

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18612-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 30.11.2022

Ausstellungsdatum: 30.11.2022

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

MAGGI Gesellschaft mit beschränkter Haftung
Werk Singen
Julius-Bührer-Straße 8, 78224 Singen

Das Prüflaboratorium erfüllt die Mindestanforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 und gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, um die nachfolgend aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen.

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

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.

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.

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 Akkreditierungsurkunde D-PL-18612-01-00

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.1 Bestimmungen von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln *

| | |
|------------------------------------|---|
| ASU L 06.00-3 2014-08 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren – Referenzverfahren (Erweiterung: <i>auch für Gemüse, Suppen, Soßen, Fette</i>) |
| ASU L 06.00-6 2014-08 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren (Erweiterung: <i>auch Suppen, Brühen, Soßen, Fertiggerichte und Würzmittel</i>) |
| ASU L 17.00-3 1982-05 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>hier für Fleisch, Gemüse, Suppen, Soßen</i>) |
| ASU L 53.00-4 1996-02 | Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Erweiterung: <i>auch für Pilze</i>) |
| HM 0702.634-QL-AA-A0112 2014-08 | Bestimmung der Trockenmasse bei 70 °C unter Vakuum mit und ohne Seesand mittels Gravimetrie in Lebensmitteln |
| HM 0702.634-QL-AA-E0503 2017-09 | Bestimmung der Gesamtballaststoffe mittels Gravimetrie in Lebensmitteln |

1.2 Bestimmung von Kenngrößen mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln

| | |
|--------------------------|---|
| ASU L 31.00-2 1997-01 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (Modifikation: <i>hier für Gemüse, Eiprodukte, Stärke, Hefeprodukte, Nassfertiggerichte</i>) |
|--------------------------|---|

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18612-01-00

1.3 Bestimmung von Mykotoxinen und Kreatinin mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (HPLC-UV, HPLC-FLD) in Lebensmitteln

| | |
|------------------------------------|--|
| HM 0702.634-QL-AA-F0102 2013-11 | Bestimmung des Gesamtkreatiningehaltes mittels HPLC-UV in Lebensmitteln |
| HM 0702.634-QL-AA-I1403 2014-05 | Bestimmung von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 mittels HPLC-FLD in Lebensmitteln |

1.4 Bestimmung von Kenngrößen, Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln *

| | |
|------------------------------------|--|
| ASU L 05.02-2 1995-01 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Salzeiprodukten (Potentiometrisches Verfahren) (Modifikation: <i>hier auch in Suppen, Brühen, Saucen, Fertiggerichte, Fleisch und Erzeugnisse daraus, Gemüse und Gemüseerzeugnissen</i>) |
| ASU L 46.03-5 2006-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl-Fischer in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Referenzverfahren für Kaffee-Extrakt (Modifikation: <i>hier auch in Gewürze, Gewürzzubereitungen, Trockenmilcherzeugnisse, Getreideprodukte und Stärke</i>) |
| HM 0702.634-QL-AA-L0109 2009-03 | Bestimmung des Säuregrades, der Säurezahl und der freien Fettsäuren in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen in Lebensmitteln mittels Titrimetrie |

1.5 Bestimmung von Gesamtstickstoff in Fleisch und Fleischprodukten mittels Dumas-Verbrennungsmethode (Detektionsprinzip: WLD)

| | |
|--------------------------|--|
| ASU L06.00-20 2003-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Verfahren nach Dumas |
|--------------------------|--|

1.6 Bestimmung der Wasseraktivität in Lebensmitteln

| | |
|---------------------|---|
| AOAC 978.18 1978 | Water activity of canned vegetables (Modifikation: <i>hier auch in Suppen, Brühen, Saucen, Fertiggerichte, Würzmittel, Teigwaren</i>) |
|---------------------|---|

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18612-01-00

1.7 Bestimmung der Oxidationsstabilität in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen

HM 0702.634-QL-AA-M0201 Bestimmung der Oxidationsstabilität von tierischen und pflanzlichen
2020-05 Fetten und Ölen bei 110° C mittels erhöhter Temperatur und
Leitfähigkeitsmessung

2 Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Pilzen in Lebensmitteln *

| | |
|------------------------|---|
| ISO 4833 -1 2013-09 | Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren |
| ISO 6888-2 1999-02 | Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma-/Fibrinogen-Agar |
| ISO 7932 2004-06 | Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontale Methode zur Aufzählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezähltechnik bei 30 Grad C - Änderung 1: Aufnahme optionaler Testmethoden |
| ISO 11290-1 2017-05 | Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren |
| ISO 11290-2 2017-05 | Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren |
| ISO 15213 2003-05 | Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien |
| ISO 15214 1998-08 | Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30°C |
| ISO 21527-2 2008-07 | Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95 |

