

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 29.09.2023

Ausstellungsdatum: 29.09.2023

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

NSF Erdmann Analytics GmbH
Amselweg 5, 33378 Rheda-Wiedenbrück

mit den Standorten

NSF Erdmann Analytics GmbH
Amselweg 5, 33378 Rheda-Wiedenbrück

NSF Erdmann Analytics GmbH
Amselweg 1, 33378 Rheda-Wiedenbrück

NSF Erdmann Analytics GmbH
Amselweg 12, 33378 Rheda-Wiedenbrück

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

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

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

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, immunologische, molekularbiologische, sensorische und mikroskopische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln; Probenahme und histologische Untersuchungen von Lebensmitteln; physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen; Probenahme, mikrobiologische, immunologische und molekularbiologische Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebens- und Futtermittelbereich
*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.*

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.

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

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02

1 Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

1.1 Probenahme

DIN EN ISO 17604
2015-12 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Probenahme von Schlachtierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung
(Modifikation: *auch für molekularbiologische und immunologische Untersuchungen*)

DIN EN ISO 18593
2018-10 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen

1.2 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

1.2.1 Probenvorbereitung

DIN EN ISO 6887-3
2020-12 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen
Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen

DIN EN ISO 6887-4
2017-07 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen -
Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen

DIN EN ISO 6887-5
2011-01 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen -
Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

ASU L 06.00-16
2019-07 Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2:
Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-2, Juli 2017)

1.2.2 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion *

ISO 4831 2006-08	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Bakterien - MPN-Verfahren
ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Bakterien - Koloniezählverfahren
ISO 15213 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfid-reduzierenden Bakterien
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C
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
DIN ISO 16649-2 2020-12	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: <i>Spatel- anstelle von Gussplattenverfahren</i>)
DIN ISO 21528-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae
DIN EN ISO 4833-1 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
DIN EN ISO 4833-2 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen -

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02

Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.

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 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 10273 2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen Yersinia enterocolitica
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
DIN EN ISO 21567 2005-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp.
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (Modifikation: <i>Spatelverfahren, Bebrütung anaerob, ohne Subkultur</i>)
ASU L 00.00-55 2022-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen
USP 40 (61) 2017-12	Mikrobiologische Untersuchung von unsterilen Produkten: Mikrobielle Auszählungstests (Einschränkung: <i>hier nur für Nahrungsergänzungsmittel und Lebensmittel für besondere Zwecke</i>)
USP 40 (62) 2017-12	Mikrobiologische Untersuchung von unsterilen Produkten: Tests auf bestimmte Mikroorganismen (Einschränkung: <i>hier nur für Nahrungsergänzungsmittel und Lebensmittel für besondere Zwecke</i>)
USP 40 (2021) 2017-12	Mikrobielle Auszählungstests – Ernährungs- und Nahrungsergänzungsmittel

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02

USP 40 (2022) 2017-12	Mikrobiologische Verfahren zum Nachweis der Abwesenheit von spezifizierten Mikroorganismen – Nahrungsergänzungsmittel und Diätetika
Biomérieux ALOA ONE DAY AES 10/03-09/00 2019-06	Horizontales Verfahren für den Nachweis von <i>Listeria</i> spp. und <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln und Umgebungsproben
Biomérieux Bacillus cereus Rapid Agar BACARA AES 10/10-07/10 2022-06	Zählung von <i>Bacillus cereus</i> in Lebens- und Futtermitteln
Biomérieux CampyFood Agar method (CFA) BIO 12/30-5/10 2018-07	CampyFood-Agar-Methode (CFA) zum Nachweis von <i>Campylobacter</i> spp. in rohen Fleischprodukten, Produkten auf Fleischbasis und Umweltproben aus der Produktion
Biomérieux CampyFood Agar method 2009LR28 2018-12	Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. in Geflügelfleischprodukten, Fleischprodukten und Umfeldproben
Biomérieux REBECCA base & REBECCA+EB AES10/06-01/08 2023-01	Zählung von β -glucuronidase positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebens- und Futtermitteln (Modifikation: <i>auch Umfeldproben</i>)
Biomérieux REBECCA+EB AES10/07-01/08 2023-01	Zählung von Enterobacteriaceae in Lebens- und Futtermitteln (Modifikation: <i>auch Umfeldproben</i>)
ThermoFisher Salmonella PreciS (UNI 03/06-12/07) 2021-05	Salmonella PreciS für den Nachweis von <i>Salmonella</i> spp in Lebens- und Futtermitteln und Umgebungsproben
TM40976-25 2023-01	Verfahren zum Nachweis von ESBL-bildenden Enterobacteriaceae in Fleisch
TM41119-13 2022-09	Bestimmung von mesophilen aeroben Sporenbildnern in Lebensmitteln (<i>Bacillus</i> spp.)

1.2.3 Nachweis von pharmakologisch wirksamen Substanzen in Frischfleisch

R-Biopharm AG Premi®Test 25 R3925 2015-10	Screening-Test für die Detektion von Antibiotikarückständen in Lebens- und Futtermitteln (Einschränkung: nur Matrix Frischfleisch)
--	---

1.2.4 Identifizierung von Bakterien mittels massenspektrometrischer Verfahren (MALDI-TOF) in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie in Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion

MALDI Biotyper 2021-07	Alternativverfahren für die Bestätigung von <i>Campylobacter spp.</i> , <i>Listeria spp.</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Salmonella spp.</i> mit MBT Compass Library 9 8468 MSP Library (Einschränkung: Matrix hier nur Lebensmittel, Futtermittel und Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion)
---------------------------	--

1.3 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion

1.3.1 Nachweis von Bakterien, Tierarten und Allergenen tierischen Ursprungs mittels Singleplex Real-Time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion **

ASU L 00.00-52 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Polymerase-Kettenreaktion (Einschränkung: Matrix hier nur tierische Lebensmittel und Umfeldproben; keine Probenahme und kein Probentransport)
---------------------------	---

Bio-Rad Laboratories iQ-Check® Salmonella II Kit 3578123 2015-02	Qualitativer Nachweis von <i>Salmonella spp.</i> mittels real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion) (Modifikation: Verwendung einer 1:4 statt 1:10 Verdünnung)
---	--

Bio-Rad Laboratories iQ-Check® Listeria spp. Kit 3578113 2015-02	Test zum Nachweis von <i>Listeria spp.</i> in Lebensmittel- und Umweltproben durch Real-Time PCR (Modifikation: Matrix auch Futtermittel)
---	--

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02

<p>Bio-Rad Laboratories iQ-Check® Listeria monocytogenes II Kit 3578124 2015-02</p>	<p>Test zum Nachweis von Listeria spp. In Lebensmittel- und Umweltproben durch Real-Time PCR (Modifikation: <i>Matrix auch Futtermittel</i>)</p>
<p>Bio-Rad Laboratories iQ-Check® E. coli O157:H7 Kit 3578114 2015-02</p>	<p>Test zum Nachweis von Escherichia coli O157:H7 In Lebensmittel- und Umgebungsproben durch Real-Time PCR (Modifikation: <i>Matrix auch Futtermittel und Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion</i>)</p>
<p>Primerdesign™ Ltd. Clostridium estertheticum triosephosphate isomerase (tpi) gene genesig® Advanced Kit HB 10.03.11 2018-11</p>	<p>Qualitativer und quantitativer Nachweis des Clostridium estertheticum tpi-Gens mittels real-time PCR in jeglichen Prüfobjekten (Einschränkung: <i>hier nur qualitativer Nachweis</i>)</p>
<p>Bio-Rad Laboratories iQ-Check® STEC VirX Kit 3578139 2015-05</p>	<p>Test für den Nachweis von Virulenzgenen in Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli durch Real-time PCR (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion</i>)</p>
<p>USDA MLG 4.10 2019-02</p>	<p>Isolierung und Identifizierung von Salmonellen aus Fleisch, Geflügel, pasteurisierten Eiern und siluriformen (Fisch-)Produkten sowie aus Tierkörpern und Kratzschwämmen</p>
<p>USDA MLG 8.11 2019-02</p>	<p>Isolierung und Identifizierung von Listeria monocytogenes aus rotem Fleisch, Geflügel, verzehrfertigen Fisch- und Eiprodukten sowie aus Umfeldproben</p>
<p>GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First-Duck PCR Kit 10001246 2019-11</p>	<p>Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Enten-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln (Modifikation: <i>Matrix auch Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion</i>)</p>
<p>GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First-Ruminant PCR Kit 10001297 2019-11</p>	<p>Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Wiederkäuer-DNA in Futtermitteln (EU-Methode) und Lebensmitteln (Modifikation: <i>Matrix auch Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion</i>)</p>
<p>Congen Biotechnologie GmbH</p>	<p>Qualitativer und/oder quantitativer Nachweis von DNA aus Crustaceen gemäß VO (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR</p>

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02

<p>SureFood® Allergen Crustaceans S3612 2019-08</p>	<p>in Lebensmitteln und Umfeldproben (Modifikation: <i>hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel</i>)</p>
<p>Congen Biotechnologie GmbH SureFood® Allergen Molluscs S3613 2019-04</p>	<p>Qualitativer Nachweis von DNA aus Mollusken gemäß VO (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben (Modifikation: <i>Matrix auch Futtermittel</i>)</p>
<p>Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN Fish S3610 2019-08</p>	<p>Qualitativer und / oder quantitativer Nachweis von DNA aus Fisch gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben (Modifikation: <i>hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel</i>)</p>
<p>KA02-PV-01-17-Mo 2018-09</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Elch-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR (Einschränkung: <i>Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion</i>)</p>
<p>KA02-PV-02-17-Mo 2018-09</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Pferd- & Esel- & Zebra-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR (Einschränkung: <i>Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion</i>)</p>
<p>KA02-PV-03-17-Mo 2018-09</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Hirsch-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR (Einschränkung: <i>Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion</i>)</p>
<p>KA02-PV-04-17-Mo 2018-09</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Huhn-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR (Einschränkung: <i>Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion</i>)</p>
<p>KA02-PV-05-17-Mo 2018-09</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Kamel-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR</p>

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02

(Einschränkung: Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion)

KA02-PV-06-17-Mo 2018-09	Qualitativer Nachweis von Pute-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR <i>(Einschränkung: Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion)</i>
KA02-PV-07-17-Mo 2018-09	Qualitativer Nachweis von Reh-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR <i>(Einschränkung: Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion)</i>
KA02-PV-08-17-Mo 2018-09	Qualitativer Nachweis von Rind-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR <i>(Einschränkung: Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion)</i>
KA02-PV-09-17-Mo 2018-09	Qualitativer Nachweis von Schaf-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR <i>(Einschränkung: Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion)</i>
KA02-PV-10-17-Mo 2018-09	Qualitativer Nachweis von Schwein-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR <i>(Einschränkung: Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion)</i>
KA02-PV-11-17-Mo 2018-09	Qualitativer Nachweis von DNA tierischen Ursprungs in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR <i>(Einschränkung: Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion)</i>
KA02-PV-19-17-Mo 2018-09	Qualitativer Nachweis von Wasserbüffel-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR <i>(Einschränkung: Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion)</i>

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02

KA02-PV-20-17-Mo
2018-09

Qualitativer Nachweis von Ziege-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR
(Einschränkung: Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion)

KA02-PV-02-18-Mo
2019-08

Quantitativer QPCR-Nachweis von Schwein und Rind in Hackfleisch

1.3.2 Nachweis des Geschlechts mittels multiplex real-time PCR in Lebensmitteln

KA02-PV-07-12-Mo
2013-03

Geschlechtsbestimmung in Rind- und Schweinefleisch mittels real-time PCR in Lebensmitteln sowie von Umgebungsproben

1.3.3 Nachweis von Pflanzenarten und pflanzlichen Allergenen mittels Singleplex Real-Time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion**

Congen Biotechnologie
GmbH
SureFood® ALLERGEN
Soya
S3601
2019-04

Qualitativer und/oder quantitativer Nachweis von DNA aus Soja gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
(Modifikation: Matrix auch Futtermittel)

Congen Biotechnologie
GmbH
SureFood® ALLERGEN
Hazelnut
S3602
2019-04

Qualitativer und/oder quantitativer Nachweis von DNA aus Haselnuss gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
(Einschränkung: Hier nur qualitativer Nachweis, Modifikation: Matrix auch Futtermittel)

Congen Biotechnologie
GmbH
SureFood® ALLERGEN
Peanut
S3603
2018-01

Qualitativer und/oder quantitativer Nachweis von DNA aus Erdnuss gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
(Modifikation: hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel)

Congen Biotechnologie
GmbH
SureFood® ALLERGEN
Celery
S3605

Qualitativer und/oder quantitativer Nachweis von DNA aus Sellerie gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
(Modifikation: hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02

2019-02

Congen Biotechnologie GmbH
SureFood® ALLERGEN
Walnut
S3607
2018-01

Qualitativer und/oder quantitativer Nachweis von DNA aus Walnuss gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
(Modifikation: *hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel*)

Congen Biotechnologie GmbH
SureFood® ALLERGEN
Sesame
S3608
2019-07

Qualitativer und/oder quantitativer Nachweis von DNA aus Sesam gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
(Modifikation: *hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel*)

Congen Biotechnologie GmbH
SureFood® ALLERGEN
Mustard
S3609
2019-02

Qualitativer und/oder quantitativer Nachweis von DNA aus gelbem, braunem und schwarzem Senf gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
(Modifikation: *Matrix auch Futtermittel*)

Congen Biotechnologie GmbH
SureFood® ALLERGEN Lupin
S3611
2018-01

Qualitativer und/oder quantitativer Nachweis von DNA aus Lupinen gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
(Modifikation: *hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel*)

Congen Biotechnologie GmbH
SureFood® ALLERGEN
Pistachio
S3614
2018-01

Qualitativer und/oder quantitativer Nachweis von DNA aus Pistazien gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
(Modifikation: *hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel*)

GEN-IAL GmbH
GEN-IAL® First-Almond PCR Kit
10001250
2019-11

Realtime PCR-Kit zum Nachweis von Mandel-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln
(Modifikation: *Matrix auch Umfeldproben*)

KA02-PV-12-17-Mo
2018-09

Qualitativer und quantitativer Nachweis von Sellerie-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können, mittels real-time PCR

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02

KA02-PV-13-17-Mo 2018-10	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Soja-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können, mittels real-time PCR
KA02-PV-17-17-Mo 2018-09	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Pflanzen-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können, mittels real-time PCR

1.3.4 Nachweis von Gentechnisch Veränderten Organismen (GVO) mittels singleplex real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion**

GEN-IAL GmbH genControl® RT CaMVirus Kit 10001280 2019-11	Kitsystem für den Nachweis von Blumenkohl-Mosaik-Virus mit TaqMan®-Sonden in Lebens- und Futtermitteln (Modifikation: <i>Matrix auch Umfeldproben</i>)
KA02-PV-02-19-Mo 2019-05	Quantitativer Nachweis von LL-Soja-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können, mittels real-time PCR
KA02-PV-03-19-Mo 2019-06	Qualitativer QPCR-Nachweis von cry1Ab/Ac-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können, mittels real-time PCR
KA02-PV-04-19-Mo 2019-07	Qualitativer QPCR-Nachweis von pat-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können, mittels real-time PCR
KA02-PV-14-17-Mo 2017-11	Qualitativer Nachweis von 35s-; NOS- und FMV-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können, mittels real-time PCR
KA02-PV-15-17-Mo 2018-09	Quantitativer Nachweis von RR-Soja-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können mittels real-time PCR
KA02-PV-16-17-Mo 2018-09	Quantitativer Nachweis von RRY-Soja-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können mittels real-time PCR

1.3.5 Qualitativer Nachweis von Gentechnisch Veränderten Organismen (GVO) mittels multiplex real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion

KA02-PV-05-19-Mo 2019-09	Qualitativer Triplex-QPCR-Nachweis von 35s-, NOS- und CTP2-CP4-EPSPS-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können mittels real-time PCR
-----------------------------	--

1.4 Immunologische Untersuchungen in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion

1.4.1 Nachweis von Rückständen pharmakologisch wirksamer Substanzen, Bakterientoxinen, Risikomaterial und Allergenen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion*

NEOGEN Europe Ltd. Veratox® for Total Milk Allergen 8470 2018-04	Veratox® for Total Milk Allergen, Quantitative Test - Qualitativer und quantitativer Nachweis von Gesamtmilch mittels ELISA in Lebensmitteln (Modifikation: <i>Matrix auch Futtermittel</i>)
---	---

NEOGEN Europe Ltd. Veratox® for Egg Allergen 8450 2018-05	Veratox® for Egg Allergen, Quantitative Test - Qualitativer und quantitativer Nachweis von Hühnereiprotein mittels ELISA in Lebensmitteln (Modifikation: <i>Matrix auch Futtermittel und Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion</i>)
--	---

R-Biopharm AG RIDASCREEN® Gliadin R7001 2015-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen in Lebensmitteln (Modifikation: <i>Matrix auch Futtermittel und Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion</i>)
--	--

R-Biopharm AG RIDASCREEN® Gliadin competitive R7021 2016-09	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Peptidfragmenten der Gliadine und verwandter Prolamine in fermentierten bzw. hydrolysierten Lebensmitteln
--	---

R-Biopharm AG RIDASCREEN® Tetracyclin R3505 2015-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Tetracyclin in Milch, Milchpulver, Käse, Butter, Honig, Fleisch, Wurst, Fisch, Shrimps und Vollei
--	---

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02

R-Biopharm AG RIDASCREEN® SET A, B, C, D, E R4101 2017-06	Enzymimmunoassay zur Identifikation der Staphylokokken Enterotoxine A, B, C, D und E in Lebensmitteln und Bakterienkulturen (Einschränkung: hier nur für Lebensmittel)
R-Biopharm AG RIDASCREEN® Risk Material 10/5 R6703 2010-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Risikomaterial (ZNS) in / auf rohem Fleisch sowie auf kontaminierten Oberflächen
R-Biopharm AG RIDASCREEN® Risk Material R6701 2010-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Risikomaterial (ZNS) in prozessierten (erhitzten) Fleisch- und Wurstwaren

1.4.2 Nachweis von Tierarten Enzymimmunoassay (ELISA) in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Milch *

ELISA Technologies, Inc. ELISA-TEK®COOKED MEAT SPECIES KIT, 5106*1 2018-01	Zum qualitativen Nachweis des Gehalts an Tierarten in gekochten und konservierten Fleisch- und Geflügelprodukten mittels Enzym-Linked ImmunoSorbent Assay (ELISA)
ELISA Technologies, Inc. ELISA-TEK®RAW MEAT SPECIES KIT, 5105*1 2015-05	Zum qualitativen Nachweis des Speziesgehalts in ungekochtem Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Enzyme-Linked ImmunoSorbent Assay (ELISA)

1.4.3 Nachweis der Weizenart mittels Lateral-Flow-Test

R-Biopharm AG DUROTEST® S RBRP10 2013-12	Nachweis von Verfälschungen mit Nicht-Durum-Weizen in Hartweizen (Durum-Weizen) mittels Immunblot
---	---

1.5 Sensorische und mikroskopische Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln

VO (EU) 152/2009 Anhang VI Zuletzt geändert	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für
---	--

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02

03.05.2017	die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysenmethoden zur Bestimmung der Bestandteile tierischen Ursprungs bei der amtlichen Untersuchung von Futtermitteln - Lichtmikroskopie
ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Modifikation: <i>bauliche Einschränkung des Prüfraums, keine technische Aufzeichnung des Prüfklimas, keine Verschlüsselung der Proben, Einzel- oder Gruppenprüfung</i>)
ASU L 00.90-14 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung (Modifikation: <i>Prüfraum eingeschränkt, auch Einzelprüfung, Aufzeichnung des Prüfklimas beschränkt auf Temperatur, verkürzter Prüfbericht</i>)

1.6 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchung von Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen sowie Lebensmittelverpackungen

1.6.1 Probenvorbereitung für chemische, chemisch-physikalische und physikalische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

DIN EN 13804 2013-06	Lebensmittel - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen - Allgemeines und spezielle Festlegungen (Modifikation: <i>gilt für Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium, Matrix auch Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-19/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss
ASU L 06.00-1 1980-09	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung (Modifikation: <i>hier für Lebensmittel allgemein und ausgewählte Futtermittel; teilweise Aufarbeitung mit flüssigem Stickstoff und Schneid- bzw. Kugelmühle</i>)

1.6.2 Bestimmung von physikalischen Kenngrößen mittels Refraktometrie in Lebensmitteln

DIN EN 12143 1996-10	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des Gehalts an löslicher Trockensubstanz - Refraktometrisches Verfahren (Modifikation: <i>Verwendung Digitalrefraktometer mit Thermostat</i>)
ASU L 26.11-03-1 1983-05	Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion (Modifikation: <i>Verwendung Digitalrefraktometer mit Thermostat</i>)

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

<p>VO (EG) 152/2009 Anhang III, P 2009-02 Zuletzt geändert 04.05.2017</p>	<p>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 Gesamtphosphorgehalts <i>(Einschränkung: hier nur organische Futtermittel und Mischfuttermittel; Anpassung der Verfahrensschritte an Automatisierung mittels AutoAnalyzer 3 und modifizierte Aschebestimmung; Angabe als P₂O₅)</i></p>
<p>ASU L 06.00-8 2017-10</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren) <i>(Modifikation: Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels AutoAnalyzer 3 und Modifikation nach Littmann-Nienstedt)</i></p>
<p>ASU L 06.00-9 2008-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren <i>(Modifikation: Matrix Lebensmittel allgemein, Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels AutoAnalyzer 3 und Modifikation Säureaufschluß)</i></p>
<p>ASU L 07.00-12 1990-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen <i>(Modifikation: Matrix Lebensmittel allgemein, Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels AutoAnalyzer 3)</i></p>
<p>ASU L 07.00-41 2006-09</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen <i>(Modifikation: Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels Kjeldigester und KjelMaster)</i></p>
<p>ASU L 07.00-57 2008-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen <i>(Modifikation: Säureaufschluß nach Littmann-Nienstedt sowie Modifikation der photometrischen Bestimmung)</i></p>
<p>KA02-PV-01-11-NC 2019-08</p>	<p>Enzymatische Bestimmung von D- und L-Milchsäure in Lebensmitteln mittels Gallery Plus</p>

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02

KA02-PV-19-09-NC 2019-10	Enzymatische Bestimmung von L-Glutaminsäure (L-Glutamat) in Fleischerzeugnissen mittels Gallery Plus
KA02-PV-20-09-NC 2019-10	Enzymatische Bestimmung von Lactose in Lebensmitteln mittels Gallery Plus
KA02-PV-18-10-NC 2018-09	Enzymatische Bestimmung von Stärke in Lebensmitteln mittels Gallery Plus
KA-02-PV-01-19-IA 2019-10	Enzymatische Bestimmung von D-Glucose, D-Fructose, Saccharose, Lactose, D-Galactose und Maltose in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Gallery Plus

1.6.4 Bestimmung von Schutzgas (CO₂ und O₂) in Lebensmittelverpackungen mittels IR-Spektroskopie

TM41043-11 2021-06	Bestimmung von Schutzgas (CO ₂ und O ₂) in Lebensmittelverpackungen mittels O ₂ /CO ₂ Gas-Analysator
-----------------------	---

1.6.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln und Futtermitteln **

VO (EG) 152/2009 Anhang III, I 2009-02 Zuletzt geändert 04.05.2017	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 Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohfasergehalts (Modifikation: <i>Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels Fibretherm; Veraschung über 6 h bei 550 °C im Porzellantiegel; keine Salzsäurewaschung</i>)
VO (EG) 152/2009 Anhang III, A 2009-02 Zuletzt geändert 04.05.2017	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 Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts
VO (EG) 152/2009 Anhang III, H 2009-02 Zuletzt geändert 04.05.2017	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 Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Gehalts an Rohölen und -fetten (Modifikation: <i>Anpassung der Einwaage und der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels Hydrotherm und Soxtherm; Trocknung bei 103 °C für 1,5 h ohne zweite Rückwägung</i>)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02

<p>VO (EG) 152/2009 Anhang III, M 2009-02 Zuletzt geändert 04.05.2017</p>	<p>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 Rohaschegehalts (Modifikation: <i>Anpassung der Veraschungsbedingungen</i>)</p>
<p>ASU L 06.00-3 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren Referenzverfahren (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel allgemein</i>)</p>
<p>ASU L 06.00-4 2017-10</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel allgemein; Anpassung der Veraschungsbedingungen</i>)</p>
<p>ASU L 06.00-6 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel allgemein; matrixabhängige Probenvorbereitung mit oder ohne Säureaufschluß</i>)</p>
<p>KA02-PV-02-12-NC 2018-12</p>	<p>Gravimetrische Bestimmung des Rohfasergehalts in Lebensmitteln</p>
<p>KA02-PV-03-11-NC 2019-11</p>	<p>Enzymatisch-gravimetrische Bestimmung der Gesamtballaststoffe in Lebensmitteln</p>
<p>KA02-PV-33-03-PC 2019-11</p>	<p>Präparativ-gravimetrische Untersuchung von Lebensmitteln zur Ermittlung der Hauptbestandteile</p>

1.6.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln und Futtermitteln **

<p>VO (EG) 152/2009 Anhang III, C 2009-02 Zuletzt geändert 04.05.2017</p>	<p>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 (Modifikation: <i>Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mit Kjeldigester und KjeldMaster; Anwendung alternativer QS-Maßnahmen</i>)</p>
---	--

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02

<p>VO (EG) 2074/2005 Anhang II, Abschnitt II, Kapitel III Zuletzt geändert 31.10.2017</p>	<p>Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 - Verpflichtungen der zuständigen Behörden - Bestimmung der TVB-N-Konzentration in Fisch und Fischereierzeugnissen</p>
<p>ASU L 00.00-46/1 1999-11</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln - Teil 1: Optimierte Monier-Williams-Verfahren (Modifikation: <i>Destillationsapparatur, Bürette und Systemvorbereitung</i>)</p>
<p>ASU L 06.00-7 2018-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl; Referenzverfahren (Modifikation: <i>Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels Kjeldigester und Kjelmater; Matrix Lebensmittel allgemein</i>)</p>
<p>ASU L 07.00-5/1 2010-01</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Fleischerzeugnissen - potentiometrische Endpunktbestimmung (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel allgemein und Futtermittel; Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels OMNIS, ohne Heißwasserextraktion und Klärung</i>)</p>
<p>ASU L 13.00-5 2012-01</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Modifikation: <i>Lebensmittel allgemein nach Kaltextraktion; Modifikation der Probeneinwaage</i>)</p>
<p>ASU L 13.00-37 2018-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung der Peroxidzahl - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung (Modifikation: <i>Lebensmittel allgemein nach Kaltextraktion</i>)</p>
<p>ASU L 20.01/02-2 1980-05</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifikation: <i>Matrix auch Feinkosterzeugnisse</i>)</p>
<p>ASU L 26.04-4 1987-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgussflüssigkeit bzw. Presslake von Sauerkraut</p>

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02

ASU L 26.11.03-4 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)
ASU 31.00-3 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 52.01.01-4 1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode)

1.6.7 Gaschromatographie

1.6.7.1 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen, Steroiden und Weichmachern mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln **

ASU L 00.00-49/2 1999-11 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Modifikation: <i>Matrix: fettarme, pflanzliche Lebensmittel, Extraktion (Lösungsmittel, Temperatur, Dauer), Detektor (MS), keine Probenahme</i>)
ASU L 00.00-36/2 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid (Modifikation: <i>Detektion mit MS anstelle ECD, Matrix auch Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Modifikation: <i>Matrix (Lebensmittel ohne Gewürze, Futtermittel); Einwaage (matrixspezifische Anpassung); Extraktion (Dauer); Detektion (Lösungsmittel)</i>)
TM41014-14 2019-05	Analytik von Steroiden in Dietary Supplements mittels GC-MS/MS
TM40616-15 2020-06	Bestimmung von Weichmachern in Lebensmitteln mittels GC-MS

1.6.7.2 Bestimmung des Fettsäurespektrums mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln und Futtermitteln **

ASU L 17.00-12 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel allgemein</i>)
TM41079-27 2021-05	Bestimmung des Fettsäurespektrums aus Fett mittels GC-FID

1.6.7.3 Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen mittels gekoppelter Flüssig- und Gaschromatographie mit konventionellem Detektor (FID) in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln **

DIN EN 16995 2017-08	Lebensmittel - Pflanzliche Öle und Lebensmittel auf Basis pflanzlicher Öle - Bestimmung von gesättigten Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOSH) und aromatischen Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOAH) mit on-line HPLC-GC-FID (Modifikation: <i>hier abweichende Reagenzienzusammensetzungen und -mengen, zusätzlicher interner Standard DEHB, Verfahren für feste unlösliche Fette nicht angewandt, abweichende Epoxidierung für Speiseöle außer Olivenöl</i>)
TM40684-14 2019-09	Bestimmung von MOSH/MOAH in Lebensmitteln sowie Bedarfsgegenständen mittels LC-GC/FID

1.6.8 Flüssigchromatographie

1.6.8.1 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Mykotoxinen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD, PDA, EC, IC) in Lebensmitteln und Futtermitteln **

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel allgemein; Extraktion (Lösungsmittel); Quantifizierung über ISTD; andere HPLC-Messbedingungen</i>)
ASU L 00.00-28 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02

ASU L 26.00-1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen; HPLC/IC-Verfahren (Modifikation: <i>Aufarbeitung (Homogenisierung, Heißwasserextraktion); Kalibration; Messbedingungen, Bestimmungsgrenze</i>)
TM40230-11 2018-09	Bestimmung von Aflatoxin M1 in Milch mittels HPLC-FLD
TM40884-16 2018-09	Bestimmung von Coffein in Lebensmitteln mittels HPLC
TM41002-31 2019-03	Bestimmung von Aflatoxinrückständen (B1, B2, G1 und G2) in Lebensmitteln, Futtermitteln und Tabak(erzeugnissen) mittels HPLC (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel und Futtermittel</i>)
TM41062-29 2017-11	Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln, Futtermitteln und Tabak(erzeugnissen) mittels HPLC Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel und Futtermittel</i>)
TM41071-29 2017-11	Bestimmung von Zearalenon in Lebensmitteln, Futtermitteln und Tabak(erzeugnissen) mittels HPLC Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel und Futtermittel</i>)
TM41103-31 2019-07	Bestimmung von Zuckern in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC

1.6.8.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Pflanzenschutzmittelrückständen und pharmakologisch wirksamen Substanzen mittels Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln **

ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel ohne Gewürze, Futtermittel; Einwaage (matrixspezifische Anpassung); Extraktion (Dauer); Detektion (Lösungsmittel)</i>)
ASU L 00.00-134 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS (Modifikation: <i>Messsystem (immer LC-MS/MS), Einwaage (reduzierte Einwaage)</i>)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02

TM40599-29 2021-03	Bestimmung von Tierarzneimittelrückständen in Futtermitteln und tierischen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
TM40622-27 2021-05	Analytik von hochpolaren Pestiziden in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS
TM40181-23 2021-05	Analytik von Glyphosat und Phosphonsäure in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS
TM40807-22 2017-01	Bestimmung von Chloramphenicol und Thiamphenicol in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS
TM40988-11 2019-05	Analytik von Steroiden, Stimulantien, Diuretika und SARM-PPAR in Dietary Supplements mittels LC-MS/MS
TM41080-28 2018-12	Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen (QAV) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS
TM40407-04 2020-04	Analytik von Diethanolamin, Morpholin und Triethanolamin in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
TM40964-03 2020-11	Analytik von dopingrelevanten Substanzen in Nahrungsergänzungsmitteln mittels HILIC-LC-MS/MS

1.6.9 Bestimmung von Zusatzstoffen mittels Dünnschichtchromatographie in Lebensmitteln

ASU L 06.00-15 1982-11 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Dünnschichtchromatographie (Modifikation: <i>hier auch für Krebstierzeugnisse; nur visuelle Auswertung ohne Berechnung der Rf-Werte</i>)
---	--

1.6.10 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Flammen-AAS) in Lebensmitteln und Futtermitteln

ASU L 07.00-56 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Aufschluss gemäß ASU L 00.00-19/1 (2015-06), Matrix Lebensmittel allgemein und Futtermittel</i>)
TM 29654-01 2022-11	Bestimmung von Calcium in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Flammen-AAS

1.6.11 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln *

DIN EN 15111
2007-06
Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Iod mit der ICP-MS (Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma)
(Erweiterung: *Matrix auch Futtermittel*)

ASU L 00.00-135
2011-01
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (Modifikation: *Elemente hier Aluminium (Al), Antimon (Sb), Arsen (As), Barium (Ba), Beryllium (Be), Blei (Pb), Cadmium (Cd), Calcium (Ca), Chrom (Cr), Eisen (Fe), Kalium (K), Kobalt (Co), Kupfer (Cu), Magnesium (Mg), Mangan (Mn), Molybdän (Mo), Natrium (Na), Nickel (Ni), Phosphor (P), Quecksilber (Hg), Selen (Se), Thallium (Tl), Thorium (Th), Uran (U), Vanadium (V), Zinn (Sn) und Zink (Zn)*);
(Erweiterung: *Matrix auch Futtermittel*)

1.6.12 Identifizierung mittels Infrarot-Spektroskopie

TM41104-12
2021-04
Identifizierung unbekannter Substanzen mittels Infrarot-Spektroskopie

1.6.13 Bestimmung von-des pH-Wertes mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln und Futtermitteln

ASU L 06.00-2
1980-09
Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
(Erweiterung: *Matrix Lebensmittel allgemein und Futtermittel*)

1.6.14 Bestimmung von Kenngrößen mittels Taupunktbestimmung

KA02-PV-01-13-PC
2018-10
Bestimmung der Wasseraktivität (aw-Wert) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Wasseraktivitätsmessgerät

1.6.15 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Wurstwaren, Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Nahinfrarotspektroskopischem Verfahren

ASU L 08.00-60
2014-08
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch und Fleischerzeugnissen - Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren Screeningverfahren
(Einschränkung: *keine Bestimmung von Asche*)

1.6.16 Bestimmung von Fett mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR) in Lebensmitteln

AOAC Official Method 2008.06 2013	Feuchtigkeit und Fett in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Analyse mittels Mikrowelle und Kernspinresonanz (Modifikation: <i>Anwendung für Lebensmittel allgemein; Anpassung gemäß Herstellerangaben für SMART 6 / ORACLE (CEM)</i>)
---	--

1.7 Histologische Untersuchungen von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren

ASU L 06.00-13 1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung (Modifikation: <i>Paraffineinbettung, keine histometrische Auswertung</i>)
TM41005-17 2021-06	Alcianblau-Färbung pH 2,5 und pH 1,0 zur Darstellung von Verdickungsmitteln in Fleisch und Fleischerzeugnissen

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 des Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuchs
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
KA02-PV-XYZ	Hausmethode NSF Erdmann Analytics GmbH
TMXXXXX-XX	Hausmethode NSF Erdmann Analytics GmbH
USDA	United States Department of Agriculture
USP	United States Pharmacopeia
VO (EG)	Verordnung der Europäischen Gemeinschaft