

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19992-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 09.05.2022

Ausstellungsdatum: 09.05.2022

Urkundeninhaber:

**Symrise AG**  
**Quality Control Microbiology**  
**Mühlenfeldstraße 1, 37601 Holzminden**

Prüfungen in den Bereichen:

**mikrobiologische und ausgewählte molekularbiologische Untersuchungen von Aromen,  
Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien**

**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.**

*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>*

## Untersuchungen von Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien

### 1 Mikrobiologische Untersuchungen

DIN EN ISO 6887-4 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen
DIN EN ISO 6887-5 2011-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
DIN EN ISO 4833-1 2013-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Modifikation: <i>mit Zusatz von TTC, Bestimmung auch in Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien</i> )
DIN EN ISO 6888-1 2019-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Modifikation: <i>Bestimmung auch in Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien</i> )
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 2: Zählverfahren (Modifikation: <i>Bestimmung auch in Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien</i> )
DIN 10198 2010-07	Mikrobiologische Milchuntersuchung - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 37 °C (Modifikation: <i>Bestimmung auch in Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien, Ermittlung der Präzision nach DIN EN ISO 7932 2005-03</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19992-01-00**

**2 Ausgewählte molekularbiologische Untersuchungen**

3M Nachweis von Salmonella spp. in Aromen, Lebensmittelzutaten und  
3M™ Molecular Detection Aromachemikalien mittels 3M™ Molecular Detection System (MDS)  
Assay Salmonella 2  
Art. Nr. MDA2SAL96  
2019-05

**verwendete Abkürzungen:**

ASU Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach  
§ 64 Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz  
DIN Deutsches Institut für Normung  
EN Europäische Norm  
IEC International Electrotechnical Commission  
ISO International Organization for Standardization