

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18713-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 12.07.2022

Ausstellungsdatum: 12.07.2022

Urkundeninhaber:

**Chemisches Institut Burkon Partnerschaft - Partnerschaft von Handelschemikern
Raudtener Straße 19, 90475 Nürnberg**

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische und sensorische Untersuchungen von
Lebensmitteln; Immunologische und mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln**

*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. Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.*

*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-18713-01-00

1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchung von Lebensmitteln

1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatografie mit konventionellen Detektoren (FLD, DAD, UV) in Lebensmitteln **

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) (Einschränkung: <i>nur Getränke</i>)
ASU L 03.00-41/2 2020-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Natamycingehalts in Käse, Käserinde und Schmelzkäse - Teil 2: Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der Norm DIN EN ISO 9233 Teil 2, August 2018) (Modifikation: <i>Anwendung auf Wurstwaren</i>)
ASU L 10.00-5 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen; Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren
ASU L 23.05-2 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aflatoxin B ₁ und der Summe von Aflatoxin B ₁ , B ₂ , G ₁ und G ₂ in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver - HPLC-Verfahren mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14123, Ausgabe März 2008) (Modifikation: <i>Kalibrierung, Aufstockung; Anwendung auch für Gewürze, Trockenfrüchte, Getreideprodukte</i>)
ASU L 30.00-5 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Korinthen, Rosinen, Sultaninen, gemischtem Trockenobst und getrockneten Feigen - HPLC mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15829, Ausgabe Mai 2010) (Modifikation: <i>Kalibrierung, Aufstockung, Erweiterung auf Getreideprodukte</i>)
PÜV-439-001 2021-09	Bestimmung von Konservierungsstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD
PÜV-441-001 2021-11	Bestimmung von Coffein in Kaffee und Kaffeeerzeugnissen, Tee und festem Tee-Extrakt, coffeinhaltigen Getränken, feinen Backwaren und Kakaoerzeugnissen mittels HPLC

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18713-01-00

DIN CEN/TS 16233-2
2011-09 Lebensmittel - HPLC-Verfahren für die Bestimmung von Xanthophyllen in Fischfleisch - Teil 2: Bestimmung des Enantiomerenverhältnisses von Astaxanthin

1.2 Bestimmungen von Pflanzenschutzmittelrückständen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatografie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-34 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19) (Einschränkung: <i>nur pflanzliche Lebensmittel</i>)
ASU L 00.00-76 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln - LC-MS/MS-Verfahren
ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018)
PÜV-444-001 2021-12	Bestimmung von Chloramphenicol in Krebstieren mittels LC-MS/MS (Einschränkung: <i>nur Krebstiere und Ei</i>)
PÜV-381-003 2019-01	Bestimmung von Deoxynivalenol (DON), Zearalenon (ZON) und der Trichothecene T2 / HT2 in Getreideprodukten mittels LC-MS/MS
EU Reference Laboratories for Residues of Pesticides, QuPPE-PO Method V 10 2019-01 – LC-MS/MS V12 2021-07	Quick Method for the Analysis of Residues of numerous Highly Polar Pesticides in Food of Plant Origin involving Simultaneous Extraction with Acidified Methanol and LC- or LC-MS/MS Determination Measurement I. Food of Plant Origin (QuPPE-PO-Method) - (Hier: Bestimmung von Ethephon, Morpholin, Chlorat/Perchlorat, Fosetyl-Al/Phosphonsäure, Maleinsäurehydrazid, Glyphosat/AMPA, Matrine/Oxymatrine)

1.3 Bestimmungen von Pflanzenschutzmittelrückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatografie mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-34 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19) (Einschränkung: <i>nur pflanzliche Lebensmittel</i>)
---------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18713-01-00

ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018)
PÜV-415-001 2019-04	Bestimmung der 16 EPA-PAK in fettreichen Lebensmitteln und Gewürzen mittels GC-MS
PÜV-434-001 2020-08	Bestimmung von Benzol, Toluol, Ethylbenzol, Xylol und Styrol in Lebensmitteln, HS-GC-MS-Verfahren

1.4 Bestimmungen von Kontaminanten mittels Ionenchromatographie in Lebensmitteln **

ASU L 26.00-1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen - HPLC/IC-Verfahren
PÜV-363-004 2020-04	Bestimmung von anorganischem Gesamtbromid in frischem Gemüse und Gemüseerzeugnissen (IC-Verfahren)

1.5 Bestimmungen von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Graphitrohr-, Flammen- und Kaltdampftechnik-AAS) in Lebensmitteln nach Druckaufschluss **

ASU L 00.00-19/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen in Lebensmitteln; Teil 1: Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 13805, Ausgabe Dezember 2014)
ASU L 00.00-19/3 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen in Lebensmitteln; Teil 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14083, Ausgabe Juli 2003) (Einschränkung: <i>nur Blei und Cadmium</i>)
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)-Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss (Aktualisierung der europäischen Norm DIN EN 13806:2002-11)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18713-01-00

ASU L 31.00-10 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht- und Gemüsesäften - Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS) (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1134, Ausgabe Dezember 1994)
PÜV-416-003 2019-04	Bestimmung des Gehalts an Natrium (inkl. berechnetem Salzgehalt), Kalium, Calcium und Magnesium in Lebensmitteln mittels Flammen-AAS (Einschränkung: <i>nur Natrium</i>)
PÜV-418-002 2019-11	Bestimmung des Metallgehalts in Lebensmitteln (Aluminium, Antimon, Arsen, Chrom, Cobalt, Kupfer, Mangan, Nickel, Thallium, Vanadium und Zinn) mittels GF-AAS nach Druckaufschluss (Einschränkung <i>nur Aluminium und Kupfer</i>)

1.6 Photometrische Bestimmungen von Inhaltsstoffen und Kontaminanten in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-49/1 1999-11 Berichtigung: 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel; Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen; Teil 1: Spektralphotometrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12396 Teil 1, Ausgabe Dezember 1998)
ASU L 00.00-49/3 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel; Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 3: UV-Spektralphotometrisches Xanthogenat-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12396 Teil 3, Ausgabe Oktober 2000)
ASU L 06.00-9 2008-06 Berichtigung: 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren
ASU L 07.00-12 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen
ASU L 08.00-60 2014-08 Berichtigung: 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch- und Fleischerzeugnissen; Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren, Screeningverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18713-01-00

ASU L 26.11.03-5 1983-05	Bestimmung von Citronensäure in Tomatenmark (enzymatische Methode)
ASU L 26.11.03-8 1983-05	Bestimmung des Zuckergehaltes in Tomatenmark (enzymatische Methode)
PÜV-431-001 2020-02	Photometrische Bestimmung von Piperin in Pfeffer
PÜV-438-001 2021-10	Bestimmung von Purinen in Kakaoerzeugnissen mittels Photometrie
r-biopharm Sacharose/D-Glucose/D-Fructose 10 716 260 035 2017-11	UV-Test zur Bestimmung von Saccharose/Glucose/Fructose in Lebensmitteln
r-biopharm Lactose/D-Galactose 10 176 303 035 2017-09	UV-Test zur Bestimmung von Lactose/D-Galactose in Lebensmitteln

1.7 Dünnschichtchromatografische Nachweise von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln *

ASU L 06.00-15 1982-11 Berichtigung: 2002-12	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 26.11.03-14 1983-11	Nachweis von wasserlöslichen Farbstoffen in Tomatenmark, Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen

1.8 Titrimetrische Bestimmungen von Inhaltsstoffen und Kennzahlen in Lebensmitteln *

ASU L 06.00-7 2014-08 Ergänzung: 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren
ASU L 10.00-3 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen - Referenzverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18713-01-00

ASU L 13.00-5 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 660, Ausgabe Dezember 2020)
ASU L 13.00-6 2020-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen - Verfahren nach Wheeler; Verfahren nach Sully
ASU L 17.00-2 1982-05 Berichtigung: 2002-12	Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 26.04-4 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgussflüssigkeit bzw. Presslake von Sauerkraut
ASU L 26.11.03-4 1983-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)
ASU L 31.00-3 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12147, Ausgabe Februar 1997)
ASU L 31.00-8 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Formolzahl von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1133, Ausgabe Dezember 1994)
ASU L 52.04-2 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig
ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1988 Teil 1, Ausgabe Mai 1998) (Modifikation: <i>Menge und Konzentration der Reagenzien zur Destillation und Probenvorbereitung nach Reith-Willems</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18713-01-00

1.9 Gravimetrische Bestimmungen von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln *

<p>ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung: 2017-10</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln</p>
<p>ASU L 01.00-27 1988-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren</p>
<p>ASU L 03.00-9 2007-04</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse; Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 5534, Ausgabe September 2004)</p>
<p>ASU L 06.00-3 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren; Referenzverfahren</p>
<p>ASU L 06.00-4 1980-09</p>	<p>Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen</p>
<p>ASU L 06.00-4 2017-10</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)</p>
<p>ASU L 06.00-6 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren nach Weilbull-Stoldt; Referenzverfahren</p>
<p>ASU L 53.00-4 1996-02</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten; Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10223, Ausgabe Januar 1996)</p>
<p>DGF C-II 3b 2013</p>	<p>Polare Anteile, Bestimmung des Gehaltes in Fetten und Ölen</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18713-01-00

1.10 Dichtebestimmungen in Lebensmitteln mittels Aräometrie und Pycnometrie *

ASU L 01.00-28 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Aräometrische Bestimmung der Dichte von Milch (Übernahme der Norm DIN 10459, September 2020)
ASU L 31.00-1 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der relativen Dichte von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1131, Ausgabe Dezember 1994)

1.11 Volumetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln nach Destillation *

ASU L 53.00-5 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes - Destillationsverfahren
ASU L 53.00-8 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung des Wassergehaltes (Destillationsverfahren)

1.12 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie und konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln **

DGF C-VI 10a 2016	Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung
DGF C-VI 11d 2019	Fettsäuremethylester (alkalische Umesterung)
PÜV-413-002 2019-08	Bestimmung der gesättigten und ungesättigten Fettsäuren in Lebensmitteln (GC-FID-Verfahren)
ASU L 17.00-12 1999-11 Berichtigung: 2003-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Anwendung auch für Kakaoerzeugnisse und Fisch</i>)
ASU L 18.00-9 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Feinen Backwaren
DGF C-VI 14 2008	Bestimmung der Triglyceridverteilung (GC-FID-Verfahren)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18713-01-00

PÜV-433-005
2021-12 Bestimmung der Massenkonzentration von Mineralöl-
Kohlenwasserstoffen (MOSH und MOAH) in Lebensmitteln mittels
HPLC/GC-FID

1.13 Bestimmung des pH-Wertes mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln *

ASU L 06.00-2
1980-09 Messung des pH-Wertes in Fleisch- und Fleischerzeugnissen

ASU L 08.00-2
1980-09 Messung des pH-Wertes in Wurstwaren

ASU L 26.04-3
1987-06 Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der
Aufgussflüssigkeit bzw. Presslake von Sauerkraut

ASU L 26.11.03-3
1983-05 Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark

ASU L 31.00-2
1997-01 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des pH-Wertes
von Frucht- und Gemüsesäften

ASU L 46.02-3
2017-10 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes
und des Säuregrades - Verfahren für Röstkaffee
(Einschränkung: *hier nur pH-Wert*)

1.14 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Refraktometrie in Lebensmitteln *

ASU L 26.11.03-1
1983-05 Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung
der Refraktion

DVO (EU) 974/2014
09-2014 Refraktometermethode zur Bestimmung des löslichen trockenen
Rückstands in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse
zwecks Einreihung dieser Waren in die Kombinierte Nomenklatur

1.15 Bestimmung von Elementen mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) in Lebensmitteln nach Druckaufschluss *

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 (Übernahme
der gleichnamigen Norm DIN EN 15765, Ausgabe April 2010)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18713-01-00

ASU L 00.00-135 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15763, Ausgabe April 2010)
ASU L 00.00-157 2020-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aluminium in Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS)
ASU L 00.00-168 2020-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Elemente Ag, As, Cd, Co, Cr, Cu, Mn, Mo, Ni, Pb, Se, Ti, U und Zn in Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss (Modifikation: <i>Bestimmung von Al, As, Ca, Cd, Cu, Fe, Hg, Na, Ni, Pb, Sn, Zn</i>)

2. Immunologische Untersuchungen in Lebensmittel

2.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen-und Allergenen mittels ELISA in Lebensmitteln *

Enzymimmunoassay r-biopharm R7001 2009-10	RIDASCREEN® Gliadin, Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen
Enzymimmunoassay r-biopharm R6701 2001-07	RIDASCREEN® Risk Material, Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Risikomaterial (ZNS) in prozessierten Fleisch- und Wurstwaren

3. Sensorische Untersuchungen von Lebensmittel

PÜV-308-001 2021-12	Sensorische Prüfung von Lebensmittelproben auf Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz, Insektenbefall und Fremdbesatz
------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18713-01-00

4. Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

4.1 Probenvorbereitung zur mikrobiologischen Untersuchungen von Lebensmitteln*

ASU L 00.00-89
2019-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-4, Juli 2017)

ASU L 01.00-1
2021-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milchprodukten
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-5, August 2020)

ASU L 06.00-16
2019-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-2, Juli 2017)

4.2 Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln *

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.
(Übernahme der Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)
(Einschränkung: *nur Kultureller Nachweis*)

ASU L 00.00-22
2018-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp; Teil 2: Zählverfahren
(Übernahme der Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017)
(Einschränkung: *nur Kultureller Nachweis*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18713-01-00

<p>ASU L 00.00-32/1 2018-03 Berichtigung: 2018-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln; Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017) (Einschränkung: <i>nur Kultureller Nachweis</i>)</p>
<p>ASU L 00.00-33 2021-03</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der Norm DIN EN ISO 7932, November 2020)</p>
<p>ASU L 00.00-55 2019-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar</p>
<p>ASU L 00.00-88/1 2015-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013)}</p>
<p>ASU L 01.00-3 1987-3</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit festem Nährboden</p>
<p>ASU L 01.00-37 1991-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifikation: <i>Lebensmittel allgemein</i>)</p>
<p>ASU L 06.00-24 2019-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der Norm DIN EN ISO 10164-1, Ausgabe Juni 2019)</p>
<p>ASU L 06.00-35 2017-10</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109, Ausgabe Mai 2016)</p>
<p>ASU L 06.00-43 2011-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18713-01-00

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 des Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuchs (LFGB)
DGF	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen; Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e. V.
DIN	Deutsches Institut für Normung
DVO	Durchführungsverordnung
EN	Europäische Norm
EG	Europäische Gemeinschaft
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
PÜV	Hausverfahren Chemisches Institut Burkon