaumwein, Spirituosen, Fruchtsaft, Essig und anderen alkoholhaltigen Getränken und deren Halberzeugnisse und Ausgangsmaterialien zur Herstellung \*\***

P1 029 01 Bestimmung Gesamt-Trockenextraktes in Getränken und Essigen  
2017-08 mittels Moisture-Analyzer HB43 von Mettler Toledo

P2 014 03/AS-321-05A 2009 Sulfate (Gravimetrie) in Wein und anderen Getränken  
2019-08

P2 025 01 Qualitativer Nachweis und Bestimmung von Metaweinsäure in Wein  
2016-08 und Schaumwein mittels Fällung

P1 022 00 Bestimmung Wassergehalt in Getränken und Essigen mittels Moisture  
2013-05 Analyzer HB43 von Mettler Toledo

**4 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Wein, weinhaltigen Getränken, aromatisierten Getränken, weinähnlichen Getränken, Likören, Perlwein, Schaumwein, Spirituosen, Fruchtsaft, Essig und anderen alkoholhaltigen Getränken und deren Halberzeugnisse und Ausgangsmaterialien zur Herstellung**

P1 028 00 Bestimmung von Ethanol in alkoholhaltigen Getränken nach  
2016-05 Wasserdampfdestillation

P1 014 03 Bestimmung des Überdrucks (CO<sub>2</sub>) in schäumenden Getränken mittels  
2018-03 Aphrometer

P1 019 01 Bestimmung des CO<sub>2</sub>-Gehaltes in Wein mittels Carbo QC  
2018-03

P2 026 01 Überprüfung der Weinsteinstabilität in Wein (Sättigungstemperatur)  
2016-08

**5 Bestimmung von Rückständen, Kontaminanten, Zusatzstoffen und Inhaltsstoffen mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (RID, DAD) in Wein, weinhaltigen Getränken, aromatisierten Getränken, weinähnlichen Getränken, Likören, Perlwein, Schaumwein, Spirituosen, Fruchtsaft, Essig und anderen alkoholhaltigen Getränken und deren Halberzeugnisse und Ausgangsmaterialien zur Herstellung \*\***

ASU L 31.00-20 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree - HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung
P1 003 05 2018-03	Bestimmung von Zucker und Alkohol in Getränken mittels HPLC-RID
P1 006 06 2018-03	Bestimmung der organischen Säuren in Getränken und Essigen mittels HPLC-DAD
P1 007 05 2017-09	Bestimmung von Ethylenglykol und Diethylenglykol in Wein und anderen Getränken mittels HPLC-RID
P1 018 02 2018-03	Bestimmung von Ethanol in alkoholfreien Getränken mittels HPLC-RID
P1 020 02 2018-03	Bestimmung von Oxalsäure, Bernsteinsäure, Fumarsäure und Gluconsäure in Getränken mittels HPLC-DAD
P1 021 03 2018-03	Bestimmung von Nitrat in Wasser, Wein und anderen Getränken mittels HPLC-DAD
P2 007 03 2015-08	Bestimmung der Anthocyanzusammensetzung in Wein und weinhaltigen Getränken mittels HPLC-DAD
P2 009 04 2015-08	Bestimmung von synthetischen Farbstoffen in Wein und ähnlichen Flüssigkeiten mittels HPLC-DAD
P2 010 03 2015-08	Bestimmung von Malvidin-3,5-diglucosid (Malvin) in Wein und weinähnlichen Flüssigkeiten mittels HPLC-DAD
P2 028 03 2015-09	Nachweis und Bestimmung von Cumarin in Getränken mittels HPLC-DAD
P2 029 02 2015-08	Nachweis und Bestimmung von Glycyrrhizinsäure in Spirituosen und anderen alkoholischen Getränken mittels HPLC-DAD
P2 031 02 2015-08	Nachweis und Bestimmung von Furfural und Hydroxymethylfurfural in Getränken und Essigen HPLC-DAD

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14264-01-00**

P2 032 03 2018-03	Nachweis und Bestimmung von Konservierungsstoffen in Getränken und Essigen mittels HPLC-DAD
P2 035 01 2016-08	Bestimmung von monomeren und oligomeren Proanthocyanidinen (OPCs) in Getränken mittels HPLC-DAD
P2 043 01 2015-08	Bestimmung von Styrol in Getränken und Essigen mittels HPLC-DAD
P2 075 00 2015-08	Nachweis und Bestimmung von Coffein und Theobromin in alkoholischen und nicht alkoholischen klaren Getränken mittels HPLC-DAD
P2 084 00 2018-04	Nachweis und Bestimmung von Chinin und Glycyrrhizinsäure in Spirituosen und Erfrischungsgetränken mittels HPLC-DAD
P2 085 00 2019-08	Quantitative Bestimmung von Zuckern in Spirituosen, Bier und alkoholhaltigen Mischgetränken mittels HPLC-RID

**6 Bestimmung von Rückständen, Kontaminanten, Zusatzstoffen und Inhaltsstoffen mittels LC-MS/MS in Wein, weinhaltigen Getränken, aromatisierten Getränken, weinähnlichen Getränken, Likören, Perlwein, Schaumwein, Spirituosen, Fruchtsaft, Essig und anderen alkoholhaltigen Getränken und deren Halberzeugnisse und Ausgangsmaterialien zur Herstellung \*\***

P2 040 05 2015-09	Bestimmung von Ochratoxin A (OTA), Natamycin, Resveratrol, Cumarin, Konservierungsstoffen, Vanillin, Ethylvanillin und Piperonal in Wein, weinähnlichen Flüssigkeiten, Essigen, Bier und Spirituosen mittels LC-MS Triplequad
P2 048 03 2020-05	Bestimmung von biogenen Aminen in Getränken und Essigen mittels LC-MS Triplequad
P2 055 00 2012-05	Bestimmung von Süßstoffen in Getränken und Essigen mittels LC-MS Triplequad
P2 059 02 2015-09	Bestimmung von Pflanzenschutzmitteln in Getränken und Essigen mittels LC-MS/MS
P2 079 00 2016-09	Quantitative Bestimmung von Triacetin in Wein u. ä. mittels LC-MS/MS
P2 080 00 2016-09	Quantitative Bestimmung von Anisylaceton in Glühwein und Aroma-Konzentraten mittels LC-MS/MS



Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14264-01-00

**10 Bestimmung von Rückständen, Kontaminanten, Zusatzstoffen und Inhaltsstoffen mittels GC-MS in Wein, weinhaltigen Getränken, aromatisierten Getränken, weinähnlichen Getränken, Likören, Perlwein, Schaumwein, Spirituosen, Fruchtsaft, Essig und anderen alkoholhaltigen Getränken und deren Halberzeugnisse und Ausgangsmaterialien zur Herstellung \*\***

P2 006 04 2018-03	Bestimmung von cyclischen Diglycerinen und 3-Methoxy-1,2-propandiol in Wein und weinähnlichen Getränken mittels GC-MSD
P2 012 04 2016-07	Bestimmung höherer Alkohole und Ester in alkoholischen Getränken mittels GC-MS
P2 015 04 2018-03	Bestimmung von Ethylcarbammat (Urethan) in Spirituosen und Wein mittels GC-MS
P2 016 05 2016-07	Halbquantitative Bestimmung flüchtiger Inhaltsstoffe und Kontaminanten in Spirituosen mittels SPME-GC-MS
P2 018 01 2015-09	Bestimmung von 4-Ethylphenol und 4-Ethylguaiacol in Wein und ähnlichen Getränken mittels SPME GC-MS
P2 021 01 2016-07	Bestimmung von 2-Aminoacetophenon in Wein und ähnlichen Getränken mittels SPME GC-MS
P2 022 04 2015-08	Bestimmung von Glykolen und anderen Parametern in Wein und anderen Getränken mittels GC-MS
P2 023 04 2017-03	Bestimmung von Aromen nach Aromenverordnung in Spirituosen mittels GC-MS
P2 044 03 2016-09	Bestimmung der Aromastoffe in Wein und weinähnlichen Flüssigkeiten mittels GC-MS
P2 062 01 2015-09	Bestimmung von Benzol in Getränken mittels SPME-GC-MS
P2 065 01 2015-09	Quantitative Bestimmung von Diacetyl in Getränken mittels SPME-GC-MS
P2 074 00 2015-07	Bestimmung von Methyleugenol in Spirituosen und ähnlichen Getränken mittels GC-MS
P2 077 00 2016-07	Quantitative Bestimmung von Quercus-Lactonen in Wein und Spirituosen mittels HS-SPME-GC-MS

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14264-01-00

**11 Bestimmung von Rückständen, Kontaminanten, Zusatzstoffen und Inhaltsstoffen mittels GC-MS/MS in Wein, weinhaltigen Getränken, aromatisierten Getränken, weinähnlichen Getränken, Likören, Perlwein, Schaumwein, Spirituosen, Fruchtsaft, Essig und anderen alkoholhaltigen Getränken und deren Halberzeugnisse und Ausgangsmaterialien zur Herstellung \*\***

P2 019 03 Bestimmung von Anisole in Getränken und Essigen mittels SPME GC-  
2015-08 MS/MS

P2 076 02 Quantitative Bestimmung von Weichmachern in Spirituosen und  
2020-08 anderen klaren Getränken mittels GC-MS/MS

**12 Infrarotspektroskopische Untersuchungen von Inhaltsstoffen, pH-Wert und Dichte in Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen, Essig und Fruchtsäften \*\***

P1 001 03 Bestimmung von Dichte und Alkohol in Getränken inkl. Wein und Essig  
2015-10 sowie in deren Ausgangsprodukten mittels Biegeschwinger,  
Refraktometer und NIR

P1 017 01 Bestimmung von Alkohol, Zucker, Gesamtsäure, organischen Säuren,  
2016-08 pH-Wert und Dichte in Getränken und Essigen mittels FTIR.

P2 082 00 Bestimmung von Alkohol in Getränken mittels Alcolyzer (NIR)  
2017-05

**13 Sensorische Untersuchung von Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen, Essig, Bier und anderen Flüssigkeiten**

P1 011 05 Sensorische Prüfung von Getränken sowie Essig  
2020-01

**14 Mikroskopische Untersuchung zur Bestimmung von Trübungen und sonstigen Partikeln in Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen, Essig, Fruchtsäften, Bier, anderen Flüssigkeiten**

P3 001 03 Mikroskopische Untersuchung von Trübungen und sonstigen  
2016-10 unbekanntem Partikeln in Getränken und Essigen



Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14264-01-00

**15 Bestimmung von Rückständen mittels ELISA in Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen, Essig, Fruchtsäften, Bier, anderen Flüssigkeiten \***

R-Biopharm AG RIDASCREEN®FAST Casein Art. Nr. R4612	Bestimmung von Casein-Rückständen mit ELISA im Mikrotiterplattensystem in Getränken und Essigen mittels Photometrie
-----------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

R-Biopharm AG RIDASCREEN®FAST Ei / Egg Protein Art. Nr. R6402	Bestimmung von Volleipulver-Rückständen mit ELISA im Mikrotiterplattensystem in Getränken und Essigen mittels Photometrie
---------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

R-Biopharm AG RIDASCREEN®FAST Ei / Egg Protein Art. Nr. R6402	Bestimmung von Lysozym-Rückständen mit ELISA im Mikrotiterplattensystem in Getränken und Essigen mittels Photometrie
---------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**16 Quantifizierung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten in alkoholischen und alkoholfreien Flüssigkeiten, wasserlöslichen Substanzen und Substanzen, die mit organischen Lösungsmitteln mischbar sind, mittels NMR-Spektroskopie \*\***

P2 066 01 2018-07	Quantitative NMR-Spektroskopie der Inhalts- und Zusatzstoffe alkoholhaltiger Flüssigkeiten
----------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------

P2 067 01 2018-07	Quantitative NMR-Spektroskopie von Inhalts- und Zusatzstoffen alkoholfreier Flüssigkeiten
----------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------

P2 068 01 2018-07	Quantitative NMR-Spektroskopie von wasserlöslichen Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kontaminanten in Matrices, die mit Wasser mischbar sind oder in Wasser löslich sind
----------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

P2 069 01 2018-07	Quantitative NMR-Spektroskopie von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kontaminanten in Matrices, die mit organischen Lösungsmitteln mischbar oder darin löslich sind
----------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

P2 070 01 2018-07	Metabolomische Auswerteverfahren von NMR-Spektren durch Detektion der Inhalts- und Zusatzstoffe sowie der Kontaminanten zur Probendifferenzierung in wässrigen und wasserlöslichen Matrices sowie in organischen Lösungsmitteln löslichen Matrices
----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14264-01-00**

**verwendete Abkürzungen:**

EN	Europäische Norm
DIN	Deutsches Institut für Normung
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
FID	Flammenionisationsdetektor
HPLC	Hochleistungsflüssigkeitschromatographie
IC	Ionenaustauschchromatographie
ICP-OES	optische Emissionsspektrometrie mittels induktiv gekoppeltem Plasma
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LC	Flüssigkeitschromatographie
MS	Massenspektrometrie
OIV	International Organisation of vine und wine
PX XXX XX	Hausverfahren der Institut Heidger KG
SPME	Festphasenmikroextraktion