

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18601-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 08.12.2023

Ausstellungsdatum: 08.12.2023

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-18601-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

**Labor für analytische und pharmazeutische Chemie Dr. Graner & Partner GmbH
Lochhausener Straße 205, 81249 München**

mit dem Standort

**Labor für analytische und pharmazeutische Chemie Dr. Graner & Partner GmbH
Lochhausener Straße 205, 81249 München**

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.

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)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18601-01-01

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische chemische, mikrobiologische, sensorische und visuelle Untersuchungen von Bedarfsgegenständen;
Probenahme, physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Kosmetika;
physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und ausgewählte sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln;
ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

Innerhalb der angegebenen Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

1) die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

2) 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 Untersuchung von Bedarfsgegenständen

1.1 Probenvorbereitung

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

LGP L155
2021-06 Standard-Salpetersäureaufschluss mittels Mikrowelle

1.2 Bestimmung der Gesamtmigration und der Farblässigkeit

ASU B.82.02-13
2011-12 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung der
Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen -
Teil 2: Prüfung mit Schweißsimulanz

ASU B.82.92-3
2011-12 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung der
Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen -
Teil 1: Prüfung mit Speichelsimulanz

Gültig ab: 08.12.2023

Ausstellungsdatum: 08.12.2023

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18601-01-01

DIN EN 1186-3
2022-10 Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln –
Kunststoffe – Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in
verdampfenden Simulanzien

DIN EN 14338
2004-03 Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln -
Voraussetzungen für die Bestimmung des Übergangs von Papier
und Pappe durch die Anwendung von modifizierten
Polyphenylenoxiden (MPPPO) als ein Simulanz

**1.3 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppeltem Plasma-Atomemissions-
spektrometrie (ICP-OES) in Bedarfsgegenständen ¹⁾**

ASU B 80.03-3
2008-10 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Silicatische Oberflächen -
Teil 1: Bestimmung der Abgabe von Blei und Cadmium aus
keramischen Gegenständen

ASU B 80.03-4
2008-10 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Silicatische Oberflächen -
Teil 2: Bestimmung der Abgabe von Blei und Cadmium aus
silicatischen Oberflächen ausgenommen keramischen
Gegenständen

ASU B. 82.02-6
2009-11 Nickellässigkeit von Produkten, die in direktem und länger
andauerndem Kontakt mit der Haut kommen

DIN EN 71-3
2021-06 Sicherheit von Spielzeug – Teil 3: Migration bestimmter Elemente
(Einschränkung: *hier nur mittels ICP-OES*)

DIN EN 1388-1
1995-11 Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln -
Silicatische Oberflächen - Teil 1: Bestimmung der Abgabe von Blei
und Cadmium aus keramischen Gegenständen

DIN EN 1388-2
1995-11 Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln -
Silicatische Oberflächen - Teil 2: Bestimmung der Abgabe von Blei
und Cadmium aus silicatischen Oberflächen ausgenommen
keramischen Gegenständen

**1.4 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie
(ICP-MS)**

DIN EN 71-3
2021-06 Sicherheit von Spielzeug - Teil 3: Migration bestimmter Elemente
(Einschränkung: *hier nur mittels ICP-MS*)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18601-01-01

1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und der spezifischen Migration von Phthalaten und Bestimmung von Azofarbstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektivem Detektor (MS) in Bedarfsgegenständen ²⁾

ASU B 82.02-2 2017-12	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Verfahren für die Bestimmung bestimmter aromatischer Amine aus Azofarbstoffen in Textilien – Teil 1 Nachweis der Verwendung mit und ohne Extraktion der Fasern
ASU B 82.02-9 2014-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Nachweis der Verwendung von Azofarbstoffen, die 4-Aminobenzol freisetzen können
DIN EN 13130-1 2004-08	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 1: Leitfaden für die Prüfverfahren für die spezifische Migration von Substanzen aus Kunststoffen in Lebensmittel und Prüflebensmittel, die Bestimmung von Substanzen in Kunststoffen und die Auswahl der Kontaktbedingungen mit Prüflebensmitteln
AfPS GS 2019:01 PAK 2020-04	Prüfung und Bewertung von Polyzyklischen Aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) bei der Zuerkennung des GS-Zeichens (Einschränkung: Matrix hier nur Bedarfsgegenstände; nur Prüfung auf PAK, keine Gefährdungsbeurteilung, Kategorisierung und Bewertung)
LGP B06 2022-07	Bestimmung von Phthalaten in Kunststoffen mittels Gaschromatographie mit massenspektrometrischer Detektion

1.6 Bestimmung von Bisphenol A mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellem Detektor in Bedarfsgegenständen

DIN EN 14350 2020-08	Artikel für Säuglinge und Kleinkinder - Artikel für flüssige Kindernahrung - Sicherheitstechnische Anforderungen und Prüfverfahren
DIN EN 14350-2 2004-11	Artikel für Säuglinge und Kleinkinder - Artikel für flüssige Kindernahrung - Teil 2: Chemische Anforderungen und Prüfungen Bestimmung von Bisphenol A mittels HPLC (Modifikation: <i>Proben werden in Acetonitril gelöst</i>)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18601-01-01

1.7 Sensorische und visuelle Untersuchungen

DIN EN 646 2019-02	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebens-mitteln - Bestimmung der Farbechtheit von gefärbtem Papier und Pappe
DIN EN 648 2019-02	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebens-mitteln - Bestimmung der Farbechtheit von optisch aufgehelltem Papier und Pappe
DIN 10955 2004-06	Sensorische Prüfung - Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel
LPG B28 2021-06	Qualitativer Nachweis von optischen Aufheller mit Hilfe von UV-Licht in Bedarfsgegenständen

2 Untersuchungen von Kosmetika

2.1 Probenahme und Probenvorbereitung

ASU K 84.00-1(EG) 2022-03	Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Probennahme von kosmetischen Mitteln
ASU K 84.00-2(EG) 2022-03	Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Vorbereitung von kosmetischen Mitteln
ASU K 84.00-29(EG) 2016-07	Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Druckaufschluss zur Bestimmung von Elementen in kosmetischen Mitteln und Tätowiermitteln

2.2 Bestimmung von Elementen

2.2.1 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppeltem Plasma-Atomemissions-spektrometrie (ICP-OES) in Kosmetika ¹⁾

ASU K 84.00-20(EG) 1994-02	Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Bestimmung von löslichem Barium und Strontium in Form von Salzen oder Lacken (Modifikation: <i>Flammen-AAS ersetzt durch ICP-OES</i>)
ASU K 84.00-32(EG) 2021-04	Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Bestimmung von Barium, Nickel und anderen Elementen in kosmetischen Mitteln und Tätowiermitteln mit der optischen Emissionsspektroskopie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES) nach Druckaufschluss

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18601-01-01

2.2.2 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppeltem Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Kosmetika ²⁾

ASU K 84.00-31(EG)
2022-03

Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Bestimmung von Antimon, Arsen, Barium, Blei, Cadmium und Nickel in kosmetischen Mitteln und Tätowiermitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss

LGP K156
2022-11

Untersuchung von Schwermetallen in kosmetischen Mitteln mittels ICP-MS

2.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen

2.3.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Photometrie in Kosmetika ¹⁾

ASU K 84.00-7(EG)
1991-09

Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Nachweis und quantitative Bestimmung des freien Formaldehyds (photometrisch)

BOEHRINGER MANNHEIM,
r-biopharm,
Enzymatische Bioanalytik
D- und L-Milchsäure
11 112 821 035
2022-10

Bestimmung von D- und L-Milchsäure
UV-Test zur Bestimmung von D-Milchsäure und L-Milchsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
(Einschränkung: *hier nur für Kosmetika*)

BOEHRINGER MANNHEIM,
r-biopharm,
Enzymatische Bioanalytik
Harnstoff/Ammoniak
10 542 946 035
2022-04

Bestimmung von Harnstoff / Ammoniak
UV-Test zur Bestimmung von Harnstoff und Ammoniak in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
(Einschränkung: *hier nur für Kosmetika*)

2.3.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektivem Detektor (MS) in Kosmetika ²⁾

LGP L148
2023-03

Bestimmung von allergenen Duftstoffen in kosmetischen Mitteln mittels GC-MS

LGP L149
2023-03

Bestimmung von polycyclischen aromatischen Moschusverbindungen in kosmetischen Mitteln mittels GC-MS

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18601-01-01

2.3.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD) in Kosmetika ²⁾

ASU K 84.02.12-1(EG)
1995-10

Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Nachweis und Bestimmung von Hydrochinon, Hydrochinonmonomethylether, Hydrochinonmonoethylether und Hydrochinonmonobenzylether in kosmetischen Mitteln

LGP K02
2022-10

Bestimmung von Konservierungsstoffen in kosmetischen Mitteln mittels Hochdruckflüssigkeitschromatographie (Benzoessäure, Sorbinsäure, Methyl-, Ethyl-, Propyl-, Butyl- und Isobutylparaben)

LGP K03
2022-10

Bestimmung von Konservierungsstoffen in kosmetischen Mitteln mittels Hochdruckflüssigkeitschromatographie (Bronopol, 2-Phenoxyethanol, Sorbinsäure und Dehydracetsäure)

2.3.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Kosmetika

LGP U205
2018-02

Kosmetische Mittel – Bestimmung von N-Nitrosodiethanolamin (NEDELA) mittels LC-MS/MS

3 Untersuchungen von Lebensmitteln

3.1 Probenvorbereitung

ASU L 00.00-19/E
2015-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen in Lebensmitteln

ASU L 00.00-19/1
2015-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss

3.2 Sensorische Untersuchungen

ASU L 00.90-6
2015-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung

3.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln ¹⁾

ASU L 01.00-10 /1
2016-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in und Milcherzeugnissen – Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18601-01-01

ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl – Referenzverfahren
ASU L 07.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleischerzeugnissen – Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl – Referenzverfahren
ASU L 08.00-7 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Wurstwaren – Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl – Referenzverfahren
ASU L 13.00-5 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl – Jodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung

3.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln ¹⁾

ASU L 01.00-9 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milch - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 01.00-20 2022-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch- und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Bentrup-Verfahren
ASU L 01.00-77 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten
ASU L 03.00-8 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Käse und Schmelzkäse - Gravimetrisches Verfahren nach Schmid Bondzynski-Ratzlaff
ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Käse und Schmelzkäse – Referenzverfahren
ASU L 03.00-25 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Wasser in der fettfreien Käsemasse
ASU L 03.00-26 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Fett in der Trockenmasse von Käse und Schmelzkäse

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18601-01-01

ASU L.03.00-30 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Käse
ASU L 05.00-12 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten
ASU L 05.00-13 1991-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche in Eiern und Eiprodukten
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, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren – Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren
ASU L 07.00-6 2014-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren
ASU L 08.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren – Referenzverfahren
ASU L 08.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Wurstwaren – Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 08.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Wurstwaren – Gravimetrisches Verfahren nach Weibull – Stoldt - Referenzverfahren
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
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18601-01-01

ASU L 17.00-1 1982-05	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-3 1982-05	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 20.01/02-3 1980-05	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 20.01/02-5 1980-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 22.02/04-4 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren
ASU L 44.00-3 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade
ASU L 47.00-1 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Massenverlusts von ungemahlenem Tee bei 103°C
ASU L 47.00-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Tee
ASU L 47.00-5 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der salzsäureunlöslichen Asche

3.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln ¹⁾

BOEHRINGER MANNHEIM, r-biopharm, Enzymatische BioAnalytik Lactose/D-Galaktose 10 176 303 035 2014-05	Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)
---	---

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18601-01-01

BOEHRINGER MANNHEIM,
r-biopharm,
Enzymatische BioAnalytik
Saccharose/D-Glucose/D-
Fructose
E8190
2019-05

Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in
Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
(Einschränkung: *hier nur für Lebensmittel*)

3.6 Bestimmung von Elementen

**3.6.1 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (G-AAS, K-AAS) in
Lebensmitteln ¹⁾**

ASU L 00.00-19/3
2004-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren
in Lebensmitteln - 3: Bestimmung von Blei, Cadmium und
Molybdän mit Graphitofen - Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS)
nach Druckaufschluss

ASU L 00.00-19/4
2021-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren
in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Gesamt-Quecksilber in
Lebensmitteln mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-
Kaldampftechnik nach Druckaufschluss

ASU L 00.00-19/5
2001-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von
Spurenelementen In Lebensmitteln,
Teil 5: Bestimmung von Selen mit der Atomabsorptionsspektrometrie
(AAS)-Hybridtechnik

ASU L 00.00-19/6
2001-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von
Spurenelementen in Lebensmitteln,
Teil 6: Bestimmung von Gesamtarsen mit der
Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) -Hybridtechnik

**3.6.2 Bestimmung von Elementen mit induktiv gekoppeltem Plasma-Massenspektrometrie
(ICP-MS) in Lebensmitteln ¹⁾**

ASU L 00.00-128
2011-01

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zinn in
Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv
gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss

ASU L 00.00-135
2011-01

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium,
Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach
Druckaufschluss

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18601-01-01

3.6.3 Bestimmung von Elementen mit induktiv gekoppeltem Plasma-Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) in Lebensmitteln ¹⁾

ASU L 00.00-144 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink in Lebensmitteln mit der optischen Emissionsspektroskopie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES)
ASU L 07.00-56 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen

3.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückständen und organischen Kontaminanten in Lebensmitteln

3.7.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Flüssigkeitschromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, RI) in Lebensmitteln ²⁾

ASU L 00.00-28 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren
ASU L 45.00-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao mittels HPLC
LGP K02 2022-10	Bestimmung von Konservierungsmitteln (Benzoessäure, Sorbinsäure, Methyl-, Ethyl-, Propyl-, Butyl- und Isobutylparaben) in Lebensmitteln mittels Hochdruckflüssigkeitschromatographie
LGP L110 2020-12	Quantitative Bestimmung von Zuckern (Glucose, Fructose, Saccharose und Lactose) mittels HPLC
LGP L138 2018-11	Quantitative Bestimmung von wasserlöslichen Vitaminen (Biotin, Vitamin B1 HCl, Vitamin B2, Vitamin B6, Nicotinsäure, Nicotinamid, Pantothersäure, Folsäure) mittels HPLC
LGP P44 2020-08	Bestimmung von Vitamin C mittels HPLC
LGP P47 2020-03	Bestimmung von Vitamin-E und Vitamin E-Acetat mittels HPLC

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18601-01-01

3.7.2 Bestimmung von Aflatoxinen und Acrylamid mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln ²⁾

LGP L163 2016-09	Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Lebensmitteln und Arzneimitteln mittels HPLC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
LGP L181 2022-09	Quantitative Bestimmung von Acrylamid mittels HPLC – MS/MS in Lebensmitteln und Wasser

3.7.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Brommethan mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID, ECD) in Lebensmitteln ²⁾

ASU L 13.00-26 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Gaschromatographische Untersuchung der Methylester von Fettsäuren in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.00-27/2 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern; Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethylestern in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
Ph. Eur. 10.0, 2.4.22 2021 -11	Prüfung der Fettsäurezusammensetzung durch Gaschromatographie (Modifikation: <i>hier für Lebensmittel</i>)
LGP P394 2021-08	Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie
LGP P507 2019-07	Bestimmung des Gehalts an Brommethan in gemahlene indischen Flohsamenkernen

4 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Kosmetika und Bedarfsgegenständen

4.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln ¹⁾

ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Einschränkung: <i>keine serologische Untersuchung</i>)
---------------------------	---

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18601-01-01

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
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
ASU L 00.00-55 2022-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales 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	Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren
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
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 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 00.00-133/2 2019-12	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae – Teil 2: Koloniezählverfahren
ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit festem Nährmedium
ASU L 05.00-5 1990-06	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Eiern, Eiprodukten, Mayonaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen-Gussverfahren (Referenzverfahren)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18601-01-01

ASU L 06.00-35
2017-10 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Spatelverfahren (Referenzverfahren)

4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Kosmetika ¹⁾

Ph. Eur. 10.0
Monographie 0008
Aqua purificata
2020-12 Mikrobiologische Überwachung von Wasser für die Herstellung von Arzneimitteln (Membranfiltration) (Modifikation: *hier für Kosmetika*)

Ph. Eur. 10.3, 2.6.12
2021-11 Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der gesamten vermehrungsfähigen Keime (Einschränkung: *hier für Kosmetika*)

Ph. Eur. 10.3, 2.6.13
2021-11 Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen (Einschränkung: *hier für Kosmetika*)

Ph. Eur. 10.6, 5.1.3.
2022-10 Prüfung auf ausreichende antimikrobielle Konservierung (Einschränkung: *hier für Kosmetika*)

DIN EN ISO 11930
2019-04 Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Bewertung des antimikrobiellen Schutzes eines kosmetischen Produktes

DIN EN ISO 16212
2017-09 Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen

DIN EN ISO 18415
2017-09 Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von spezifizierten und nichtspezifizierten Mikroorganismen

DIN EN ISO 18416
2018-01 Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Candida albicans

DIN EN ISO 21149
2017-11 Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien

DIN EN ISO 21150
2016-05 Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Escherichia coli

DIN EN ISO 22717
2016-05 Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18601-01-01

DIN EN ISO 22718 2016-05	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Staphylococcus aureus
LGP M22 2020-07	Prüfung von Behältnissen auf mikrobielle Verunreinigung -Kosmetika

4.3 Mikrobiologische 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
------------------------	---

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches
DIN	Deutsches Institut für Normung
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LGP	Hausverfahren der Labor Dr. Graner & Partner GmbH
Ph. Eur.	Europäisches Arzneibuch