

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19635-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab: 01.07.2021**

Ausstellungsdatum: 01.07.2021

Urkundeninhaber:

**Sächsischer Landeskontrollverband e. V.  
August-Bebel-Straße 6, 09577 Niederwiesa OT Lichtenwalde**

Prüfungen in den Bereichen:

**ausgewählte physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische  
Untersuchungen von Rohmilch, Milch und Milchprodukten**

**Innerhalb der mit \*/\*\* gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Laboratorium, ohne dass es einer  
vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf,**

**\*) die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.**

**\*\*\*) die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.**

**Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.**

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

**Das Laboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungs-  
bereich.**

*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-19635-01-00**

**Rohmilch, Milch und Milchprodukte**

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

**1.1 Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes \***

DIN 10479 Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und  
2000-06 Milchprodukten  
(Einschränkung: *nur Verfahren nach Gerber*)

VDLUFA IV, C 15.3.3 Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Rahm (Sahne) -  
4. Auflage 1985 Wägeverfahren nach RÖDER

**1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen mittels Infrarotspektroskopie \*\***

Routineverfahren zur Unter- Bestimmung des Fett- und Eiweißgehaltes in Rohmilch mittels  
suchung der Anlieferungsmilch; Infrarotabsorption  
§ 2 (5) MGVO  
2003-06

LKV MLAA 004a Bestimmung des Harnstoffgehalts in Rohmilch durch Messung der  
2019-10 Infrarotabsorption

LKV MLAA 004b Bestimmung des pH-Werts in Rohmilch durch Messung der  
2019-10 Infrarotabsorption

LKV MLAA 004c Gefrierpunktbestimmung in Rohmilch durch Messung der  
2019-10 Infrarotabsorption und der Leitfähigkeit

**1.3 Bestimmung der Zellzahlen mittels Durchflusszytometrie \***

ASU L 01.01-1 Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung somatischer Zellen in  
1998-09 Rohmilch (fluoreszenzoptische Zählung)

ASU L 01.01-7 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Keimzahl in  
2002-05 Milch; Durchflusszytometrische Zählung von Mikroorganismen  
(Routineverfahren)

**1.4 Sonstige chemische Untersuchungen**

DIN EN ISO 5764 Milch - Bestimmung des Gefrierpunktes - Thermistor-Kryoskop-  
2009-10 Verfahren (Referenzverfahren)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19635-01-00**

VDLUFA VI, C 8.2 5. Ergänzung 2000	Bestimmung des pH-Wertes in Milch und Milchprodukten
DLQ Richtlinie 1.13 2013-11	DLQ - Referenzmethode zur Bestimmung des Harnstoffgehaltes in Milch - Kontinuierliche Durchflussanalyse

**2 Mikrobiologische Untersuchungen**

**2.1 Bestimmung von Hemmstoffen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme (Hemmstofftests) \***

ASU L 01.01-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Hemmstoffen in Sammelmilch - Agar-Diffusions-Verfahren (Brillantschwarz-Reduktionstest)
ASU L 01.00-11 1996-02 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Suchverfahren auf das Vorhandensein von Antiinfektiva in Milch - Agar-Diffusions-Verfahren mit <i>Bacillus stearothermophilus</i> (Brillantschwarz-Reduktionstest)
Nordmann, Rassmann GmbH Delvotest® T 2018-10	Nachweis von Hemmstoffen in Milch mittels Standard - Diffusionstest (DSM)

**2.2 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen**

LKV MLAA 018 2020-10	Nachweis käseereischädlicher Clostridien in der Milch nach der NIZO-Methode
-------------------------	---

**3 Nachweis von Hemmstoffen mittels Rezeptor-Schnelltest \***

Charm Sciences, Inc. Charm Rosa LF-MRLBLTET2A Kombitest 2020-05	Nachweis von Beta-Lactamen und Tetracyclinen in Milch (Fa. Charm Sciences Inc.)
Packhaus Rockmann GmbH Duplex BT Scan 2016-09	Nachweis von Beta-Lactamen und Tetracyclinen in Milch (ZEULAB, S.L.)
BENTLEY INSTRUMENTS SARL SNAP Beta-Lactam ST-plus 2018-12	Nachweis von Beta-Lactamen und Cephalexin in Milch (IDEXX Laboratories, Inc.)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19635-01-00**

Packhaus Rockmann GmbH QuinoScan 2021-01	Nachweis von Chinolonen in Milch (ZEULAB, S.L.)
Charm Sciences, Inc. Charm Quinolone Test OM-547-012 2020-02	Nachweis von Chinolonen in Milch (Charm Sciences Inc.)

**verwendete Abkürzungen:**

ASU	Amtliche Sammlungen von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
DLQ	Deutscher Verband für Leistungs- und Qualitätsprüfungen e. V.
EN	Europäische Normen
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
LKV-MLAA	Hausverfahren der des Sächsischen Landeskontrollverbandes e. V.
MGVO	Milchgüteverordnung
VDLUFA	Verband der Landwirtschaftlichen Untersuchungs- und Forschungsanstalten