

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-21321-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 20.08.2020

Ausstellungsdatum: 20.08.2020

Urkundeninhaber:

**Labor Dr. Hufner GmbH
Bahnhofstraße 1, 88145 Hergatz**

Prüfungen in den Bereichen:

mikrobiologische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, molekularbiologische Untersuchungen von Umfeldproben im Lebensmittelbereich

*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 aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.*

*Innerhalb der mit *** gekennzeichneten Akkreditierungsbereiche ist dem Prüflaboratorium, 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.

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-21321-01-00

ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren <i>(Modifikation: Auch Bestimmung mit GC-Agar)</i>
ASU L 01.00-2 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium
ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährmedium
ASU L 01.00-25 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L00.00-132/3 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven E.coli – Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -d-Glucuronsäure <i>(Modifikation: 37 °C statt 44 °C)</i>
VDLUF A MB VI M 7.4.2 2020-01	Bestimmung von Enterobakterien – Koloniezählverfahren mit VRBD-Agar
VDLUF A MB VI M 7.8.2 1993	Bestimmung von Enterokokken: Koloniezählverfahren mit Kanamycin-Äsculin-Azid-Agar
VDLUF A MB VI M 7.11.2 1988	Bestimmung Propionsäurebakterien: Koloniezählverfahren mit Hefe-Lactat-Agar
VDLUF A MB VI M 7.16.2 1985-01	Bestimmung säurebildender Mikroorganismen: Koloniezählverfahren mit Chinablau-Lactose-Agar
VDLUF A MB VI M 7.18.4 1988	Bestimmung von sulfitreduzierenden Clostridien
VDLUF A MB VI M 7.19 1996	Nachweis von gram-negativen Bakterien in Milch und Milchprodukten: Koloniezählverfahren mit VRBD-Agar (Spatelverfahren) <i>(Modifikation: Verwendung von VRB statt VRBD)</i>

Ausstellungsdatum: 20.08.2020

Gültig ab: 20.08.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-21321-01-00

1.3 Physikalische, physikalisch-chemische, chemische und enzymatische Untersuchungen von Milch, Milchprodukten und Käse ***

VDLUFA MB VI C 15.3.2 1985-01	Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch Verfahren nach GERBER
VDLUFA MB VI C 15.3.3 1985-01	Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Rahm (Sahne) Verfahren nach ROEDER
VDLUFA MB VI C 15.3.8 1985-01	Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Käse Verfahren nach VAN GULIK
VDLUFA MB VI C 35.3 2020-01	Bestimmung der Trockenmasse: Seesandmethode
VDLUFA MB VI C 35.4 1985-01	Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Käse Folienmethode
VDLUFA MB VI C 30.2 1985-01	Bestimmung des Gesamt-Stickstoffgehaltes von Milch und Milchprodukten nach KJELDAHL
VDLUFA MB VI C 20.2.3 1985-01	Enzymatische Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes in Milch und Milchprodukten <i>(Modifikation: Durchführung mit Kit)</i>
VDLUFA MB VI C 20.3 2020-01	Enzymatische Bestimmung des Glucose- und Saccharosegehaltes von Milchprodukten <i>(Modifikation: Durchführung mit Kit)</i>
VDLUFA MB VI C 10.6.2 1988	Bestimmung des Chloridgehaltes von Käse: Verfahren nach ERBACHER
Mettler Toledo Sodium Analyzer AP216 2018-06	Bestimmung von Natrium <i>(Modifikation: hier Milch, Milchprodukte und Käse)</i>

2 Untersuchung von Spülmaschinen ***

DIN SPEC 10534 2019-02	Lebensmittelhygiene – gewerbliches maschinelles Spülen – Hygieneanforderungen, Prüfung <i>(hier nur Durchführung der Prüfung)</i>
---------------------------	---

3 Molekularbiologische Untersuchungen von Milch, Milchprodukten und Umfeldproben im Lebensmittelbereich ***

ThermoFisher scientific Nachweis von Listerien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln
SureTect™ Listeria Species PCR (*hier nur Untersuchung von Milch, Milchprodukten und*
Assay *Umfeldproben im Lebensmittelbereich*)
PT0200A
2019-08

ThermoFisher scientific Nachweis von Listeria monocytogenes mittels Real-Time PCR in
SureTect™ Listeria Lebensmitteln
monocytogenes PCR Assay (*hier nur Untersuchung von Milch, Milchprodukten und*
PT0300A *Umfeldproben im Lebensmittelbereich*)
2019-08

ThermoFisher scientific Nachweis von Salmonellen mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln
SureTect™ Salmonella Species (*hier nur Untersuchung von Milch, Milchprodukten und*
PCR-Assay *Umfeldproben im Lebensmittelbereich*)
PT0100A
2019-08

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
EN	Europäische Norm
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten