

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17110-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 11.04.2024

Ausstellungsdatum: 11.04.2024

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-17110-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

Chemisches Labor Dr. Mang
Mainzer Landstraße 719, 65934 Frankfurt

mit dem Standort

Chemisches Labor Dr. Mang
Mainzer Landstraße 719, 65934 Frankfurt

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, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

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)

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 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (UV-Detektor)

DIN EN 12014-2 2018-02	Lebensmittel - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes - Teil 2: HPLC/IC-Verfahren für die Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüse und Gemüseerzeugnissen
---------------------------	--

1.2 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen und Cannabioniden mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS)

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 (Einschränkung: <i>hier nur für die Untersuchung der Matrixgruppen: 1. Obst und Gemüse, 2. Saures Obst, 4b. Ölfrüchte, 6. Spezialmatrices</i>)
----------------------------	---

P-10-06-2 2023-03	Schnellmethode zur Bestimmung von hoch polaren Pflanzenschutz- mittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln durch LC-MS/MS
----------------------	--

P11-01-0 2023-03	Multimethode zur Untersuchung von Cannabinoiden in Pflanzen und deren Erzeugnissen mittels LC-MS/MS
---------------------	--

1.3 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS/GC-MS-MS)

ASU L 00.00-49/2 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Modifikation: <i>geringere Einwaage des Untersuchungsmaterials, mit GC-MS/MS</i>)
-----------------------------	---

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17110-01-01

ASU L 00.00-49/2 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Modifikation: <i>geringere Einwaage des Untersuchungsmaterials, Injektion einer Isooctanphase anstatt Headspace, mit GC-MS/MS</i>)
ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS) (Einschränkung: <i>hier nur für die Untersuchung der Matrixgruppen: 1. Obst und Gemüse, 2. Saures Obst, 4b. Ölfrüchte, 6. Spezialmatrices</i>)

2 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

2.1 Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen

ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen <i>Milchsäurebakterien</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Modifikation: <i>hier auch mit Spiralplater</i>)
ISO/TS 11059 2009-08	Milch und Milcherzeugnisse - Verfahren zur Zählung von <i>Pseudomonas spp.</i> (Modifikation: <i>hier auch mit Spiralplater</i>)
ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von <i>Salmonellen</i> Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella spp.</i>
ASU L 00.00-22 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 2: Zählverfahren (Modifikation: <i>hier auch mit Spiralplater</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
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Modifikation: <i>hier auch mit Spiralplater</i>)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17110-01-01

ASU L 00.00-55 2022-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven <i>Staphylokokken</i> (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Modifikation: <i>hier auch mit Spiralplater</i>)
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
ASU L 00.00-132/2 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> - Teil 2: Koloniezähltechnik

2.2 Nachweis von Pilzen und Hefen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren

ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Hefen und Schimmelpilzen</i> - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95 (Modifikation: <i>hier auch mit Spiralplater</i>)
------------------------	--

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
IEC	Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	Internationale Organisation für Normung
TS	Technische Spezifikation
QuEChERS	Quick Easy Cheap Effective Rugged and Safe