

## Deutsche Akkreditierungsstelle

### Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19231-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 14.02.2024

Ausstellungsdatum: 14.02.2024

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-19231-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

**UBF - Untersuchungs- und Forschungslaboratorium GmbH**  
**An der Mühle 1**  
**15345 Altlandsberg**

Mit seinem Prüflaboratorium

**UBF - Untersuchungs- und Forschungslaboratorium GmbH**  
**An der Mühle 1**  
**15345 Altlandsberg**

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.

*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 Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19231-02-00**

Prüfungen in den Bereichen:

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

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

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

**Untersuchung von Lebensmitteln**

**1 Physikalisch, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmittel**

**1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln**

ASU L 06.00-3  
2014-08                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren

ASU L 06.00-4  
2017-10                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)

ASU L 06.00-6  
2014-08                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren

ASU L 53.00-4  
1996-02                      Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10223, Ausgabe Januar 1996)

**1.2 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln**

ASU L 06.00-8  
2017-10                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19231-02-00

DGF Einheitsmethoden F-II 2a 1975	Fettbegleitstoffe - Fettlösliche Vitamine - Gewinnung und quantitative Bestimmung der Gesamtcarotinoide
DGF Einheitsmethoden F-II 2b 1975	Fettbegleitstoffe - Fettlösliche Vitamine - Quantitative Trennung von $\alpha$ - und $\beta$ -Carotin
r-Biopharm Enzytec™ Generic L-Ascorbinsäure E1267 17.03.2010	UV-Test zur Bestimmung von L-Ascorbinsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
r-Biopharm Enzytec™ Generic Sulfite (SO <sub>2</sub> -Total) E6275 Version 3 / 2021-08-24	UV-Test zur Bestimmung von Sulfid (Gesamt SO <sub>2</sub> ) in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien. (Einschränkung: <i>hier nur Lebensmittel</i> )
r-Biopharm Enzytec™ Generic Lactose / D-Galactose E1213 26.05.2016	UV-Test zur Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (Einschränkung: <i>hier nur Lebensmittel</i> )
r-Biopharm Enzytec™ Generic D-Glucose / Saccharose E1246 04.01.2011	UV-Test zur Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (Einschränkung: <i>hier nur Lebensmittel</i> )
r-Biopharm D-Glucose / D-Fructose E1245 04.01.2011	UV-Test zur Bestimmung von D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (Einschränkung: <i>hier nur Lebensmittel</i> )
UBF_3.IV.18_2 2013-08	Photometrische Bestimmung des Gesamtphenolgehaltes mittels Folin-Ciocalteu-Reagenz in Lebensmitteln (nach Singleton, Orthofer, Lamuela-Raventos)
UBF_3.IV.24_6 2018-03	Photometrische Bestimmung der Lipaseaktivität in Lebensmitteln (nach Rutloff)

### 1.3 Längenmessung

DIN 2268 Längenmaße mit Teilung; Kenngrößen, Tolerierung  
1975-10

### 1.4 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) mit Standarddetektoren (UV, UV-VIS, DAD, FD) in Lebensmitteln

ISO 13685 Ingwer und Ingwer-Oleoresine - Bestimmung der  
1997-11 schärfebestimmenden Bestandteile (Gingerole und Shogaole) -  
HPLC-Verfahren

ASU L 00.00-83 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B<sub>1</sub> in  
2015-06 Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie  
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14122, Ausgabe  
August 2014)

ASU L 00.00-84 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B<sub>2</sub> in  
2015-06 Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie  
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14152, Ausgabe  
August 2014)

DGF Einheitsmethoden Fettbegleitstoffe - Fettlösliche Vitamine - Bestimmung von Vitamin A  
F-II 2c nach Verseifung  
2000 (Modifizierung: *Erweitert um die Vitamine D3 und K*)

DGF Einheitsmethoden Fettbegleitstoffe - Fettlösliche Vitamine - Bestimmung der  
F-II 4a Tocopherole und Tocotrienole (Vitamin E)  
2000

DGF Einheitsmethoden Fette - Bestimmung der Haupt- und Nebenbestandteile -  
C-III 17a Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen  
1997 in Ölen und Fetten

### 1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln

ASU L 06.00-7 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des  
2014-08 Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen -  
Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren

ASU L 31.00-11 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Zuckergehaltes  
1984-11 vor und nach Inversion in Fruchtsäften (Luff-Schoorl-Methode)

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19231-02-00**

ASU L 39.00-6 1981-04	Bestimmung des Gehaltes an reduzierenden Zucker als Invertzucker oder D-Glucose ausgedrückt (Luff/Schoorl-Methode)
DGF Einheitsmethoden C-III 13a 1997	Fette - Bestimmung der Haupt- und Nebenbestandteile - Wasser - Methode nach Karl Fischer
DGF Einheitsmethoden C-V 2 2006	Fette - Chemische Kennzahlen - Säurezahl und Gehalt an freien Fettsäuren (Azidität) Bestimmung von Fetten und Ölen
DGF Einheitsmethoden C-V 3 2002	Fette - Chemische Kennzahlen - Verseifungszahl
DGF Einheitsmethoden C-V 11b 2002	Fette - Chemische Kennzahlen - Iodzahl nach Kaufmann Cyclohexan/Eisessig-Methode
DGF Einheitsmethoden C-VI 6a Teil 1 2005	Fette - Spezielle Verfahren - Bestimmung der Peroxidzahl Methode nach Wheeler

**1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit Standarddetektor (FID) in Lebensmitteln**

DGF Einheitsmethoden F-III 1 1998	Fettbegleitstoffe - Sterine - Sterine, Isolierung und gaschromatographische Untersuchung
DGF Einheitsmethoden C-VI 10a 2016	Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung
DGF Einheitsmethoden C-VI 11e 2018	Fette - Spezielle Verfahren - Fettsäuremethylester (TMSH-Methode)
UBF_3.IV.37_0 2010-12	Bestimmung von flüchtigen Verbindungen in Lebensmitteln mittels Headspace-GC – FID Detektor

**2 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln**

## 2.1 Mykologisch-kulturtechnische Verfahren

ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95

## 2.2 Bakteriologisch-kulturtechnische Verfahren

ASU L 00.00-33 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven <i>Bacillus cereus</i> . Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe März 2004)
ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6888-1, Februar 2022)
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014)
ASU L 00.00-133/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-2, September 2017)
ASU L 06.00-19 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Tropfplatten-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10161, Ausgabe Dezember 2016)
ASU L 06.00-24 1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren)

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19231-02-00**

ASU L 06.00-25 1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Tropfplatten- Verfahren
Salmonella PreciS TM Oxoid AFNOR-Zertifikatsnummer UNI 03/06-12/07 2020-10	Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln

**Verwendete Abkürzungen:**

AOAC	American Organization of Analytical Chemistry
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
CEN/TC	European Committee for Standardization ( <i>Comité Européen de Normalisation</i> )/Technical Committee
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettforschung
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
SLMB	Schweizerisches Lebensmittelhandbuch
UBF_X.XX.XX	Hausmethode der UBF - Untersuchungs-, und Forschungslaboratorium GmbH