

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14491-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 05.03.2021

Ausstellungsdatum: 08.04.2021

Urkundeninhaber:

**Landwirtschaftliches Zentrum für Rinderhaltung, Grünlandwirtschaft,
Milchwirtschaft, Wild und Fischerei Baden-Württemberg (LAZBW) -
- Milchwirtschaft Wangen -
Am Maierhof 7, 88239 Wangen im Allgäu**

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische, sensorische und ausgewählte immunologische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten sowie Lebensmitteln;
mikrobiologische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten, Lebensmitteln sowie
Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich und Schlachtkörpern**

**Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereichen 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 Prüfbereichen 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 Laboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen der Normen gestattet.

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-14491-01-00

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

1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Milch, Milchprodukten und Lebensmitteln

1.1 Probenvorbereitung

VDLUFA VI, C 5 2000	Probenvorbereitung für die Untersuchungen mit chemischen und physikalischen Methoden
LAZBW-W-002L02 2021-01	Extraktionsverfahren zur Gewinnung der Fette aus Milch und Milchprodukten

1.2 Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten

ISO 18787 2017-11	Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser
DIN EN ISO 5764 2009-10	Milch - Bestimmung des Gefrierpunktes - Thermistor-Kryoskop-Verfahren (Referenzverfahren)
DIN EN ISO 14911 1999-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der gelösten Kationen Li ⁺ , Na ⁺ , NH ₄ ⁺ , K ⁺ , Mn ²⁺ , Ca ²⁺ , Mg ²⁺ , Sr ²⁺ und Ba ²⁺ mittels Ionenchromatographie - Verfahren für Wasser und Abwasser (Modifikation: <i>Anwendung auf Milch und Milchprodukte nach Veraschung</i>)
ASU L 04.00-14 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Härte von Butter (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10331, Ausgabe März 1996)
VDLUFA VI, C 8.2 2000	Bestimmung des pH-Wertes in Milch und Milchprodukten
VDLUFA VI, C 12.3 2003	Bestimmung der Dichte mit dem Aräometer (Spindel)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14491-01-00

1.3 Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Milch und Milchprodukten *

ASU L 13.05-3 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten - Modifiziertes Verfahren auf Basis der Methode K-I 2 a der Deutschen Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten und verw. Stoffen (Wissensch. Verlagsges. m.b.H. Stuttgart)
VDLUFA VI, C 10.2 2000	Bestimmung der Gesamtasche
VDLUFA VI, C 15.2.1 2020-01	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten Verfahren nach RÖSE-GOTTLIEB
VDLUFA VI, C 15.2.2 2020-01	Bestimmung des Fettgehaltes von Käse und Schmelzkäse Verfahren nach SCHMID-BONDZYNSKI-RATZLAFF
VDLUFA VI, C 15.2.3 2020-01	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten Verfahren nach WEIBULL-STOLDT
VDLUFA VI, C 15.3.2 1985	Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch Verfahren nach GERBER
VDLUFA VI, C 15.3.4 1985	Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Rahm (Sahne) Verfahren nach KÖHLER
VDLUFA VI, C 35.2 2020-01	Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und flüssigen Milchprodukten (direkte Trocknung)
VDLUFA VI, C 35.3 2020-01	Bestimmung der Trockenmasse Seesandmethode (Modifikation: <i>Thermogravimetrie</i>)
VDLUFA VI, C 35.4 1985	Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Käse Folienmethode
VDLUFA VI, C 35.6 1985	Bestimmung des Wassergehaltes von getrockneten Milchprodukten (direkte Trocknung)
VDLUFA VI, C 35.8 1985	Bestimmung des Wassergehaltes von Butter Schnellmethode
VDLUVA VI, C 35.9 1988	Bestimmung der fettfreien Trockenmasse von Butter

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14491-01-00

VDLUVA VI, C 35.10 1988	Bestimmung des Gehaltes an Wasser, fettfreier Trockenmasse und Fett von Butter in derselben Untersuchungsprobe (mit einer Einwaage)
----------------------------	--

1.4 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Milch und Milchprodukten *

ISO 15648 2004-08	Butter – Bestimmung des Salzgehalts – Potentiometrisches Verfahren
----------------------	--

ASU L 01.00-10/1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes
-----------------------------	--

VDLUFA VI, C 8.3 2000	Bestimmung des Säuregrades von Milch und flüssigen Milchprodukten
--------------------------	---

VDLUFA VI, C 10.6.3 2004	Bestimmung des Chloridgehaltes von Käse; Potentiometrisches Verfahren
-----------------------------	---

VDLUFA VI, C 30.3 1985	Bestimmung des NPN (Nicht-Protein-Stickstoff)-Gehaltes
---------------------------	--

VDLUFA VI, C 30.4 1985	Bestimmung des Caseingehaltes von Milch
---------------------------	---

VDLUFA VI, C 30.5 1993	Bestimmung der mit Zinksulfat und Natronlauge fällbaren Stickstoffverbindungen
---------------------------	--

1.5 Enzymatische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Milch und Milchprodukten und Lebensmitteln *

ASU L 01.00-17 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10344, Ausgabe Mai 2015)
---------------------------	---

ASU L 01.00-26/1 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an L- und D-Milchsäure (L- und D-Lactat) in Milch und Milchprodukten; Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10335, Ausgabe September 2010)
-----------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14491-01-00

ASU L 01.00-93 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Harnstoff und Ammoniak in Milch - Photometrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10484, Ausgabe September 2013)
VDLUFA VI, C 8.7 2000	Enzymatische Bestimmung des Citronensäuregehaltes in Schmelzkäse
LAZBW-W-068L02 2008-11	Enzymatische Bestimmung des Stärkegehaltes in Käse und Käsezubereitungen
LAZBW-W-078L02-Anlage 9 2021-01	Enzymatische Bestimmung von Glucose, Fructose und Saccharose in Lebensmitteln
LAZBW-W-100L02 2014-02	Nachweis der Hoherhitzung PEROXTESMO MI Testpapier zum Nachweis der Lactoperoxidase in Milch
LAZBW-W-106L02 2016-04	Enzymatische Bestimmung des Ethanolgehaltes in Lebensmitteln

1.6 Photometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Milch und Milchprodukten **

ASU L 01.00-82 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase in Milch und flüssigen Milchprodukten - Fluorimetrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11816-1, Ausgabe März 2014)
ASU L 03.00-36 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase - Teil 2: Fluorimetrisches Verfahren für Käse (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11816-2, Dezember 2016)
VDLUFA VI, C 15.4.1 1993	Bestimmung des Phosphatidwertes
LAZBW-W-057L02 2021-01	Photometrische Bestimmung des wasserlöslichen Stickstoffs und des Nicht-Protein-Stickstoffs zur Bestimmung der Proteolyse im Käse (OPA-WLN/-NPN)
LAZBW-W-078L02-Anlage 4 2021-01	Photometrische Bestimmung von Phosphor in Milch und Milchprodukten

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14491-01-00

1.7 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Milch, Milchprodukten und Lebensmitteln mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD, PAD) **

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln
LAZBW-W-081L02 2021-01	Chromatographische Bestimmung von Lactose in Lebensmitteln (HPAEC-PAD)
LAZBW-W-084L02 2021-01	Chromatographische Bestimmung von Zuckern in Lebensmitteln (HPAEC-PAD)

1.8 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Milch und Milchprodukten mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) **

ISO 15885 2002-11	Milchfett - Bestimmung der Fettsäurezusammensetzung durch Gas-Flüssig-Chromatographie
ASU L 01.00-87 2012-01	Bestimmung der Reinheit des Milchfetts in Milch und Milcherzeugnissen; gaschromatographische Triglyceridanalyse (Referenzverfahren)
LAZBW-W-043L02 2021-01	Gaschromatographische Bestimmung der freien Fettsäuren (FFS) in Milch, Milchpulver, Käse, und Butter (GC-FID)
LAZBW-W-044L02 2021-01	Gaschromatographische Bestimmung von Buttersäure im Fett von Milch und Milchprodukten sowie sonstigen Speisefetten und -ölen (GC-FID)
LAZBW-W-046L02 2021-01	Gaschromatographische Bestimmung von Cholesterin und Phytosterinen in Milch und Milchprodukten sowie sonstigen Lebensmitteln (GC-FID) (Gaschromatographie, 1988 J Dairy Sci 81:2833-2840)

2 Sensorische Untersuchungen von Milch, Milchprodukten und Lebensmitteln

DIN ISO 22935-3 2012-12	Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 3: Leitfaden für die Beurteilung sensorischer Eigenschaften auf Übereinstimmung mit Produktspezifikationen mittels Punktvergabe (Modifikation: <i>Durchführung ohne Einschmeckprobe, keine Darstellung der Ergebnisse entsprechend Abschnitt 11d</i>)
----------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14491-01-00

3 Mikrobiologische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten, Lebensmitteln sowie Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

3.1 Probenvorbereitung

ASU L 01.00-1
2011-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
(Modifikation: *Änderungen bei Schmelzkäse, Süßrahm, Creme und Dessert*)

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
(Modifikation: *hier auch für Hackfleisch*)

3.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren von Milch und Milchprodukten sowie Lebensmitteln *

ISO 16649-2
2009-12

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

ISO 29981
2010-02

Milcherzeugnisse - Zählung präsumtiver Bifidobakterien - Koloniezählverfahren bei 37 °C

ASU L 00.00-20
2018-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, Juli 2017)

ASU L 00.00-20a
2004-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Endgültige Bestätigung von Salmonellen

ASU L 00.00-22
2018-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14491-01-00

ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017) (Modifikation: <i>Anreicherung in Listeria enrichment Broth</i>)
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
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln – Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013)
ASU L 00.00-107/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von - <i>Campylobacter spp.</i> - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-1, September 2017)
ASU L 00.00-107/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von - <i>Campylobacter spp.</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-2, September 2017)
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528 Teil 2, Mai 2019) (Modifikation: <i>Vereinfachtes Bestätigungsverfahren</i>)
ASU L 01.00-2 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14491-01-00

ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch und Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit festem Nährboden
ASU L 01.00-25 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Modifikation: <i>erhöhte Animpfmenge und reduzierte Bebrütungsdauer</i>)
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten - Referenzverfahren (Modifikation: <i>Spatelverfahren</i>)
ASU L 01.00-72 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten - Koloniezählverfahren
ASU L 02.07-2 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken bzw. Staphylococcus aureus in Trockenmilcherzeugnissen und Schmelzkäse - Verfahren mit selektiver Anreicherung
VDLUFA VI, M 7.3.3 1985	Bestimmung von Eiweißzersettern (Proteolyten) - Verfahren mit Milchagar
VDLUFA VI, M 7.6.2 1985	Bestimmung von Fettspaltern (Lipolyten) - Koloniezählverfahren mit Tributyrinagar
VDLUFA VI, M 7.8.2 2002	Bestimmung von Enterokokken - Koloniezählverfahren mit Kanamycin-Äsculin-Azid-Agar
VDLUFA VI, M 7.12.2 1993	Bestimmung von Pseudomonaden und Aeromonaden - Koloniezählverfahren mit GSP-Selektivagar nach Kielwein
VDLUFA VI, M 7.15.2 1993	Bestimmung psychrotropher Keime
VDLUFA VI, M 7.16.2 1985	Bestimmung von säurebildenden Mikroorganismen - Koloniezählverfahren mit Chinablau-Lactose-Agar
VDLUFA VI, M 7.17.2 1993	Bestimmung der Sporen aerober Sporenbildner (Bacillus)
VDLUFA VI, M 7.18.2.1 1996	Bestimmung der gasbildenden, anaeroben Sporen (Clostridien) - Verfahren mit RCM-Agar

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14491-01-00

VDLUFA VI, M 7.18.3.1 1996	Bestimmung von käseerschädlichen Clostridien (Sporen) - Verfahren mit pH-modifiziertem RCM-Agar
VDLUFA VI, M 7.18.4 1988	Bestimmung von sulfitreduzierenden Clostridien (Sporen)
VDLUFA VI M 7.19 2020	Nachweis von gram-negativen Bakterien in Milch und Milchprodukten
VDLUFA VI, M 7.21.2 Entwurf 2012	Bestimmung von Kontaminationskeimen
BioMerieux Deutschland GmbH API® System 2010-09	System zur Identifizierung von Bakterien – API- Systeme

3.3 Mikrobiologischer Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017) (Modifikation: <i>hier auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</i>)
ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 1: Nachweisverfahren (Modifikation: <i>hier auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich; Anreicherung in Listeria enrichment Broth</i>)
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 (Modifikation: <i>hier auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14491-01-00

ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013) (Modifikation: <i>hier auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</i>)
ASU L 01.00-25 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Modifikation: <i>hier auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich; erhöhte Animpfmenge und reduzierte Bebrütungsdauer</i>)
ASU L 01.00-2 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Modifikation: <i>hier auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</i>)
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten - Referenzverfahren (Modifikation: <i>hier auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich; Spatelverfahren</i>)
VDLUFA VI, M 7.8.2 2002	Bestimmung von Enterokokken - Koloniezählverfahren mit Kanamycin-Äsculin-Azid-Agar (Modifikation: <i>hier auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</i>)
VDLUFA VI, M 7.12.2 1993	Bestimmung von Pseudomonaden und Aeromonaden - Koloniezählverfahren mit GSP-Selektivagar nach Kielwein (Modifikation: <i>hier auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</i>)

4 Nachweis von Hemmstoffen mittels Agar-Diffusionsverfahren in Milch und Milchprodukten

ASU L 01.00-11 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Suchverfahren auf das Vorhandensein von Antiinfektiva in Milch - Agar-Diffusionsverfahren (Brillantschwarz-Reduktionstest)
---------------------------	---

7 Nachweis von Toxine in Milch und Milchprodukten in Lebensmitteln

BioMerieux Deutschland GmbH, VIDAS [®] Staph Enterotoxin II (SET2), 30705 2015-11	Nachweis von Staphylokokken-Enterotoxinen in Nahrungsmitteln durch ELFA-Technik
--	--

Verwendete Abkürzungen:

API	Analytischer-Profil-Index
ASU	Amtlich Sammlung von Untersuchungsmethoden nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
DLG	Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch
ELFA	Enzyme-linked Fluorescence Assay
LAZBW-W	Hausverfahren LAZBW - Milchwirtschaft Wangen -
VDLUFA VI	Verband der Landwirtschaftlichen Untersuchungs- und Forschungsanstalten, Methodenbuch Band VI, Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfsstoffe