

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17140-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 01.06.2021

Ausstellungsdatum: 01.06.2021

Urkundeninhaber:

**Landeskontrollverband Schleswig-Holstein e.V.
Zentrales Milchlabor
Steenbeker Weg 151, 24106 Kiel**

Prüfungen in den Bereichen:

ausgewählte physikalisch-chemische, chemische, immunologische und mikrobiologische Untersuchungen von Rohmilch und Milch

**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.**

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 Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

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-17140-01-00

1 Untersuchung von Rohmilch und Milch

1.1 Physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

| | |
|---|---|
| DIN EN ISO 5764 2009-10 | Bestimmung des Gefrierpunktes von Milch; Thermistor-Kryoskop-Verfahren |
| ASU L 01.00-78 2002-05 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des MilCHFett-, Protein- und Laktosegehaltes in Rohmilch und verarbeiteter Milch - Leitfaden für den Betrieb von Mittel-Infrarot-Geräten (hier: <i>nur Bestimmung des Laktosegehalts</i>) |
| ASU L 01.01-1 1998-09 | Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung somatischer Zellen in Rohmilch (fluoreszenzoptische Zählung) |
| ASU L 01.01-7 2002-05 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Keimzahl in Rohmilch; Durchflusszytometrische Zählung von Mikroorganismen (Routineverfahren) |
| Routineverfahren zur Untersuchung der Anlieferungsmilch; §2(5) MGVO 2003-06 | Infrarotspektroskopische Bestimmung des Fett- und Eiweißgehaltes von Milch |
| ZML MET11 1997-03 | Ermittlung des Gefrierpunktes in Rohmilch mittels Infrarotspektros- kopie und Messung der Leitfähigkeit |
| ZML MET12 1995-06 | Infrarot-spektroskopische Bestimmung des Harnstoffgehaltes in Rohmilch |

1.2 Bestimmung von Hemmstoffen in Rohmilch und Milch mittels mikrobiologischer Prüfsysteme *

| | |
|--|--|
| ASU L 01.01-5 2012-01 | Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Hemmstoffen in Sammelmilch - Agar-Diffusions-Verfahren (Brillantschwarz- Reduktionstest) |
| ASU L 01.00-11 1996-02 Berichtigung 2002-02 | Untersuchung von Lebensmitteln – Suchverfahren auf das Vorhandensein von Antiinfektiva in Milch – Agar- Diffusionsverfahren mit <i>Bacillus stearothermophilus</i> (Brillantschwarz-Reduktionstest) |

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17140-01-00

1.3 Immunologischer Nachweis von Hemmstoffen in Rohmilch und Milch mittels Rezeptor-Schnelltest *

Idexx Laboratories Inc. Nachweis von Beta-Lactam Antibiotika in Rohmilch und Milch
SNAP Beta-Lactam ST Plus
99-0009838
2018

Packhaus Rockmann GmbH Nachweis von Beta-Lactam und Tetracyclin Antibiotika in Rohmilch
Milchtest Duplex und Milch
A100185
2005-ECD01

Verwendete Abkürzungen:

ASU Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 des
Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches
DIN Deutsches Institut für Normung e. V.
EN Europäische Norm
IEC International Electrotechnical Commission
ISO International Organization for Standardization
MGVO Milchgüteverordnung des Bundes
ZML MET Hausverfahren des Zentralen Milchlabors des Landeskontroll-
verbandes Schleswig-Holstein e. V.