

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 30.03.2023

Ausstellungsdatum: 30.03.2023

Urkundeninhaber:

KIN GmbH
Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, molekularbiologische, sensorische, immunologische und histologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Futtermitteln;
ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;
physikalische, physikalisch-chemische, chemische, sensorische und ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen;
ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Zwischenprodukten von Kosmetika;
mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen;

Arzneimittel und Wirkstoffe

Prüfgebiet:

Biologische Arzneimittel-, Wirk- und Hilfstoffanalytik

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-14342-01-00

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 aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

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.

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.

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

1 Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln

1.1 Probenvorbereitung

ASU L 00.00-19/1
2015- 06

Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln;
Teil 1: Druckaufschluss

VA KIN CH 002
2015-08

Fettgewinnung aus Lebensmitteln mittels Kaltextraktion
Mitteilung der Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach, zur
Bestimmung der Peroxid- und Säurezahl in Fleischerzeugnissen

1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln und Futtermitteln *

ASU L 00.00-18
1997-01

Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln

ASU L 06.00-3
2014-08

Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen;
Gravimetrisches Verfahren; Referenzverfahren

ASU L 06.00-4
2007-04

Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen

ASU L 06.00-6
2014-08

Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und
Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren nach
Weibull-Stoldt; Referenzverfahren

VA VÖ CH 001
1998-07

Gravimetrische Untersuchung von Lebensmitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

VA VÖ CH 058 2016-01	Bestimmung der Feuchtigkeit in Futtermitteln und Lebensmitteln (außer Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren)
VA VÖ CH 056 2016-01	Bestimmung von Rohfett in Futtermitteln und Lebensmitteln (außer Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren)
VA VÖ CH 054 2016-01	Bestimmung von Rohasche in Futtermittel und Lebensmitteln (außer Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren)

1.3 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln *

ASU L 06.00-8 2010-01	Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss
ASU L 06.00-9 2008-06	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren
ASU L 07.00-24 1983-05	Bestimmung von Saccharose in Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-60 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren

1.4 Weitere physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

ASU L 06.00-20 2003-12	Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Fleisch und Fleischerzeugnissen – Verfahren nach Dumas
VA KIN TE 001 2018-10	Bestimmung der Temperaturverteilung mittels Temperaturdatenloggern in Anlagen für die thermische Haltbarmachung
VA KIN TE 002 2018-10	Bestimmung des Temperatureintrags mittels Temperaturdatenloggern in Lebensmitteln und Futtermitteln
VA KIN CH 010 2017-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Futtermitteln Verfahren nach Dumas

1.5 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln *

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

ASU L 06.00-7 2014-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl; Referenzverfahren
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Fleischerzeugnissen – Potentiometrische Endpunktbestimmung
ASU L 13.00-6 1991-06	Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen - Verfahren nach Wheeler; Verfahren nach Sully
ASU L 20.01/02-2 1980-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
VA VÖ CH 036 2012-12	Bestimmung von Sulfit (schweflige Säure) in Lebensmitteln mittels Destillation
VA VÖ CH 037 2012-12	Bestimmung von Sulfit (schwefliger Säure) in Lebensmitteln mittels Destillation
VA VÖ CH 068 2019-02	Bestimmung des Zuckergehaltes vor und nach Inversion in Lebensmitteln (nach Luff-Schoorl)

1.6 Bestimmung des pH-Wertes und der Wasseraktivität

VA VÖ CH076 2021-12	Messung des pH-Wertes in Lebensmittel und Futtermittel (Petfood)
VA VÖ MI 001 2020-12	Bestimmung der Wasseraktivität in Lebensmitteln (Eine Bewertung des Aqualab CX-2 Systems zur Messung der Wasseraktivität)

1.7 Bestimmung von Fettsäuren und Cholesterin mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID-) in Lebensmitteln *

ASU L 08.00-57 2014-08	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Wurstwaren; Gaschromatographisches Verfahren
ASU L 13.00-45 2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 1: Leitfaden für die moderne Gaschromatographie von - Fettsäuremethylestern

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

1.8 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie (HPLC) mit konventionellen Detektoren (UV-, FLD -) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-9 1984-11	Bestimmung von Konservierungsmittel in fettarmen Lebensmitteln
ASU L 00.00-10 1984-11	Bestimmung von Konservierungsmittel in fettreichen Lebensmitteln (Modifikation: <i>Probenaufschluss; Trennsäule</i>)
ASU L 00.00-28 2001-07	Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln
ASU L 00.00-85 2004-07	Bestimmung von Vitamin C mit HPLC
ASU L 10.00-5 1999-11	Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen; Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren

1.9 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Flammen-AES und Flammen-AAS) in Lebensmitteln und Futtermitteln **

ASU L 07.00-56 2000-07	Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen
VA KIN CH 008 2020-07	Bestimmung von Natrium in Lebensmitteln mittels Flammen-AES
VA KIN CH 009 2020-01	Bestimmung von Calcium in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Flammen-AAS

1.10 Nahinfrarotspektroskopische Bestimmungen (NIR) in Lebensmitteln und Futtermitteln

ASU L 08.00-60 2014-08	Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch- und Fleischerzeugnissen; Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren, Screeningverfahren
VA KIN CH 012 2017-08	Bestimmung des Gehaltes an Rohprotein, Rohfett, Feuchtigkeit und Rohasche in Futtermitteln mittels NIR-Methode

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

1.11 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln *

ISO 15213 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren 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 Milch- säurebakterien – Koloniezählverfahren bei 30°C
DIN ISO 16649-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase- positiven <i>Escherichia coli</i> – Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
DIN EN ISO/TS 16649-3 2018-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase- positive <i>Escherichia coli</i> – Teil 3: MPN-Verfahren unter Verwendung von 5-Brom-4- Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
DIN EN ISO 11290-1 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> – Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> – Teil 2: Zählverfahren
DIN EN ISO 13720 2010-12	Zählung von präsumtiven <i>Pseudomonas</i> spp. in Lebens- und Futtermitteln
ASU L 00.00-20 2018-03	Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmitteln (Einschränkung: ohne Anhang D)
ASU L 00.00-33 2006- 12	Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren bei 30 °C

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln – Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-1, Ausgabe Dezember 2003)
ASU L 01.00-3 1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis, Verfahren mit festem Nährboden
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten
ASU L 06.00-19 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Tropfplattenverfahren
ASU L 06.00-25 1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch – Tropfplattenverfahren
VA KIN MI 002 2015-01	Untersuchung von verdorbenen Voll-Konserven/Fehlprodukten
VA VÖ MI 003 2017-01	Haltbarkeitsprüfung von Vollkonserven, Sauerkonserven und Tropenkonserven
VA VÖ MI 058 2015-01	Bestimmung der coliformen Keime in Lebensmitteln und Futtermitteln; Verfahren mit festem Nährboden

1.12 Molekularbiologische Untersuchungen

1.12.1 Extraktionen für molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln *

Biotecon Diagnostics foodproof® ShortPrep II S 400 02 2019-09	Extraktion von bakterieller DNA (Gram-positive Bakterien) aus Lebensmittelanreicherungen mittels hitzeinduzierter Lyse
GEN-IAL Simplex Easy Spin Food DNA kit 50 rxn GN007-50 2022-01	DNA- Extraktion aus Lebens- und Futtermitteln

1.12.2 Nachweis von Tierarten, Mikroorganismen und gentechnisch veränderten Organismen mittels real- time PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln *

Biotecon Diagnostics
foodproof® Listeria
monocytogenes Detection Kit
R 300 23
2017-09

Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in
Lebensmitteln mittels Real-time PCR

GEN-IAL
First-Animal Tetra 1
PCR Kit
GN 111-50
2022-01

Real time PCR kit zum Nachweis von Huhn-, Schwein-, Pute- und
Rind- und-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln

GEN-IAL
First pork PCR kit
GN 112-50
2022-01

Real time PCR kit zum Nachweis von Schweine-DNA in Rohstoffen,
Lebens- und Futtermitteln

GEN-IAL
First Horse PCR kit
GN 108-50
2022-01

Real time PCR kit zum Nachweis von Pferde-DNA in Rohstoffen,
Lebens- und Futtermitteln

GEN-IAL
First Plant PCR Kit
GN 214-50
2022-01

Real time PCR Kit zum Nachweis von Pflanzen-DNA in Rohstoffen,
Lebens- und Futtermitteln

1.12.3 Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) mittels Multiplex PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln

GEN-IAL
gen Control Duplex
P35S/T-nos PCR kit
GN 300-50
2022-01

Real time PCR kit für das Duplex Screening von p35S und T-nos in
Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln

1.12.4 Nachweis von Bakterien mittels isothermaler Amplifikation in Lebensmitteln und Futtermitteln *

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

3M™ Molecular Detection Assay Qualitativer Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln
Salmonella und Futtermitteln mittels 3M™ Molecular Detection System (MDS)
MDA2SAL96
2018-08

3M™ Molecular Detection Assay Qualitativer Nachweis von Listeria spp. und Listeria
Listeria monocytogenes in Lebensmitteln und Futtermitteln
MDA2LIS96 mittels 3M™ Molecular Detection MDS
-2018-08

1.13 Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack mittels einfach beschreibender Prüfungen von Lebensmitteln *

ASU L 00.90-4 Untersuchung von Lebensmitteln, Sensorische Prüfverfahren –
2011-01 Rangordnungsprüfung

ASU L 00.90-6 Untersuchung von Lebensmitteln, Sensorische Prüfverfahren;
2015-06 Einfach beschreibende Prüfung

ASU L 00.90-7 Untersuchung von Lebensmitteln, Sensorische Prüfverfahren;
2007-12 Dreiecksprüfung (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm
DIN EN ISO 4120, Ausgabe Oktober 2007)
(Modifikation : *Keine Probenverschlüsselung*)

1.14 Histologische Untersuchungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen

ASU L 06.00-13 Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch,
1989-12 Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur
qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung

VA VÖ CH 081 Bestimmung der Anteile an Knochenpartikeln in Fleisch,
2020-08 Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur
quantitativen histologischen Untersuchung

1.15 Bestimmung von Tierarten und Risikomaterial in Lebensmitteln mittels Enzymimmunoassay (ELISA) *

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

NEOGEN Corporation Biokits for Species Identification - Beef (Cooked) 902013L 2019-06	Nachweis der Tierart Rind bei erhitztem Fleisch und erhitzten Fleischerzeugnissen; Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA)
NEOGEN Corporation Biokits for Species Identification - Pork (Cooked) 902012N 2019-06	Nachweis der Tierart Schwein bei erhitztem Fleisch und erhitzten Fleischerzeugnissen; Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA)
NEOGEN Corporation Biokits for Species Identification - Sheep (Cooked) 902022K 2019-06	Nachweis der Tierart Schaf bei erhitztem Fleisch und erhitzten Fleischerzeugnissen; Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA)
NEOGEN Corporation Biokits for Species Identification - Poultry (Cooked) 902023H 2019-06	Nachweis der Tierart Geflügel bei erhitztem Fleisch und erhitzten Fleischerzeugnissen; Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA)
r-biopharm AG RIDASCREEN® Risk Material R6701 2015-09	Quantitative Bestimmung von Geweben des Zentralen Nervensystems durch Nachweis des sauren Gliafaserproteins in prozessierten (erhitzten) Fleisch- und Wurstwaren; Enzymimmunologischer Nachweis

2 Untersuchungen von Bedarfsgegenständen sowie Einrichtungen im Lebensmittelbereich

2.1 Physikalische, physikalisch-chemische, chemische und sensorische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

ASU B 80.00-4 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Sensorische Prüfung – Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel
ASU B 80.30-1 (EG) 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Grundregeln für die Ermittlung der Migration
ASU B 80.30-3 (EG) 2008-04	Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Weitere Vorschriften für die Prüfung auf Einhaltung der Migrationsgrenzwerte

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

ASU B 80.30-4 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Kunststoffe – Teil 1: Leitfaden für die Auswahl der Prüfbedingungen und Prüfverfahren für die Gesamtmigration (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1186-1, 2007-7)
ASU B 80.30-6 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Kunststoffe – Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch völliges Eintauchen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1186-3, 2002-7)
ASU B 80.30-8 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Kunststoffe – Teil 5: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel mittels Zelle (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1186-5, 2002-7)
ASU B 80.30-10 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Kunststoffe – Teil 7: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel mit einem Beutel (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1186-7, 2002-7)
ASU B 80.30-12 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Kunststoffe – Teil 9: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch Füllen des Gegenstandes (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1186-9, 2002-7)
ASU B 80.30-17 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Kunststoffe – Teil 14: Prüfverfahren für "Ersatzprüfungen" für die Gesamtmigration aus Kunststoffen, die für den Kontakt mit fettigen Lebensmitteln bestimmt sind, unter Verwendung der Prüfmedien Iso-Octan und 95%igem Ethanol (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1186-14, 2002-12)
ASU B 80.30-18 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Kunststoffe – Teil 15: Alternative Prüfverfahren zur Bestimmung der Migration in fettige Prüflebensmittel durch Schnellextraktion in Iso-Octan und/oder 95%igem Ethanol (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1186-15, 2002-12)
ASU B 80.56-6 2016-07	Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Papier und Pappe, vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln – Sensorische Analyse – Teil 1: Geruch
ASU B 80.56-7 2019-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Papier und Pappe, vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln – Sensorische Analyse – Teil 2: Geschmacksübertragung

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

VA KIN ME 001 2019-02	Verschlussprüfung von Konservendosen
VA KIN ME 002 2020-01	Dichtigkeitsprüfung von Verpackungen
VA VÖ ME 001 2018-11	Siegelnahprüfung von Weichpackungen (Kriechmitteltest)
VA VÖ ME 004 2020-03	Messung des Sauerstoff- und Kohlendioxidgehaltes im Kopfraum

2.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen *

ASU B 80.00-1 1998-01	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich Teil 1: quantitatives Tupfverfahren
ASU B 80.00-3 1998-01	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich Teil 3: Abklatschverfahren
VA VÖ MI 045 2015-11	Bestimmung der Oberflächenkoloniezahl von Folien bzw. Karton und Pappe

3 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Zwischenprodukten von Kosmetika mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen

Ph. Eur. 10 2.6.12 2020	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen (Einschränkung: <i>hier für Zwischenprodukte von Kosmetika</i>)
Ph. Eur. 8.0 2.6.13 2014	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen (Einschränkung: <i>hier für Zwischenprodukte von Kosmetika</i>)

4 Prüfbereich Arzneimittel und Wirkstoffe

Prüfgebiet: Biologische Arzneimittel-, Wirk- und Hilfstoffanalytik

Prüfart: Mikrobiologische Prüfung nicht-steriler Produkte*

Norm/Ausgabedatum Hausverfahren/ Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zur Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Ph. Eur. 10, Kapitel 2.6.12	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Bestimmung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen	Arzneimittel
Ph. Eur. 10, Kapitel 2.6.13	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen	Arzneimittel
Ph. Eur. 10, Kapitel 5.1.3	Prüfung auf ausreichende antimikrobielle Konservierung	Pharmazeutische Zubereitungen

5 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung – TrinkwV

Probenahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 19458 (K19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K15) 2000-11

TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K15) 2000-11

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K11) 2008-05
---	------------------------	--------------------------------

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

nicht belegt

ANLAGE 3: Indikatorparameter

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	nicht belegt
2	Ammonium	nicht belegt
3	Chlorid	nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K12) 2017-09
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch (als TON)	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
12	Elektrische Leitfähigkeit	nicht belegt
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	nicht belegt
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523 2012-04
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 2017-05 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018

ANLAGE 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe

nicht belegt

Parameter die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind

Weitere periodische Untersuchungen

nicht belegt

Gültig ab: 30.03.2023

Ausstellungsdatum: 30.03.2023

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 15 Absatz (4) TrinkwV.

Verwendete Abkürzungen:

ASU B	Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB – Bedarfsgegenstände
ASU L	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB - Lebensmittel
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
Ph. Eur.	Europäisches Arzneibuch
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
VA KIN CH	Hausverfahren der KIN GmbH im Bereich der chemischen Analytik
VA KIN ME	Hausverfahren der KIN GmbH im Bereich der mechanischen Untersuchung von Bedarfsgegenständen
VA KIN MI	Hausverfahren der KIN GmbH im Bereich der Mikrobiologie
VA KIN SE	Hausverfahren der KIN GmbH im Bereich der Sensorik
VA KIN TE	Hausverfahren der KIN GmbH im Bereich der Technologieberatung
VA VÖ CH	Hausverfahren der KIN GmbH im Bereich der chemischen Analytik
VA VÖ ME	Hausverfahren der KIN GmbH im Bereich der mechanischen Untersuchung von Bedarfsgegenständen und Verpackungsmitteln
VA VÖ MI	Hausverfahren der KIN GmbH im Bereich der Mikrobiologie
VA VÖ SE	Hausverfahren der KIN GmbH im Bereich der Sensorik