

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14338-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 15.12.2023

Ausstellungsdatum: 15.12.2023

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

Kost GmbH & Co KG
Germaniastraße 63, 55459 Aspisheim

mit dem Standort

Kost GmbH & Co KG
Germaniastraße 63, 55459 Aspisheim

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 und chemische Untersuchungen von Wein, Schaumwein, Fruchtwein, weinhaltige Getränke und Most

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.

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-14338-01-00

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.

Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

1 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektroskopie (F-AAS, GF-AAS) in Wein, Schaumwein, Fruchtwein und weinhaltige Getränke **

OIV-MA-AS322-02A 2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Kalium (Flammen-AAS) (Modifikation: <i>Verdünnungslösung Lanthanchlorid 0.5%, ohne Vergleichslösung</i>)
OIV-MA-AS322-03B 2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Natrium (Flammen-AAS) (Modifikation: <i>Verdünnungslösung Lanthanchlorid 0.5%, ohne Vergleichslösung</i>)
OIV-MA-AS322-04 2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Calcium (Flammen-AAS) (Modifikation: <i>Verdünnungslösung Lanthanchlorid 0.5%</i>)
OIV-MA-AS322-05A 2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Eisen (Flammen-AAS) (Modifikation: <i>ohne Alkoholentfernung</i>)
OIV-MA-AS322-06 2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Kupfer (Flammen-AAS) (Modifikation: <i>ohne Verdünnung der Probe</i>)
OIV-MA-AS322-07 2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Magnesium (Flammen-AAS) (Modifikation: <i>Verdünnungslösung Lanthanchlorid 0.5%</i>)
OIV-MA-AS322-08 2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Zink (Flammen-AAS) (Modifikation: <i>ohne Alkoholabtrennung</i>)
OIV-MA-AS322-10 2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Cadmium (GF-AAS) (Modifikation: <i>Doppelbestimmung, Verdünnungslösung Salpetersäure, Modifizier Palladium</i>)
OIV-MA-AS322-12 2006	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Blei (GF-AAS) (Modifikation: <i>Doppelbestimmung, Verdünnungslösung Salpetersäure, Modifizier Palladium</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14338-01-00

Kost QMP 31
2021-09 Mangan in Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen und weinhaltigen Getränken (Flammen-AAS)

Kost QMP 33
2022-07 Aluminium und Bor in Wein, Schaumweinen, Fruchtweinen und weinhaltigen Getränken (Flammen-AAS)

2 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Photometrie in Wein, Schaumwein, Fruchtwein und weinhaltige Getränke **

MEBAK WBBM
2.21.7.1.3
01/2012 Ascorbinsäure (Ascorbat)
(Modifikation: *Photometrische Bestimmung mittels Vollautomat*)

MEBAK WBBM
2.21.7.1.6
01/2012 Essigsäure (Acetat) (EBC)
(Modifikation: *Photometrische Bestimmung mittels Vollautomat, ohne Neutralisation der Probe*)

OIV-MA-AS311-02
2009 Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most
Glucose und Fructose - Enzymmethode
(Modifikation: *Photometrische Bestimmung mittels Vollautomat*)

OIV-MA-AS313-07
2009 Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most
Milchsäure - Enzymmethode
(Modifikation: *Photometrische Bestimmung mittels Vollautomat*)

OIV-MA-AS313-09
2009 Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most
Zitronensäure - Enzymmethode
(Modifikation: *Photometrische Bestimmung mittels Vollautomat*)

OIV-MA-AS313-11
2009 Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most
L-Apfelsäure - Enzymmethode
(Modifikation: *Photometrische Bestimmung mittels Vollautomat*)

LWK 4.5
2016 Gesamtzucker, als Invertzucker vor und nach Inversion -
Enzymatische Methode

LWK 6.3
2016 Gehalt an freier schwefliger Säure: Pararosanilinnmethode
(Kolorimetrische Bestimmung – Messung der Parafuchsinmethylsulfonsäure bei 560 nm)
(Modifikation: *Photometrische Bestimmung mittels Vollautomat*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14338-01-00

LWK 7.6 2016	Gehalt an gesamter schwefliger Säure: Pararosanilinmethode (Kolorimetrische Bestimmung – Messung der Parafuchsinmethyl- sulfonsäure bei 560 nm) (Einschränkung: <i>nicht für Most</i>)
LWK 7.7 2016	Gehalt an gesamter schwefliger Säure: Photometrisches Verfahren auf Grundlage der Verwendung von 2,2-Dinitro-5,5-dithiodibenzoe- säure (DNTB) (Modifikation: <i>Photometrische Bestimmung mittels Vollautomat</i>)
Kost QMP 21 2022-11	Photometrische Bestimmung von Saccharose in Wein, Schaumweinen, Fruchtweinen und weinhaltigen Getränken

3 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Wein, Schaumwein, Fruchtwein und weinhaltigen Getränken

OIV-MA-AS313-01 2015	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Gesamtsäure (Modifikation: <i>CO₂-Entfernung durch Ausschütteln</i>)
OIV-MA-AS323-04B 2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Schwefeldioxid (Iodometrie)
LWK 5.1 2016	Gesamtsäure Potentiometrische Bestimmung
LWK 6.1 2016	Gehalt an freier schwefliger Säure Direkte jodometrische Titration (Schnellmethode){
LWK 7.5.1 2016	Gehalt an gesamter schwefliger Säure einfache Hydrolyse

4 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Wein, Schaumwein, Fruchtwein, weinhaltigen Getränken und Most

OIV-MA-AS2-01 2021	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Volumenmasse und relative Dichte bei 20°C
OIV-MA-AS2-03B 2012	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Gesamttrockenextrakt (Dichtemessung)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14338-01-00

OIV-MA-AS312-01 2021	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Getränke mit geringem Alkoholgehalt Alkoholgehalt in Volumenprozent (Einschränkung: <i>ohne Neutralisation</i>)
OIV-MA-AS313-15 2011	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most pH-Wert
LWK 1.1 2016	Gesamtalkohol: Berechnung des potentiellen Alkohols nach der Formel (Gesamtzucker enzymatisch, als Invertzucker berechnet) x 0,47 g/L
LWK 2.4 2016	Vorhandener Alkohol Einfache direkte Destillation mit pyknometrischer oder elektronischer (unter Verwendung eines Biegeschwingers) Dichtemessung des Destillates
LWK 2.8 2016	Vorhandener Alkohol: Fourier-Transform-Infrarotspektroskopie (FTIR) (Einschränkung: <i>nicht für Most</i>)
LWK 2.9 2016	Vorhandener Alkohol: Nah-Infrarot-Spektroskopie (NIR)
LWK 3.3 2016	Gesamtextrakt, Berechnung nach der Formel von Tabariè
LWK 5.3 2016	Gesamtsäure: Fourier-Transform-Infrarotspektroskopie (FTIR)
LWK 6.3 2016	Gehalt an freier schwefliger Säure : Pararosanilinmethode (Kolorimetrische Bestimmung – Messung der Parafuchsinmethyl- sulfonsäure bei 560 nm)
LWK 7.4.2 2016	Gehalt an gesamter schwefliger Säure: Destillations-Methode nach Dr. Rebelein
LWK 8.4 2016	Relative Dichte 20/20° C Bestimmung mit nach dem Prinzip des Biegeschwingers arbeitendem Dichtemessgerät geeicht bei 20° C

5 Untersuchungen von Wein mit ¹H-NMR-Spektroskopie

KOST QMP 83 2022-11	NMR-Wine-Screening
------------------------	--------------------

Messung und externe Datenauswertung mit der SampleTrack-Software
(Version 2.60_2011) nach Vorgaben der Bruker BioSpin GmbH

KOST QMP 84
2021-10

Titration von Weinproben für die NMR-Messung
Probenvorbereitung nach Vorgaben der Bruker BioSpin GmbH

Verwendete Abkürzungen:

AAS	Atomabsorptionsspektrometrie
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
KOST QMP	Hausverfahren der Kost GmbH & Co. KG
LWK	Landwirtschaftskammer - Methoden zur Durchführung der Untersuchungen von Wein und Schaumwein für die Beantragung einer amtlichen Prüfnummer in Rheinland-Pfalz
MEBAK	Methodensammlung der Mitteleuropäischen Brautechnischen Analysekommission
OIV	International Organisation of Vine and Wine
WBBM	Würze, Bier, Biermischgetränke