

## Deutsche Akkreditierungsstelle

### Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18745-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 23.04.2022

Ausstellungsdatum: 23.04.2022

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-18745-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

**Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG**  
**Bendschenweg 36, 47506 Neukirchen-Vluyn**

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 am Standort:

**Hartfeldstraße 45, 47506 Neukirchen-Vluyn**

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln;**

**sensorische und visuelle Untersuchungen von Lebensmitteln;**

**mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich**

*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](http://www.dakks.de))*

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 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 Mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich**

### **1.1 Probenahme**

DIN EN ISO 18593  
2018-10                      Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen mittels Abklatschplatten und Tupfer

DIN EN ISO 17604  
2015-12                      Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Probenahme von Schlachtierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung

### **1.2 Probenvorbereitung**

DIN EN ISO 6887-2  
2017-07                      Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

DIN EN ISO 6887-3  
2017-07                      Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18745-01-01**

DIN EN ISO 6887-4 2017-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse
DIN EN ISO 6887-5 2020-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
DIN EN ISO 6887-6 2013-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion

**1.3 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen \*\***

ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren
ISO 13722 2017-07	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Bestimmung von <i>Brochothrix</i> spp. - Koloniezählverfahren
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 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen-Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität größer als 0,95
ISO 21527-2 2009-09	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen-Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität kleiner oder gleich 0,95

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18745-01-01**

DIN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid
DIN EN ISO 4833-1 2013-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
DIN EN ISO 4833-2 2014-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp.
DIN CEN ISO/TS 6579-2 2013-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 2: Zählung unter Anwendung eines miniaturisierten Verfahrens der wahrscheinlichsten Keimzahl
DIN EN ISO 6888-1 2019-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar
DIN EN ISO 6888-3 2005-07	Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln; Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen
DIN EN ISO 7932 2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30°C
DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 10272-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18745-01-01

DIN EN ISO 10272-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 10273 2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen <i>Yersinia enterocolitica</i>
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren
DIN EN ISO 13720 2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven <i>Pseudomonas</i> spp. (Modifikation: <i>Erweiterung für alle Lebensmittel</i> )
DIN EN ISO 21528-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren
DIN 10106 2017-04	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Erweiterung für alle Lebensmittel</i> )
DIN 10109 2016-05	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien - Spatelverfahren (Modifikation: <i>Erweiterung für alle Lebensmittel</i> )
DIN 10164-2 2019-06	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterobacteriaceae - Tropfplatten-Verfahren
DIN 10186 2005-10	Mikrobiologische Milchuntersuchung - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen - Referenzverfahren (Modifikation: <i>Erweiterung für alle Lebensmittel</i> )
DIN 10198 2010-07	Mikrobiologische Milchuntersuchung - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 37 °C

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18745-01-01

3M™ Petrifilm™ Select E. coli Count Plate 6434/6435 2015-08	Bestimmung von <i>E. coli</i> in Lebensmitteln mittels Petrifilm
3M™ Petrifilm™ Enterobacteriaceae Count Plate 6420/6421 2017-12	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln mittels Petrifilm
3M™ Petrifilm™ Rapid Coliforme Count Plate 6402/6412 2014-06	Bestimmung von coliformen Keimen in Lebensmitteln mittels Petrifilm
Bio-Rad Laboratories GmbH AL-Agar Plate 3563695 2021-07	Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria</i> spp. mittels AL- Agar
Baumgart Kap. III. 1 BEHR'S Verlag 2020-11	Bestimmung der präsumtiven aeroben und anaeroben Sporenbildner und Sporen in Lebensmitteln
VDLUFA VI M7.18.3 1996	Milch und Milchprodukte - Bestimmung von käseerschädlichen Clostridien (MPN-Verfahren)
SOP-MIBI-L.05.1 2021-01	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln und Futtermitteln
SOP-MIBI-L.09.1 2020-01	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln (Oberflächenverfahren)

**1.4 Mikrobiologische Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebens- und Futtermittelbereich**

DIN 10113-1 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren
------------------------	---

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18745-01-01**

DIN 10113-2  
1997-07

Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich -  
Teil 2: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmesystemen (Semiquantitatives Tupfverfahren)

DIN 10113-3  
1997-07

Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich -  
Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmesystemen (Abklatschverfahren)

**1.5 Nachweis von Hemmstoffen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme**

R-Biopharm AG  
Premi®Test  
R3925  
2014-10

Mikrobieller Screening-Test zum Nachweis von  
Antibiotikarückständen in Frischfleisch (Rind, Schwein, Geflügel)

**1.6 Nachweis von Bakterien und Viren in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich mittels Real-Time-PCR \***

DIN EN ISO 15216-2  
2019-12

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Real-time-RT-PCR - Teil 2: Verfahren für den qualitativen Nachweis

DIN CEN ISO/TS 18867  
2016-01

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Nachweis von pathogenen *Yersinia enterocolitica* und *Yersinia pseudotuberculosis*

ASU L 06.17-01-1  
2020-11

Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Hepatitis-E-Viren in Leber vom Schwein mittels real-time RT-PCR

ASU L 08.00-63  
2016-10

Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Hepatitis E-Viren in Wurstwaren mittels real-time RT-PCR

ASU L 25.04.01-1  
2012-01

Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Noroviren in geriebenen Möhren mittels real-time RT-PCR

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18745-01-01**

<p>BIOTECON Diagnostics foodproof® Campylobacter Quantification Kit R 302 05 2017-03</p>	<p>Qualitativer Nachweis von thermophilen <i>Campylobacter</i> spp. in Lebensmitteln mittels Real-Time-PCR</p>
<p>BIOTECON Diagnostics foodproof® Enterobacteriaceae plus Cronobacter Detection Kit R 302 15.1 2017-09</p>	<p>Qualitativer Nachweis von <i>Cronobacter</i> spp. und Enterobacteriaceae in getrockneten Lebensmitteln mittels Real-Time-PCR</p>
<p>BIOTECON Diagnostics foodproof® Listeria Genus Detection LyoKit R 602 20 2017-05</p>	<p>Qualitativer Nachweis von <i>Listeria</i> spp. in Lebensmitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich mittels Real-Time-PCR</p>
<p>BIOTECON Diagnostics foodproof® Listeria monocytogenes Detection LyoKit R 602 23 2019-12</p>	<p>Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich mittels Real-Time-PCR</p>
<p>BIOTECON Diagnostics foodproof® Salmonella Detection LyoKit R 602 27 2019-11</p>	<p>Qualitativer Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich mittels Real-Time-PCR</p>
<p>BIOTECON Diagnostics foodproof® Salmonella Enteritidis &amp; Typhimurium Detection LyoKit R 602 34 2020-03</p>	<p>Differenzierung von <i>Salmonella Enteritidis</i> und <i>Salmonella</i> <i>Typhimurium</i> mittels Real-Time-PCR</p>
<p>BIOTECON Diagnostics foodproof® STEC Screening LyoKit R 602 11 2020-10</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Shiga-Toxin bildenden <i>Escherichia coli</i> (STEC) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Real-Time-PCR</p>



Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-18745-01-01

<p>BIOTECON Diagnostics foodproof® STEC Identification LyoKit R 602 12 2020-10</p>	<p>Bestimmung von Shiga-Toxin bildenden <i>Escherichia coli</i> (STEC) der Serogruppen O26, O45, O103, O104, O111, O121, O145 und O157 in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Real-Time-PCR</p>
--	---

<p>BIOTECON Diagnostics foodproof® Yersinia enterocolitica and Yersinia pseudotuberculosis Detection Kit F 302 53 2018-01</p>	<p>Qualitativer Nachweis von pathogenen <i>Yersinia enterocolitica</i> und <i>Yersinia pseudotuberculosis</i> in Lebensmitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich mittels Real-Time-PCR</p>
---	--

**1.7 Nachweis von Bakterien in Lebensmitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels konventioneller Multiplex PCR \*\***

<p>Microbiologique, Inc. PB100701-SAL, PB100701- SALMC 2020-01</p>	<p>Qualitativer Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich mittels Multiplex-PCR</p>
--	--

<p>Microbiologique, Inc. PB100701-STECC, PB0100701- STECCMC 2018-12</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Shiga-Toxin bildenden <i>Escherichia coli</i> (STEC) in Lebensmitteln und Bestimmung von Serogruppen mittels Multiplex-PCR</p>
---	---

<p>Microbiologique, Inc. PB021201-MONO, PB021201- MONOMC 2021-03</p>	<p>Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich mittels Multiplex-PCR</p>
--	---

<p>Microbiologique, Inc. PB021201-SPP, PB021201- SPPMC 2021-03</p>	<p>Qualitativer Nachweis von <i>Listeria</i> spp. in Lebensmitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich mittels Multiplex-PCR</p>
--	--

<p>SOP-MOL.10 2021-08</p>	<p>Differenzierung zwischen <i>Campylobacter jejuni</i> und <i>Campylobacter coli</i> in Lebensmitteln mittels Multiplex-PCR</p>
-------------------------------	--

<p>SOP-MOL.19 2018-11</p>	<p>Qualitativer Nachweis von <i>Yersinia enterocolitica</i> in Lebensmitteln mittels Multiplex-PCR</p>
-------------------------------	--

SOP-MOL.21  
2021-03                      Process Control Index Testing (PCT) mittels Multiplex-PCR

SOP-MOL.28  
2021-02                      Qualitativer Nachweis von *Bacillus thuringiensis* in Lebensmitteln  
mittels Multiplex-PCR

**1.8 Nachweis von Bakterien in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich mittels isothermaler Amplifikation \***

3M™ Molecular Detection  
Assay Salmonella  
MDA2SAL96  
2019-05                      Nachweis von *Salmonella* spp. in Lebensmitteln, Futtermitteln und  
Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im  
Lebensmittelbereich mittels 3M™ Molecular Detection System  
(MDS)

3M™ Molecular Detection  
Assay 2 Listeria  
monocytogenes  
MDA2LMO96  
2020-07                      Nachweis von *Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln mittels 3M™  
Molecular Detection System (MDS)

3M™ Molecular Detection  
Assay 2 Listeria  
MDA2LIS96  
2020-12                      Nachweis von *Listeria* spp. in Lebensmitteln und Umfeldproben,  
Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich  
mittels 3M™ Molecular Detection System (MDS)

**2 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln**

DIN 10964  
2014-11                      Sensorische Prüfverfahren; einfach beschreibende Prüfung

DIN 10969  
2018-04                      Sensorische Prüfverfahren, beschreibende Prüfung mit  
anschließender Qualitätsbewertung

DLG-5-Punkte-Schema®  
9. Auflage - 2019                      DLG Prüfbestimmungen: Sensorische Prüfungen von Convenience  
Food, Tiefkühlkost, Fertiggerichten, SB-Fleisch und Feinkost

DLG-5-Punkte-Schema®  
9. Auflage - 2019                      DLG Prüfbestimmungen: Sensorische Prüfungen von  
Fleischerzeugnissen (Schinken und Wurst)

**3 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln**

**3.1 Bestimmung des pH-Wertes und der Wasseraktivität sowie Schutzgasbestimmung von Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Elektrodenmessung \*\***

ASU L 02.09-6 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Caseinen und Caseinaten Referenzverfahren
ASU L 05.00-11 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-2 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-2 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes in Fleischerzeugnissen
ASU L 08.00-2 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes in Wurstwaren
ASU L 13.05-5 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Margarine
ASU L 13.06-5 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Halbfettmargarine
ASU L 20.01/02-1 1980-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Mayonaise und emulgierten Soßen
ASU L 26.04-3 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Messung des pH-Wertes in Aufgussflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut
SOP-CP.01.1 2021-08	Messung des pH-Wertes in Lebensmitteln und Futtermitteln
SOP-CP.07 2021-09	Bestimmung des $a_w$ -Wertes in Lebensmitteln und Futtermitteln
SOP-CP.08 2021-08	Bestimmung des O <sub>2</sub> /CO <sub>2</sub> -Gehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln

### 3.2 Bestimmung der Temperatur von Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Thermometer \*\*

ASU L 00.00-5 1982-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Ambulante Temperaturmessung bei gefrorenen und tiefgefrorenen Lebensmitteln
SOP-CP.02 2019-04	Messung der Temperatur von Lebensmitteln und Futtermitteln

### 3.3 Bestimmung von Füllmengen, Nettogewicht, Abtropfgewicht und Grill- und Bratverlust von Lebensmitteln und Futtermitteln mittels gravimetrischer Untersuchungen \*\*

Richtlinie zur Füllmengenprüfungen von Fertigpackungen und Prüfung von Maßbehältnissen durch die zuständigen Behörden (RFP) 1996-06	Füllmengenbestimmung
SOP-A.06 2015-05	Bestimmung des Grill- und Bratverlustes bei rohen Fleischproben
SOP-A.07 2021-10	Nettogewichtsbestimmung von Lebensmitteln und Futtermitteln
SOP-A.08 2016-12	Präparation von Lebensmitteln und Futtermitteln zur Ermittlung von Einzelbestandteilen
SOP-A.09 2016-12	Gravimetrische Bestimmung des Abtropfgewichtes von Lebensmitteln und Futtermitteln in Aufgussflüssigkeit

### 3.4 Bestimmung von Einzelbestandteilen, Fremdkörpern und des Frischezustandes von Lebensmitteln mittels einfacher visueller Untersuchungen \*\*

SOP-A.10 2017-04	Präparative Untersuchung von Lebensmitteln auf Fremdkörper
SOP-A.13 2019-01	Überprüfung des Frischezustandes und der Lebensfähigkeit lebender Muscheln mittels Klopfest

**verwendete Abkürzungen:**

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
CEN	Europäisches Komitee für Normung
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
SOP-XX / AA-XX	Hausverfahren der Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG
VDLUFA	Verband deutscher landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten e. V.