

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 17.08.2022

Ausstellungsdatum: 17.08.2022

Urkundeninhaber:

**Zentrales Institut des Sanitätsdienstes der Bundeswehr München
Außenstelle Koblenz
Andernacher Straße 100, 56070 Koblenz**

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, enzymatische, molekularbiologische, immunologische, histologische und sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln;
physikalische, physikalisch-chemische, chemische, enzymatische und sensorische Untersuchungen von Kosmetika;
physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und sensorische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen;
physikalische, physikalisch-chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Wasser sowie von Mineral-, Quell- und Tafelwasser;
physikalische Untersuchungen und Bestimmung physikalischer Eigenschaften von Wasseraufbereitungstabletten;
Probenahme von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetika und Wasser;
Probenvorbereitung von Lebensmitteln;
Untersuchung gemäß Trinkwasserverordnung mit Ausnahme der radioaktiven Stoffe, Probenahme von Roh- und Trinkwasser;
Untersuchungen von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375

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-17674-02-03

Innerhalb der 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 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 Abteilung B Lebensmittelchemie/Ökochemie

1.1 Lebensmittel

1.1.1 Probenahme von Lebensmitteln

SOP S0033-04 2019-06	Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen
-------------------------	---

1.1.2 Probenvorbereitung

1.1.2.1 mittels Aufschlussverfahren

ASU L 00.00 19/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss
-----------------------------	---

1.1.2.2 Probenvorbereitung mittels Zerkleinerung und Homogenisation *

ASU L 02.06-E(EG) und 1(EG) bis 8(EG) 1981-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Analysenverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte; enthaltend: E(EG): Einführung (Vorbereitung der Analysenprobe u. a.)
---	--

ASU L 06.00-1 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung
--------------------------	--

ASU L 08.00-1 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Wurstwaren zur chemischen Untersuchung
--------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

ASU L 13.00-7 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Vorbereitung der Untersuchungsprobe
ASU L 39.00-E(EG) und 1(EG) bis 10(EG) 1981-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Analysenmethoden 1) für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten E(EG): Einleitung (Herstellung der Analysenprobe u. a.)
ASU L 44.00-2 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Vorbereitung von Schokolade und Schokoladenwaren zur chemischen Untersuchung
ASU L 46.03-E(EG) und 1(EG) bis 3(EG) 1981-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Analysenmethoden für Kaffee-Extrakte und Zichorien-Extrakte E(EG): Einführung (Vorbereitung der Analysenprobe u. a.)
ASU L 47.00-2 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Herstellung einer gemahlten Probe mit definierter Trockenmasse
ASU L 53.00-7 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Gewürze und würzende Zutaten - Herstellung einer gemahlten Untersuchungsprobe

1.1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln *

ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 08.00-4 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Wurstwaren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

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) <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 17.00-1 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Berichtigung <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten für Schrotbrot)</i>
ASU L 17.00-3 1982-05 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Berichtigung
ASU L 17.00-04 1982-02 Berichtigung 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Berichtigung <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 20.01/02-3 1980-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 20.01/02-5 1980-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 22.02/04-4 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren <i>(Modifikation: zusätzlich Kaffee)</i>
ASU L 26.11.03-1a 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenmark (gravimetrische Methode) <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften (Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)
ASU L 44.00-04 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade (Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)
ASU 46.02-6 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Massenverlustes von gemahlenem Röstkaffee bei 103°C (Routineverfahren)
ASU L 52.01.01-1 1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (gravimetrische Methode) (Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)
SLMB Kapitel 25C/03 1972	Bestimmung der Probenmenge bzw. des Probenvolumen (hier: <i>Abtropfgewicht</i>)
P KLM021-02 2020-10	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in verschiedenen Lebensmitteln - Screeningverfahren

1.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen mittels Photometrie in Lebensmitteln *

DIN EN 26777 1993-04	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von Nitrit; Spektrometrisches Verfahren (hier: <i>Wasser nach Mineral- und Tafelwasserverordnung</i>)
ASU L 06.00-8 2010-01 Berichtigung 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

**1.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen mittels enzymatischer Verfahren/
Photometrie in Lebensmitteln ***

ASU L 01.00-17 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 176303)</i>
ASU L 02.00-9 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 176303)</i>
ASU L 02.00-12 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milcherzeugnissen und Speiseeis - Enzymatisches Verfahren <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 716260)</i>
ASU L 02.00-29 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Milch und Milchprodukten - Verfahren mit enzymatischer Reduktion und MolekülabSORptionsspektrometrie nach Griess-Reaktion <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 905 658)</i>
ASU L 03.00-35 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Nitrit und Nitrat in Käse - Enzymatisches Verfahren <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 905 658)</i>
ASU L 03.00-39 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Stärke in geriebenem Käse - Enzymatisches Verfahren <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten; hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 207748)</i>
ASU L 07.00-23 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Lactose in Fleischerzeugnissen <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten; hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 176303)</i>
ASU L 07.00-25 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten; hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 207748)</i>
ASU L 08.00-14 2008-06 Nach 7.00-60	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Wurstwaren nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 905 658)</i>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

ASU L 17.00-7 1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Lactose in Brot und Kleingebäck aus Brotteigen, Enzymatisches Verfahren <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 176303)</i>
ASU L 26.11.03-8 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Zuckergehaltes in Tomatenmark <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 716260)</i>
ASU L 31.00-12 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung der Gehalte an D-Glucose und D-Fructose in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 716260)</i>
ASU L 31.00-13 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Saccharosegehaltes in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrisches Verfahren mit NADP <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 716260)</i>
ASU L 52.01.01-8 1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Zuckergehaltes in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (enzymatische Methode) <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 716260)</i>

1.1.6 Potentiometrische Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln *

ASU L 06.00-2 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-2 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleischerzeugnissen
ASU L 08.00-2 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Wurstwaren
ASU L 20.01/02-1 1980-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 26.11.03-3 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark
ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

1.1.8 Bestimmung von Elementen mittels ICP-MS in Lebensmitteln *

DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (hier: <i>Wasser nach Mineral- und Tafelwasserverordnung</i>)
P KTW016-02 2020-04	Bestimmung des Gehaltes von Silber in wässrigen Lösungen mittels ICP-MS

1.1.9 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen mittels Flüssigchromatografie mit Standarddetektoren (DAD/FLD) in Lebensmitteln **

DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat (Modifikation: <i>außer Bromid</i>) (hier: <i>Wasser nach Mineral- und Tafelwasserverordnung</i>)
DIN EN ISO 14911 (DEV E14) 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 (Einschränkung: <i>keine Bestimmung von Li⁺, NH₄⁺, Mn²⁺, Sr²⁺ und Ba²⁺</i>) (Modifikation: <i>Wasser nach Mineral- und Tafelwasserverordnung</i>)
ASU L 00.00-9 1984-11	Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten für Sorbinsäure)
ASU L 00.00-10 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln (Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten für Sorbinsäure)
ASU L 00.00-28 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12856, Ausgabe Juli 1999, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 00.00-28)
ASU L 00.00-29 2001-07 Berichtigung 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natriumcyclamat in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12857, Ausgabe Juli 1999 als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 00.00-29)
ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

ASU L 45.00-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao
ASU L 46.00-3 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC - Referenzverfahren
ASU L 47.00-6 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee und festem Tee-Extrakt; Bestimmung des Coffeingehaltes; HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10727, Ausgabe Mai 2004)
P KLM025-01 2020-04	Bestimmung von wasserlöslichen Vitaminen in ausgewählten Lebensmitteln mittels HPLC
P KLM017-01 2019-02	Bestimmung von Panthothensäure in Getränke-, Mineraldrink- und Nährstoffpulver sowie flüssigen Lebensmitteln mittels HPLC-FLD

1.1.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen mittels Gaschromatografie mit Standarddetektoren (FID) in Lebensmitteln **

P KLM010-02 2020-05	Bestimmung von Zuckern und Zuckeralkoholen als TMS-Derivate in verschiedenen Lebensmitteln mittels Gaschromatografie (GC-FID)
P KLM028-01 2020-05	Bestimmung der Fettsäureverteilung einschließlich des Anteils an trans-Fettsäuren in verschiedenen Lebensmitteln mittels Gaschromatographie

1.1.11 Bestimmung von Stickstoff mittels Verbrennungsanalyse mit Wärmeleitfähigkeitsdetektion in Lebensmitteln *

ASU L 01.00-60 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch und Milchprodukten - Verfahren nach Dumas
ASU L 02.00-24 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Milchprodukten - Verfahren nach Dumas

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

ASU L 03.00-27 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Käse - Verfahren nach Dumas
ASU L 06.00-20 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Verfahren nach Dumas

1.1.12 Ausgewählte sensorische Prüfungen in Lebensmitteln

DEV B 1/2 1971	Prüfung auf Geschmack (Modifikation: hier kein Geruchsschwellenwert) (hier: Wasser nach Mineral- und Tafelwasserverordnung)
ASU L 00.90-1 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfung - Allgemeine Grundlagen
ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung

1.1.13 Ausgewählte physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen in Lebensmitteln

P KLM023-02 2020-04	Bestimmung von Probenmenge bzw. Probenvolumen verschiedener Lebensmittel
P KLM018-01 2018-12	Halbquantitative Bestimmung von Zinnionen in verschiedenen Lebensmitteln
P KLM005-02 2018-05	Restsauerstoffbestimmung in Lebensmittelverpackungen

1.1.14 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen mittels NIR in Lebensmitteln

ASU L 08-00-60 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch und Fleischerzeugnissen; nahinfrarotspektroskopisches (Screeningverfahren)
---------------------------	--

1.2 Bedarfsgegenstände

1.2.1 Probenahme von Bedarfsgegenständen

SOP S0033-04 2019-06	Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen
-------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

1.2.2 Bestimmung von Rückständen und Bestandteilen mittels Photometrie in Bedarfsgegenständen *

DIN EN ISO 14184-1 2011-12	Textilien - Bestimmung des Gehaltes an Formaldehyd - Teil 1: Freier und hydrolysiertes Formaldehyd (Wasser-Extraktions-Verfahren) (Modifikation: zusätzlicher Extraktionsschritt mit n-Butanol)
DIN EN 1541 2001-07	Papier und Pappe, vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung von Formaldehyd in einem wässrigen Extrakt
DIN EN ISO 17075-1 2017-05	Leder - Bestimmung des Chrom(VI)-Gehalts in Leder - Teil 1: Kolorimetrisches Verfahren
P KBG021-01 2020-04	Formaldehydnachweis mittels Schnelltest in Bedarfsgegenständen aus Papier, Holz und Textilien

1.2.3 Bestimmung von Bisphenol A mittels Flüssigchromatografie mit Standarddetektoren (DAD/FLD) in Bedarfsgegenständen

DIN CEN/TS 13130-13 2005-05	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 13: Bestimmung von 2,2-Bis(4-Hydroxyphenyl)Propan (Bisphenol A) in Prüflebensmitteln (Modifikation: <i>Verwendung abweichender Lebensmittelsimulanzien gemäß VO (EU) 10/2011, Untersuchung nur in wässrigen Prüflebensmitteln, abweichende Fließmittelzusammensetzung</i>)
--------------------------------	---

1.2.4 Bestimmung der Migration von Bestandteilen (Summenparameter) aus Bedarfsgegenständen mittels Gravimetrie*

DIN EN 1186-2 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln; Kunststoffe; Teil 2: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in Olivenöl durch völliges Eintauchen
DIN EN 1186-3 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln; Kunststoffe; Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch völliges Eintauchen.
DIN EN 1186-4 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 4: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in Olivenöl mittels Zelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

DIN EN 1186-5 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 5: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel mittels Zelle (hier: <i>auch in Ölersatzstoffe für "Ersatzprüfungen"</i>)
DIN EN 1186-6 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 6: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in Olivenöl unter Verwendung eines Beutels
DIN EN 1186-7 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 7: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wäßrige Prüflebensmittel mit einem Beutel
DIN EN 1186-8 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 8: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in Olivenöl unter Füllen des Gegenstandes
DIN EN 1186-9 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 9: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch Füllen des Gegenstandes
DIN EN 1186-14 2002-12	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - 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
DIN EN 1186-15 2002-12	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 15: Alternative Prüfverfahren zur Bestimmung der Migration in fettige Prüflebensmittel durch Schnellextraktion in Iso- Octan und/oder 95 %iges Ethanol

1.2.5 Ausgewählte sensorische Prüfungen in Bedarfsgegenständen

P KBG001-01 2019-07	Einfach beschreibende sensorische Prüfung von Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln
------------------------	---

1.2.6 Bestimmung von Insektenschutzmitteln mittels Gaschromatografie mit massenselektiver Detektion in Bedarfsgegenständen

P KCT010-01 2019-07	Gaschromatographische Bestimmung von Insektenschutzmitteln in Textilien
------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

1.2.7 Identitätsprüfung von Polymeren und Additiven mittels FT-IR-Spektroskopie in Bedarfsgegenständen

P KBG016-01 Identitätsprüfung von Polymeren und Additiven mittels FT-IR-
2020-02 Spektroskopie

1.2.8 Bestimmung von Bestandteilen und flächenbezogenen Massen von Bedarfsgegenständen mittel Gravimetrie *

DIN EN ISO 4684 Leder - Chemische Prüfungen - Bestimmung flüchtiger Substanzen
2006-02 (Modifikation: Rechnerische Bestimmung der Trockenmasse anstelle
des Massenanteils der flüchtigen Substanzen)

DIN EN ISO 536 Papier und Pappe - Bestimmung der flächenbezogenen Masse
2012-11

DIN EN 645 Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln;
1994-01 Herstellung eines Kaltwasserextraktes

DIN EN 647 Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln;
1994-01 Herstellung eines Heißwasserextraktes

DIN EN 12127 Textilien - Textile Flächengebilde - Bestimmung der
1997-12 flächenbezogenen Masse unter Verwendung kleiner Proben
(Modifikation: zu Normalklima von 20 °C mit rel. Luftfeuchte bei 65,0
% gemäß DIN EN ISO 12127:1997-12 i.V.m. DIN EN ISO 139:2011-10)

1.3 Kosmetische Mittel

1.3.1 Probenahme von kosmetischen Mitteln

SOP S0033-04 Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und
2019-06 Bedarfsgegenständen

1.3.2 Ausgewählte sensorische Prüfungen in kosmetischen Mitteln

P KBG001-01 Einfach beschreibende sensorische Prüfung von Bedarfsgegenständen
2018-06 und kosmetischen Mitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

1.3.3 Potentiometrische Bestimmung des pH-Wertes in kosmetischen Mitteln

P KBG029-01 Bestimmung des pH-Wertes in kosmetischen Mitteln
2020-04

1.3.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels enzymatischer Verfahren/Photometrie in kosmetischen Mitteln

r-biopharm UV-Test zur Bestimmung von Harnstoff und Ammoniak in
Urea/ Ammonia Test kit Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien, sowie zur
Art.-Nr. 10542946035 Bestimmung von Stickstoff nach Kjeldahl-Aufschluss
Version 1.3 (hier Enzymatische Bestimmung von Harnstoff in
2014-05 Dermopharmazeutika und sonstigen kosmetischen Mitteln)

1.3.5 Bestimmung von Schwermetallen mittels ICP-MS in kosmetischen Mitteln

P3B00322-02 Bestimmung von Schwermetallen in kosmetischen Mitteln mittels
2014-07 ICP-MS

1.3.6 Bestimmung von Konservierungsstoffen mittels Flüssigchromatografie mit Standarddetektoren (DAD/FLD) in kosmetischen Mitteln **

P KBG030-01 Flüssigchromatographische Bestimmung von Konservierungs-
2020-04 stoffen in kosmetischen Mitteln

P KBG027-01 Flüssigchromatographische Bestimmung von Isothiazolinonen in
2020-04 Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln

1.3.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Bestandteilen und Kontaminanten mittels Gaschromatografie mit massenselektiver Detektion in kosmetischen Mitteln **

P KCT011-01 Gaschromatographische Bestimmung von Diethyltoluamid (DEET)
2019-07 in kosmetischen Mitteln

P KBG033-01 Gaschromatographische Bestimmung von Kampfer in kosmetischen
2020-05 Mitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

1.4 Chemische Produkte (Wasseraufbereitungstabletten)

1.4.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen mittels Maßanalyse in Wasseraufbereitungstabletten

P3C00203-03 2014-05	Bestimmung des Gesamtchlorgehaltes von Wasseraufbereitungstabletten (in Anlehnung an Europäisches Arzneibuch Ph.Eur 5.0/0381 und 5.0/2.09.06.00)
DIN EN 12931 2015-05	Produkte zur Aufbereitung von Wasser für den menschlichen Gebrauch - Produkte für den Notfall - Natriumdichlorisocyanurat, wasserfrei; Deutsche Fassung EN 12931:2015 <i>(Modifikation: Durchführung mittels automatisiertem Titriersystem und potentiometrischer Endpunktindikation)</i>

1.4.2 Bestimmung physikalischer Eigenschaften in Wasseraufbereitungstabletten

P3C00200-02 2014-02	Bestimmung der Gleichförmigkeit der Masse von Wasseraufbereitungstabletten (in Anlehnung an Europäisches Arzneibuch Ph.Eur 5.0/2.09.05.00)
P3C00201-02 2014-02	Bestimmung der Zerfallszeit von Wasseraufbereitungstabletten (in Anlehnung an Europäisches Arzneibuch Ph.Eur 5.0/2.09.01.00: vereinfachter Ablauf ohne Zerfallsapparatur)
P3C00202-02 2014-02	Bestimmung der Siegelnahtdichtigkeit von Wasseraufbereitungstabletten (in Anlehnung an Technische Lieferbedingungen TL 6850-0048)

1.5 Wasser (Trinkwasser, Rohwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Technische Wässer)

1.5.1 Probenahme von Wasser

DIN EN ISO 5667-1 2019-09	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken
DIN ISO 5667-5 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
A KTW008-02 2020-04	Vorbereitung und Durchführung der Probenahme zur chemisch-physikalischen Untersuchung von Schwimmbadwasser

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

DIN EN ISO 5667-3
2019-07 Wasserbeschaffenheit - Probenahme -
Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben

1.5.2 Bestimmung von physikalischen und chemisch-physikalischen Parametern in Wasser

DIN 38404-C 4
1976-12 Bestimmung der Temperatur

DIN EN 17289
2014-12 Wasserbeschaffenheit; Bestimmung des gelösten Sauerstoffs;
optisches Verfahren

DIN EN ISO 7027-1
2016-11 Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung - Teil 1
Quantitatives Verfahren

DIN EN ISO 10523
2012 Bestimmung des pH-Wertes

DIN EN 27888
1993-11 Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit

DIN EN ISO 7887
2012-04 Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der
Färbung (Spektraler Absorptionskoeffizient - SAK Hg 436 nm)

1.5.3 Photometrische Bestimmung von Anionen und Bestandteilen in Wasser*

DIN EN 26777 (D 10)
1993-04 Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von Nitrit; Spektrometrisches
Verfahren

DIN EN ISO 6878 (D 11)
2004-09 Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Phosphor -
Photometrisches Verfahren mittels Ammoniummolybdat
(Modifikation: *hier Bestimmung von Orthophosphat*)

DIN 38405-9
2011-09 Photometrische Bestimmung von Nitrat

P KTW003-01
2019-02 Bestimmung von Ammonium in Wasser (Hausmethode,
Photometrische Bestimmung mit Spektroquant Testkit

DIN EN ISO 7393-2
2019-03 Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und
Gesamtchlor - Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Dialkyl-
1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

HACH-TestKit DPD-Methode Nr. 10126 2007-10	Chlordioxidbestimmung in Wasserproben, Kolorimetrisches Verfahren (In Anlehnung an USEPA Standard Method 4500ClO ₂ , 01/2014 Ed. 10)
P KTW004-01 2019-02	Wasserbeschaffenheit; Photometrische Bestimmung von gelöster Kieselsäure (Silikat) in Wasser,
Merck Spektroquant Ammonium-Test Art.Nr. 1.14752 2016-05	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von Ammonium in Wasser (Photometrische Bestimmung mit Spectroquant®Testkit)

1.5.4 Bestimmung von Elementen und Kenngrößen mittels Maßanalyse in Wasser

DIN 38406-E 3 2002-03	Bestimmung von Calcium und Magnesium, komplexometrisches Verfahren (Modifikation: <i>Titration mittels automatischen Titriersystem und potentiometrischer Endpunkterkennung</i>)
DIN EN ISO 8467 1995	Bestimmung des Permanganat Index - Titrimetrisches Verfahren
DIN 38409-7 2005-12	Bestimmung der Säuren- und Basenkapazität (Modifikation: <i>hier Titration mittels automatischem Titriersystem bis zum pH-Wert von 4,7 durch Direkttitration</i>)

1.5.5 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektroskopie in Wasser *

DIN 38406-E 13 1992-07	Bestimmung von Kalium mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Luft-Acetylen-Flamme
DIN 38406-E 14 1992-07	Bestimmung von Natrium mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Luft-Acetylen-Flamme
DIN EN ISO 7980 (E 3a) 2000-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Calcium und Magnesium - Verfahren mittels Atomabsorptionsspektrometrie
DIN EN ISO 12846 2012-08	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Quecksilber - Verfahren mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) mit und ohne Anreicherung

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

1.5.6 Bestimmung von Elementen mittels ICP-MS in Wasser **

DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (Einschränkung: <i>ohne Uranisotope</i>)
P KTW016-02 2020-04	Bestimmung des Gehaltes von Silber in wässrigen Lösungen mittels ICP-MS
P KTW028-01 2020-05	Bestimmung des Gehaltes von Chrom(VI) in wässrigen Lösungen mittels ICP-MS

1.5.7 Bestimmung von gelösten Anionen mittels Ionenchromatografie in Wasser

DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat (<i>Modifikation: außer Bromid</i>)
DIN EN ISO 10304-4 (D 25) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Ionenchromatographie - Teil 4: Bestimmung von Chlorat, Chlorid und Chlorit in gering belastetem Wasser
ISO 15061 2001-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelöstem Bromat - Verfahren mittels Ionenchromatographie
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 (Einschränkung: <i>keine Bestimmung von Li^+, NH_4^+, Mn^{2+}, Sr^{2+} und Ba^{2+}</i>)

1.5.8 Bestimmung von Trihalogenmethanen mittels Gaschromatografie in Wasser

DIN EN ISO 10301 1997-08	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung leichtflüchtiger halogener Kohlenwasserstoffe - Gaschromatographische Verfahren
-----------------------------	---

1.5.9 Bestimmung des gesamten organischen Kohlenstoffs in Wasser

DIN EN 1484 2019-04	Wasseranalytik - Anleitung zur Bestimmung des gesamten organischen Kohlenstoffs (TOC) und des gelösten organischen Kohlenstoffs DOC
------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

2 Abteilung A Veterinärmedizin

2.1 Untersuchungen in der Laborgruppe „Veterinärmedizinische Mikrobiologie“

2.1.1 Nachweis, Zählung und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen durch Spatel-, Gussplatten-, Ausstrich- und Anreicherungsverfahren in Lebensmitteln *

DIN EN ISO 13720 2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp. (Modifikation: <i>hier auch für die Matrix Lebensmittel</i>)
DIN ISO 16649-2 2020-12	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
DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.
DIN EN ISO 6888-1 2019-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2 2017-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren
DIN 10172-3 1988-05	Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung der coliformen Keime; Verfahren mit festem Nährboden
DIN EN ISO 7932 2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN 10103 1993-08	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien; Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>hier Anwendung auf die Matrix Lebensmittel</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

DIN 10106 2017-04	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> ; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>hier Anwendung auf die Matrix Lebensmittel</i>)
DIN 10161 2016-12	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C; Tropfplattenverfahren (Referenzverfahren, Erweiterung auf Prüfgegenstand Lebensmittel)
DIN 10164-1 2019-06	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von Enterobacteriaceae; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
EN ISO 21528-1 2017-09	Mikrobiologie in der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae -Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae
DIN 10186 2005-10	Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen; Referenzverfahren
DIN EN ISO 14189 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Verfahren mittels Membranfiltration (Modifikation: <i>Anwendung auch für Mineral- und Tafelwasser</i>)
DIN 10109 2016-05	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien - Spatelverfahren
ASU L 00.00-20 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmitteln
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 <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 2: Zählverfahren
ASU L 00.00-25 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus</i> <i>cereus</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren
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</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

ASU L 00.00-55 2019-12	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
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die 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 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; 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; Referenzverfahren
ASU L 01.00-54 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> in Milch und Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime
ASU L 06.00-18 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-19 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Tropfplatten-Verfahren
ASU L 06.00-24 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmittel - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ICC Standard 146 1992	Enumeration of Yeasts and Moulds (Spatula Method)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

2.1.2 Nachweis, Zählung und Bestimmung von Bakterien durch Membranfiltration und Plattengußverfahren in Wasser *

DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Membranfiltrationsverfahren
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
DIN EN ISO 8199 (K 20) 2008-01	Wasserbeschaffenheit - Allgemeine Anleitung zur Zählung von Mikroorganismen durch Kulturverfahren
DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Verfahren mittels Membranfiltration
DIN EN ISO 11731 2018-03	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen
DIN EN ISO 11731-2 2019-03	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen - Teil 2: Direktes Membranfiltrationsverfahren mit niedriger Bakterienzahl
EN ISO 6222 1999-07	Bestimmung der Koloniezahl bei 22 °C und 36 °C in Wasser
UBA Empfehlung 2018-12	Nachweis von Legionellen in Trinkwasser und Badebeckenwasser
ASU L 59.00-1 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Keimen in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
ASU L 59.00-2 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Fäkalstreptokokken in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
ASU L 59.00-3 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

ASU L 59.00-4 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von sulfitreduzierenden, sporenbildenden Anaerobiern in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
ASU L 59.00-5 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Koloniezahl in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
Min/TafelWV Anl. 2 (zu § 4 Abs. 3) 2014-10 v. 01.08.1984 zuletzt geändert durch Art. 25 V v. 5.7.2017	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) § 4 Mikrobiologische Anforderungen, Mikrobiologische Untersuchungsverfahren <ul style="list-style-type: none"> - Untersuchung auf Escherichia coli und coliformen Keimen (1.1 b und 1.2 b) - Untersuchung auf Faekalstreptokokken (2 b) - Untersuchung auf Pseudomonas aeruginosa (3 b) - Untersuchung auf sulfitreduzierende, sporenbildende Anaerobier (4 a) - Bestimmung der Koloniezahl (5.2)

2.1.3 Nachweis von Mikroorganismen mittels Anreicherungs-, Ausstrich-, Gussplatten- und Spatelverfahren einschließlich Entnahme von Hygienestatusproben an Bedarfsgegenständen aus Verpflegungseinrichtungen *

DIN 10113-1 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren
DIN 10113-2 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren
DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)
DIN 6650-4 2006-04	Getränkeschankanlagen - Teil 4: Hygieneanforderungen an Bau- und Anlagenteile
DIN 6650-6 2014-12	Getränkeschankanlagen - Teil 6: Anforderungen an Reinigung und Desinfektion

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

2.1.4 Untersuchung auf Toxinbildungsvermögen bei Bakterienstämmen in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels RPLA *

Fa. Merck GLISA Duopath® GLISA Duopath Cereus Enterotoxins Schnelltest
Cereus Enterotoxins
Art. Nr. 1.04146.0001
2007-11

OXOID Applikation Nachweis von Staph. aureus- Enterotoxin mittels RPLA
Art.-Nr. TD 900
2003-11

2.1.5 Amplifikationsverfahren mittels Real Time PCR auf Viren/Bakterien in Lebensmitteln

DIN EN ISO 15216-2 Mikrobiologie in der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur
2019-12 Bestimmung von Hepatitis-A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln
mittels Realtime-PCR - Teil 2: Nachweisverfahren

ASU L 00.00 112 Untersuchung von Lebensmitteln – Qualitativer Nachweis von
2007-12 Noroviren der Genogruppen I und II auf glatten, festen Oberflächen
von Lebensmitteln durch RT-PCR

2.2 Untersuchungen in der Laborgruppe „Veterinärmedizinische Lebensmitteluntersuchung“

2.2.1 Einfach beschreibende sensorische Untersuchungen bei Lebensmitteln *

P KVL001-01 Untersuchung auf Genusstauglichkeit und Verkehrsfähigkeit von
2018-08 Hühnereiern der Güteklasse A

P KLM001-01 Sensorisch Untersuchung von Lebensmitteln (gem. Dokument Abt A
2018-08 und B)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

2.2.2 Präparativ-gravimetrische Hilfs-Untersuchungen bei Lebensmitteln **

<p>FertigPackV 1981 Anlage 4a (zu § 34 Abs. 1) Ausfertigungsdatum: 1981-12 Neugefasst: 1994-03 zuletzt geändert 05.07.2017</p>	<p>Verordnung über Fertigpackungen (Fertigpackungsverordnung) - Verfahren zur Prüfung der Füllmengen nach Gewicht oder Volumen gekennzeichneter Fertigpackungen durch die zuständigen Behörden</p>
<p>P KVL018-01 2018-10</p>	<p>Präparativ-gravimetrische Untersuchung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs</p>
<p>ASU L 07.00-47 1992-12</p>	<p>Präparativ-gravimetrische Erfassung des Muskelfleisches von Gulasch (-Konserven)</p>

2.2.3 Histologische Untersuchung von Lebensmitteln

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

2.2.4 Molekularbiologische Untersuchungen zur Bestimmung von spezifischer DNA mittels Real Time PCR in Lebensmitteln **

<p>P KVL 002-01 2019-06</p>	<p>Congen Testkit Sure Food Animal ID Beef/Turkey/Chicken/Pork/Horse IACC</p>
<p>P KVL 003-01 2019-10</p>	<p>Congen Testkit Sure Food ALLERGEN Soya/Mustard/Celery/Lupin</p>

2.2.5 Immunologische Untersuchungen mittels ELISA zur Bestimmung von Allergenen, Proteinen und anderen organischen Stickstoffverbindungen in Lebensmitteln **

<p>ASU L 06.00-47 2002-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der Tierart bei erhitztem Fleisch und erhitzten Fleischerzeugnissen - Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA)</p>
<p>ASU L 06.00-56 2007-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sojaprotein in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Enzymimmunologisches Verfahren</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

P KVL 005-01 2019-10	Nachweis von β -Lactoglobulin in Lebensmitteln mittels ELISA; Testkit Fa. ELISA „ β -Lactoglobulin Residue“
P KVL 007-01 2019-10	Nachweis von Eiproteinen in Lebensmitteln mittels ELISA; ; Testkit Fa. r-biopharm „RIDASCREEN FAST Ei / Egg Protein“
P KVL 006-01 2019-10	Nachweis von Casein in Lebensmitteln mittels ELISA; Testkit Fa. ELISA „Casein Residue“
P KVL 008-01 2019-10	Nachweis von Histamin in Lebensmitteln mittels ELISA; Übernahme r-biopharm Applikation Art.: Ridascreen® Histamin
P KVL 010-01 2020-10	Nachweis von Sojaprotein in Lebensmitteln mittels ELISA; Testkit Fa. r-biopharm „RIDASCREEN FAST Soja“

2.2.6 Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln

P KVL 020-01 2008-04	Messung des pH-Wertes von Lebensmitteln
-------------------------	---

2.3 Untersuchungen in der Laborgruppe „Parasitologie/Entomologie“

2.3.1 Untersuchungen von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375

DVO (EU) 2015/1375, Anhang I, Kapitel I vom 2015-08-10	Durchführungsverordnung mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen; Referenznachweismethode; Das Magnetrührverfahren für die künstliche Verdauung von Sammelproben
---	---

3 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV -

Probennahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2019-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probennahmeprogrammen und Probennahmetechniken
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2019-07	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
Empfehlung des Umweltbundesamtes 18. Dezember 2018	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 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 (K 12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Acrylamid	nicht belegt
2	Benzol	DIN 38407-F 43 2014-10
		DIN 38407-F9 1991-05
3	Bor	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
4	Bromat	DIN EN ISO 15061 (D 34) 2001-12
5	Chrom	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
6	Cyanid	nicht belegt
7	1,2-Dichlorethan	DIN 38407-F 43 2014-10
		DIN EN ISO 10301 (F 4) 1997-08
8	Fluorid	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
		DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
		DIN 38405-9:2011-09
9	Nitrat	P KTW002-01 2018-10
10	Quecksilber	DIN EN ISO 12846 (E 12) 2012-08
11	Selen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
12	Tetrachlorethen und Trichlorethen	DIN 38407-F 43 2014-10
		DIN EN ISO 10301 (F 4) 1997-08
13	Uran	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Antimon	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
2	Arsen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
3	Benzo-(a)-pyren	DIN EN ISO 17993 (F 18) 2004-03
		P KTW022-01:2020-02
4	Blei	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
5	Cadmium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
6	Epichlorhydrin	nicht belegt
7	Kupfer	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
8	Nickel	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
9	Nitrit	DIN EN 26777 (D 10) 1993-04
		DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
10	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)	DIN EN ISO 17993 (F 18) 2004-03
		P KTW022-01 2020-02
11	Trihalogenmethane (THM)	DIN EN ISO 10301 (F 4) 1997-08
12	Vinylchlorid	nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
2	Ammonium	P KTW003-01 2019-02
3	Chlorid	DIN 38405-D 1 1985-12
		DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
6	Eisen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	DIN EN ISO 7887 (C 1-2) 2012-04
8	Geruch (als TON)	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10 (Anhang C)
9	Geschmack	P KTW019-01 2019-06
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c) DIN EN ISO 6222 1999-07
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c) DIN EN ISO 6222 1999-07
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C 8) 1993-11
13	Mangan	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
14	Natrium	DIN 38406-E 14 1992-07 DIN EN ISO 14911 (E34) 1999-12
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	DIN EN 1484 (H 3) 1997-08
16	Oxidierbarkeit	P3W00031-02 2013-04 DIN EN ISO 8467 (H5) 1995-05
17	Sulfat	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
18	Trübung	DIN EN ISO 7027-1 (2016-11)
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04
20	Calcitlösekapazität	DIN 38404-C 10 2012-12

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

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 2017-05 UBA Empfehlung vom 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

Parameter	Verfahren
Calcium	DIN 38406-E 3 2002-03
	DIN EN ISO 7980 (E 3a) 2000-07
	DIN EN ISO 14911 (E34) 1999-12
Kalium	DIN 38406-E 13 1992-07
	DIN EN ISO 14911 (E34) 1999-12
Magnesium	DIN 38406-E 3 2002-03
	DIN EN ISO 7980 (E 3a) 2000-07
	DIN EN ISO 14911 (E34) 1999-12
Säure- und Basekapazität	DIN 38409-H 7 2005-12
Phosphat	DIN EN ISO 6878 (D 11) 2004-09

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17674-02-03

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
BGBI	Bundesgesetzblatt
DEV	Deutsches Einheitsverfahren
DGF	Deutsche Forschungsgesellschaft
DGM	Deutsche Gesellschaft für Medizin
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
FLI	Friedrich-Loeffler-Institut
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LAWA	Bund/Länder-Arbeitsgemeinschaft Wasser
LB	Leistungsbeschreibung
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
P-XXX	Hausverfahren des ZInstBw Koblenz
RL	Richtlinie
RPLA	Reversed Phase Latex Agglutination
SLMB	Schweizerisches Lebensmittelbuch
SOP	Standard Operating Procedures (Hausverfahren)
TL	technische Lieferbedingung
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
UBA	Umweltbundesamt
VDI	Verein Deutscher Ingenieure
VO	Verordnung