

# Deutsche Akkreditierungsstelle

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 26.02.2024

Ausstellungsdatum: 26.02.2024

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**Landesamt für Verbraucherschutz  
Konrad-Zuse-Straße 11, 66115 Saarbrücken**

mit dem Standort

**Landesamt für Verbraucherschutz  
Konrad-Zuse-Straße 11, 66115 Saarbrücken**

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.

**sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, histologische, molekularbiologische, mikroskopische und visuelle Untersuchungen von Lebensmitteln;  
sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und visuelle Untersuchungen von Bedarfsgegenständen;  
sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Kosmetika;  
Untersuchungen von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375**

### **Veterinärmedizin**

**Prüfgebiete:** Mikrobiologie, Virologie, Parasitologie, Pathologie

*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))*



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

ASU L 01.00-20 2022-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10342, Ausgabe November 2021) (Modifikation: <i>Lagertemperatur der Proben bei 1 - 8 °C bzw. &lt;-18°C; Benutzung einer Aufschlussapparatur und Extraktionsapparatur der Fa. Gerhard</i> )
ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassgehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10348, Ausgabe Oktober 1988)
ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse - Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5534, Ausgabe September 2004)
ASU L 04.00-24/1 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes von Butter - Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3727 Teil 1, Ausgabe April 2002)
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren (Modifikation: <i>auch ähnliche Matrix: Fischerzeugnisse, einschließlich Krusten- und Schalentiere, Fleisch- und Fischersatzprodukte, Fertiggerichte</i> )
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>auch ähnliche Matrix: Fischerzeugnisse, einschließlich Krusten- und Schalentiere, Fleisch- und Fischersatzprodukte, Fertiggerichte</i> )
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren (Modifikation: <i>auch ähnliche Matrix: Fischerzeugnisse, einschließlich Krusten- und Schalentiere, Fleisch- und Fischersatzprodukte, Fertiggerichte; Durchführung mit Aufschluss- und Extraktionsapparatur der Fa. Gerhard</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

ASU L 13.07.12-1 2006-12 Berichtigung 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an polaren Bestandteilen in Frittierfetten (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 8420, Ausgabe August 2002)
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl
ASU L 16.03-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreideschrot
ASU L 16.03-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreideschrot
ASU L 17.00-1 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>geringere Einwaage ca. 3 g</i> )
ASU L 17.00-3 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie (Modifikation: <i>geringere Einwaage ca. 5 g</i> )
ASU L 18.00-4 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche in Feinen Backwaren
ASU L 18.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren (Modifikation: <i>Matrix auch Vor- und Zwischenprodukte (Backmischungen, Premixe); geringere Einwaage ca. 5 g</i> )
ASU L 18.00-12 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trocknungsverlustes in Feinen Backwaren

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

ASU L 18.00-23 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trocknungsverlustes in speziellen Feinen Backwaren (Seesandmethode)
ASU L 22.00-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Teigwaren nach - Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 22.02/04-4 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren
ASU L 22.02/04-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in feuchten Teigwaren
ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1135, Ausgabe Dezember 1994)
ASU L 44.00-3 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassengehaltes in massiver Schokolade
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade
ASU L 46.02-2 2017-10	Untersuchungen von Lebensmitteln - Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils - Verfahren für Röstkaffee (Übernahme der gleichnamigen Norm 10775, Ausgabe Juli 2016)
ASU L 46.02-6 2004-07	Untersuchungen von Lebensmitteln - Bestimmung des Massenverlustes von gemahlten Röstkaffee bei 103°C (Routineverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10781, Ausgabe November 2000)
ASU L 47.00-1 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Massenverlustes von ungemahlenem Tee bei 103 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10800, Ausgabe Juli 2016) (Modifikation: <i>Matrix Tee allgemein</i> )
ASU L 47.00-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Tee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10802, Ausgabe April 2016)
ASU L 47.00-5 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche
ASU L 47.00-8 1992-12	Untersuchung von Tee - Bestimmung der wasserlöslichen Asche und der wasserunlöslichen Asche

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säure-unlöslichen Asche (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10223, Ausgabe Januar 1996)
CU.P.009-02 2022-11	Automatisierte Bestimmung von Trockenmasse und Asche in Lebensmitteln - gravimetrisches Verfahren
CU.P.005.01 2018-04	Bestimmung des Abtropfgewichtes von Lebensmitteln in Aufgussflüssigkeiten und von Tiefkühlprodukten
CU-0.P.002.01 2013-12	Ermittlung der Füllmenge von Lebensmittel-Fertigpackungen
CU.P.NEM.001.01 2021-02	Bestimmung der Masse von Tabletten und Kapselinhalt bei Nahrungsergänzungsmitteln (gravimetrisch)
CU-7.P.106.01 2012-10	Bestimmung von wertgebenden Bestandteilen in pflanzlichen Lebensmitteln / Sichtprüfung und gravimetrische Bestimmung

**1.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen mittels titrimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln \*\***

COI/T.20/Doc. No 34/ Rev. 1 2017	International Olive Council – Testing Method COI/T.20/Doc. No 34 Determination of free fatty acids, cold method (Bestimmung der freien Fettsäuren, Kaltverfahren)
ASU L 01.00-7 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Säuregrades von Milch und flüssigen Milchprodukten (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10316, Ausgabe August 2000)
ASU L 01.00-10 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch- und Milcherzeugnissen - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 8968-1, Ausgabe Juni 2014)
ASU L 03.00-11 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse - Potentiometrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5943, Ausgabe Januar 2007)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohprotein- gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Modifikation: <i>auch ähnliche Matrix: Fischerzeugnisse, einschließlich Krusten- und Schalentiere, Fleisch- und Fischersatzprodukte, Fertiggerichte</i> )
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung (Modifikation: ohne Klärung und Verdünnung; bei 55°C gerührt; <i>auch ähnliche Matrix: Fischerzeugnisse, einschließlich Krusten- und Schalentiere, Fleisch- und Fischersatzprodukte, Fertiggerichte</i> )
ASU L 07.00-41 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen
ASU L 10.00-3 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren (Modifikation: <i>auch ähnliche Matrix Krusten- und Schalentiere</i> )
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 Norm DIN EN ISO660, Dezember 2020)
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung der Peroxidzahl; Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3960, Ausgabe Mai 2017)
ASU L 17.00-2 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Berichtigung
ASU L 17.00-6 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>geringere Einwaage ca. 5g auf 200 ml</i> )
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohprotein- gehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 18.00-7 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Feinen Backwaren (Modifikation: <i>geringere Einwaage ca. 5g auf 200 ml</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

ASU L 18.00-13 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 22.00-1 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Teigwaren - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 26.04-1 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut
ASU L 26.04-5 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der flüchtigen Säuren in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut
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 40.00-6 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an freier Säure (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10756, Ausgabe März 2021)
ASU L 43.08-2 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ammoniumchlorid in Lakritzerzeugnissen; Wasserdampfdestillation und titrimetrische Bestimmung (Modifikation: <i>direkte Einwaage der Probe in Destillationsröhre</i> )
ASU L 46.02-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads - Verfahren für Röstkaffee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10776-1, Ausgabe Juli 2016)
OIV-MA-AS313-01 R2015	Compendium of international Methods of Analysis – OIV Total Acidity (Bestimmung der Gesamtsäure in Wein) (Modifikation: <i>Probenvolumen 50 ml, Titrationslösung 0,25 mol/l</i> )
OIV-MA-AS313-02 R2015	Compendium of international Methods of Analysis - OIV Volatile Acidity (Bestimmung von flüchtiger Säure in Wein) (Modifikation: <i>Es erfolgt keine Korrektur des SO<sub>2</sub>-Gehaltes</i> )
OIV-MA-AS321 R2009	Compendium of international Methods of Analysis - OIV Chloride (Modifikation: <i>automatisierte Äquivalenzpunkttitration, Titration</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

*mit 0,1 mol/l Silbernitrat-Maßlösung, mit 6 Tropfen 2n Salpetersäure)*

SLMB Nr. 938.1 2002-01	Bestimmung der freien schwefligen Säure in Gärungsessig (Modifikation: <i>Matrix Wein</i> )
CU.P.GE.009.01 2020-11	Bestimmung des Gehaltes an Schwefeldioxid in Lebensmittel - Titrationsmethode
CU.P.LMP.153.01 2018-06	Bestimmung des Säuregrads in Getreidemehl und -schrot und Teigwaren mittels Titration

**1.1.5 Bestimmung physikalischer Kenngrößen mittels refraktometrischer Untersuchungen in Lebensmitteln \***

ASU L 31.00-16 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Refraktometrisches Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12143, Ausgabe Oktober 1996)
ASU L 40.00-2/1 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Honig; Bestimmung des Wassergehaltes; Teil 1: Analoges refraktometrisches Verfahren
ASU L 40.00-2/2 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Honig; Bestimmung des Wassergehaltes; Teil 2: Digitales refraktometrisches Verfahren
ASU L 41.00-1 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes an löslichen Trockenstoff in Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Fruchtzubereitungen - Refraktometermethode

**1.1.6 Bestimmung physikalischer Kenngrößen mittels densitometrischer Untersuchungen in Lebensmitteln \***

VO (EG) Nr. 2870/2000 Anhang Nr. I, Anlage I zuletzt geändert 2016-04-23	Verordnung mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen - Bestimmung des Alkoholgehalts in Volumen von Spirituosen - Anlage I: Vorbereitung des Destillats (Modifikation: <i>Verwendung einer Wasserdampfdestillationsapparatur, Verringerung des Probeneinsatzes</i> )
---	--

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

VO (EG) Nr. 2870/2000 Anhang  
Nr. I, Anlage II  
Methode B  
zuletzt geändert  
2016-04-23

Verordnung mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen - Bestimmung des Alkoholgehalts in Volumen von Spirituosen - Anlage II: Messung der Volumenmasse des Destillats - Methode B: Bestimmung des tatsächlichen Alkoholgehalts von Spirituosen - Elektronische Dichtemessung (gestützt auf die Frequenz der Schwingung in der Zelle eines Biegeschwingers)  
(Modifikation: *Verwendung einer Wasserdampfdestillationsapparatur, Verringerung des Probeneinsatzes*)

ASU L 36.00-4  
1986-11

Untersuchung von Lebensmitteln; Ermittlung des Stammwürzegehaltes von Bier aus dem Gehalt an Alkohol und wirklichem Extrakt; Destillationsmethode  
(Modifikation: *Alkohol und Extrakt mittels Biegeschwinger bestimmt*)

OIV-MA-AS312-01A  
R2021-07

Compendium of international Methods of Analysis - OIV Alcoholic strength by volume  
(Bestimmung des Alkoholgehaltes von Wein)  
(Modifikation: *ohne Neutralisation, nur halbe Probenmenge und Destillation auf doppeltes Volumen*)

CU-4.P.001.02  
2014-04

Bestimmung der Dichte, relativen Dichte und des Brechungsindex mit einer Biegeschwinger/Refraktometer-Kombination in flüssigen Lebensmitteln

**1.1.7 Bestimmung physikalischer Kenngrößen mittels thermischer Untersuchungen in Lebensmitteln \*\*\***

ASU L 01.00-29  
2019-12

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gefrierpunktes von Milch; Thermistor-Kryoskop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5764, Oktober 2009)

**1.1.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels polarimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln \***

ASU L 17.00-5  
2003-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen  
(Modifikation: *Matrix auch Vor- und Zwischenprodukte*)

ASU L 18.00-6  
2003-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Feinen Backwaren  
(Modifikation: *Matrix auch Vor- und Zwischenprodukte*)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

**1.1.9 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID-Detektor) in Lebensmitteln \***

VO (EG) Nr. 2870/2000  
Anhang Nr. III  
zuletzt geändert  
2016-04-23

Verordnung mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen - Bestimmung der flüchtigen Bestandteile von Spirituosen

ASU L 13.00-27/3  
2018-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 3: Herstellung von Fettsäuremethylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 12996-3, November 2016) (Modifikation: *geänderte Aliquotierung der TMSH-Lösung*)

ASU L 13.00-46  
2018-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 12966-4, November 2015)

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: *Injektion nach Zugabe von TMSH*)

ASU L 18.00-9  
1999-11

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Feinen Backwaren  
(Modifikation: *Matrix auch Fett aus Milkschokolade und aus Milcherzeugnissen; Injektion nach Zugabe von TMSH*)

CU.P.LMP.052.01  
2017-11

Bestimmung des Cholesteringehaltes in eihaltigen Lebensmitteln mittels GC-FID

**1.1.10 Lumineszenzbestimmung \*\*\***

ASU L 00.00-43  
2004-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Thermolumineszenzverfahren zum Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln, von denen Silikatminerale isoliert werden können (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1788, Ausgabe Januar 2002)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

**1.1.11 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Infrarotspektroskopie (NIR, FTIR) in Lebensmitteln \*\***

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

CU.P.GE.119.01  
2018-03

Untersuchungsverfahren zur Bestimmung von Wein- und Mostinhaltsstoffen mittels FTIR-Spektrometrie

**1.1.12 Probenvorbereitung für physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln**

CU.P.FF.001.01  
2022-12

Probenvorbereitung von Fleisch, Fisch und deren Erzeugnissen, Fertiggerichten, Feinkostsalaten sowie Fleisch- und Fischersatzprodukten zur Analyse

**1.1.13 Kolorimetrische Bestimmung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln**

Merck KGaA  
MQuant™ Ascorbinsäure-Test  
1.10023.0001  
2014-01

Halbquantitative Bestimmung von Ascorbinsäure in Fleisch-erzeugnissen

**1.1.14 Allgemeine Prüfungen von Lebensmitteln \*\*\***

DIN Spec. 10532  
2012-02

Lebensmittelhygiene – Hilfsuntersuchungen bei Fleisch und Fleischerzeugnissen  
(Einschränkung: nur Verfahren Nr. 1 „Nachweis nicht ausreichender Erhitzung“)

**1.1.15 Identifizierung von Bakterien und Hefen mittels Massenspektrometrie (MALDI-TOF) in Lebensmitteln**

VMU.P.004.02  
2021-02

Identifizierung von Bakterien und Hefen-mittels MALDI-TOF Massenspektrometrie

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

**1.2 Visuelle Untersuchungen von Lebensmitteln**

**1.2.1 Nachweis von Nematoden in Fisch mittels einfach visueller Untersuchungen von Lebensmitteln \*\***

DIN EN ISO 23036-2  
2021-08                      Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Verfahren zum Nachweis von Anisakidae L3-Larven in Fisch und Fischereierzeugnissen – Teil 2: Verfahren der künstlichen Verdauung

VMU-2.P.LMF.408.01  
2013-04                      Nachweis von Nematoden mittels Sichtkontrolle und Durchleuchtung (nicht destruktive Untersuchung) von Fisch und Fischfilets

**1.2.2 Bestimmung von Qualitätsparametern, Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Kontaminanten und Fremdbestandteilen in Lebensmitteln mittels optischer Mikroskopie \*\***

CU.P.FF.032.01  
2017-11                      Mikroskopischer Nachweis von Cellulosefasern in Fleischerzeugnissen, Mikroskopie

CU.P.003  
2018-03                      Mikroskopische Untersuchung von Lebensmitteln auf Identität, Verunreinigungen, Verfälschungen und Schädlingsbefall

**1.3 Untersuchungen von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375 \*\*\***

ISO 18743  
2015-09                      Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Nachweis von Trichinella-Larven in Fleisch mit künstlichem Verdauungsverfahren

**1.4 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln**

**1.4.1 Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln \*\***

ISO 15214  
1998-08                      Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C

ISO 21872-1  
2017-10                      Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von potentiell enteropathogenen Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae und Vibrio vulnificus

DIN CEN ISO/TS 13136  
2013-04  
DIN SPEC 10794                      Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

2013-04	den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 (Einschränkung: <i>hier nur kulturelles Verfahren</i> )
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 (ISO 4833-2:2013 + Cor. 1:2014); Deutsche Fassung EN ISO 4833-2:2013 + AC:2014
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 Salmonella spp.
DIN EN ISO 6881-1 2022-06	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) – Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium
DIN EN ISO 10272-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 10273 2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen Yersinia enterocolitica
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren
DIN EN ISO 16649-3 2018-01	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid
DIN EN ISO 22964 2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp.
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe November 2020)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)
ASU L 00.00-107/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp.; Teil 2: Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-2, Ausgabe Dezember 2009)
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L 06.00-24 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Matrix auch Fisch- und Fischerzeugnisse</i> )
ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10106, Ausgabe September 1991)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)
ASU L 07.00-37 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 08.00-29 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Wurstwaren; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 25.00-6 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) in frischen pflanzlichen Lebensmitteln - Multiplex real-time PCR-Verfahren (Einschränkung: <i>hier nur kulturelle Anreicherung</i> )
EURL Protokoll Version 7	Isolation of ESBL, AmpC and carbapenemase-producing E.coli from fresh meat

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

2019-12

BfR-Referenzmethode  
NRL-Staph  
2019-07

Qualitatives Nachweisverfahren von Methicillin-resistenten Staphylococcus aureus (MRSA) in Lebensmitteln, Tier- und Umweltproben  
(Einschränkung: *nur Lebensmittel*)

3M™ Petrifilm™ Select  
Zählplatte für E. coli Bakterien  
6434/6435  
2021-06

Nachweis und Zählung von E. coli in Lebensmitteln mittels Petrifilm™ Plattenplattform

Fa.Biokar  
Rhapsody-Agar®  
BM 16708  
2021-02

Verfahren zur Zählung von Pseudomonas spp. in Milch und Milcherzeugnisse sowie Fleisch und Fleischerzeugnisse unter Verwendung des Rhapsody-Agars

VMU.P.LM.223.01  
2022-12

Horizontales Verfahren für die Zählung von  $\beta$ -glucuronidase-positive Escherichia coli in Lebensmitteln im Oberflächenverfahren - Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-  $\beta$ -D-Glucuronid

VMU-2.P.LMF.302.01  
2018-05

Sterilitätsüberprüfung von Konserven

VMU.P.LM.412.01  
2019-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von Enterobacteriaceae in festgelegten Lebensmittelkategorien bzw. -arten nicht tierischer Herkunft

VMU.P.LM.413.01  
2021-09

Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen in tierischen und nichttierischen Lebensmitteln außer Milch und Milcherzeugnisse

**1.4.2 Mechanische Probenvorbereitung für mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien \***

ASU L 01.00-1  
2011-06

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 Milcherzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-5, Ausgabe Januar 2011)

ASU L 06.00-16  
2004-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen -

Gültig ab: 26.02.2024  
Ausstellungsdatum: 26.02.2024

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-2, Ausgabe Januar 2004)

ASU L 10.00-10  
2004-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-3, Ausgabe Dezember 2003)

**1.5 Histologische Untersuchungen von Lebensmitteln auf ihre Zusammensetzung \*\*\***

ASU L 06.00-13  
1989-12

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung

VMU-2.P.LMF.404.01  
2012-10

Histologische Bestimmung von Trüffel in Lebensmitteln tierischer Herkunft - Mikroskopie

**1.6 Molekularbiologische Untersuchung von Lebensmitteln**

**1.6.1 Nachweis von Bakterien mittels Multiplex Real Time-PCR in Lebensmitteln \*\***

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* (Einschränkung: hier nur Anhang B1: *Yersinia enterocolitica*)

ASU L 00.00-33  
2021-03

Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem *Bacillus cereus* – Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der Norm DIN EN ISO 7932, November 2020) (Einschränkung: nur Anhang D.2)

ASU L 00.00-52  
2014-02

Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Polymerase-Kettenreaktion

ASU L 03.00-40  
2013-08

Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von *Listeria monocytogenes* in Käse real-time PCR-Verfahren

ASU L 06.32-1  
2013-08

Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von *Campylobacter* spp. in Hackfleisch - Real-time PCR-Verfahren (Einschränkung: *hier nur Anhang B*)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

ASU L 25.00-6 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) in frischen pflanzlichen Lebensmitteln - Multiplex real-time PCR-Verfahren
VMU.P.MOL.111.03 2022-12	Qualitativer Nachweis von Cronobacter spp. in Säuglingsanfangsnahrung mittels Real-time PCR
VMU.P.MOL.114.01 2023-01	Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Säuglingsnahrung, Brühwurst, Milchpulver, Salat, Fruchtsaft und Fisch mittels Real-time PCR
VMU.P.MOL.115.01 2023-01	Qualitativer Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) in Lebensmitteln tierischer Herkunft
VMU.P.MOL.116.01 2023-01	Qualitativer Nachweis von Campylobacter in Geflügel, Rohmilch und Milchpulver mittels Real-time PCR

**2 Bedarfsgegenstände**

**2.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen**

**2.1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Bedarfsgegenständen \*\***

CU.P.B.017.01 2020-12	Migrationsprüfungen von Materialien und Gegenständen für den Lebensmittelkontakt
CU.P.B.036.01 2021-01	Bestimmung der flüchtigen organischen Anteile in Bedarfsgegenständen aus Silicon-Elastomeren

**2.1.2 Bestimmung von Materialien und Elementen mittels Röntgenfluoreszenzanalyse (RFA) in Bedarfsgegenständen \*\***

CU-3.P.B.007.02 2013-10	Polyvinylchlorid (PVC)-Identifizierung von Kunststoffen mittels Röntgenfluoreszenzanalyse (RFA)
CU-3.P.B.008.02 2013-10	Vorprobe zur Identifizierung von metallischen Werkstoffen (Legierungen) mittels Röntgenfluoreszenzanalyse (RFA)
CU-3.P.B.022.02 2013-11	Screening zur Bestimmung von Elementen in Bedarfsgegenständen mittels Röntgenfluoreszenzanalyse (RFA)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

**2.1.3 Bestimmung von Materialien mittels Infrarotspektroskopie in Bedarfsgegenständen**

CU.P.B.006.02 2020-12	Materialanalyse mittels Fourier-Transformations- Infrarotspektroskopie (FT-IR)
--------------------------	---

**2.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Bedarfsgegenständen \*\***

DIN EN 717-3 1996-05	Holzwerkstoffe - Bestimmung der Formaldehydabgabe - Teil 3: Formaldehydabgabe nach der Flaschen-Methode (Modifikation: <i>Bestimmung des Feuchtegehaltes kann bei Spielzeugproben entfallen, Prüfdauer von 24 Stunden anstatt 3 Stunden</i> )
-------------------------	---

ASU B 82.02-1 1985-06	Untersuchungen von Bedarfsgegenständen; Bestimmung der Formaldehydabgabe aus textilen Bedarfsgegenständen (Modifikation: <i>Ansetzen der Formaldehyd-Stammlösung und - Standardlösungen erfolgt gemäß der DIN EN 717-3, Benutzung anderer Glasgeräte und Filterhilfsmittel</i> )
--------------------------	--

ASU K 84.00-7(EG) 1991-09	Untersuchung von kosmetischen Mitteln; Nachweis und quantitative Bestimmung des freien Formaldehyds (Modifikation: <i>Matrix Wasch- und Reinigungsmittel</i> )
------------------------------	--

CU-3.P.B.020.01 2012-09	Bestimmung der Formaldehyd-Abgabe in essigsauren Migraten von Lebensmittelbedarfsgegenständen
----------------------------	--

CU-3.P.B.021.01 2012-09	Bestimmung der Formaldehyd-Abgabe in Wasserextrakten von Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Papier und Pappe
----------------------------	--

**2.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und der Farblässigkeit mittels kolorimetrischer Untersuchungen von Bedarfsgegenständen \*\***

DIN EN ISO 20105-A03 2020-02	Textilien - Farbechtheitsprüfungen - Teil A03: Graumaßstab zur Bewertung des Anblutens
---------------------------------	---

DIN EN 646 2019-02	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung der Farbechtheit von gefärbtem Papier und Pappe
-----------------------	---

DIN EN 648 2019-02	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung der Farbechtheit von optisch aufgehelltem Papier und Pappe
-----------------------	---



DIN 10113-3  
1997-07

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

**2.4 Bestimmung von Bakterien auf Oberflächen von Bedarfsgegenständen mittels Multiplex Real Time-PCR**

VMU.P.MOL.113.01  
2023-01

Qualitativer Nachweis von *Listeria monocytogenes* auf Oberflächen von Bedarfsgegenständen mittels Real-time PCR (Tupferverfahren)

**3 Kosmetika**

**3.1 Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Kosmetika \*\*\***

DIN EN ISO 16212  
2017-09

Kosmetik - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen

DIN EN ISO 21149  
2017-11

Kosmetik - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien

DIN EN ISO 22717  
2016-05

Kosmetik - Mikrobiologie - Nachweis von *Pseudomonas aeruginosa*

**4 Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Kosmetika**

**4.1 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika**

**4.1.1 Einfach beschreibende Prüfung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika auf Aussehen, Geruch und Geschmack \*\***

ASU L 00.90-6  
2015-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10964, Ausgabe November 2014)

CU.P.KOS.009.02  
2022-10

Sensorik von kosmetischen Mitteln, Wasch- und Reinigungsmitteln, Tätowiermitteln

CU-3.P.B.003.02  
2013-11

Sensorische Prüfung von Lebensmittelbedarfsgegenständen



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

OIV-MA-AS322-06 2009-07	Compendium of international Methods of Analysis – OIV Copper (Bestimmung des Gehaltes an Kupfer in Wein (AAS)) (Modifikation: <i>AAS mit Xenonlampe als kontinuierliche Strahlungsquelle</i> )
CU-4.P.213.02 2014-04	Bestimmung des Gehaltes an Eisen in Gemüseerzeugnissen (AAS-Methode)
CU.P.010.02 2021-05	Bestimmung von Natrium in Lebensmitteln - AAS Verfahren
CU.P.Milch.010.02 2022-12	Bestimmung von Kalium in Fruchtspeiseeis – AAS-Verfahren

**4.2.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Dünnschichtchromatographie in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen \*\***

ASU L 06.00-15 1982-11	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>auch ähnliche Matrix: Fischerzeugnisse, einschließlich Krusten- und Schalentiere</i> )
CU.P.LMP.251.02 2018-06	Bestimmung der wasserlöslichen synthetischen Farbstoffe in Lebensmitteln mittels DC

**4.2.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln und Kosmetika \*\***

VO(EG) Nr. 2568/91 Anhang IX Zuletzt geändert 2019-09	Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und Olivenesterölen sowie Verfahren zu Ihrer Bestimmung - UV-spektrometrische Analyse (K- Wert)
ASU L 01.00-17 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten; Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10344, Ausgabe Mai 2015) (Modifikation Verwendung Testkit von <i>R-Biopharm Enzytec™ Liquid Lactose/D-Galactose Art. Nr. E8110 2018-02</i> ; Einschränkung: <i>nur Bestimmung des Lactosegehaltes</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

ASU L 03.00-17 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamphosphorgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Spektralphotometrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10324, Ausgabe Dezember 1990)
ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren) <i>(Modifikation: Einwaage auf 10g erhöht, Hydrolysat auf 250 ml aufgefüllt, Verdünnungsschritte werden angepasst)</i>
ASU L 06.00-9 2008-06 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren <i>(Modifikation: auch ähnliche Matrix: Fischerzeugnisse, einschließlich Krusten- und Schalentiere)</i>
ASU L 07.00-13 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren <i>(Modifikation: Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, Enzytec Liquid Citric acid Nr. E 8230, 2022-04)</i>
ASU L 07.00-15 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von D- und L-Milchsäure (D- und L-Lactat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren <i>(Modifikation: Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, D-Milchsäure (D-Lactat) /L-Milchsäure(L-Lactat), Nr. 0917.11166832001)</i>
ASU L 07.00-17 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von L-Glutaminsäure (L-Glutamat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren <i>(Modifikation: auch ähnliche Matrix: Fischerzeugnisse, einschließlich Krusten- und Schalentiere, Fleisch- und Fischersatzprodukte, Fertiggerichte, Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, L-Glutaminsäure, Nr. 0619.10248932001)</i>
ASU L 07.00-25 1983-05	Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-57 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

ASU L 07.00-60 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN 12014-3, Ausgabe August 2005)
ASU L 31.00-6 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Phosphatgehaltes in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrisches Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1136, Ausgabe Dezember 1994)
ASU L 31.00-12 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung der Gehalte an D-Glucose und D-Fructose in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1140, Ausgabe Dezember 1994) (Modifikation: <i>Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, Enzytec™ Liquid, D-Glucose/D-Fructose, Art. Nr. E 8160 2017-03</i> )
ASU L 31.00-14 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an Citronensäure (Citrat) in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrische Bestimmung von NADH (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1137, Ausgabe Dezember 1994) (Modifikation: <i>Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, Enzytec™ Liquid, Citric acid, Art. Nr. E8230, Version 1, 2022-04</i> )
ASU L 31.00-15 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an L-Äpfelsäure (L-Malat) in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrische Bestimmung von NADH (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1138, Ausgabe Dezember 1994) (Modifikation: <i>Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, Enzytec™ Liquid, L-Malic acid, Art. Nr. E8280, 2017-03</i> )
OIV-MA-AS313-12A 2009-07	Compendium of international Methods of Analysis – OIV D-Malic acid Enzymatic methode (D-Äpfelsäure enzymatische Bestimmung) (enzymatisch) (Modifikation: <i>Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, D-Apfelsäure (D-Malat), Nr. 1017.11273035001</i> )
Enzytec™ Liquid L-Malic acid Art. Nr. E8280 2017-03	Enzymatische Bestimmung von L-Äpfelsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

R-Biopharm AG L-Ascorbinsäure 0511.10412309001 2017-09	Farb-Test zur Bestimmung von L-Ascorbinsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
Enzytec™ Liquid Citric acid Art. Nr. E8230 Version 1 2022-04	Enzymatische UV-Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
Enzytec™ Liquid Acetic acid Art. Nr. E8226 Version 3 2022-09	Enzymatische Bestimmung von Essigsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
Enzytec™ Liquid Glycerol Art. Nr. E8360 Version 2 2021-10	Enzymatische UV-Bestimmung von Glycerin in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (Einschränkung: flüssige Lebensmittel und Honig)
Enzytec™ Liquid D-Glucose/D-Fructose Art. Nr. E8160 2017-03	Enzymatische Bestimmung von D-Glucose/ D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
Enzytec™ Liquid Lactose/D-Galactose Art. Nr. E8110 2018-02	Enzymatische Bestimmung von Lactose/D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
R-Biopharm AG Maltose/ Saccharose/D- Glucose 1117.11140515001 2017-11	UV-Test zur Bestimmung von Maltose, Saccharose und D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
R-Biopharm AG D-Milchsäure (D-Lactat)/L-Milchsäure (L-Lactat) 0917.11166832001 2017-09	UV-Test zur Bestimmung von D-Milchsäure und L-Milchsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

R-Biopharm AG  
Nitrat  
1119.03529487001  
2019-11  
UV-Test zur Bestimmung von Nitrat in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien

Enzytec™ Liquid  
Sucrose/D-Glucose/D-Fructose  
Art. Nr. E8190  
2019-05  
Enzymatische Bestimmung von Sucrose/ D-Glucose / D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien

Enzytec™ Liquid  
Sucrose/D-Glucose  
Art. Nr. E8180  
2017-03  
Enzymatische Bestimmung von Saccharose / D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien

R-Biopharm AG  
D-Sorbit/Xylit  
0619.10672084001  
2019-06  
Farb-Test zur Bestimmung von D-Sorbit oder Xylit in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien

SLMB Nr. 875  
1991-04  
Bestimmung der Bitterstoffen in Bier (UV-spektrophotometrisch)

CU.4.P.205.01  
2013-12  
Bestimmung des Prolingehalts in Frucht- und Gemüsesäften, Honig und Bier - spektralphotometrisches Verfahren

CU.P.GE.007.01  
2021-05  
Photometrische Bestimmung des Gehaltes an Ascorbinsäure in Getränken

CU.P.KOS.008.02  
2022-12  
Enzymatische Bestimmung von Harnstoff in kosmetischen Mitteln

**4.2.4 Bestimmung des pH-Wertes und von Fluorid mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln und Kosmetika \*\***

ASU L 06.00-2  
1980-09  
Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen  
(Modifikation: *auch ähnliche Matrix: Fischerzeugnisse, einschließlich Krusten- und Schalentiere, Fleisch- und Fischersatzprodukte, Fertiggerichte*)

ASU L 31.00-2  
1997-01  
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1132, Ausgabe Dezember 1994)  
(Modifikation: *Matrix auch andere flüssige Lebensmittel*)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

CU-3.P.K.002.01 2013-07	Bestimmung des pH-Wertes von kosmetischen Mitteln, Wasch- und Reinigungsmitteln und Fingermalfarben
CU-5.P.014.01 2013-12	Bestimmung des pH-Wertes von Milch und Milchprodukten
CU-7.P.155.02 2013-11	Bestimmung des pH-Wertes in pflanzlichen Lebensmittel
CU.P.KOS.007.01 2016-09	Bestimmung von Fluorid (ionenselektive Elektrode) in Mundmitteln

**4.2.5 Bestimmung von Inhaltstoffen, Anionen und Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV-, DAD, VWD-, FLD- und Leitfähigkeits-Detektor) in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika \*\***

DIN 10751-3 2018-09	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural - Teil 3: Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren
ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Modifikation: <i>Einschränkung auf Sorbinsäure und Benzoessäure, Erweiterung auf Salicylsäure; reduzierte Einwaage; Änderung des Ammonium-Acetat-Puffers und der Elutionslösung; Änderung der HPLC-Bedingungen</i> )
ASU L 10.00-5 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren (Modifikation: <i>HPLC-Bedingungen und Eluentenzusammensetzung</i> )
ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren (Modifikation: <i>geänderte HPLC-Bedingungen</i> )
ASU L 45.00-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao (Modifikation: <i>geänderte HPLC-Bedingungen</i> )
ASU L 46.00-3 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC; Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 20481, Ausgabe Januar 2011) (Modifikation: auch <i>alkoholfreie Erfrischungsgetränke</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

CUP.B.027.01 2018-01	Bestimmung von Dispersionsfarbstoffen in textilen Materialien mittels HPLC-DAD (quantitatives Verfahren)
CU.P.007 2021-05	Bestimmung von Zucker und Zuckeralkoholen in Lebensmitteln mittels IC
CU.P.008 2021-05	Quantitative Bestimmung von künstlichen Farbstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC
CU.P.FF.137 2021-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Indol in Krebstieren und Krebstiererzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung (Modifikation: <i>Erweiterung um Skatol in Fleisch und Fleischerzeugnissen</i> )
CU.P.GE.501.02 2021-06	Bestimmung der gelösten Anionen Chlorid, Nitrat und Sulfat mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie in flüssigen Lebensmitteln
CU.P.KOS.003.01 2018-04	Bestimmung von Konservierungsstoffen in kosmetischen Mitteln, Wasch- und Reinigungsmitteln und Fingermalfarben (HPLC/DAD)
CU.P.KOS.004.01 2019-02	Bestimmung von UV-Filtern in kosmetischen Mitteln mittels HPLC/DAD
CU.P.KOS.005.01 2018-03	Bestimmung von Methylchlorisothiazolinon und Methylisothiazolinon Konservierungsstoffen in kosmetischen Mitteln, Wasch- und Reinigungsmitteln und Fingermalfarben (HPLC/DAD)
CU.P.KOS.006.02 2022-12	Bestimmung von Dexpanthenol in kosmetischen Mitteln mittels HPLC/DAD
CU.P.GE.118.01 2020-11	Bestimmung der organischen Säuren in Wein (HPLC-Methode)
<b>4.2.6</b>	<b>Bestimmung von organischen Kontaminanten, Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS-Detektor) in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen **</b>
ASU B 82.02-26 2020-03	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung von Dimethylfumarat (DMFu) in Textilien und textilen Erzeugnissen mittels Gaschromatographie (Übernahme der Norm DIN EN 17130, Ausgabe September 2019) (Modifikation: <i>anderer interner Standard</i> )



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC)	Umgebungsproben (Kot)	Kultur

**Prüfart: Agglutinationsteste**

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Antikörper gegen Brucella abortus, Brucella melitensis, Brucella suis	Serum	Rose-Bengal-Test

**Prüfart: Massenspektrometrie (MALDI-TOF-MS)**

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Bakterien, Hefen	Kulturisolat	Massenspektrometrische Differenzierung von Mikroorganismen

**Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) \***

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Chlamydophila psittaci	Kot, Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Chlamydia abortus	Kot, Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Chlamydiaceae	Kot, Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Brucella spp.	Fötus, Labmagenliquor	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
DNA-Sequenzen von Mycobakterium avium ssp. paratuberculosis (MAP)	Koloniematerial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
DNA-Sequenzen von Erregern des Mycobacterium-tuberculosis- Komplex (MTC) und M. bovis und M. caprae	Blut, Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ („TaqMan“Real-time PCR))
DNA-Sequenzen von pathogenen Bacillus anthracis	Koloniematerial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ („TaqMan“Real-time PCR))
DNA-Sequenzen von Burkholderia mallei	Blut, Organmaterial, Koloniematerial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ („TaqMan“Real-time PCR))
Coxiella burnatii (Q-Fieber)	Vaginaltupfer, Plazentagewebe, fetale Organe, fetaler Mageninhalt, Milch	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ "TaqMan" Real-Time PCR)
Francisella tularensis (Tularämie)	Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ "TaqMan" Real-Time PCR)
Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC )	Kot, Koloniematerial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ („TaqMan“Real- time PCR))
Salmonella Enteritidis (Differenzierung)	Koloniematerial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ („TaqMan“Real- time PCR))

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

**Prüfgebiet: Parasitologie**

**Prüfart: Mikroskopie \***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Nachweis von Parasiten	Kot	Flotation, Sedimentation
Nachweis des Duncker'schen Muskelegels	Fett-, Drüsen-, Binde-, Lymph- und Muskelgewebe	Auswanderung
Nachweis von Echinococcus granulosus und Echinococcus multilocularis	Dünndarmschleimhaut	Intestinal Scraping Technique (IST)
Nachweis von Parasiten, Schädlingen und Ungeziefer	Ausscheidungen, Blut, Organinhalte, Gewebe, Sekrete, Teile oder komplette Parasiten, Schädlingen, Ungeziefer	Mikroskopie

**Prüfgebiet: Virologie (inkl. Infektionsserologie, Molekularbiologie)**

**Prüfart: Ligandenassays \***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Antikörper gegen das Virus der Klassischen Schweinepest	Serum, Plasma	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das Virus der Afrikanischen Schweinepest	Serum, Plasma	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das Virus der Aujeszkyschen Krankheit	Serum, Plasma	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das Virus der Enzootischen Rinderleukose	Sammelmilch	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das Virus der Enzootischen Rinderleukose	Serum, Plasma	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das Virus der Maul- und Klauenseuche	Serum, Plasma	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das Virus der Blauzungenkrankheit	Serum	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das Glykoprotein B des Bovinen Herpesvirus 1	Serum, Plasma,	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das Glykoprotein B des Bovinen Herpesvirus 1	Einzel- und Sammelmilch	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das Glykoprotein E des Bovinen Herpesvirus 1	Serum, Plasma	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das Virus der Bovine Virus Diarrhoe	Serum, Plasma	Enzym-Immuno-Assay

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

<b>Analyt (Meßgröße)</b>	<b>Prüfmaterial (Matrix)</b>	<b>Untersuchungstechnik</b>
Antikörper gegen das Caprine Arthritis-Encephalitis-Virus und das Maedi/Visna-Virus	Serum, Plasma	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das Schmallenberg-Virus	Serum, Plasma	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das Virus der Aviären Influenza	Serum, Plasma	Enzym-Immuno-Assay

**Prüfart: Neutralisationsteste \***

<b>Analyt (Meßgröße)</b>	<b>Prüfmaterial (Matrix)</b>	<b>Untersuchungstechnik</b>
virusneutralisierende Antikörper gegen das Virus der Klassischen Schweinepest	Serum, Plasma	Neutralisationstest

**Prüfart: Mikroskopie \***

<b>Analyt (Meßgröße)</b>	<b>Prüfmaterial (Matrix)</b>	<b>Untersuchungstechnik</b>
Tollwut-Virus	Gehirnmaterial	Fluoreszenz-Mikroskopie

**Prüfart: Kulturelle Untersuchungen \***

<b>Analyt (Meßgröße)</b>	<b>Prüfmaterial (Matrix)</b>	<b>Untersuchungstechnik</b>
Virus der klassischen Schweinepest (KSP)	Leukozyten, Serum, Vollblut, Organanreibungen	Zellkultur
Tollwut-Virus (Anreicherung)	Gehirnmaterial	Zellkultur

**Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) \***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
West-Nile-Virus	Blut, Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Usutu-Virus	Blut, Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Virus der Europäischen Schweinepest (ESPV)	Blut, Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Virus der Afrikanischen Schweinepest (ASFV)	Serum, Plasma, Blut, Organmaterial, Tupferproben	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Influenza-A-Viren	Rachenabstriche, Kloakentupfer, Kot, Gewebe	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Virus der Bovinen Virusdiarrhoe/ Mucosal Disease	Blut, Ohrstanzen	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
aviäres Paramyxovirus 1 (APMV1-1)	Kot, Organmaterial, Rachenabstriche, Kloakentupfer	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Schmallenberg-Virus (Orthobunyaviridae) SBV-S3	Gehirnmaterial, Blut	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Bluetongue-Virus	Blut, Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Capripocken (LSD)	Gewebe, Tupfer, Blut	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Virus der Aujeszky'schen Krankheit (AKV)	Blut, Gewebe, Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Tollwut	Gewebe, Speichel	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Maul- und Klauenseuche (MKSU)	Läsionen, Speichel, Serum, Blut	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Infektiöse Hämato-poetische Nekrose (IHN), Virale Hämorrhagische Septikämie (VHS) und infektiöse	Organe, Gewebe	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00**

**Verwendete Abkürzungen:**

AVV LmH	Allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene
ASU	Amtliche Sammlung der Untersuchungsverfahren nach § 64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
BGA	Bundesgesundheitsamt
CU-x.x.xxx.xx	Hausverfahren des Landesamtes für Verbraucherschutz
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EG	Europäische Gemeinschaft
EN	Europäische Norm
EURL	Europäisches Referenzlabor
IEC	International Electrotechnical Commission– Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	International Organization for Standardization– Internationale Organisation für Normung
OIV	Internationale Organisation für Rebe und Wein <i>(fr.: Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)</i>
SLMB	Schweizerisches Lebensmittelhandbuch
TS	Technical Specifications
VO	Verordnung
VMU-x.x.xxx.xx	Hausverfahren des Landesamtes für Verbraucherschutz