

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19773-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 12.12.2019

Ausstellungsdatum: 29.07.2022

Urkundeninhaber:

ABC-Labor GmbH
Hauptstraße 93, 54486 Mülheim

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, immunologische und sensorische Untersuchungen von Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften

Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die freie Auswahl von genormten Verfahren oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

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

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/de/akkreditierte-stellen-suche.html>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19773-01-00

1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften

1.1 Bestimmung physikalisch-chemischer Kenngrößen mittels refraktometrischer und densitometrischer Verfahren in Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften

OIV-MA-AS2-01A
2012 Dichte und relative Dichte bei 20 °C - Elektronische Dichtemessung mithilfe eines Biegeschwingers – Prinzip B
(Abweichung: *Entfernung des Kohlendioxids durch Filtration und Ultraschall*)

OIV-MA-AS312-01A
2009 Vorhandener Alkohol - Elektronische Dichtemessung des Alkoholgehalts in Wein nach Destillation mittels eines Biegeschwingers – Prinzip B
(Abweichung: *Verwendung von 50 ml Messkolben, Entfernung des Kohlendioxids durch Filtration und Ultraschall, routinemäßige Neutralisation mit Natriumhydroxidlösung*)

LWK 2.5
2016 Vorhandener Alkohol
(Berechnung aus relativer Dichte und Refraktion)

P-004-14-1
2014-10 Bestimmung des vorhandenen Alkoholgehalts (Spirituosen) - Destillation und Biegeschwinger

1.2 Bestimmung physikalisch-chemischer Kenngrößen mittels Elektrodenmessung in Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften

OIV-MA-AS313-15
2011 pH-Wert
(Abweichung: *einfache Bestimmung*)

1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen mittels titrimetrischer Untersuchungen in Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften

OIV-MA-AS313-01
2015 Gesamtsäure
(Abweichung: *Entfernung des Kohlendioxids durch Filtration und Ultraschall*)

OIV-MA-AS313-02
2015 Flüchtige Säure
(Abweichung: *Probenvolumen 5 ml, SO₂-Gehalt separat bestimmt und abgezogen*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19773-01-00

OIV-MA-AS314-01 2006	Kohlendioxid
OIV-MA-AS323-04B 2009	Schwefeldioxid (Abweichung: <i>Verwendung von Iodid/Iodat-Lösung, 1/128 mol I₂/l</i>)
LWK 5.1 2016	Gesamtsäure (potentiometrische Bestimmung) (Modifikation: automatisiertes Verfahren)
LWK 7.4.2 2016	Gehalt an gesamter schwefelige Säure (Destillations-Methode nach Dr. Rebelein)
SLMB 30A/11.3 2005	Gesamte schweflige Säure (Titration - einfache Hydrolyse) (Abweichung: <i>Probevolumen, Reaktionszeit</i>)

1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Infrarotspektroskopie in Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften

Res. OIV/OENO 390/2010 2010	Vorhandener Alkohol Leitlinie für die Geräte zur Infrarot-Analyse in der Önologie (Nah-Infrarot-Spektroskopie (NIR))
--------------------------------	--

1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen mittels Photometrie in Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften

OIV-MA-AS2-07B 2009	Farbcharakteristika
OIV-MA-AS2-10 2009	Folin Ciocalteu Index (Abweichung: <i>Umrechnung des Index in mg/l mittels Tannin-Standard, Probenvorbereitung in 50 ml Messkolben</i>)
OIV-MA-AS313-14A 2009	Sorbinsäure (Abweichung: <i>kein Eindampfen bis zur Trocknung</i>)
LWK 7.6 2016	Gehalt an gesamter schwefliger Säure (Pararosanilinmethode Kolorimetrische Bestimmung (Messung der Parafuchsinmethylylsulfonsäure bei 560 nm) (Abweichung: <i>Verwendung von Neufuchsin</i>)
LWK 6.3	Gehalt an freier schwefliger Säure

Gültig ab: 12.12.2019
Ausstellungsdatum: 29.07.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19773-01-00

2016	(Pararosanilinmethode (Kolorimetrische Bestimmung-Messung der Parafuchsinmethylsulfonsäure bei 560 nm) (Modifikation: Verwendung von Neufuchsin)
LWK 6.3 2016	Gehalt an freier schwefliger Säure (Pararosanilinmethode (Kolorimetrische Bestimmung-Messung der Parafuchsinmethylsulfonsäure bei 560 nm)
LWK 4.6 2016	Gesamtzucker, als Invertzucker vor und nach Inversion (Neocuproinmethode)
Thermo Fisher Scientific Tartaric acid REF 984309 2016-04	Weinsäure (Konelab)

1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen mittels Photometrie (Enzymatik) in Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften *

OIV-MA-AS311-02 2009	Glucose und Fructose (Abweichung: <i>automatisiertes Verfahren</i>)
OIV-MA-AS312-05 2009	Glycerin (Abweichung: <i>automatisiertes Verfahren</i>)
OIV-MA-AS313-07 2009	D- und L-Milchsäure (Abweichung: <i>automatisiertes Verfahren</i>)
OIV-MA-AS313-09 2009	Citronensäure (Abweichung: <i>automatisiertes Verfahren</i>)
OIV-MA-AS313-11 2009	L-Apfelsäure (Abweichung: <i>automatisiertes Verfahren</i>)
Res. OIV-OENO 621-2019 2019	Bestimmung von Essigsäure in Wein durch eine automatisierte enzymatische Methode

1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (UV/VIS, Fluoreszenz) in Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften *

OIV-MA-AS313-17 2004	Shikimisäure in Wein mittels UV-Detektion
-------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19773-01-00

OIV-MA-AS313-20 2006	Sorbinsäure, Benzoesäure und Salicylsäure in Wein (Abweichung: <i>Zentrifugation, Verwendung von Ammoniumacetat-Puffer, Säulenlänge 250 mm</i>)
OIV-MA-AS315-11 2007	Bestimmung von neun Hauptanthocyanen in Rot- und Roséwein mittels UV-Detektion

1.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen von Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften mittels sonstiger Untersuchungen

OIV-MA-AS2-03B 2012	Gesamtextrakt (Berechnung)
OIV-MA-AS314-02 2003	Überdruckmessung von Schaumweinen (Abweichung: <i>Messung bei gekühlten Proben (Schaumweinen), Angabe in bar</i>)
LWK 1 2016	Gesamtalkohol (Berechnung)
P-027-13-0 2014-01	Bestimmung der Füllmenge (Berechnung)

2 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften *

R-Biopharm AG RIDASCREEN®FAST Casein R R4612 2019-05	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Casein
R-Biopharm AG RIDASCREEN®FAST Lysozym R6452 2016-08	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Lysozym
R-Biopharm AG RIDASCREEN®FAST Ei/Egg Protein R6402 2015-12	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Eiklarprotein

Gültig ab: 12.12.2019
Ausstellungsdatum: 29.07.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19773-01-00

3 Bestimmung von Mikroorganismen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften

OIV-MA-AS4-01 2010	Mikrobiologische Analyse von Weinen und Traubenmosten (Membranfiltration) (Abweichung: <i>keine Laminar-Flow-Box, Verwendung von sterilen Einmal-Filtriersystemen</i>)
-----------------------	---

4 Sensorische Untersuchungen von Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften

P-049-14-1 2014-12	Sensorische Prüfung von Wein
-----------------------	------------------------------

P-050-13-0 2014-01	Sensorische Prüfung von Spirituosen
-----------------------	-------------------------------------

Verwendete Abkürzungen:

DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LWK x.x	Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz - Zulassung von Laboratorien und Methoden zur Durchführung der Untersuchungen von Wein und Schaumwein für die Beantragung einer amtlichen Prüfungsnummer in Rheinland-Pfalz, Ausgabe 2016
OIV-MA-ASxxx-xx	Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, Edition 2019 of International Organisation of Vine and Wine
P-xxx-xx-x	Hausverfahren der ABC-Labor GmbH