

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 16.12.2020

Ausstellungsdatum: 16.12.2020

Urkundeninhaber:

**Eurofins Institut Nehring GmbH  
Heesfeld 17, 38112 Braunschweig**

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische, immunologische, visuelle, mikrobiologische, molekularbiologische und sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln;  
physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und sensorische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen;  
molekularbiologische Untersuchungen von Futtermitteln**

**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 mitunterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.**

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

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

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

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

**1 Untersuchung von Lebensmitteln**

**1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

**1.1.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen \*\***

ASU L 00.00-18 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
RFP ZIFF 7.1 1996-09	Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßverhältnissen durch die zuständigen Behörden, Ziffer 7.1: Gewichtsbestimmungen; Matrix Lebensmittel, Gravimetrie
RFP ZIFF 10.1 1996-09	Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßverhältnissen durch die zuständigen Behörden, Ziffer 10.1: Abtropfgewichtsprüfungen Matrix Lebensmittel, Gravimetrie
ME032 2016-01	Bestimmung der Trockenmasse / Feuchtigkeit in Lebensmitteln, gravimetrische Untersuchung
ME035 2016-01	Bestimmung des Fettgehaltes in Lebensmitteln, gravimetrische Untersuchung
ME038 2016-01	Bestimmung der Asche in Lebensmitteln, gravimetrische Untersuchung

**1.1.2 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kenngrößen \*\***

VO (EG) Nr. 2074/2005, Anhang II 2005-12 zuletzt geändert 2017-11	Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004, Anhang II Bestimmung der Konzentration von flüchtigen Basenstickstoff (TVB-) in Fisch und Fischereierzeugnissen: Referenzmethode, titrimetrische Untersuchung
---	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

ME025 2019-04	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln (Verfahren nach KJELDAHL)
ME047 2012-04	Bestimmung der Gesamtsäure, titrimetrische Untersuchung, Matrix Lebensmittel
ME207 2013-04	Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Lebensmitteln, titrimetrische Untersuchung

**1.1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (Fluoreszenz, UV, RI) \*\***

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Abweichung: <i>Matrix auch fettreiche Lebensmittel</i> )
ASU L 00.00-59 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Isomalt, Lactit, Maltit, Mannit, Sorbit und Xylit in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (Abweichung: <i>Verwendung einer Amino-Säule</i> )
r-Biopharm RBRP14 2018-09	Ochraprep; Immunaффinitätssäule zur Verwendung mit HPLC oder LC-MS/MS, Matrix pflanzliche Lebensmittel (Abweichung: <i>keine Rückspülung</i> )
ME066 2014-08	Bestimmung von Zuckern/Zuckeralkoholen in Lebensmitteln
ME261 2016-05	Bestimmung von Vanillin und Vanillearomen in Lebensmitteln, HPLC-Verfahren

**1.1.4 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) \*\***

ASU 00.00-76 2008-12	Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln; LC-MS/MS-Verfahren (Abweichung: <i>auch fetthaltige Lebensmittel</i> )
ASU L 31.00-20 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree; HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung (Abweichung: <i>Detektion mit MS/MS, keine enzymatische Klärung</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

ME479 2019-02	Bestimmung von Mykotoxinen in Getreideprodukten und Teigwaren (LC-MS/MS-Methode)
ME482 2016-10	Bestimmung von biogenen Aminen in Fisch (LC-MS/MS-Methode)
ME486 2017-01	Bestimmung von Glyphosat und Aminomethylphosphonsäure (AMPA) in pflanzlichen Lebensmitteln (LC-MS/MS-Methode)

**1.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellem Detektor (FI) \*\***

ASU L 13.00-26 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Gaschromatographische Untersuchung der Methylester von Fettsäuren in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 18.00-10 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln - GC-Verfahren nach saurem und alkalischem Aufschluss (Abweichung: <i>anderes Silylierungsreagenz</i> )
ASU L 22.02/04-1 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Teigwaren, GC-Verfahren nach saurem und alkalischem Aufschluss (Abweichung: <i>anderes Silylierungsreagenz</i> )
ME220 2018-01	Bestimmung von Methanol, GC-Verfahren, Matrix Getränke und Saucen

**1.1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (MS) \*\***

ASU L 46.00-4 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Furan in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Headspace-Gaschromatographie und Massenspektrometrie
DGF C-VI 17 2013-01	Fettsäuregebundenes 3-Chlorpropan-1,2-diol (3-MCPD-Ester) und Glycidol (Glycidylester), Summenbestimmung in Fetten und Ölen durch GC-MS
ME293 2019-05	Bestimmung des Weichmachers epoxidiertes Sojaöl (ESBO) (GC-MS-Methode), Matrix Fette und Öle

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

ME354 Bestimmung von Phthalaten und Nonylphenol in Lebensmitteln,  
2017-03 GC-MS Verfahren

**1.1.7 Photometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Kenngrößen, Rückständen und Kontaminanten \***

ASU L 06.00-8 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolin-  
2017-10 gehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Photo-  
metrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)

ASU L 26.11.03-13 Bestimmung des Lycopingehaltes von Tomatenmark  
1983-11 (Abweichung: *Matrix Tomatenerzeugnisse*)

UV-Test UV-Test zur Bestimmung von L-Äpfelsäure in Lebensmitteln und  
r-Biopharm 10 139 068 035 anderen Probematerialien, enzymatische Untersuchung  
2017-08

UV-Test UV-Test zur Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln und anderen  
r-Biopharm 10 176 290 035 Probematerialien, enzymatische Untersuchung  
2017-08

**1.1.8 Polarimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen in Backwaren und Zucker \***

ASU L 17.00-5 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in  
2003-12 Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen  
(Abweichung: *Matrix auch feine Backwaren und Mehle*)

ASU L 39.00-E(EG) und Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung  
1(EG) bis10(EG) einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten;  
1981-04 hier nur Methode 10: Bestimmung des Drehvermögens (Polarisation)  
(Abweichung: *Matrix auch Zucker- und Rübenenerzeugnisse*)

**1.1.9 Bestimmung von Kenngrößen mittels Elektrodenmessung \***

ASU L 06.00-2 Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen  
1980-09 (Abweichung: *auch andere fetthaltige Lebensmittel*)

ASU L 31.00-2 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von  
1997-01 Frucht- und Gemüsesäften  
(Abweichung: *auch andere fettarme Lebensmittel*)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

**1.1.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kenngrößen mittels Farbreaktion \***

<p>ASU L 02.06-E(EG) und 1(EG) bis 8(EG) 1981-01</p>	<p>Analysenverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte, hier nur Methode 8: Bestimmung der Phosphataseaktivität (Aschaffenburg und Mullen-Verfahren) (Milchpulver) (Abweichung: <i>visueller Vergleich statt Komparator, Matrix pasteurisierte Milchprodukte</i>)</p>
<p>Macherey-Nagel GmbH &amp; Co. KG, Peroxtesmo MI 90627 2016-06</p>	<p>PEROXTESMO MI, Testpapier zum Nachweis der Lactoperoxidase in Milch</p>
<p>Macherey-Nagel GmbH &amp; Co. KG, Peroxtesmo KO 90606 2017-03</p>	<p>PEROXTESMO KO, Testpapier zum Nachweis von Peroxidase</p>

**1.1.11 Bestimmung von Zusatzstoffen mittels Dünnschichtchromatographie**

<p>ASU L 08.00-12 1980-09</p>	<p>Nachweis von Lebensmittelfarbstoffen in oberflächenbehandelten Brühwürsten und Räucherwaren (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i>)</p>
-----------------------------------	---

**1.1.12 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Refraktometrie \***

<p>ASU L 30.00-2 1993-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Refraktometermethode zur Bestimmung des Gehalts an löslichem Trockenstoff in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse</p>
<p>ASU L 40.00-2 1992-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Honig; Bestimmung des Wassergehaltes; Refraktometrisches Verfahren</p>

**1.1.13 Bestimmung von Kenngrößen mittels sonstiger physikalischer Untersuchungen**

<p>ASU L 13.07.12-2 1985-05</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rauchpunktes von Fritierfetten (Abweichung: <i>Nickelschale, Sandbad statt Cleveland-Ofen</i>)</p>
<p>ME009 2014-05</p>	<p>Packungsinnendruck bei Blechdosen und Gläsern mit Metallverschlüssen</p>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

ME140 2013-02	Bestimmung der Wasseraktivität in Lebensmitteln
ME210 2012-07	Konsistenz nach Bostwick, Matrix Obst und Gemüse sowie deren Erzeugnisse, Viskosimetrie

**1.1.14 Volumetrische Bestimmung von Kenngrößen \***

SLMB Kap. 31/11 1991-04	Bestimmung der Schaumhaltbarkeit nach Ross und Clark, volumetrische Untersuchung an Bier
RFP ZIFF 7.2 1996-09	Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßverhältnissen durch die zuständigen Behörden, Ziffer 7.2: Volumenbestimmungen; Volumetrie

**1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels ELISA \***

Enzymimmunoassay r-Biopharm R5906 2009-06	RIDASCREEN® DON, Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Malz, Futtermitteln, Bier und Würze (Abweichung: <i>Matrix auch Teigwaren</i> )
Enzymimmunoassay r-Biopharm R1401 2012-09	RIDASCREEN® Zearalenon, Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Zearalenon in Getreide, Futtermitteln, Bier, und Serum (Abweichung: <i>Matrix auch Teigwaren</i> )

**1.3 Visuelle Untersuchungen**

**1.3.1 Bestimmung von Kontaminanten und Minorkomponenten mittels optischer Mikroskopie**

AOAC 984.29 1984-01	Howard Mold Counting, Matrix Tomatenerzeugnisse, Mikroskopische Untersuchung
ME221 1998-10	Mikroskopische Untersuchung von Lebensmitteln

**1.3.2 Bestimmung von Kenngrößen mittels einfacher visueller Prüfung \*\***

ASU L 39.01.02-1(EG) bis 3(EG) 1981-04	Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weißzucker (hier: 2. <i>Farbtype</i> )
---	--

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

Leitsätze des DLMB Für Obst- und Gemüse- erzeugnisse 2008-01	Leitsätze für Obst- und Gemüseerzeugnisse
ME496 2017-06	Farbe von Lachsfilets
ME503 2019-01	Visuelle Prüfung von Lebensmitteln auf Merkmale und Fehler

**1.3.3 Bestimmung von Parasiten mittels einfacher visueller Prüfung in Fisch und Fischerzeugnissen**

ME123 2016-05	Bestimmung von Nematodenlarven in Fischen und Fischerzeugnissen
------------------	---

**1.4 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels mikrobiologischer kultureller Untersuchungen \*\***

ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ASU L 00.00-55 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln, Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Abweichung: <i>Bestätigung durch Latexagglutinationstest</i> )
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
ASU L 01.00-2 1991-12 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium
ASU L 01.00-25 1997-09 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Abweichung: <i>Verwendung von festen Nährböden</i> )



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i> )
ASU L 01.00-72 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten; Koloniezählverfahren bei 37 °C
ASU L 05.00-5 1990-6	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Eiern, Eiprodukten, Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Gußverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-18 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatel- und Plattengussverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>abweichender Nährboden</i> )
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i> )
Sartorius SM-6097-a09071 2007-09	Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen nach dem Membranfiltrations-Verfahren
Sartorius SM-6088-a09071 2007-09	Bestimmung der Gesamtkeimzahl nach dem Membranfiltrations-Verfahren
ME168 2019-05	Bestimmung von coliformen Keimen in Lebensmitteln (Verfahren mit flüssigem und festem Nährmedium)
ME174 2019-05	Bestimmung von <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln (Verfahren mit festem Nährmedium)
ME152 2019-05	Bestimmung von <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln
ME175 2019-05	Bestimmung von Enterobacteriaceen in Lebensmitteln
ME167 2019-05	Bestimmung sulfitreduzierender Clostridien in Lebensmitteln

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

**1.5 Bestimmung von Listerien und Salmonellen mittels qualitativer Real-Time PCR \***

ThermoScientific SureTect PT0100A  
Salmonella species PCR Assay  
2016-02

Nachweis von Salmonella species mittels PCR Assay in Lebensmitteln

ThermoScientific SureTect PT0300A  
Listeria monocytogenes  
PCR Assay  
2016-01

Nachweis von Listeria monocytogenes mittels PCR Assay in Lebensmitteln

**1.6 Sensorische Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack mittels beschreibender und organoleptischer Untersuchungen**

ASU L 00.90-1  
2013-08

Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfung - Allgemeine Grundlagen

ASU L 00.90-5  
1984-05

Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren, Bewertende Prüfung mit Skale  
(Abweichung: *Umfang des Prüfpanels, Anforderungen an Prüfraum, Probenverschlüsselung, Prüfklima, Angabe auf Prüfbericht*)

ASU L 00.90-6  
2015-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren, einfach beschreibende Prüfung  
(Abweichung: *Umfang des Prüfpanels, Anforderungen an Prüfraum, Probenverschlüsselung, Prüfklima, Angabe auf Prüfbericht*)

**2 Untersuchung von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt**

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

**2.1.1 Gravimetrische Bestimmung von Kenngrößen, Rückständen und Inhaltsstoffen \***

DIN EN 1186-3  
2002-07

Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch völliges Eintauchen  
(Abweichung: *Doppelwerte, standardisierte Blindwerte, auch Sterilisationsbedingungen, Angabe des Mittelwertes*)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

DIN EN 1186-5 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 5: Prüfverfahren der Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmitteln mittels Zelle (Abweichung: <i>Doppelwerte, standardisierte Blindwerte, auch Sterilisationsbedingungen, Angabe des Mittelwertes</i> )
DIN EN 1186-7 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 7: Prüfverfahren der Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmitteln unter Verwendung eines Beutels (Abweichung: <i>Doppelwerte, standardisierte Blindwerte, auch Sterilisationsbedingungen, Angabe des Mittelwertes</i> )
DIN EN 1186-9 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 9: Prüfverfahren der Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmitteln durch Füllen eines Gegenstandes (Abweichung: <i>Doppelwerte, standardisierte Blindwerte, auch Sterilisationsbedingungen, Angabe des Mittelwertes</i> )
DIN EN 1186-13 2002-12	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 13: Prüfverfahren für die Gesamtmigration bei hohen Temperaturen (Abweichung: <i>Doppelwerte, Angabe des Mittelwertes</i> )

**2.1.2 Titrimetrische Bestimmung von Kenngrößen und Rückständen \***

ASU L 52.04-3 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der gesamten schwefligen Säure in Essig, ausgenommen Weinessig (Abweichung: <i>Matrix Prüflebensmittel</i> )
BfR-Empfehlung B II XV 1980-08	Bestimmung der Peroxydreste in Siliconelastomeren, titrimetrische Untersuchung

**2.1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Rückständen mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (Fluoreszenz, UV und RI) \*\***

DIN CEN/TS 13130-24 2005-05	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 24: Bestimmung von Maleinsäure und Maleinanhydrid in Prüflebensmitteln (Abweichung: <i>kein interner Standard, anderes Fließmittel</i> )
--------------------------------	--

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

DIN EN 15136 2006-06	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmte Epoxyderivate, die Beschränkungen unterliegen - Bestimmung von BADGE, BFDGE und deren Hydroxy- und Chlorderivaten in Prüflebensmitteln (Abweichung: <i>anderes Fließmittel</i> )
ME376 2018-11	Bestimmung von Kunststoff-Additiven (z.B. Antioxidantien) in Prüflebensmitteln mittels HPLC-Verfahren

**2.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Rückständen mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie mit massenselektivem Detektor (MS/MS) \*\***

DIN CEN/TS 13130-27 2005-05	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 27: Bestimmung von 2,4,6-Triamino-1,3,5-Triazin in Prüflebensmitteln (Abweichung: <i>HPLC-MS/MS Verfahren, abgewandelte Chromatographiebedingungen, weitere Prüflebensmittel</i> )
ME401 2017-01	Bestimmung von Photoinitiatoren in Prüflebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels HPLC-MS/MS Verfahren
ME452 2015-11	Bestimmung von Acrylaten in Prüflebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels HPLC-MS/MS Verfahren
ME465 2016-10	Bestimmung von verschiedenen Aminen in Bedarfsgegenständen, HPLC-MS/MS Verfahren

**2.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Rückständen mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (MS) \*\***

DIN CEN/TS 13130-16 2005-05	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 16: Bestimmung von Caprolactam und Caprolactamsalz in Prüflebensmitteln
ME293 2017-03	Bestimmung der spezifische Migration von epoxidiertem Sojaöl aus Bedarfsgegenstände mittels GC-MS Verfahren
ME354 2017-03	Bestimmung von Phthalaten und weiteren Weichmachern in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS Verfahren

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

**2.1.6 Photometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Rückständen \***

DIN 38409-H 16 1984-06	Bestimmung des Phenol-Index (Abweichung: <i>Matrix wässrige Prüflebensmittel</i> )
ASU K 84.00-7(EG) 1991-09	Untersuchung von kosmetischen Mitteln; Nachweis und quantitative Bestimmung des freien Formaldehyds (Abweichung: <i>Matrix Prüflebensmittel</i> )
ASU L 00.00-6 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von primären aromatischen Aminen in wässrigen Prüflebensmitteln
ASU L 00.00-49/3 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel; Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 3: UV-Spektralphotometrisches Xanthogenat-Verfahren (Abweichung: <i>Matrix Prüflebensmittel</i> )

**2.1.7 Bestimmung der Farblässigkeit mittels einfach visueller Untersuchung \***

ASU B 82.02-13 2011-12	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen - Teil 2: Prüfung mit Schweißsimulanz (Abweichung: <i>qualitative Beurteilung kein Graumaßstab</i> )
ASU B 82.92-3 2011-12	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen - Teil 1: Prüfung mit Speichelsimulanz (Abweichung: <i>qualitative Beurteilung kein Graumaßstab</i> )
Council of Europe Resolution AP (89) 1 1989-09	On the use of colourants in plastic materials coming into contact with food stuff

**2.1.8 Qualitativer Nachweis von Schwermetallen mittels chemischer Nachweise**

GB 31604.9 2016-09	Food Contact Materials and Articles - Determination of Heavy Metals in Food Simulant
ME468 2015-02	Beilsteinprobe

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

**2.2 Bestimmung von Bakterien, Pilzen und Hefen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich und von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt \***

DIN EN 1104 2018-11	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung des Übergangs antimikrobieller Bestandteile
ASU B 80.00-5 2019-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Verfahren für Probenahme-techniken zur mikrobiologischen - Untersuchung von Oberflächen mit Lebensmittelkontakt mittels Abklatschplatten und Tupfer
ME463 2019-08	Mikrobiologische Untersuchung von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt sowie von Abklatsch- und Tupferproben (Einsender)

**2.3 Sensorische Untersuchungen**

DIN 10955 2004-06	Sensorische Prüfung - Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel
ME347 2019-08	Sensorische Prüfung von Lackierungen und Bedarfsgegenständen

**3 Qualitative Bestimmung von Listerien und Salmonellen in Futtermitteln mittels Real-Time PCR \***

BACGene Salmonella spp., Eurofins GeneScan; Cat.no.: 5123221801 2015-07	Verfahren zum Nachweis von <i>Salmonella spp.</i> in Futtermitteln mittels real-time-PCR (mod. Testkit)
BACGene Listeria monocytogenes; Cat.No: 5123222001; 2017-04	Verfahren zum Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Futtermitteln mittels real-time-PCR (mod. Testkit)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

**verwendete Abkürzungen:**

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz
AOAC	Association of Official Analytical Chemists
BACGene	Eurofins-PCR-Testkits
BfR	Bundesamt für Risikobewertung
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fett
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
GB	Guo Biao (National Food Safety Standard for China)
IEC	Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	International Organization for Standardization
MEXXX	Hausverfahren der Eurofins Institut Nehring GmbH
RFP	Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßbehältnissen durch die zuständigen Behörden (RFP)
SLMB	Schweizerisches Lebensmittel-Buch
VO (EWG)	Verordnung der europäischen Wirtschaftsgemeinschaft