

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18482-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 07.03.2022

Ausstellungsdatum: 07.03.2022

Urkundeninhaber:

Coffein Compagnie GmbH & Co. KG
Chemisches Laboratorium
Segelsbrück 7, 28309 Bremen

Prüfungen in den Bereichen:

Probenahme von Kaffee und Kaffeeerzeugnissen;
sensorische und visuelle Untersuchungen von Rohkaffee;
physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Kaffee,
Kaffeeerzeugnissen und Coffein

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 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/de/akkreditierte-stellen-suche.html>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18482-01-00

1 Untersuchung von Kaffee, Kaffeeerzeugnissen und Coffein

1.1 Probenahme und Probenvorbereitung von Kaffee und Kaffeeerzeugnissen

ISO 4072 1982-12	Grüner Kaffee in Säcken; Probe(nent)nahme
DIN 10792 2013-06	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Zubereitung eines Kaffeegetränkes für analytische Zwecke
ASU L 00.00-111/1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Probenvorbereitungsverfahren zur Bereitstellung der amtlichen Probe, Gegen- und Schiedsprobe für die Bestimmung des Mykotoxingehaltes in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren zur Nasshomogenisierung (Modifikation: <i>Matrix Rohkaffee</i>)
ASU L 00.00-111/2 2012-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Probenvorbereitungsverfahren zur Bereitstellung der amtlichen Probe, Gegen- und Schiedsprobe für die Bestimmung des Mykotoxingehaltes in Lebensmitteln - Teil 2: Verfahren zur Zerkleinerung und Homogenisierung ohne Wasserzusatz (Modifikation: <i>Matrix Rohkaffee</i>)

1.2 Gravimetrische Bestimmung von Kenngrößen und Inhaltsstoffen in Kaffee, Kaffeeerzeugnissen und Coffein *

ISO 6669 1995-09	Roh- und Röstkaffee - Bestimmung der Schüttdichte freifließender ganzer Bohnen (Routineverfahren)
DIN 10775-2 1985-11	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils; Verfahren für Rohkaffee
DIN 10775 2016-07	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils; Verfahren für Röstkaffee
DIN ISO 6673 2007-03	Rohkaffee; Bestimmung des Massenverlusts bei 105°C
DIN 10781 2000-11	Gemahlener Röstkaffee; Bestimmung des Massenverlustes bei 103°C (Routineverfahren zur Ermittlung des Wassergehaltes)
DIN 10764-4 2007-03	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des Massenverlusts von Kaffee-Extrakt - Teil 4: Trockenschrankverfahren für löslichen Kaffee und Kaffeespezialitäten bei Normaldruck (Routineverfahren)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18482-01-00

Schweizerisches Lebensmittelbuch 35 A/08 1970	Bestimmung des Kaffee fett-(Kaffeeöl-)anteils in Roh- und Röstkaffee
DIN 10802 2016-04	Untersuchung von Tee; Bestimmung der Gesamtasche (Modifikation: <i>Matrix Kaffee</i>)
USP41 Caffeine NF36 Vol.1 2018-05	Bestimmung des Massenverlustes von Coffein (Loss of drying) (Modifikation: <i>höhere Trocknungstemperatur, verkürzte Trocknungszeit</i>)

1.3 Bestimmung von Lebensmittelinhaltsstoffen und Kontaminanten in Kaffee, Kaffee-Erzeugnissen und Coffein mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV/VIS-, DAD- und Fluoreszenz-Detektor) *

DIN 10767 2015-08	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des Gehalts an Chlorogensäuren; HPLC-Verfahren
DIN ISO 20481 2011-01	Kaffee und Kaffee-Erzeugnisse; Bestimmung des Coffeingehaltes mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (HPLC) - Referenzverfahren
DIN ISO 20481 2011-01	Kaffee und Kaffee-Erzeugnisse; Bestimmung des Coffeingehaltes mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (HPLC) - Referenzverfahren (Modifikation: <i>ultraschallunterstützte Extraktion, Verzicht auf MgO, 2-Punkt-Kalibrierung</i>)
DIN EN 14132 2009-09	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste und Röstkaffee - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Modifikation: <i>auch für Rohkaffee und Röstkaffee-Extrakt</i>)
FCC Caffeine Monograph Edition 10 2016-06	Gehaltsbestimmung von Coffein mittels HPLC-UV
USP41 Caffeine NF36 Vol.1 2018-05	Gehaltsbestimmung von Coffein mittels HPLC-UV

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18482-01-00

1.4 Bestimmung von Kontaminanten in Kaffee, Kaffee-Erzeugnissen und Coffein mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID-Detektor)

DIN 10783
2011-01

Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen;
Bestimmung des Dichlormethangehaltes in entcaffeinierem
Rohkaffee mit Headspace-Gaschromatographie
(Modifikationen: *weiterer Analyt Ethylacetat; Matrix Coffein sowie
weiterer Analyt Ethylacetat*)

1.5 Bestimmung von Kontaminanten in Kaffee, Kaffee-Erzeugnissen und Coffein mittels Gaschromatographie mit massenselektiven-Detektoren (MS-Detektor) *

DIN 10785
2013-06

Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung
von Acrylamid - Verfahren mittels HPLC-MS/MS und mittels GC-MS
nach Derivatisierung
(Einschränkung: *nur für GC-MS*)

DIN EN 16620
2015-06

Lebensmittelanalytik - Bestimmung von Furan, 2-Methylfuran und
3-Methylfuran in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen mit Headspace-
Gaschromatographie und Massenspektroskopie
(Modifikation: *weitere Analyten 2-Methylfuran und 3-Methylfuran*)

1.6 Bestimmung von Wassergehalt und pH-Wert mittels Elektrodenmessung in Kaffee, Kaffeeprodukten und Coffein

DIN 10772-1
2009-06

Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen;
Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl-Fischer -
Teil 1: Referenzverfahren für Röstkaffee

DIN 10772-2
2005-05

Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen;
Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl-Fischer -
Teil 2: Referenzverfahren für Kaffee-Extrakt

DIN 10772-1
2009-06

Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen;
Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl-Fischer -
Teil 1: Referenzverfahren für Röstkaffee
(Modifikation: *Matrix Rohkaffee*)

DIN 10776-1
2016-07

Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen -
Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads -
Teil 1: Verfahren für Röstkaffee

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18482-01-00

DIN 10776-2
2016-07 Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen -
Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads -
Teil 2: Verfahren für Kaffee-Extrakt

FCC Caffeine Monograph,
Appendix IIB, Edition 10
2016-06 Wasserbestimmung in Coffein nach Karl Fischer

1.7 Sonstige physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Kaffee, Kaffeeprodukten und Coffein

CL-02-023-00
2013-11 Kapazitative Bestimmung der Feuchtigkeit von Rohkaffee
(*Sinar*TM Feuchteanalytoren)

CL-02-043-00
2013-10 Mikrowellenresonanz-Spektroskopische Feuchtebestimmung in
Rohkaffee (*TEWS*TM Feuchteanalytoren)

CL-02-056-00
2018-11 NIR-spektroskopische Bestimmung von Feuchte und Coffein in
Rohkaffee

CL-02-112-00
2014-05 Bestimmung der mittleren Fließgeschwindigkeit von
Rohkaffeebohnen mittels eines Massenstromschiebers

FCC Caffeine Monograph,
Appendix IIB, Edition 10
2016-06 Schmelzpunktbestimmung von Coffein mittels einer thermischen
Schmelzpunktbestimmungsapparatur

USP41
NF36 Chapter 741
2018-05 Schmelzpunktbestimmung von Coffein mittels einer thermischen
Schmelzpunktbestimmungsapparatur

1.8 Sensorische und visuelle Untersuchungen von Rohkaffee

ISO 4149
2005-03 Rohkaffee - Olfaktorische und visuelle Prüfung und Bestimmung der
Fremdbestandteile und Fehler

ISO 6667
1985-11 Grüner Kaffee; Bestimmung des Anteils an Bohnen mit
Insektenschäden

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18482-01-00

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlungen von Untersuchungsverfahren nach §64 LFGB
CL-02-xxx-00	Hausmethoden der Coffein Compagnie Dr. Erich Scheele GmbH & Co. KG
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
FCC	Food Chemical Codex
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittel-Gesetzbuch
USP NF	United States Pharmacopeia National Formulary