

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18700-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 07.04.2022

Ausstellungsdatum: 07.04.2022

Urkundeninhaber:

aromaLab GmbH
Fraunhoferstraße 11b, 82152 Martinsried

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln, Tabak und Futtermitteln;
Sensorische Untersuchung von Lebensmitteln

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 oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

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

Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH (DAkKS) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/content/datenbank-akkreditierter-stellen>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18700-01-00

1 Probenvorbereitung für die Untersuchung von Lebensmitteln, Tabak und Futtermitteln

SOP-015-Probenaufarbeitung Lösemittelextrakte-V3 2021-02	Probenaufarbeitung Lösemittelextrakte für die Matrices Lebensmittel, Tabak und Futtermittel
SOP-002-SAFE-Destillation-V2 2021-02	SAFE-Destillation für die Matrices Lebensmittel, Tabak und Futtermittel

2 Bestimmung von Konzentrationen und Enantiomerenverhältnissen von Aromastoffen mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (GC-MS) in Lebensmitteln und Tabak **

ASU L 00.00-106 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Konzentrationen und Enantiomerenverhältnisse chiraler Aromastoffe in Lebensmitteln (Modifikation: <i>Extraktion mittels SAFE Apparatur, Quantifizierung ausschließlich über isotoopenmarkierte interne Standards</i>)
SOP-017-Quantifizierung-V14 2021-07	Quantifizierung von Aromastoffen in Lebensmitteln und Tabak mittels GC-MS
SOP-022-Trennung chiraler Verbindungen-V6 2021-02	Trennung chiraler Verbindungen in Lebensmitteln und Tabak mittels GC-MS

3 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln

DIN EN ISO 4120 2021-06	Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Dreiecksprüfung
DIN EN ISO 13299 2016-09	Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Allgemeiner Leitfadens zur Erstellung eines sensorischen Profils
SOP-006-Triangeltest-V8 2021-06	Durchführung eines Triangeltests (Dreiecksprüfung) zur Ermittlung von Unterschieden zwischen Proben in Lebensmitteln
SOP-021-Aromaprofil-V6 2021-06	Erstellung eines Aromaprofils von Lebensmitteln mittels einfach beschreibender Prüfung

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18700-01-00

4 Bestimmung von Aromastoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (GC/FID und GC/Olfaktometrie) in Lebensmitteln, Tabak, und Futtermitteln

SOP-003-AEVA-V15
2021-02

Aromaextraktverdünnungsanalyse mittels GC/FID und GC/Olfaktometrie in Lebensmitteln, Tabak und Futtermitteln zur Bestimmung der FD Faktoren von Aromastoffen

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch
SAFE	Solvent assisted flavour evaporation
SOP	Hausverfahren der aromaLab GmbH