

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 16.10.2023

Ausstellungsdatum: 16.10.2023

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

Bilacón Gesellschaft für Laboranalytik, Lebensmittelhygiene und Prozessmanagement mbH

Das Prüflaboratorium erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Das Prüflaboratorium erfüllt gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese nachfolgend ausdrücklich bestätigt werden.

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.

Prüfungen in den Bereichen:

sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, molekularbiologische, enzymatische und lichtmikroskopische Untersuchung von Lebensmitteln; physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische, molekularbiologische, enzymatische und lichtmikroskopische Untersuchung von Futtermitteln; physikalische, physikalisch-chemische, chemische und sensorische Untersuchung von Tabak und Tabakerzeugnissen; physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen; physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Düngemitteln; physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchung von Trink-, Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser, Oberflächengewässern und Grundwasser sowie von Wasser aus Rückkühlwerken und raumlufttechnischen Anlagen;

Diese Urkundenanlage gilt nur zusammen mit der schriftlich erteilten Urkunde und gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand der gültigen und überwachten Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle zu entnehmen (www.dakks.de)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen im Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikbereich sowie von pflanzlichen Materialien und von landwirtschaftlichen und gärtnerischen Böden sowie Substraten;
Probenahme zur Untersuchung von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikbereich sowie Innenräumen;
Probenahme von Schwimm- und Badebeckenwasser und natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser;
ausgewählte mikrobiologische und chemische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung (a. F.);
Probenahme von Roh- und Trinkwasser;
Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8 42. BImSchV

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 aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Innerhalb der mit ** gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, 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 Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste der Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

an den Standorten

An der Industriebahn 5, 13088 Berlin
Brielseelaan 69 (haven 13547)/3081 AA Rotterdam, NL
Brunnerstraße 69/3, 1230 Wien, Österreich

Inhalt

Standort: Berlin	8
1 Sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, molekularbiologische, enzymatische und lichtmikroskopische Untersuchung von Lebensmitteln..	8
1.1 Sensorische Untersuchungen	8
1.2 Mikrobiologische Untersuchungen	8
1.2.1 Probenvorbereitung zur mikrobiologischen Untersuchung.....	8

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

1.2.2	Nachweis und Bestimmung von Hefen, Schimmelpilze und Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln **	8
1.3	Molekularbiologische Untersuchungen	15
1.3.1	Bestimmung von Bakterien in Lebensmitteln mittels Real-time PCR *	15
1.3.2	Nachweis von Bakterien in Lebensmitteln mittels enzymgebundenem Fluoreszenzimmunoassay *	16
1.4	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	16
1.4.1	Probenvorbereitung für physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln	16
1.4.2	Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kenngrößen **	17
1.4.3	Titrimetrische Bestimmung von Inhalts-, Zusatzstoffen und physikalischen Kenngrößen**	20
1.4.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln sowie physikalischen Kenngrößen mittels Elektrodenmessung**	22
1.4.5	Refraktometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen *	23
1.4.6	Volumetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen	23
1.4.7	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Elementaranalyse *	24
1.4.8	Photometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen **	24
1.4.9	Bestimmung von Lebensmittelinhaltsstoffen mittels Polarimetrie*	28
1.4.10	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Dünnschichtchromatographie**	28
1.4.11	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten mittels HPLC mit konventionellen Detektoren (UV, UV-VIS, DAD, FD) **	28
1.4.12	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD-, FID-, FPD-) **	33
1.4.13	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS/MS, -MS/HS, -MS/NCI) **	34
1.4.14	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen mittels online gekoppelter Flüssigkeitschromatographie-Flammenionisationsdetektion (HPLC-GC-FID)*	35
1.4.15	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS)**	35
1.4.16	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Ionenchromatographie **	38
1.4.17	Bestimmung von Elementen mittels ICP-OES *	38
1.4.18	Bestimmung von Elementen mittels ICP-MS **	38
1.4.19	Immunologische Untersuchung zur Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Enzyme-Linked Immunosorbent Assay (ELISA) in Lebensmitteln *	39

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

1.4.20	Bestimmung von $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ und $\delta^{15}\text{N}$ sowie Stabilisotopen für die Elemente C, O, H, N, S mittels Elementaranalyse mit Isotopenverhältnis-Massenspektrometrie-Detektion (EA-IRMS) in Lebensmitteln **	39
1.4.21	Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels NIR	40
1.4.22	Sonstige Untersuchungen von Lebensmitteln	40
1.5	Mikrobiologischer Bestimmung von Vitaminen und Vorläufersubstanzen in Lebensmitteln	43
1.5.1	Mikrobiologische Testsysteme zur Bestimmung von Vitaminen und Vorläufersubstanzen in Lebensmitteln**	43
1.6	Nachweis von Hemmstoffen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Lebensmitteln	43
2	Untersuchung von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikbereich	43
2.1	Probenahme zur Untersuchung von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikbereich sowie Innenräumen	43
2.2	Mikrobiologische Untersuchungen	43
2.3	Molekularbiologische Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikbereich	47
2.3.1	Bestimmung von Bakterien von Wisch- und Tupferproben mittels Real-time PCR*	47
3	Physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchung von Futtermitteln	48
3.1	Mikrobiologische Untersuchungen	48
3.1.1	Nachweis und Bestimmung von Hefen, Schimmelpilze und Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Futtermitteln **	48
3.1.2	Kulturell-mikrobiologische Bestimmung von Salmonellen spp. mit biochemischer Bestätigung in Futtermitteln*	51
3.2	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen	51
3.2.1	Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen sowie Kenngrößen **	51
3.2.2	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie*	51
3.2.3	Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie	52
3.3	Mikrobiologische Bestimmung von Vitaminen und Vorläufersubstanzen in Futtermitteln	54
3.3.1	Mikrobiologische Testsysteme zur Bestimmung von Vitaminen und Vorläufersubstanzen in Futtermitteln**	54
3.4	Molekularbiologische Untersuchungen	54
3.4.1	Bestimmung von Salmonella spp. in Futtermitteln mittels Real-time PCR	54
3.5	Nachweis von Hemmstoffen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Futtermitteln	54
4	Physikalische, physikalisch-chemische, chemische und sensorische Untersuchung von Tabak und Tabakerzeugnissen	55

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

4.2	Physikalisch, physikalisch-chemische Untersuchungen	55
4.3	Bestimmung von Zusatzstoffen mittels Photometrie**	56
4.4	Bestimmung von Nikotin und Zusatzstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) **	57
4.5	Bestimmung von Rückständen mittels Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS) **	57
4.6	Bestimmung von Rückständen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MSD, -MS/MS) **	58
4.7	Bestimmung von Zusatzstoffen mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) mit konventionellen Detektoren (UV-Detektor)	58
4.8	Sensorische Untersuchungen.....	58
5	Untersuchungen von Zündhölzern	58
6	Untersuchungen von Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen	58
6.1	Probenvorbereitung.....	59
6.2	Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen.....	59
6.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Gravimetrie**	60
6.4	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Titrimetrie**	60
6.5	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Photometrie **	61
6.6	Untersuchung von Zusatzstoffen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Dünnschichtchromatographie	62
6.7	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels HPLC mit konventionellen Detektoren (UV, UV-VIS, DAD, FD) **	62
6.8	Bestimmung von Elementen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels ICP-OES... ..	63
6.9	Bestimmung von Elementen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels ICP-MS** ..	63
6.10	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Mineralölrückständen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) *	63
6.11	Bestimmung von Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MSD, -MS/MS) **	64
6.12	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (GC-FID)	65

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

6.13	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Flüssigkeitschromatographie und massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS) **	65
6.14	Bestimmung von Zucker mittels Ionenchromatographie	66
6.15	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Elektrodenmessung	66
7	Untersuchung von Trink-, Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser, Oberflächengewässern und Grundwasser	66
7.1	Probenahme	66
7.2	Probenvorbereitung	67
7.3	Nachweis und Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchung in Trink-, Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser *	67
7.4	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchung von Trink-, Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Oberflächengewässern, Grundwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser	68
7.5	Bestimmung von Anionen und Kationen mittels Photometrie zur Wasseruntersuchung mit Fertigreagenzien *	69
7.6	Bestimmung von Pestiziden in Trink-, Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Oberflächengewässern, Grundwasser und Prozesswasser mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS/MS) **	70
7.7	Bestimmung von Legionella pneumophila in Trink-, Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser mittels Real-time PCR	70
8	Untersuchungen von Wasser aus Rückkühlwerken und raumlufttechnischen Anlagen	70
8.1	Probenahme	70
8.2	Nachweis und Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Wasser aus Rückkühlwerken und raumlufttechnischen Anlagen *	71
8.3	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchung von Wasser aus Rückkühlwerken und raumlufttechnischen Anlagen	71
8.4	Bestimmung von Anionen mittels Photometrie zur Wasseruntersuchung mit Fertigreagenzien *	72
8.5	Bestimmung von Legionella pneumophila in Wasser aus Rückkühlwerken und raumlufttechnischen Anlagen mittels Real-time PCR	72
9	Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV (a. F.) -	73
10	Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8 42. BImSchV	76
	Probenahme	76
	Mikrobiologische Untersuchungen	76

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

11	Untersuchungen von Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion sowie Bedarfsgegenständen	77
11.1	Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel.....	77
11.2	Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen von Wasch- und Reinigungsmittel **	77
11.3	Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen von Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion sowie Bedarfsgegenständen, Wasch- und Reinigungsmittel**.....	77
11.4	Photometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen von Wasch- und Reinigungsmittel **	78
11.5	Dünnschichtchromatographische Bestimmung von von Wasch- und Reinigungsmittel.	78
11.6	Bestimmung von Elementen in Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion sowie Bedarfsgegenständen, Wasch- und Reinigungsmittel mittels ICP-MS **.....	78
11.7	Bestimmung von Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion sowie Bedarfsgegenständen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MSD, -MS/MS)**	79
11.8	Bestimmung von Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion sowie Bedarfsgegenständen mittels Flüssigkeitschromatographie und massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS)**	79
11.9	Bestimmung von Rückständen Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion mittels online gekoppelter Flüssigkeitschromatographie-Gaschromatographie-Flammenionisationsdetektion (HPLC-GC-FID) **.....	80
11.10	Bestimmung von Zusatzstoffen in Bedarfsgegenständen, Kosmetik und kosmetischen Rohstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID)	81
12	Untersuchung von pflanzlichen Materialien	81
12.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen.....	81
13	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von landwirtschaftlichen und gärtnerischen Böden sowie Substraten	82
14	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Düngemittel	83
	Standort: Rotterdam	85
1	Untersuchung von Lebensmitteln	85
1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	85
	Standort: Wien	88
1	Untersuchung von Lebensmitteln	88
1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	88

Gültig ab: 16.10.2023

Ausstellungsdatum: 16.10.2023

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

1.1.1	Bestimmung von Rückständen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS/MS, -MS/HS, -MS/NCI) **	88
1.1.2	Bestimmung von Rückständen mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS) **	88
2	Untersuchung von Futtermitteln	89
2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	89

Standort: Berlin

1 Sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, molekularbiologische, enzymatische und lichtmikroskopische Untersuchung von Lebensmitteln

1.1 Sensorische Untersuchungen

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren, einfache beschreibende Prüfung (Modifikation: <i>keine Probenverschlüsselung</i>)
--------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.2 Mikrobiologische Untersuchungen

1.2.1 Probenvorbereitung zur mikrobiologischen Untersuchung

DIN EN ISO 6887-2 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017)
------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.2.2 Nachweis und Bestimmung von Hefen, Schimmelpilze und Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln **

ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren (<i>hier nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
DIN EN ISO 10272-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

DIN EN ISO 10272-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren
ISO 13559 2002-11	Butter, fermentierte Milch und Frischkäse - Zählung kontaminierender Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ISO 13722 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Zählung von <i>Brochothrix</i> spp. - Koloniezählverfahren
ISO 15213 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfid-reduzierenden Bakterien Prüfen Modifizierung wieder aufnehmen, zum streichen (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30°C (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95 (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95 (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
DIN EN ISO 21872-1 2017-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von <i>Vibrio</i> spp. - Teil 1: Nachweis von potentiell enteropathogenen <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> und <i>Vibrio vulnificus</i>
DIN EN ISO 22964 2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Cronobacter</i> spp.
ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017)
ASU L 00.00-32/1 20 1.2.218-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der Norm DIN EN ISO 7932, November 2020)
ASU L 00.00-55 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888 Teil 1, Ausgabe Juni 2019)
ASU L 00.00-56 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-2, Ausgabe Dezember 2003)
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln – Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)
ASU L 00.00-88/1 2020-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014)
ASU L 00.00-91 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp. in Lebensmitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21567, Ausgabe Februar 2005)
ASU L 00.00-100 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase- positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und anderen Spezies) in Lebensmitteln; Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-3, Ausgabe Juli 2005)
ASU L 00.00-108 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung niedriger Zahlen von präsumtiven Bacillus cereus in Lebensmitteln - Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweisverfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 21871, Ausgabe April 2006)
ASU L 00.00-132/1 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 44°C mit Membranen und 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-1, Juli 2020)
ASU L 00.00-132/2 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β - D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-2, Dezember 2020)
ASU L 00.00-132/3 Berichtigung 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -GLucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln. Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichen Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 16649-3, Ausgabe September 2015)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU L 00.00-133/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-1, September 2017)
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528 Teil 2, Mai 2019)
ASU L 01.00-54 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Escherichia coli in Milch und Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10183 Teil 3, Ausgabe Oktober 1992)
ASU L 06.00-19 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Tropfplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10161, Ausgabe Dezember 2016)
ASU L 06.00-24 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10164-1, Ausgabe Juni 2019)
ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10106, April 2017)
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Plattengussverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)
bioMérieux SA CampyFood Agar 2015-11	Nachweis von Campylobacter spp. (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

bioMérieux SA ChromID™ Coli Agar Coli ID-F 2016-05	bioMérieux SA ChromID™ Coli Agar (Coli ID-F) Keimzählung von coliformen Bakterien
bioMérieux SA ChromID™ Coli Agar Coli ID-F 2016-05	bioMérieux SA ChromID™ Coli Agar (Coli ID-F) Keimzählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli bei 37°C
Biokar diagnostics COMPASS Bacillus cereus Agar 2020-05	Biokar diagnostics COMPASS Bacillus cereus Agar Zählung von präsumtiven Bacillus cereus
Biokar diagnostics COMPASS Listeria Agar 2019-10	Biokar diagnostics COMPASS Listeria Zählung von Listeria monocytogenes
Biokar diagnostics COMPASS Listeria Agar 2019-10	Biokar diagnostics COMPASS Listeria Agar Nachweis von Listeria monocytogenes und Listeria spp
Biokar diagnostics IRIS Salmonella Agar 2019-11	Biokar diagnostics IRIS Salmonella Agar Nachweis von Salmonella spp.
MUL, Baumgart et al. Behr's Loseblattsammlung, Kapitel VII 15.4 2016-05	Alkoholfreie Getränke (AFG), Nachweis und Kultivierung, Nachweis von Mikroorganismen in alkoholfreien Erfrischungsgetränken und Fruchtsäften: Aerobe und anaerobe mesophile Verderbsorganismen (Einschränkung: <i>nur Orangenserum-Agar mittels Gussplattenverfahren bei 25 °C</i>)
BS 4285-3.4.2 1989-06	Mikrobiologische Untersuchungen in der Milchwirtschaft: Verfahren zum Nachweis und/oder zur Zählung spezieller Gruppen von Mikroorganismen - Abschnitt 3.4 Zählung fettspaltender Mikroorganismen; Unterabschnitt 3.4.2 Tributyrin-Agar-Verfahren
PV-MB-011 2021-12	Bestimmung von Enterokokken in Lebensmitteln - Kanamycin-Äsculin-Azid-Agar (KÄA) mittels Oberflächenverfahren
PV-MB-019 2021-21	Bestimmung von Pseudomonaden in Lebensmitteln - Pseudomonas-CFC-Nährboden mittels Oberflächenverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

PV-MB-068 2021-12	Quantitativer Nachweis von Verderbniserregern in Fruchtsaft; Gussplattenverfahren; Alkoholfreie Getränke (AFG), Nachweis und Kultivierung, Nachweis von Mikroorganismen in alkoholfreien Erfrischungsgetränken und Fruchtsäften: Aerobe und anaerobe mesophile Verderbsorganismen (Einschränkung: nur Orangenserum-Agar mittels Gussplattenverfahren bei 25 °C)
PV-MB-097 2021-12	Qualitativer Nachweis von MRSA in Lebensmitteln - Anreicherung in Giolitti-Cantoni (GC)-Bouillon, Ausstrich auf Brilliance™ MRSA2/Staph24-Agar (Oxoid), ChromID™ MRSA (bioMérieux) und phänotypische Resistenztestung
PV-MB-098 2021-12	Qualitativer Nachweis von ESBL in Lebensmittel - Voranreicherung in gepuffertem Peptonwasser, Anreicherungsbouillon nach Mossel (E.E.-Bouillon), Ausstrich auf Brilliance™ ESBL-Agar (Oxoid), ChromID™ ESBL-Agar (bioMérieux) und phänotypische Resistenztestung
PV-MB-E-030 2021-12	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch - Kristallviolett-Neutralrot-Galle-Glukose-Agar (VRBG) mittels Spatelverfahren
PV-MB-E-031 2021-12	Bestimmung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und anderen Spezies) in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben - Baird Parker Agar mittels Oberflächenverfahren (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
PV-MB-E-055 2021-12	Bestimmung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben - Trypton-Galle-Glucuronid-Agar (TBX) mittels Gussplattenverfahren bei 44°C (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
PV-MB-E-056 2021-12	Bestimmung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und anderen Spezies) in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben - Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar mittels Gussplattenverfahren (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
PV-MB-E-064 2021-12	Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln und Futtermitteln mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95 sowie Umfeldproben - Dichloran- 18-Glycerol-Agar (DG18) mittels Oberflächenverfahren (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

PV-MB-E-086 2021-12	Bestimmung von Mikroorganismen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben - Plate-Count-Agar (PCA) mittels Oberflächenverfahren bei 30 °C (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
PV-MB-E-097 2021-12	Bestimmung von Coliformen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben - Kristallviolett-Neutralrot-Galle-Lactose-Agar (VRBL) mittels Gussplattenverfahren (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
PV-MB-E-118 2021-12	Bestimmung von mesophilen Milchsäurebakterien in Lebensmitteln und Umfeldproben - Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Oberflächenverfahren (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
PV-MB-E-122 2021-12	Bestimmung von Mikroorganismen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben - Plate-Count-Agar (PCA) mittels Gussplattenverfahren bei 30 °C, aerob und anaerob, auch mit Hitzebehandlung 10 Minuten bei 80 °C für die Zählung von aeroben und anaeroben Sporenbildnern; Thermophile Keime werden abweichend bei 55 °C bebrütet (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)

1.3 Molekularbiologische Untersuchungen

1.3.1 Bestimmung von Bakterien in Lebensmitteln mittels Real-time PCR *

Thermo Scientific™ SureTect™ Salmonella species PCR Assay 2020-07	Thermo Scientific™ SureTect™ Salmonella species PCR Assay Detection of Salmonella spp. <i>Nachweis von Salmonella spp.</i>
Thermo Scientific™ SureTect™ Listeria monocytogenes PCR Assay 2020-07	Thermo Scientific™ SureTect™ Listeria monocytogenes PCR Assay Listeria monocytogenes detection <i>Nachweis von Listeria monocytogenes</i>
Thermo Scientific™ SureTect™ Escherichia coli O157:H7 and STEC Screening PCR Assay 2020-01	Thermo Scientific™ SureTect™ Escherichia coli O157:H7 and STEC Screening PCR Assay (Modifizierung: <i>keine Bestätigung mittels Kultivierung</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

1.3.2 Nachweis von Bakterien in Lebensmittels mittels enzymgebundenem Fluoreszenzimmunoassay *

bioMérieux VIDAS® UP Salmonella (SPT) 2017-03	Nachweis von Salmonella spp.
bioMérieux VIDAS® UP Listeria (LPT) 2016-07	Nachweis von Listeria spp
bioMérieux VIDAS® L. monocytogenes Xpress (LMX) 2017-12	Nachweis von Listeria monocytogenes

1.4 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

1.4.1 Probenvorbereitung für physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

ASU L 00.00-38/3 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettreiche Lebensmittel; Bestimmung von Pestiziden und polychlorierten Biphenylen (PCB); Teil 3: Reinigungsverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1528-3, Ausgabe Januar 1997)
ASU L 00.00-38/4 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettreiche Lebensmittel; Bestimmung von Pestiziden und polychlorierten Biphenylen (PCB); Teil 4: Verfahren zur Bestimmung und Absicherung; Verschiedenes (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1528-4, Ausgabe Januar 1997)
ASU L 06.00-1 1980-09	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung
ASU L 13.00-7 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle Vorbereitung der Untersuchungsprobe (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 661, Ausgabe November 2005)
ASU L 44.00-2 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Schokolade und Schokoladenwaren zur chemischen Untersuchung

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

PV-SA-082 2021-09	Mikrowellenaufschluss für die Bestimmung von Elemente in Lebens- und Futtermitteln
PV-AC-150 2017-02	Probenaufbereitung zur Bestimmung von Kreatin und Kreatinin in Wurst- und Fleischwaren

1.4.2 Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kenngrößen **

ASU L 00.00-18 Berichtigung 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 01.00-9 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milch - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 1211, Ausgabe November 2010)
ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10342, Ausgabe September 1992)
ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm), Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 5534, Ausgabe September 2004)
ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse, Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 5534, Ausgabe September 2004)
ASU L 04.00-8 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes von Butter
ASU L 04.00-16 1990-12	Bestimmung der fettfreien Trockenmasse von Butter; Routineverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10463, Ausgabe November 1990)
ASU L 04.00-22 2002-05	Bestimmung des Fettgehaltes in Butter (Durchführung nach L 13.05-3)
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weilbull-Stoldt; Referenzverfahren
ASU L 13.00-3 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Anteils an unlöslichen Verunreinigungen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 663, Mai 2017)
ASU L 13.05-3 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten - Modifiziertes Verfahren auf Basis der Methode K-I 2 a der Deutschen Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten und verw. Stoffen
ASU L 13.00-19 2004-12	Bestimmung der unverseifbaren Bestandteile in pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen; Verfahren mit Hexan-Extraktion (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 18609, Ausgabe März 2002)
ASU L 13.07.12-1 Berichtigung 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an polaren Bestandteilen in Frittierfetten
ASU L 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl
ASU L 17.00-1 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 20.01/02-3 1980-05	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaisen und emulgierten Soßen
ASU L 26.11.03-1 1983-05	Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenmark durch Messung der Refraktometrie

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU L 31.00-1 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der relativen Dichte in Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1131, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-1, Ausgabe Mai 1980) (Modifizierung: <i>Anwendung auf viskose und flüssige Lebensmittel</i>)
ASU L 37.00-1 Berichtigung 2002-12	Ermittlung des Äthanolgehaltes in Alkohol und alkoholhaltigen Erzeugnissen aller Art (außer Wein und Bier) mit dem Pyknometer (Referenzmethoden)
ASU L 40.00-16 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an wasserunlöslichen Stoffen in Honig; gravimetrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10743, Ausgabe Mai 2013)
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade
ASU L 47.00-4 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee - Bestimmung des Wasser-Extrakts (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 9768, Ausgabe Juli 1999)
ASU L 47.00-5 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee, Bestimmung der säureunlöslichen Asche
AOAC 934.06 2003-10	Bestimmung der Trockenmasse in zuckerreichen Produkten
ICUMSA GS2-37 1995-02	Siebanalyse von Zucker, Methode nach Powers
PV-AC-001 2015-08	Bestimmung der Trockenmasse in Lebensmitteln mittels CEM-Smart-Mikrowelle
PV-AC-009 2015-02	Bestimmung des Abtropfgewichtes in Lebensmitteln
PV-AC-009a 2015-07	Bestimmung des Glasuranteiles bei Lebensmitteln
PV-AC-009b 2019-01	Gravimetrische Bestimmung des Dripverlustes bei tiefgekühlten Obsterzeugnissen
PV-AC-009c 2019-01	Gravimetrische Bestimmung des Glasuranteiles von Broccoli

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

PV-AC-010 2015-08	Bestimmung des Gesamtinhaltes von Lebensmitteln
PV-AC-010a 2019-02	Gravimetrische Bestimmung der quantitativen Zusammensetzung inkl. metrischer und numerischer Bestimmungen von Lebensmitteln (Sortierung)
PV-AC-012 2015-08	Bestimmung des Tauchgewichtsverhältnisses, bzw. des Volumens bei Speiseeis
PV-AC-016 2019-02	Gravimetrische Bestimmung des Abkochverlustes und Quellgrades bei Teigwaren und Kartoffelprodukten
PV-AC-037 2017-07	Bestimmung der Trockenmasse und des Aschegehaltes in Lebensmitteln mittels TGA
PV-AC-061 2017-08	Bestimmung der alkoholunlöslichen Feststoffmasse
PV-AC-162 2019-02	Gravimetrische Fettbestimmung von Lebensmitteln mittels Mikrowellenaufschluss

1.4.3 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts-, Zusatzstoffen und physikalischen Kenngrößen**

ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1988 Teil 1, Ausgabe Mai 1998)
ASU L 01.00-7 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Säuregrades von Milch und flüssigen Milchprodukten (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10316, Ausgabe August 2000)
ASU L 01.00-10/1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch und Milcherzeugnissen - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 8968-1, Ausgabe Juni 2014)
ASU L 03.00-11 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse - Potentiometrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5943, Ausgabe Januar 2007)
ASU L 03.42-4 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes in Schmelzkäse - Potentiometrisches Titrationsverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU L 04.00-10 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes von Butter (Modifikation: <i>potentiometrische Titration</i>)
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl; Referenzverfahren
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen; Potentiometrische Endpunktbestimmung
ASU L 07.00-41 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen
ASU L 10.00-3 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren
ASU L 13.00-5 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 660, Ausgabe Dezember 2020)
ASU L 13.00-6 2020-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen - Verfahren nach Wheeler; Verfahren nach Sully
ASU L 13.00-10 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Iodzahl (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3961, November 2018)
ASU L 17.00-2 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-6 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 18.00-7 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Feinen Backwaren
ASU L 26.04-5 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der flüchtigen Säuren in der Aufgussflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut (Modifizierung: <i>Anwendung auf Matrix säurehaltige Lebensmittel</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU L 26.11.03-2 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)
ASU L 26.11.03-12 1983-11	Bestimmung der Formolzahl in Tomatenmark
ASU L 46.02-1 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Röstkaffee nach Karl-Fischer, Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10772-1, Ausgabe Juni 2009)
ASU L 52.01.01-2 1983-11	Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode)
ASU L 52.04-2 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig
ASU L 52.06-3 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Speisesenf
ASU L 56.01.04-1 Berichtigung 2002-02	Bestimmung des Nitritgehaltes in Nitritpökelsalz; Kaliumpermanganat-Jodidverfahren
PV-AC-096 2015-01	Bestimmung von Iod in Speisesalz

1.4.4 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln sowie physikalischen Kenngrößen mittels Elektrodenmessung**

ASU L 06.00-2 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 39.01.02-1 (EG) 1981-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weißzucker 1. Aschegehalt
ASU L 40.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig, Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10753, Ausgabe Dezember 2000)
ASU L 46.02-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads - Verfahren für Röstkaffee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10776-1, Ausgabe Juli 2016)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU L 49.00-7 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Fluorid in diätetischen Lebensmitteln mit der ionensensitiven Elektrode (Modifikation: Anwendung auf Speisesalz)
PV-AC-036 2016-07	Bestimmung der Gesamtsäure und des pH-Wertes mittels Titrator Mettler T70
PV-AC-138 2017-03	Natriumbestimmung mittels ionenselektiver Elektrode in Lebensmitteln
PV-AC-194 2022-02	Gravimetrische Bestimmung der Asche und salzsäureunlöslichen Asche in Safran

1.4.5 Refraktometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen *

ASU L 26.11.03-1 1983-05	Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion (Modifikation: <i>Anwendung für flüssige und viskose Lebensmittel</i>)
ASU L 26.26-18 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Gemüsesäften; Refraktometrisches Verfahren (Durchführung nach L 31.00-16) (Modifikation: <i>Anwendung für flüssige und viskose Lebensmittel</i>)
ASU L 31.00-16 1997-09	Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften; Refraktometrisches Verfahren (nach DIN EN 12143) (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 12143, Ausgabe Oktober 1996) (Modifikation: <i>Anwendung für flüssige und viskose Lebensmittel</i>)
ASU L 40.00-2/1 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln Untersuchung von Honig – Bestimmung des Wassergehaltes Teil 1: Analoges refraktometrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10752-1, September 2018)
ASU L 41.00-1 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an löslichem Trockenstoff in Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Fruchtzubereitungen, Refraktometermethode (Modifikation: <i>Anwendung für flüssige und viskose Lebensmittel</i>)

1.4.6 Volumetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU L 53.00-10
2019-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes in Gewürzen, würzenden Zutaten und Kräutern – Wasserdampfdestillationsverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6571, März 2018)
(Modifizierung: *Probenvorbereitung enzymatischer Aufschluss, reduzierte Einwaage*)

1.4.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Elementaranalyse *

ASU L 01.00-60
2002-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Milch und Milchprodukten - Verfahren nach Dumas (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 14891, Ausgabe Juli 2002)

ASU L 06.00-20
2021-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Verfahren nach Dumas

ASU L 17.00-18
2013-08

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Dumas-Verfahren

ASU L 22.00-2
2013-08

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Teigwaren; Dumas-Verfahren

1.4.8 Photometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen **

DIN EN ISO 6647-2
2015-09

Reis - Bestimmung des Amylosegehalts-Teil 2: Routineverfahren

ISO 3632-2
2010-10

Untersuchung von Lebensmitteln - Gewürze - Safran (*Crocus sativus* Linnaeus) - Teil 2: Prüfverfahren
(Modifikation: *nur Kapitel 7 und 14*)

ASU L 01.00-17
2010-09

Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10344, Ausgabe Mai 2015)

ASU L 02.00-9
2010-09

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10344, Ausgabe August 1982 und Ergänzung durch die § 64 Arbeitsgruppe "Chemisch-physikalische Untersuchungsverfahren für Milch und Milchprodukte")

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU L 03.00-12 1986-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Käse, enzymatisches Verfahren
ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren- Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-9 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren
ASU L 07.00-14 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren
ASU L 07.00-25 1983-05	Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-57 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-60 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit, Spektralphotometrisches Verfahren
ASU L 07.00-60 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrit- und/oder Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit; Spektralphotometrisches Verfahren (nach DIN EN 12014-3) (Modifizierung: <i>Verwendung eines CFA Analysers</i>)
ASU L 08.00-14 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Wurstwaren nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit; Spektralphotometrisches Verfahren
ASU L 13.00-15 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Anisidinzahl (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6885, Juli 2016)
ASU L 26.11.03-5 1983-05	Bestimmung von Citronensäure in Tomatenmark (enzymatische Methode)
ASU L 26.11.03-8 1983-05	Bestimmung des Zuckergehaltes in Tomatenmark (enzymatische Methode)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU L 26.11.03-13 1983-11	Bestimmung des Lycopingehaltes von Tomatenmark
ASU L 31.00-15 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an L-Äpfelsäure (L-Malat) in Frucht- und Gemüsesäften; Spektralphotometrische Bestimmung von NADH (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1138, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-15, Ausgabe November 1984)
ASU L 36.00-12 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ethanol in Bier mit geringem Alkoholgehalt
ASU L 40.00-3 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig, Bestimmung des Prolingehaltes (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10754, Ausgabe August 2002)
ASU L 40.00 10/1 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig, Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural - Teil 1: Photometrisches Verfahren nach Winkler (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10751-1, Ausgabe August 2010)
ASU L 42.00-5 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Speiseeis, enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10326, Ausgabe Dezember 2007)
ASU L 44.00-6 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Laktose in Schokolade; Enzymatisches Verfahren
ASU L 48.02.07-2 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Maltose in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl
ASU L 52.01.01-5 1983-11	Bestimmung von Citronensäure in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (enzymatische Methode)
ASU L 52.01.01-8 1983-11	Bestimmung des Zuckergehaltes in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (enzymatische Methode)
ASU L 52.01.01-9 1983-11	Bestimmung von L-Glutaminsäure in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (enzymatische Methode)
ASU L 52.06-4 1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehalts an Allylsenfölen in Speisesenf

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

Boehringer Mannheim / R-Biopharm 11112821035 2017-09	D-Milchsäure (D-Lactat)/ L-Milchsäure (L-Lactat) - UV-Test zur Bestimmung von D-Milchsäure und L-Milchsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
Boehringer Mannheim / R-Biopharm 10139092035 2017-08	L-Glutaminsäure - Farb-Test zur Bestimmung von L-Glutaminsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
PV-AC-026b 2013-05	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Skalar
PV-AC-031a 2017-07	Bestimmung von Schwefeldioxid in Lebensmitteln insbesondere thiosulfinhaltigen Lebensmitteln
PV-AC-050a 2017-01	Enzymatische Bestimmung von Mono- und Disacchariden
PV-AC-051 2013-05	Bestimmung des Zuckergehaltes mittel EasyChem Plus in Lebensmitteln
PV-AC-053 2010-10	Photometrische Bestimmung des roten Farbstoffes Met-Hämoglobin in Rohwurst und Berechnung des Umrötungsgrades nach Möhler
PV-AC-091a 2019-02	Photometrische Bestimmung des Lycopingehaltes in Lebensmitteln
PV-AC-096 2015-01	Bestimmung von Jod in Speisesalz
PV-AC-128 2016-10	Bestimmung der UV - Absorption K232 und K270; Berechnung ΔK
PV-AC-151 2017-05	Bestimmung des Tomaten-Index
PV-AC-159 2019-02	Photometrische Bestimmung der Amylaseaktivität in Lebensmitteln
PV-AC-160 2019-02	Photometrische Bestimmung der Lipaseaktivität in Lebensmitteln
PV-AC-161 2019-02	Photometrische Bestimmung der Proteaseaktivität in Lebensmitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

PV-AC-163 2019-02	Photometrische Bestimmung der Phenoloxidase in Lebensmittel
PV-AC-172 2019-02	Photometrische Bestimmung der Peroxidaseaktivität in Lebensmitteln
PV-AC-194 2021-12	Bestimmung der Asche und die salzsäureunlösliche Asche in Safran
PV-AC-197 2021-12	Bestimmung von Inulin mittels Photometrie in Lebensmitteln und Futtermitteln

1.4.9 Bestimmung von Lebensmittelinhaltsstoffen mittels Polarimetrie*

ASU L 17.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifizierung: <i>Anwendung auf Matrix Lebensmittel >10% Stärke</i>)
ASU L 18.00-6 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Feinen Backwaren (Modifizierung: <i>Anwendung auf Matrix Lebensmittel >10% Stärke</i>)
ASU L 39.00-E(EG)und 1(EG) bis 10(EG) 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten

1.4.10 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Dünnschichtchromatographie**

ASU L 08.00-22 1982-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von kondensierten Phosphaten in Wurstwaren
ASU L 26.11.03-14 1983-11	Nachweis von wasserlöslichen Farbstoffen in Tomatenmark, Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen
PV-AC-097a 2017-04	Nachweis von wasser- und fettlöslichen Farbstoffen in Lebensmitteln

1.4.11 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten mittels HPLC mit konventionellen Detektoren (UV, UV-VIS, DAD, FD) **

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln
--------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU L 00.00-10 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln
ASU L 00.00-28 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin- Natrium in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12856, Ausgabe Juli 1999, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 00.00-28)
ASU L 00.00-29 Berichtigung 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natriumcyclamat in Lebensmitteln, HPLC- Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12857, Ausgabe Juli 1999)
ASU L 00.00-61 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cholecalciferol (Vitamin D ₃) oder Ergocalciferol (Vitamin D ₂) in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12821, Ausgabe August 2009)
ASU L 00.00-62 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin E (α - , β - , γ - und δ -Tocopherol) in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12822, Ausgabe August 2014)
ASU L 00.00-63/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie Teil 1: Bestimmung von all-E-Retinol und 13-Z-Retinol (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12823-1, Ausgabe August 2014)
ASU L 00.00-63/2 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mittels HPLC - Teil 2: Bestimmung von Beta - Carotin (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN12823-2, Ausgabe Juli 2000)
ASU L 00.00-83 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B ₁ in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14122, Ausgabe August 2014)
ASU L 00.00-84 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B ₂ in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14152, Ausgabe August 2014)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU L 00.00-130 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Vitamin B ₆ in Lebensmitteln-mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14164, Ausgabe August 2014)
ASU L 02.02-2 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin- Natrium in Joghurtherzeugnissen
ASU L 05.01/02-1 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Nitrofurantoin- und Nicarbazin-Rückständen in Hühnereiern und Eiprodukten aus Hühnereiern
ASU L 06.00-42 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung und Nachweis von Sulfonamiden in Muskelfleisch; HPLC- Verfahren
ASU L 06.00-45(V) 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rückstandes von Enrofloxacin sowie seines Hauptmetaboliten Ciprofloxacin in Untersuchungsmaterialien tierischen Ursprungs - HPLC- Verfahren
ASU L 10.00-5 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische-Bestimmung
ASU L 12.01-2 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Indol in Krebstieren und Krebstiererzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung
ASU L 12.03/04-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Domoinsäure in rohen Schalentieren, rohen Fischen und gekochten Miesmuscheln mit RP-HPLC und UV-Detektion (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14176, Ausgabe März 2017)
ASU L 13.03/04-1 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der freien und individuellen Tocopherole (Tocopherole und Tocotrienole) in Speisefetten und Speiseölen
ASU L 15.00-1/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Getreide und Getreideprodukten - Teil 1: Hochleistungs-flüssigkeitschromatographisches Verfahren mit Kieselgelreinigung (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 15141 Teil 1, Ausgabe Dezember 1998, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 15.00-1, Ausgabe Januar 1995)
ASU L 15.00-1/2 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Getreide und Getreideprodukten - Teil 2: Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren mit Bicarbonatreinigung (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 15141 Teil 2, Ausgabe Dezember 1998)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU L 15.03-1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14132, Ausgabe September 2009)
ASU L 15.05-2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Fumonisin B ₁ und B ₂ in Mais; HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Festphasenextraktion (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 13585, Ausgabe März 2002)
ASU L 17.00-14 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Propionsäure in Brot
ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in feinen Backwaren
ASU L 26.00-1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen; HPLC/IC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12014 Teil 2, Februar 2018)
ASU L 31.00-19 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Hesperidin und Naringin in Frucht- und Gemüsesäften - Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12148, Ausgabe Oktober 1996)
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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14177, Ausgabe März 2004)
ASU L 40.00-10/3 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig; Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural; Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10751 Teil 3, Ausgabe Februar 2002)
ASU L 43.08-1 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Glycyrrhizin in Lakritz und lakritzhaltigen Zuckerwaren mittels Reversed Phase-Hochleistungsflüssigkeitschromatographie
ASU L 45.00-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU L 46.00-3 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen DIN ISO 20481, Ausgabe Januar 2011)
ASU L 47.00-6 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee und festem Tee-Extrakt; Bestimmung des Coffeingehaltes, HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10727, Ausgabe Mai 2004)
ASU L 47.05-1 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Theobromin und Coffein von festem Tee-Extrakt und Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt (Übernahme der gleichnamigen DIN 10810, Ausgabe Februar 1996)
ASU L 49.00-3 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in diätetischen Lebensmitteln
PV-SA-011 2018-11	Bestimmung von Malachitgrün-, Kristallviolett- und Brillantgrün-Rückständen in Speisefischen mittels HPLC
PV-SA-012 2009-06	Bestimmung von Dimetridazol in Geflügel und Eiern mit HPLC
PV-SA-016 2009-01	Bestimmung von Zearalenon in Futtermitteln und Getreideprodukten mittels HPLC mit Fluoreszenz-Detektion nach Aufreinigung mittels Immunaффinitätssäulen (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
PV-SA-028 2019-02	Bestimmung von Farbstoffen in Süßwaren mittels HPLC-UV
PV-SA-032 2019-01	Bestimmung von Vitamin C in Lebensmitteln, Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels HPLC (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
PV-SA-042 2018-09	Bestimmung von Vanillin und dessen Oxidationsprodukten
PV-SA-078 2019-07	Bestimmung von Taurin in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC-UV
PV-SA-086 2017-04	Bestimmung von Deoxynivalenol in Futtermitteln und Getreideprodukten mittels HPLC mit UV-Detektion nach Aufreinigung mit Immunaффinitätssäulen (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

PV-SA-092 2015-08	Bestimmung von Schwefel in Lebensmitteln mittels HPLC
PV-SA-093 2015-08	Bestimmung von Folsäure mittels Extraktion über Immunaффinitätssäulen
PV-SA-096 2020-08	Bestimmung von Ergosterol in Tomatenprodukten nach Verseifung und Messung mittels HPLC-UV
PV-SA-122 2017-08	Bestimmung des Gehaltes an EDTA (Ethylendiamintetraessigsäure) mittels HPLC-UV über den EDTA-Eisenkomplex

1.4.12 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD-, FID-, FPD-) **

ASU L 00.00-36/2 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 13191-2, Ausgabe Oktober 2000)
ASU L 04.04-1(EG) 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sitosterin und Stigmasterin in Butterfett durch Kapillarsäulen-Gaschromatographie
ASU L 05.00-16 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Eiern und Eiprodukten, Gaschromatographisches Verfahren
ASU L 17.00-12 Berichtigung 2003-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 22.02/04-1 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Eierteigwaren, GC- Verfahren nach saurem und alkalischem Aufschluss
DGF C-VI 11e 2009-09	Fettsäuremethylester (TMSH-Methode)
PV-SA-036 2019-08	Bestimmung von Zuckeralkoholen in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie (FID) nach Silylierung mit MSTFA
PV-SA-103 2019-07	Nachweis von artfremden Wachsen auf Obst mittels GC-FID

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

PV-SA-353
2020-03 Bestimmung von Terpenen wie Bisabolol und Methyleugenol in Lebensmitteln, Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels GC-FID
(Einschränkung: *nur Untersuchung von Lebensmitteln*)

1.4.13 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS/MS, -MS/HS, -MS/NCI) **

ASU L 00.00-12
1993-08 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von polychlorierten Biphenylen (PCB) in Lebensmitteln

ASU L 00.00-34
2010-09 Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19)

ASU L 00.00-38/2
1998-09 Untersuchung von Lebensmitteln - Fettreiche Lebensmittel; Bestimmung von Pestiziden und polychlorierten Biphenylen (PCB); Teil 2: Extraktion des Fettes, der Pestizide und PCB und Bestimmung des Fettgehaltes (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1528-2, Ausgabe Januar 1997)

ASU L 00.00-48/1-3
2016-10 Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel; Multiverfahren zur gaschromatografischen Bestimmung von Pestizidrückständen - Teil 3: Verfahren zur Bestimmung und Absicherung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12393 Teil 1-3 Ausgabe Dezember 1998)

ASU L 00.00-115
2018-10 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS)

ASU L 52.02-1
1995-01 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von 3-Chlor-1,2-Propandiol (3-MCPD) in Speisewürzen (Eiweißhydrolysate) (PBA-Methode)

DGF-Einheitmethode
C-VI 18 (10)
2012 Fettsäuregebundenes 3-Chlorpropan-1,2-diol (3-MCPD-Ester) und 2,3-Epoxypropan-1-ol (Glycidol) Bestimmung in Fetten und Ölen durch GC-MS (Differenzmethode)

DGF-Einheitmethoden
C III 17a
2009 Bestimmung von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Ölen und Fetten (Modifikation: *Prüfart GC-MS/MS, Festphasenextraktion*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

PV-SA-025 2019-07	Bestimmung von BHA und BHT in Lebensmittel mittels GC-MS/MS
PV-SA-225 2021-12	Untersuchung von Lebensmittel, Futtermittel, Tabak, Tabakerzeugnisse und Düngemittel auf Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen mittels HS-GC-MSD (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
PV-SA-336 2017-09	Bestimmung von 2-MCPD, 3-MCPD und Glycidylester in Lebensmitteln mittels GC-MS-MS
PV-SA-399 2021-09	Bestimmung von Ethylenoxid und 2-Chlorethanol in Lebensmittel mittels GC-MS
PV-SA-345 2019-07	Bestimmung von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels dispersiver Extraktion, QuEChERS und GC-MS/MS Detektion (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)

1.4.14 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen mittels online gekoppelter Flüssigkeitschromatographie-Flammenionisationsdetektion (HPLC-GC-FID)*

PV-SA-132 2019-01	Nachweis von Mineralrückständen in Lebensmitteln, Kosmetik, kosmetische Rohstoffen, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmitteln und pflanzlichen Materialien mittels on-line HPLC-GC-FID Kopplung in Anlehnung an die Veröffentlichung des BfR und Kantonaales Labor Zürich (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
PV-SA-367 2019-02	Bestimmung von Cholesterin mittels automatisierter Probenaufarbeitung und HPLC-GC-FID online Kopplung in Lebensmitteln und pflanzlichen Materialien (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)

1.4.15 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS)**

ASU L 00.00-76 2008-12	Untersuchung von Lebensmittel - Bestimmung von Chlormequat, Mepiquat in fettarmen Lebensmittel (LC-MS/MS-Verfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15055, Ausgabe August 2006) (Modifikation: <i>Kalibrierung, Erweiterung auf Trimethylsulfonium, Diquat und Paraquat</i>)
---------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS)
ASU L15.00-2 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1, und G2 in Getreiden, Schalenfrüchten und verwandten Produkten; Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 16050, Ausgabe September 2011) (Modifikation: <i>ohne Nachsäurederivatisierung, Detektion mittels LC-MS/MS</i>)
PV-SA-085 Teil 3 2021-08	Bestimmung von Chlorat und Perchlorat in Lebensmitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen, Wasser und Düngemittel mittels LC-MS/MS (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
PV-SA-085 Teil 4 2021-08	Bestimmung von Phosphonsäure und Fosetyl-Al in Lebensmitteln und Düngemitteln mittels LC-MS/MS
PV-SA-085 Teil 6 2020-06	Bestimmung von Thiram, Ethylenthioharnstoff (ETU) und Propylenthioharnstoff (PTU) mittels LC-MS/MS
PV-SA-085 Teil 9 2020-09	Bestimmung von Phenoxyalkancarbonsäuren deren Ester und konjugierte Anteile in Lebensmitteln mittels Extraktion und alkalischer Hydrolyse und anschließender LC-MS/MS
PV-SA-085 Teil 10 2018-10	Bestimmung von Ethoxyquin und Ethoxyquin-Dimer mittels LC-MS/MS
PV-SA-087 2020-12	Bestimmung von Cumarin mittels LC-MS/MS
PV-SA-088 2021-01	Bestimmung von Morphin, Codein und Opiatscreening in Lebens- und Futtermitteln mittels LC-MS/MS (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
PV-SA-089 2020-06	Bestimmung von Ethephon in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
PV-SA-095 2017-08	Bestimmung von HT2- und T2-Toxin mittels Extraktion an Immunaффinitätssäulen und Detektion mittels LC-MS/MS
PV-SA-097 A 2018-10	Bestimmung von Chloramphenicol (CAP), Florfenicol (FF) und Thiamphenicol (TAP) über Quechers mittels LC-MS/MS

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

PV-SA-097 2017-05	Bestimmung von Tierarzneimitteln Verfahren nach QuEChERS mittels LC-MS/MS
PV-SA-109 2021-02	Bestimmung von Morpholin und Aminoalkoholen in Lebensmitteln, Kosmetik und kosmetischen Rohstoffen mittels LC-MS/MS (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
PV-SA-114 2015-08	Bestimmung von 2,4-D und Estern mittels LC-MS/MS
PV-SA-118 2021-01	Bestimmung von Glyphosat und seinen Metaboliten in Lebensmitteln und Wasser (in Anlehnung an DIN ISO 16308) mittels LC-MS/MS (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
PV-SA-120 2021-08	Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen in Lebens-, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetik und kosmetischen Rohstoffen sowie Düngemittel mittels QuEChERS und LC-MS/MS (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
PV-SA-121 2018-10	Bestimmung von Capsaicin
PV-SA-144 2020-04	Bestimmung von Guazatin in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
PV-SA-156 2021-08	Bestimmung der Alternariatoxine Alternariol (AOH), Alternariolmonometylether (AME), Altenuen (ALT), Tentoxin (TEN), Tenuazonsäure (TeA) in Lebens- und Futtermitteln mittels LC-MS/MS
PV-SA-158 2020-10	Multimethode zur Bestimmung von wasserlöslichen Vitaminen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels LC-MS/MS (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
PV-SA-159 2020-10	Multimethode zur Bestimmung von fettlöslichen Vitaminen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels LC-MS/MS (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
PV-SA-163 2020-06	Bestimmung von Sucralose in Lebensmittel mittels LC-MS/MS
PV-SA-200 2020-03	Untersuchung von Weichmachern in Lebensmitteln, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen und Prozesshilfsmitteln mittels LC-MS/MS (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

PV-SA-203 2020-04	Bestimmung von Maleinsäurehydrazid in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
PV-SA-239 2017-05	Bestimmung von Virginiamycin in Fisch und Shrimps mittels LC-MS/MS
PV-SA-343 2020-10	Multimethode zur Bestimmung von polaren Pestiziden in Lebensmitteln, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, pflanzlichen Materialien, landwirtschaftlichen und gärtnerischen Böden sowie Substraten mittels LC-MS/MS (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
PV-SA-373 2020-06	Bestimmung von Solanin-Alkaloiden in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
PV-SA-404 2021-06	Bestimmung von Trimethylamin Hydrochloride (TMA), Trimethylamin Hydrochloride Oxid (TMA Oxid) und Dimethylamin (DMA) in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS

1.4.16 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Ionenchromatographie **

PV-AC-179 2020-06	Bestimmung von Zuckern mittels Ionenchromatographie mit amperometrischer Detektion
PV-AC-187 2022-02	Bestimmung von ausgewählten Zuckeralkoholen mittels Ionenchromatographie mit amperometrischer Detektion in Lebensmitteln

1.4.17 Bestimmung von Elementen mittels ICP-OES *

ASU L 00.00-144 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink in Lebensmitteln mit ICP-OES (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 16943, Juli 2017)
ASU L 59.11-28 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bor, Barium, Calcium, Eisen, Kalium, Magnesium, Mangan, Natrium und Strontium in Mineralwasser mittels optischer Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES)

1.4.18 Bestimmung von Elementen mittels ICP-MS **

Gültig ab: 16.10.2023
Ausstellungsdatum: 16.10.2023

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU L 00.00-135 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15763, Ausgabe April 2010) (Modifikation: <i>interner Standard</i>)
PV-SA-337 2021-09	Multimethode zur Bestimmung von Spurenelementen und Schwermetallen mittels ICP-MS in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, kosmetische Rohstoffe, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmittel und Düngemittel (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)

1.4.19 Immunologische Untersuchung zur Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Enzyme-Linked Immunosorbent Assay (ELISA) in Lebensmitteln *

R-Biopharm RIDASCREEN® Aflatoxin M1 Art. No. R1121 2021-02	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Aflatoxin M1
R-Biopharm RIDASCREEN® Streptomycin Art. No. R3104 2016-01	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Streptomycin
R-Biopharm RIDASCREEN® FAST Folsäure (R3203) 2016-05	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von zugesetzter Folsäure
R-Biopharm RIDASCREEN® FAST Vitamin B12 (R2103) 2016-05	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B12

1.4.20 Bestimmung von $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ und $\delta^{15}\text{N}$ sowie Stabilisotopen für die Elemente C, O, H, N, S mittels Elementaranalyse mit Isotopenverhältnis-Massenspektrometrie-Detektion (EA-IRMS) in Lebensmitteln **

DIN V ENV 1240 1996-12	Frucht- und Gemüsesäfte – Bestimmung des Verhältnisses der stabilen Kohlenstoff-Isotope ($^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$) im Zuckeranteil von Fruchtsäften – Verfahren unter Verwendung der Isotopenverhältnis-Massenspektrometrie Deutsche Fassung ENV 1240:1996 (Modifikation: gilt für Frucht- und Gemüseproben, andere Aufbereitungsparameter)
---------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

DIN V ENV 13070 1998-07	Bestimmung des Verhältnisses der stabilen Kohlenstoff-Isotope ($^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$) in der Pulpe von Fruchtsäften – Verfahren unter Anwendung der Isotopenverhältnis-Massenspektrometrie Deutsche Fassung ENV 13070:1998 (<i>Modifikation</i> : auch für Gemüsesäfte)
PV-SA-161 2017-05	Bestimmung der Stabilisotopen für die Elemente C, O, H, N, S in Lebensmitteln zur Herkunftsbestimmung
PV-SA-380 2020-02	Bestimmung des stabilen Kohlenstoff-Isotopen Verhältnisses $\delta^{13}\text{C}$ zur Differenzierung von Milchprodukten aus konventioneller und biologischer Landwirtschaft mittels EA-IRMS
PV-SA-381 2020-02	Bestimmung der stabilen Stickstoff-Isotopen $\delta^{15}\text{N}$ zur Differenzierung von Obst & Gemüse aus konventioneller und biologischer Landwirtschaft mittels EA-IRMS
PV-SA-383 2020-02	Bestimmung der stabilen Kohlenstoff und Stickstoff-Isotopenverhältnisse zur Differenzierung von Fleischprodukten aus konventioneller und biologischer Landwirtschaft mittels EA-IRMS

1.4.21 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels NIR

PV-AC-144 2017-03	Multi-Komponenten-Analyse mittels NIR Spektroskopie in Lebensmitteln (Einschränkung: <i>Fett-, Protein- und Wassergehalt</i>)
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.4.22 Sonstige Untersuchungen von Lebensmitteln

ASU L 01.00-28 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Aräometrische Bestimmung der Dichte von Milch
ASU L 01.00-29 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gefrierpunktes von Milch, Thermistor-Kryoskop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10459, Ausgabe Oktober 1988)
ASU L 04.00-9 1986-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Wasserverteilung in Butter Indikatorpapier-Verfahren
ASU L 07.00-35 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Proteinen in Fleischerzeugnissen; Doppelte Geldiffusion nach Ouchterlony

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU L 36.00-3a 1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der relativen Dichte d 20/20 von Würze und Bier Biegeschwinger-Verfahren (Modifizierung: <i>Anwendung auf flüssige und viskose Lebensmittel</i>)
ASU L 39.01.02-3 (EG) 1981-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weißzucker 2. Farbtype
ICUMSA GS2-37 1994-04	Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weißzucker, Siebanalyse
MEBAK, Brautechnische Analysenmethoden-Würze, Bier, Biermischgetränke Kap 2.17.1 2012-01	Bittereinheiten (EBC)
PV-AC-005 2017-08	Bestimmung des Fettgehaltes in Lebensmitteln mittels SMART TRAC (NMR-Technologie)
PV-AC-013 2019-01	Bestimmung des Unterdruckes in Lebensmittelkonserven
PV-AC-015 2017-07	Untersuchung von Schlagsahne; Volumenzunahme, Festigkeit und Absetzen
PV-AC-035a 2019-02	Ermittlung des Ethanolgehaltes in Alkohol und alkoholhaltigen Erzeugnissen in Lebensmitteln (Biegeschwinger-Verfahren)
PV-AC-054 2017-08	Nachweis von Peroxidase in Lebensmitteln
PV-AC-054a 2017-08	Nachweis von Peroxidase in Gemüse
PV-AC-056 2015-10	Nachweis von alkalischer Phosphatase in Milch
PV-AC-058 2010-10	Biochemische Bestimmung zur Unterscheidung zwischen Frischfleisch und Gefrierfleisch
PV-AC-107 2017-08	Bestimmung des ASTA-Farbwertes
PV-AC-130 2013-01	Bestimmung der berechneten Prüfparameter

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

PV-AC-135 2015-08	Bestimmung der Wasseraktivität (a_w -Wert)
PV-AC-149 2017-01	Bestimmung der Fließeigenschaften nach Bostwick
PV-AC-169 2019-02	Bestimmung rheologischer Eigenschaften von Lebensmitteln
PV-AC-173 2019-02	Nachweis von Carrageen in Lebensmittel
PV-AC-183 2016-07	Bestimmung der Gelstärke von Agar Agar
PV-AC-188 2020-03	Bestimmung der Temperatur/ Kerntemperatur während simulierter Bedingungen
PV-AC-174 2019-02	Identifizierung von Fetten und Ölen
PV-MB-047 2007-08	Quantitativer Nachweis von Nematodenlarven mittels Magnetrührverfahren/Verdauungsmethode
PV-MB-082 2013-12	Makroskopische und mikroskopische Untersuchungen von Lebensmitteln und Fremdbestandteilen sowie Mikroorganismen
PV-MB-083 2010-05	Bestimmung des Howard Mould Count in Lebensmitteln
PV-MB-084 2014-12	Bestimmung des Restsauerstoffgehaltes in Fertigpackungen
PV-MB-088 2010-12	Überprüfung der Qualitätsmerkmale der Handelsklasse A bei Geflügelfleisch
PV-MB-090 2021-06	Überprüfung der Qualitätsmerkmale zur Einhaltung der Güteklasse A und des Frischegrads bei Hühnereiern
PV-SA-101 2010-06	Bestimmung von Weichweizen in Hartweizen mittels IEF
PV-SA-370 2019-04	Gravimetrische Bestimmung des Fremdkörperanteils in pflanzlichen Lebensmitteln nach visueller Prüfung (Bonitur)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

1.5 Mikrobiologischer Bestimmung von Vitaminen und Vorläufersubstanzen in Lebensmitteln

1.5.1 Mikrobiologische Testsysteme zur Bestimmung von Vitaminen und Vorläufersubstanzen in Lebensmitteln**

R-Biopharm AG
VitaFast® Folsäure Art.-Nr.
P1001
2016-10

Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Folsäure
(Einschränkung: *nur Untersuchung von Lebensmitteln*)

R-Biopharm AG
VitaFast® Vitamin B12 Art.-Nr.
P1002
2017-02

Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B12 (Cyanocobalamin)
(Einschränkung: *nur Untersuchung von Lebensmitteln*)

1.6 Nachweis von Hemmstoffen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Lebensmitteln

R-Biopharm AG Premi®Test Art. Nr. R3925 / R3900
2019-03

Qualitativer Nachweis von Hemmstoffen; Premi-Test - Mikrobieller Inhibitionstest zum Screening von Antibiotika- und Sulfonamid-Rückständen

2 Untersuchung von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikbereich

2.1 Probenahme zur Untersuchung von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikbereich sowie Innenräumen

DIN ISO 16000-18
2012-01

Innenraumluftverunreinigungen - Teil 18: Nachweis und Zählung von Schimmelpilzen - Probenahme durch Impaktion (ISO 16000-18:2011+ Cor.1:2011)

ASU B 80.00-5
2019-02

Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 18593, Ausgabe Oktober 2018)

2.2 Mikrobiologische Untersuchungen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

2.2.1 Nachweis und Bestimmung von Hefen, Schimmelpilze und Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen **

DIN EN ISO 10272-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 10272-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren
ISO 4831 2006-02	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms - most probable number technique (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Umfeldproben</i>)
ISO 4832 2006-02	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coliforms - Colony-count technique (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Umfeldproben</i>)
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0.95 (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Umfeldproben</i>)
ASU B 80.00-5 2019-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 18593, Ausgabe Oktober 2018)
ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der Norm DIN EN ISO 7932, November 2020)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU L 00.00-55 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulasepositiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-1, Ausgabe Juni 2019) (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Umfeldproben</i>)
ASU L 00.00-56 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-2, Ausgabe Dezember 2003) (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Umfeldproben</i>)
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004) (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Umfeldproben</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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013) (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Umfeldproben</i>)
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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014) (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Umfeldproben</i>)
ASU L 00.00-132/2 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β - D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-2, Dezember 2020) (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Umfeldproben</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln- Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528 Teil 2, Mai 2019) (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Umfeldproben</i>)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010) (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Umfeldproben</i>)
bioMérieux SA CampyFood Agar 2015-11	CampyFood Agar-Methode (CFA) für den Nachweis von Campylobacter spp. in rohen Fleischprodukten, Fleischerzeugnissen und Umfeldproben aus der Produktion
Biokar diagnostics COMPASS Listeria Agar 2019-10	Zählung von Listeria monocytogenes
Biokar diagnostics COMPASS Listeria Agar 2019-10	Nachweis von Listeria monocytogenes
PV-MB-E-031 2021-12	Bestimmung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und anderen Spezies) in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben - Baird Parker Agar mittels Oberflächenverfahren (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Umfeldproben</i>)
PV-MB-E-055 2021-12	Bestimmung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben - Trypton-Galle-Glucuronid-Agar (TBX) mittels Gussplattenverfahren bei 44°C (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Umfeldproben</i>)
PV-MB-E-056 2021-12	Bestimmung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und anderen Spezies) in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben - Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar mittels Gussplattenverfahren (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Umfeldproben</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

PV-MB-E-064 2021-12	Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln und Futtermitteln mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95 sowie Umfeldproben - Dichloran- 18-Glycerol-Agar (DG18) mittels Oberflächenverfahren (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Umfeldproben</i>)
PV-MB-E-086 2021-12	Bestimmung von Mikroorganismen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben - Plate-Count-Agar (PCA) mittels Oberflächenverfahren bei 30 °C (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Umfeldproben</i>)
PV-MB-E-097 2021-12	Bestimmung von Coliformen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben - Kristallviolett-Neutralrot-Galle-Lactose-Agar (VRBL) mittels Gussplattenverfahren (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Umfeldproben</i>)
PV-MB-E-118 2021-12	Bestimmung von mesophilen Milchsäurebakterien in Lebensmitteln und Umfeldproben - Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Oberflächenverfahren (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Umfeldproben</i>)
PV-MB-E-122 2021-12	Bestimmung von Mikroorganismen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben - Plate-Count-Agar (PCA) mittels Gussplattenverfahren bei 30 °C, aerob und anaerob, auch mit Hitzebehandlung 10 Minuten bei 80 °C für die Zählung von aeroben und anaeroben Sporenbildnern; Thermophile Keime werden abweichend bei 55 °C bebrütet (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Umfeldproben</i>)

2.3 Molekularbiologische Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikbereich

2.3.1 Bestimmung von Bakterien von Wisch- und Tupferproben mittels Real-time PCR*

Thermo Scientific™ SureTect™ Salmonella species PCR Assay; 2020-07	Thermo Scientific™ SureTect™ Salmonella species PCR Assay Detection of Salmonella spp. Nachweis von Salmonella spp.
Thermo Scientific™ SureTect™ Listeria monocytogenes PCR Assay 2020-07	Thermo Scientific™ SureTect™ Listeria monocytogenes PCR Assay Listeria monocytogenes detection Nachweis von Listeria monocytogenes

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

3 Physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchung von Futtermitteln

3.1 Mikrobiologische Untersuchungen

3.1.1 Nachweis und Bestimmung von Hefen, Schimmelpilze und Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Futtermitteln **

ISO 15213 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfid-reduzierenden Bakterien (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Futtermitteln</i>)
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0.95
ASU F 0047 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Keimzählung von <i>Bacillus</i> spp. in Futtermitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15784, Ausgabe Dezember 2009)
ASU F 0048 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Keimzählung von <i>Bifidobacterium</i> spp. in Futtermitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15785, Ausgabe Dezember 2009)
ASU F 0049 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Keimzählung von <i>Pediococcus</i> spp. in Futtermitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15786, Ausgabe Dezember 2009)
ASU F 0050 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Keimzählung von <i>Lactobacillus</i> spp. in Futtermitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15787, Ausgabe Dezember 2009)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU F 0051 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Keimzählung von <i>Enterococcus</i> spp. (<i>E. faecium</i>) in Futtermitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15788, Ausgabe Dezember 2009)
ASU F 0052 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Keimzählung von Hefestämmen in Futtermitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15789, Ausgabe Dezember 2009)
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004) (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Futtermitteln</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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013) (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Futtermitteln</i>)
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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014) (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Futtermitteln</i>)
ASU L 00.00-132/2 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-2, Dezember 2020) (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Futtermitteln</i>)
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln-Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528 Teil 2, Mai 2019) (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Futtermitteln</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

Biokar diagnostics COMPASS Bacillus cereus Agar 2020-05	Zählung von präsumtiven Bacillus cereus
PV-MB-E-031 2021-12	Bestimmung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und anderen Spezies) in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben - Baird Parker Agar mittels Oberflächenverfahren (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Futtermitteln</i>)
PV-MB-E-055 2021-12	Bestimmung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben - Trypton-Galle-Glucuronid-Agar (TBX) mittels Gussplattenverfahren bei 44°C (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Futtermitteln</i>)
PV-MB-E-056 2021-12	Bestimmung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und anderen Spezies) in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben - Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar mittels Gussplattenverfahren (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Futtermitteln</i>)
PV-MB-E-064 2021-12	Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln und Futtermitteln mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95 sowie Umfeldproben - Dichloran- 18-Glycerol-Agar (DG18) mittels Oberflächenverfahren (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Futtermitteln</i>)
PV-MB-E-086 2021-12	Bestimmung von Mikroorganismen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben - Plate-Count-Agar (PCA) mittels Oberflächenverfahren bei 30 °C (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Futtermitteln</i>)
PV-MB-E-097 2021-12	Bestimmung von Coliformen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben - Kristallviolett-Neutralrot-Galle-Lactose-Agar (VRBL) mittels Gussplattenverfahren (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Futtermitteln</i>)
PV-MB-E-122 2021-12	Bestimmung von Mikroorganismen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben - Plate-Count-Agar (PCA) mittels Gussplattenverfahren bei 30 °C, aerob und anaerob, auch mit Hitzebehandlung 10 Minuten bei 80 °C für die Zählung von aeroben und anaeroben Sporenbildnern; Thermophile Keime werden abweichend bei 55 °C bebrütet (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Futtermitteln</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

3.2.3 Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie

ASU F 0017(EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Futtermitteln Fotometrisches-Verfahren
PV-AC-197 2021-12	Bestimmung von Inulin mittels Photometrie in Lebensmitteln und Futtermitteln

3.2.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Polarimetrie

ASU F 0013(EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Futtermitteln - Polarimetrisches Verfahren
---------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3.2.5 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS/MS, -MS/HS, -MS/NCI) **

ASU F 0043 2020-08	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung der Organochlorpestizide und PCB-Gehalte in Futtermitteln mittels GC/MS Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15741, Ausgabe Mai 2020) (Modifizierung: <i>Bestimmung mittels MS/MS</i>)
ASU F 0057 2019-06	Untersuchung von Futtermitteln - Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Futtermitteln mittels GC-MS/MS oder LC-MS/MS nach Acetonitril- Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS) (Übernahme der amtlichen Methode L00.00-115, Oktober 2018, Band I (Lebensmittel) der Amtlichen Sammlung)
DGF-Einheitmethoden C III 17a 2009	Bestimmung von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Ölen und Fetten (Modifikation: <i>Prüfart GC-MS/MS, Festphasenextraktion, Anwendung auf Futtermittel</i>)
PV-SA-345 2019-07	Bestimmung von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels dispersiver Extraktion und GC-MS/MS Detektion (hier nur Untersuchung von Futtermitteln)

3.2.6 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten mittels LC-MS/MS **

Gültig ab: 16.10.2023
Ausstellungsdatum: 16.10.2023

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU F 0057 2019-06	Untersuchung von Futtermitteln - Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Futtermitteln mittels GC-MS/MS oder LC-MS/MS nach Acetonitril- Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS) (Übernahme der amtlichen Methode L00.00-115, Oktober 2018, Band I (Lebensmittel) der Amtlichen Sammlung)
PV-SA-085 Teil 10 2018-10	Bestimmung von Ethoxyquin und Ethoxyquin-Dimer mittels LC-MS/MS
PV-SA-130 2019-07	Bestimmung von Mycotoxinen in Lebens- und Futtermitteln mittels LC-MS/MS <i>(hier nur Untersuchung von Futtermittel)</i>
PV-SA-158 2020-10	Multimethode zur Bestimmung von wasserlöslichen Vitaminen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels LC-MS/MS <i>(hier nur Untersuchung von Futtermittel)</i>
PV-SA-159 2020-10	Multimethode zur Bestimmung von fettlöslichen Vitaminen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels LC-MS/MS <i>(Einschränkung: nur Untersuchung von Futtermittel)</i>

3.2.7 Bestimmung von Elementen mittels ICP-OES

ASU F 0042 2019-06	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung von Calcium, Natrium, Phosphor, Magnesium, Kalium, Eisen, Zink, Kupfer, Mangan, Cobalt, Molybdän und Blei in Futtermitteln mittels ICP-AES (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15510, Ausgabe Oktober 2017)
-----------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3.2.8 Bestimmung von Elementen mittels ICP-MS **

PV-SA-337 2021-09	Multimethode zur Bestimmung von Spurenelementen und Schwermetallen mittels ICP-MS in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, kosmetische Rohstoffe, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmittel und Düngemittel <i>(Einschränkung: nur Untersuchung von Futtermittel)</i>
----------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3.2.9 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels HPLC mit konventionellen Detektoren

Gültig ab: 16.10.2023
Ausstellungsdatum: 16.10.2023

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

PV-SA-078
2019-07 Bestimmung von Taurin in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC-UV
(Einschränkung: *nur Untersuchung von Futtermittel*)

3.2.10 Bestimmung von Elementen mittels Elementaranalyse

ASU L 06.00-20
2021-03 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes
von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Verfahren nach Dumas
(Modifizierung: *Anwendung auf Matrix Futtermittel*)

3.2.12 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Futtermitteln mittels Elektrodenmessung

ASU L 49.00-7
2000-07 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Fluorid in
diätetischen Lebensmitteln mit der ionensensitiven Elektrode
(Modifikation: *Anwendung auf Futtermittel*)

3.3 Mikrobiologische Bestimmung von Vitaminen und Vorläufersubstanzen in Futtermitteln

3.3.1 Mikrobiologische Testsysteme zur Bestimmung von Vitaminen und Vorläufersubstanzen in Futtermitteln**

R-Biopharm AG
VitaFast® Folsäure
Art.-Nr. P1001
2016-10 Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen
Bestimmung von Folsäure

PV-MB-E-115
2021-12 Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen
Bestimmung von Vitamin B12 (Cyanocobalamin) in Lebensmitteln
und Futtermitteln mittels VitaFast® R-Biopharm AG
(Einschränkung: *für die Untersuchung von Futtermittel*)

3.4 Molekularbiologische Untersuchungen

3.4.1 Bestimmung von Salmonella spp. in Futtermitteln mittels Real-time PCR

Thermo Scientific™ SureTect™
Salmonella species PCR Assay
2020-07 Nachweis von Salmonella spp.

3.5 Nachweis von Hemmstoffen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Futtermitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

R-Biopharm AG Premi®Test Art. Qualitativer Nachweis von Hemmstoffen; Premi-Test - Mikrobieller
Nr. R3925 / R3900 Inhibitionstest zum Screening von Antibiotika- und Sulfonamid-
2019-03 Rückständen

4 Physikalische, physikalisch-chemische, chemische und sensorische Untersuchung von Tabak und Tabakerzeugnissen

4.1. Konditionierung von Tabakerzeugnissen für die Abrauchanalytik

ASU T 60.00-3
2001-04 Untersuchung von Tabakerzeugnissen - Klima zum Konditionieren und Prüfen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 3402, Ausgabe Dezember 2000)

ASU T 60.05-2
2018-08 Untersuchung von Tabakerzeugnissen - Zigaretten-Abrauchmaschine für Routineanalysen - Begriffe und Standardbedingungen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 3308, Ausgabe Januar 2015)

4.2 Physikalisch, physikalisch-chemische Untersuchungen

ISO 9512
2019-06 Zigaretten - Bestimmung der Ventilation - Definitionen und Messgrundsätze

ASU T 60.02.01-4
2012-06 Untersuchung von Tabak - Bestimmung des Rohkondensats von Rauchwaren aus Feinschnitt-Tabak und dessen Erzeugnissen unter Verwendung einer Abrauchmaschine für Routineanalysen, Vorbereitung für die Bestimmung des Wassers und Nikotins und Berechnung des nikotinfreien Trockenkondensats (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 15592-3, Ausgabe Juli 2011)

ASU T 60.05-3
2019-06 Untersuchung von Tabakerzeugnisse - Zigaretten; Bestimmung des Rohkondensats und des nikotinfreien Trockenkondensats unter Verwendung einer Zigaretten-Abrauchmaschine für Routineanalysen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 4387, Ausgabe September 2018)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU T 60.05-7 2021-04	Untersuchung von Tabak - Bestimmung des Kohlenmonoxidgehaltes in der Gasphase von Zigarettenrauch (NDIR-Verfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 8454, Ausgabe Februar 2021)
ASU T 60.05-11 2016-07	Untersuchung von Tabakerzeugnissen - Zigaretten; Wasserbestimmung in Rauchkondensaten, Teil 2: Karl-Fischer-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 10362-2, Ausgabe Dezember 2015)
ASU T 60.05-12 2018-04	Untersuchung von Tabakerzeugnissen - Zugwiderstand von Zigaretten und Druckabfall in Filterstäben - Normbedingungen und Messung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 6565, Ausgabe Dezember 2017)
ASU T 60.05-14 2012-06	Untersuchung von Tabak - Zigaretten; Beurteilung der Zündneigung - Sicherheitsanforderungen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 16156, Ausgabe Februar 2011)
ASU T 60.05-15 2019-06	Untersuchung von Tabakerzeugnisse - Normprüfverfahren zur Beurteilung der Zündneigung von Zigaretten (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 12863, Ausgabe Juni 2018)
PV-AC-002c 2018-12	Bestimmung des Aschegehaltes in Tabak und Tabakerzeugnissen mittels Gravimetrie
PV-AC-037c 2018-08	Bestimmung des Wassergehaltes (Tabakfeuchte) und Aschegehaltes in Tabak und Tabakerzeugnissen mittels Thermogravimetrie
PV-AC-038c 2018-12	Bestimmung des Wassergehaltes (Tabakfeuchte) in Tabak und Tabakerzeugnissen mittels Trocknung bei 103 °C mittels Gravimetrie
PV-SA-358 2018-12	Bestimmung des Gesamtinhaltes, Zigaretten- und Tabakgewichts mittels Gravimetrie
PV-SA-359 2018-12	Bestimmung des Fein-, Rippen- und Strunkenanteils in Tabak mittels Gravimetrie
PV-SA-360 2019-08	Metrische Bestimmung der mittleren Schnittbreite (Feinschnitt) von Tabak
PV-SA-361 2018-12	Metrische Bestimmung der Abmessungen von Zigaretten

4.3 Bestimmung von Zusatzstoffen mittels Photometrie**

Gültig ab: 16.10.2023
Ausstellungsdatum: 16.10.2023

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

Boehringer Mannheim /
R-Biopharm 106700557035
2017-10 D-Sorbit/Xylit Farb-Test zur Bestimmung von D-Sorbit oder Xylit in
Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
(Modifikation: *hier Tabak und Tabakerzeugnisse*)

PV-AC-050c
2018-08 Enzymatische Bestimmung von Mono- und Disacchariden in Tabak
und Tabakerzeugnissen

4.4 Bestimmung von Nikotin und Zusatzstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) **

ASU T 60.00-6
2012-06 Untersuchung von Tabak; Bestimmung des Nikotingehaltes in Tabak
und Tabakerzeugnissen Gaschromatographisches Verfahren
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10373, Ausgabe Mai 2011)

ASU T 60.05-4
2018-04 Untersuchung von Tabakerzeugnissen - Zigaretten;
Nikotinbestimmung in Rauchkondensaten Gaschromatographisches
Verfahren
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10315, Ausgabe
Dezember 2016)

PV-SA-035
2018-07 Bestimmung von Feuchthaltemitteln in Tabak mittels GC

4.5 Bestimmung von Rückständen mittels Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS) **

ASU L 00.00-115
2018-10 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von
Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS
und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und
Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS)
(Modifikation: *Anwendung für Matrix Tabak*)

PV-SA-085
2019-06 Bestimmung von Pestiziden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak
und Tabakerzeugnissen, pflanzlichen Material, landwirtschaftliche und
gärtnerischen Böden sowie Substraten, Kosmetika, kosmetischen Roh-
stoffen, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmitteln und Düngemittel
mittels QuEChERS und LC-MS/MS sowie GC-/MSD/MS-MS
(*hier nur Untersuchung von Tabak und Tabakerzeugnisse*)

PV-SA-085 Teil 3
2019-09 Bestimmung von Chlorat und Perchlorat in
Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, Wasser und Düngemittel mittels
LC-MS/MS
(*hier nur Untersuchung von Tabak und Tabakerzeugnisse*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

4.6 Bestimmung von Rückständen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MSD, -MS/MS) **

ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS) (Modifikation: <i>Anwendung für Matrix Tabak</i>)
PV-SA-085 2021-12	Bestimmung von Pestiziden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen, pflanzlichen Material, landwirtschaftliche und gärtnerischen Böden sowie Substraten, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmitteln und Düngemittel mittels QuEChERS und LC-MS/MS sowie GC /MS-MS (hier nur Untersuchung von Tabak und Tabakerzeugnisse)

4.7 Bestimmung von Zusatzstoffen mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) mit konventionellen Detektoren (UV-Detektor)

ASU T 60.00-8 2004-04	Untersuchung von Tabakerzeugnissen - Bestimmung von Konservierungsstoffen mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10377, Ausgabe September 2003) (Modifikation: <i>unterer Arbeitsbereich</i>)
--------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.8 Sensorische Untersuchungen

PV-AC-055a 2018-08	Sensorische Prüfverfahren, einfach beschreibende Prüfung von Tabak und Tabakerzeugnissen
-----------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

5 Untersuchungen von Zündhölzern

DIN EN 1783 2003-06	Zündhölzer - Funktionsanforderungen, Sicherheit und Klassifikation (Modifikation: <i>keine eigene Probennahme, ohne biologische Toxizitätsprüfung, Aufschluss und keine Bewertung</i>)
------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6 Untersuchungen von Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

PV-AC-176
2019-02 Bestimmung der Osmolalität in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen
(Einschränkung: *nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe*)

6.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Gravimetrie**

ASU K 84.00-4(EG)
1987-11 Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Bestimmung des Zinkgehaltes

PV-AC-002b
2017-07 Bestimmung der Asche in Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen
(Einschränkung: *nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe*)

PV-AC-006b
2017-07 Bestimmung des Fettgehaltes in kosmetischen Mitteln in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen

PV-AC-038b
2017-06 Bestimmung des Trockenmassegehaltes in Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen
(Einschränkung: *nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe*)

6.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Titrimetrie**

DIN ISO 2271
1982-01 Bestimmung der anionenaktiven Substanz; direktes Zweiphasen-Titrationsverfahren

ASU K 84.00-3(EG)
1982-05 Nachweis und quantitative Bestimmung des freien Natrium- und Kaliumhydroxids

ASU K 84.00-11(EG)
1984-05 Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Quantitative Bestimmung des Ammoniaks

ASU K 84.00-18(EG)
1986-02 Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Nachweis und quantitative Bestimmung von anorganischen Sulfiten und Bisulfiten

ASU K 84.00-19(EG)
1994-02 Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Nachweis und Bestimmung von Silbernitrat in kosmetischen Mitteln

ASU K 84.04-2(EG)
1982-11 Nachweis von Oxidationsmitteln und quantitative Bestimmung von Wasserstoffperoxid in Haarpflegemitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

PV-AC-007d 2017-07	Bestimmung von Chlorid in nichtaerosolförmigen Antitranspirantien
PV-AC-079b 2017-06	Bestimmung der Jodzahl in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen
PV-AC-080b 2017-06	Bestimmung der Peroxidzahl in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen
PV-AC-081b 2017-06	Bestimmung der Säurezahl in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen
PV-AC-155 2017-05	Nachweis und quantitative Bestimmung von Oxalsäure und ihrer alkalischen Salze in Haarpflegeprodukten
PV-AC-152 2017-04	Alkalische Verunreinigungen in Fetten und Ölen
PV-SA-409 2021-12	Bestimmung des Wassergehaltes von Kosmetik und kosmetischen Rohstoffen mittels Karl Fischer

6.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Photometrie **

ASU K 84.00-6(EG) 1982-11	Nachweis und quantitative Bestimmung von Nitrit
ASU K 84.00-7(EG) 1991-09	Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Nachweis und quantitative Bestimmung des freien Formaldehyds
DGF 4C-c4 (02) 2017-03	Bestimmung der Gardner-Farbzahl (Modifizierung: <i>Anwendung auf Matrix Kosmetika, kosmetische Rohstoffe</i>)
PV-AC-026e 2017-07	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)
PV-AC-041b 2017-07	Enzymatische Bestimmung des Ethanolgehaltes in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen
PV-AC-043b 2017-08	Enzymatische Bestimmung des Glycerin-Gehaltes in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

PV-AC-047b 2017-08	Enzymatische Bestimmung des Milchsäure-Gehaltes in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen
PV-AC-049b 2017-08	Enzymatische Bestimmung des Sorbit-Gehaltes in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen
PV-AC-140 2016-09	Bestimmung von Sulfat in Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)
PV-AC-158 2017-08	Enzymatische Bestimmung des Harnstoff- und Ammoniakgehaltes in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen
PV-AC-170 2019-01	Photometrische Bestimmung der Hyaluronsäure in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen

6.6 Untersuchung von Zusatzstoffen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Dünnschichtchromatographie

PV-AC-097b 2019-01	Nachweis von färbenden Zusätzen in Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Wasch- und Reinigungsmitteln (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)
-----------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.7 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels HPLC mit konventionellen Detektoren (UV, UV-VIS, DAD, FD) **

ASU K 84.00-23(EG) 1995-10	Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Nachweis und Bestimmung von Benzoesäure, 4-Hydroxybenzoesäure, Sorbinsäure, Salicylsäure und Propionsäure in kosmetischen Mitteln
ASU K 84.00-24(EG) 1996-11 PV-SA-E-325	Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Nachweis und Bestimmung von 2-Phenoxyethanol, 1-Phenoxypropan-2-ol, Methyl-, Ethyl-, Propyl-, Butyl- und Benzyl-4-hydroxybenzoat in kosmetischen Mitteln
PV-SA-032 2019-01	Bestimmung von Vitamin C in Lebensmitteln, Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels HPLC (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

PV-SA-344 2019-01	Bestimmung von Panthenol in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels HPLC-UV (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)
PV-SA-352 2019-03	Bestimmung von Farbstoffen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels HPLC-UV-VIS (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)
PV-SA-376 2021-03	Bestimmung von Coenzym Q10, α -Tocopherol und Tocopherol Acetat in Kosmetik und kosmetischen Rohstoffen sowie Retinol in Lebensmittel mittels HPLC-UV

6.8 Bestimmung von Elementen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels ICP-OES

ASU L 00.00-144 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink in Lebensmitteln mit ICP-OES (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 16943, Juli 2017) (Modifizierung: <i>Anwendung auf Matrix Kosmetika, kosmetische Rohstoffe</i>)
----------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.9 Bestimmung von Elementen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels ICP-MS**

ASU L 00.00-135 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15763, Ausgabe April 2010) (Modifizierung: <i>Anwendung auf Matrix Kosmetika, kosmetische Rohstoffe, interner Standard</i>)
PV-SA-337 2021-09	Multimethode zur Bestimmung von Spurenelementen und Schwermetallen mittels ICP-MS in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, kosmetische Rohstoffe, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmittel und Düngemittel (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)

6.10 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Mineralölrückständen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) *

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU K 84.06.01-2(EG) 1984-05	Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Quantitative Bestimmung des Gesamtfluorids in Zahnpasten
DGF C-VI 11e 2009-09	Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 3: Herstellung von Fettsäuremethylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH) in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Modifikation: <i>Anwendung auf Matrix Kosmetika und kosmetische Rohstoffe, Aufkonzentrierung, Standards</i>)
PV-SA-132 2019-01	Nachweis von Mineralölrückständen in Lebensmitteln, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmitteln und pflanzlichen Materialien mittels on-line HPLC-GC-FID Kopplung in Anlehnung an die Veröffentlichung des BfR und Kantonaes Labor Zürich (<i>hier nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)
PV-SA-353 2020-03	Bestimmung von Terpenen wie Bisabolol und Methyleugenol in Lebensmitteln, Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels GC-FID (<i>hier nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)

6.11 Bestimmung von Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MSD, -MS/MS) **

DGF C-III 17a (97) 1997	Bestimmung von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Ölen und Fetten (Modifikation: <i>Prüfart GC-MS/MS, Festphasenextraktion, Anwendung auf Matrix Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)
PV-SA-085 2021-12	Bestimmung von Pestiziden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen, pflanzlichen Material, landwirtschaftliche und gärtnerischen Böden sowie Substraten, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmitteln und Düngemittel mittels QuEChERS und LC-MS/MS sowie GC-MSD/MS-MS (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)
PV-SA-378 2020-08	Multimethode zur Bestimmung von Konservierungsstoffen in Kosmetik, kosmetischen Rohstoffen und Bedarfsgegenständen mittels LC-MS/MS bzw. GC-MS/MS sowie GC-FID (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

6.12 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (GC-FID)

PV-SA-378
2020-08

Multimethode zur Bestimmung von Konservierungsstoffen in Kosmetik, kosmetischen Rohstoffen und Bedarfsgegenständen mittels LC-MS/MS bzw. GC-MS/MS sowie GC-FID
(Einschränkung: *nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe*)

6.13 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Flüssigkeitschromatographie und massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS) **

PV-SA-085
2021-12

Bestimmung von Pestiziden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen, pflanzlichen Material, landwirtschaftliche und gärtnerischen Böden sowie Substraten, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmitteln und Düngemittel mittels QuEChERS und LC-MS/MS sowie GC-MSD/MS-MS
(Einschränkung: *nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe*)

PV-SA-158
2020-10

Multimethode zur Bestimmung von wasserlöslichen Vitaminen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels LC-MS/MS
(Einschränkung: *nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe*)

PV-SA-159
2020-10

Multimethode zur Bestimmung von fettlöslichen Vitaminen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels LC-MS/MS
(Einschränkung: *nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe*)

PV-SA-200
2020-03

Untersuchung von Weichmachern in Lebensmitteln, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen und Prozesshilfsmitteln mittels LC-MS/MS
(Einschränkung: *nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

PV-SA-343 2020-10	Multimethode zur Bestimmung von polaren Pestiziden in Lebensmitteln, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffe, pflanzliche Materialien, landwirtschaftlichen und gärtnerischen Böden sowie Substrate mittels LC-MS/MS (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)
PV-SA-354 2020-06	Bestimmung von Nitrosaminen in Bedarfsgegenständen, Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels LC-MS/MS (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)
PV-SA-378 2020-08	Multimethode zur Bestimmung von Konservierungsstoffen in Kosmetik, kosmetischen Rohstoffen und Bedarfsgegenständen mittels LC-MS/MS bzw. GC-MS/MS sowie GC-FID (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)

6.14 Bestimmung von Zucker mittels Ionenchromatographie

PV-AC-187b 2020-04	Bestimmung von Zuckeralkoholen in Kosmetik und kosmetischen Rohstoffen mittels Ionenchromatographie mit amperometrischer Detektion
-----------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.15 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Elektrodenmessung

ASU L 49.00-7 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Fluorid in diätetischen Lebensmitteln mit der ionensensitiven Elektrode (Modifikation: <i>Anwendung auf Kosmetik und kosmetischen Rohstoffen</i>)
--------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7 Untersuchung von Trink-, Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser, Oberflächengewässern und Grundwasser

7.1 Probenahme

DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

DIN 19643-1 2012-11	Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser - Teil 1: Allgemeine Anforderungen (Modifikation: <i>hier nur für die Probenahme</i>)
ASU L 59.00 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Allgemeine Hinweise zur Probenahme und zur mikrobiologischen Untersuchung von natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser (Modifikation: <i>hier nur für die Probenahme</i>)

7.2 Probenvorbereitung

DIN EN ISO 15587-1 (A 31) 2002-07	Wasserbeschaffenheit - Aufschluss für die Bestimmung ausgewählter Elemente in Wasser - Teil 1: Königswasser-Aufschluss
DIN EN ISO 15587-2 (A 32) 2002-7	Wasserbeschaffenheit - Aufschluss für die Bestimmung ausgewählter Elemente in Wasser - Teil 2: Salpetersäure-Aufschluss

7.3 Nachweis und Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchung in Trink-, Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser *

DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Membranfiltrationsverfahren
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Membranfiltrationsverfahren
ISO 11731 2017-05	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen
Empfehlg. d. UBA 2018-12	Systemische Untersuchung von Trinkwasser - Installation auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probenahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU L 59.00-1 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Escherichia coli und coliformen Keimen in natürlichem Mineral-, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
ASU L 59.00-2 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Fäkalstreptokokken in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
ASU L 59.00-3 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser Referenzverfahren
ASU L 59.00-4 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von sulfitreduzierenden, sporenbildenden Anaerobiern in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser, Referenzverfahren
ASU L 59.00-5 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Koloniezahl in natürlichen Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
TrinkwV §15 Absatz (1c)	Bestimmung kultivierbarer Mikroorganismen - Koloniezahl bei 22°C und 36°C in Trinkwasser

7.4 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchung von Trink-, Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Oberflächengewässern, Grundwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser

DIN 38404-C 4 1976-12	Bestimmung der Temperatur
DIN 38409-H 7 2005-12	Bestimmung der Säure- und Basekapazität
DIN EN ISO 7393-2 (G 4-2) 2019-03	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor - Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Dialkyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen
DIN EN ISO 8467 (H 5) 1995-05	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Permanganatindex
DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionspektrometrie (ICP-OES)
DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (Einschränkung: <i>hier nur Quecksilber und Uran</i>)
DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit

7.5 Bestimmung von Anionen und Kationen mittels Photometrie zur Wasseruntersuchung mit Fertigreagenzien *

Spectroquant 1.14547.0001 2019-08	Nitrit-Küvettest (0,03 - 2,3 mg/l NO_2^-) (Modifizierung: <i>Anwendung für Matrix Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser</i>)
Spectroquant 1.14548.0001 2020-02	Sulfat-Küvettest (5 - 250 mg/l SO_4^{2-}) (Modifizierung: <i>Anwendung für Matrix Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser</i>)
Spectroquant 1.14563.0001 2018-11	Nitrat-Küvettest (2,2 – 110,7 mg/l NO_3^-) (Modifizierung: <i>Anwendung für Matrix Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser</i>)
Spectroquant 1.14564.0001 2018-09	Sulfat-Küvettest (100 - 1000 mg/l SO_4^{2-}) (Modifizierung: <i>Anwendung für Matrix Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser</i>)
Spectroquant 1.14730.0001 2018-10	Chlorid-Küvettest (5 - 125 mg/l Cl^-) (Modifizierung: <i>Anwendung für Matrix Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser</i>)
Spectroquant 1.14739.0001 2018-10	Ammonium-Küvettest (0,01 – 2,58 mg/l NH_3^+) (Modifizierung: <i>Anwendung für Matrix Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser</i>)
Spectroquant 1.14773.0001 2020-08	Nitrat-Küvettest (2,2 - 88,5 mg/l NO_3^-) (Modifizierung: <i>Anwendung für Matrix Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

Spectroquant 1.14897.0001 2019-04	Chlorid-Küvettest (2,5 - 250 mg/l Cl ⁻) (Modifizierung: <i>Anwendung für Matrix Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser</i>)
Nanocolor Ammonium 3 REF 985003 2020-08	Nanocolor Ammonium 3, Test 0-03 (0,05-3,00 mg/l NH ₄)
Nanocolor Sulfat 200 REF 985062 2014-07	Nanocolor Sulfat 200, Test 0-86 (10-200 mg/l SO ₄ 2-) (Modifizierung: <i>Anwendung für Matrix Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser</i>)
Nanocolor Chlorid 50 REF 985021 2015-07	Nanocolor Chlorid 50, Test 0-21(0,5-50,0 mg/l Cl ⁻) (Modifizierung: <i>Anwendung für Matrix Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser</i>)

7.6 Bestimmung von Pestiziden in Trink-, Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Oberflächengewässern, Grundwasser und Prozesswasser mittels Flüssigchromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS/MS) **

PV-SA-085 Teil 8 2020-09	Bestimmung von Pestiziden in Wasser mittels LC-MS/MS
PV-SA-118 2021-01	Bestimmung von Glyphosat und seinen Metaboliten in Lebensmitteln und Wasser mittels LC-MS/MS

7.7 Bestimmung von Legionella pneumophila in Trink-, Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser mittels Real-time PCR

SureFast® Legionella pneumophila PLUS 2019-07	Nachweis von Legionella pneumophila DNA
-----------------------------------------------------	-----------------------------------------

8 Untersuchungen von Wasser aus Rückkühlwerken und raumluftechnischen Anlagen

8.1 Probenahme

DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

VDI 2047 Blatt 2
2019-01 Rückkühlwerke - Sicherstellung des hygienegerechten Betriebs von Verdunstungskühlanlagen (VDI-Kühlturmregeln)
(Einschränkung: *hier nur Probenahme gemäß Anhang C*)

8.2 Nachweis und Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Wasser aus Rückkühlwerken und raumlufotechnischen Anlagen *

DIN EN ISO 6222 (K 5)
1999-07 Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium

DIN EN ISO 16266 (K 11)
2008-05 Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von *Pseudomonas aeruginosa* - Membranfiltrationsverfahren

ISO 11731
2017-05 Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen

Empfehlg. d. UBA
2020-03 Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern

8.3 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchung von Wasser aus Rückkühlwerken und raumlufotechnischen Anlagen

DIN 38404-C 4
1976-12 Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Temperatur

DIN 38409-H 7
2005-12 Bestimmung der Säure- und Basekapazität
(*Modifizierung für Matrix Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser und Wasser aus Rückkühlwerken und raumlufotechnischen Anlagen*)

DIN EN ISO 8467 (H 5)
1995-05 Wasserbeschaffenheit-Bestimmung des Permanganatindex
(*Modifizierung: Anwendung für Wasser aus Rückkühlwerken und raumlufotechnischen Anlagen*)

DIN EN ISO 10523 (C5)
2012-04 Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts
(*Modifizierung: Anwendung für Wasser aus Rückkühlwerken und raumlufotechnischen Anlagen*)

DIN EN ISO 11885 (E 22)
2009-09 Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-OES)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

DIN EN ISO 27888 (C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (Modifizierung: <i>Anwendung für Wasser aus Rückkühlwerken und raumlufotechnischen Anlagen</i>)
-----------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

8.4 Bestimmung von Anionen mittels Photometrie zur Wasseruntersuchung mit Fertigreagenzien *

Spectroquant 1.14897.0001 2019-04	Chlorid-Küvettest (2,5 - 250 mg/l Cl ⁻) (Modifizierung: <i>Anwendung für Wasser aus Rückkühlwerken und raumlufotechnischen Anlagen</i>)
-----------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Spectroquant 1.14548.0001 2020-02	Sulfat-Küvettest (5 - 250 mg/l SO ₄ ²⁻) (Modifizierung: <i>Anwendung für Wasser aus Rückkühlwerken und raumlufotechnischen Anlagen</i>)
-----------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Spectroquant 1.14564.0001 2018-09	Sulfat-Küvettest (100 - 1000 mg/l SO ₄ ²⁻) (Modifizierung: <i>Anwendung für Wasser aus Rückkühlwerken und raumlufotechnischen Anlagen</i>)
-----------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Spectroquant 1.14730.0001 2017-06	Chlorid-Küvettest (5 - 125 mg/l Cl ⁻) (Modifizierung: <i>Anwendung für Wasser aus Rückkühlwerken und raumlufotechnischen Anlagen</i>)
-----------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

8.5 Bestimmung von Legionella pneumophila in Wasser aus Rückkühlwerken und raumtechnischen Anlagen mittels Real-time PCR

SureFast® Legionella pneumophila PLUS 2019-07	Nachweis von Legionella pneumophila DNA
-----------------------------------------------------	-----------------------------------------

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

9 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV (a. F.) -

Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung - TrinkwV 2001) in der Fassung der Bekanntmachung vom 10. März 2016 (BGBl. I S. 459), die durch die Verordnung vom 22. September 2021 (BGBl. I S. 4343) geändert worden ist.

Probenahme

Verfahren	Titel
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2019-07	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
Empfehlung des Umweltbundesamtes 18. Dezember 2018	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Acrylamid	nicht belegt
2	Benzol	nicht belegt
3	Bor	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09
4	Bromat	nicht belegt
5	Chrom	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09

Gültig ab: 16.10.2023

Ausstellungsdatum: 16.10.2023

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
6	Cyanid	nicht belegt
7	1,2-Dichlorethan	nicht belegt
8	Fluorid	nicht belegt
9	Nitrat	Spectroquant 1.14773.0002 (2,2 – 88,5 mg/l) 2020-08 Spectroquant 1.14563.0002 2018-11
10	Pflanzenschutzmittel- Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe	DIN 38407-F 36 2014-09
11	Pflanzenschutzmittel- Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe insgesamt	DIN 38407-F 36 2014-09
12	Quecksilber	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
13	Selen	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09
14	Tetrachlorethen und Trichlorethen	nicht belegt
15	Uran	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01

TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Antimon	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09
2	Arsen	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09
3	Benzo-(a)-pyren	nicht belegt
4	Blei	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09
5	Cadmium	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09
6	Epichlorhydrin	nicht belegt
7	Kupfer	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09
8	Nickel	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09
9	Nitrit	Spectroquant 1.14547.0001 2019-08
10	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe	nicht belegt
11	Trihalogenmethane	nicht belegt
12	Vinylchlorid	nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09
2	Ammonium	Spectroquant 1.14739.0001 2018-10 Nanocolor Ammonium 3 REF 985003 2020-08

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
3	Chlorid	Spectroquant 1.14730.0001 2018-11 Spectroquant 1.14897.0001 2019-04 Nanocolor Chlorid 50 REF 985021 2015-07
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
6	Eisen	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	DIN EN ISO 7887 (C 1) 2012-04
8	Geruch (als TON)	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10 Anhang C
9	Geschmack	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10 Anhang C
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C 8) 1993-11
13	Mangan	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09
14	Natrium	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	DIN EN ISO 8467 (H 5) 1995-05
17	Sulfat	Spectroquant 1.14548.0001 2020-02 Spectroquant 1.14564.0001 2020-02 Nanocolor Sulfat 200 2014-07
18	Trübung	DIN EN ISO 7027 (C 2) 2000-04
19	Wasserstoffionen- Konzentration	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04
20	Calcitlösekapazität	DIN 38404-C 10 2012-02

Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 2017-05 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018

ANLAGE 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe

nicht belegt

Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind

Weitere periodische Untersuchungen

Parameter	Verfahren
Calcium	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09
Kalium	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09

Gültig ab: 16.10.2023

Ausstellungsdatum: 16.10.2023

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

Parameter	Verfahren
Magnesium	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09
Säure- und Basekapazität	DIN 38409-H 7 2005-12
Phosphat	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09 DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 15 Absatz (4) TrinkwV.

10 Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8 42. BImSchV

Probennahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit – Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
	Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 06.03.2020, Abschnitt C und D

Mikrobiologische Untersuchungen

Parameter	Verfahren
Legionellen	DIN EN ISO 11731 (K 23) 2019-03
	Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 06.03.2020, Abschnitte E und F unter Berücksichtigung von Anhang 1 und 2
Koloniezahl bei 22 °C und 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

11 Untersuchungen von Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion sowie Bedarfsgegenständen

11.1 Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel

PV-AC-008b 2019-02	Messung des pH-Wertes in Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Wasch- und Reinigungsmittel (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel</i>)
PV-AC-011c 2017-01	Dichtebestimmung mittels Biegeschwinger in Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel</i>)
PV-AC-019b 2017-07	Refraktometrische Bestimmung der löslichen Trockensubstanz in Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel</i>)
PV-AC-149b 2017-01	Bestimmung der Fließeigenschaften nach Bostwick in Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel</i>)
PV-AC-169c 2019-02	Bestimmung rheologischer Eigenschaften in Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Wasch- und Reinigungsmittel (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel</i>)

11.2 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen von Wasch- und Reinigungsmittel **

PV-AC-002b 2017-07	Bestimmung der Asche in Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel</i>)
PV-AC-038b 2017-06	Bestimmung des Trockenmassegehaltes in Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel</i>)

11.3 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen von Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion sowie Bedarfsgegenständen, Wasch- und Reinigungsmittel**

DIN ISO 2271 1982-01	Tenside; Waschmittel; Bestimmung der anionenaktiven Substanz, direktes Zweiphasen-Titrationsverfahren
-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU K 84.00-3(EG) 1982-05	Nachweis und quantitative Bestimmung des freien Natrium- und Kaliumhydroxids (Modifizierung: <i>Anwendung auf Matrix Wasch- und Reinigungsmittel</i>)
PV-SA-409a 2021-12	Probenahme von Druckluft und Bestimmung des Wassergehaltes mittels Karl Fischer

11.4 Photometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen von Wasch- und Reinigungsmittel **

DGF 4C-c4 (02)	Bestimmung der Gardner-Farbzahl (Modifizierung: <i>Anwendung auf Wasch- und Reinigungsmittel</i>)
PV-AC-026e 2017-07	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel</i>)
PV-AC-140 2016-09	Bestimmung von Sulfat in Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel</i>)
PV-AC-159c 2019-02	Photometrische Bestimmung der Amylaseaktivität in Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Wasch- und Reinigungsmittel (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel</i>)
PV-AC-160c 2019-02	Photometrische Bestimmung der Lipaseaktivität in Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Wasch- und Reinigungsmittel (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel</i>)
PV-AC-161c 2019-02	Photometrische Bestimmung der Proteaseaktivität in Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Wasch- und Reinigungsmittel (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel</i>)

11.5 Dünnschichtchromatographische Bestimmung von von Wasch- und Reinigungsmittel

PV-AC-097b 2019-02	Nachweis von färbenden Zusätzen in Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Wasch- und Reinigungsmitteln (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel</i>)
-----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

11.6 Bestimmung von Elementen in Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion sowie Bedarfsgegenständen, Wasch- und Reinigungsmittel mittels ICP-MS **

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

ASU L 00.00-135
2011-01

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15763, Ausgabe April 2010)
(Modifizierung: *nur Matrix Wasch- und Reinigungsmittel, interner Standard*)

PV-SA-337
2021-09

Multimethode zur Bestimmung von Spurenelementen und Schwermetallen mittels ICP-MS in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, kosmetische Rohstoffe, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmittel und Düngemittel
(Einschränkung: *nur Untersuchung von Bedarfsgegenständen*)

11.7 Bestimmung von Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion sowie Bedarfsgegenständen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MSD, -MS/MS)**

PV-SA-085
2021-12

Bestimmung von Pestiziden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen, pflanzlichen Material, landwirtschaftliche und gärtnerischen Böden sowie Substraten, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmitteln und Düngemittel mittels QuEChERS und LC-MS/MS sowie GC-MSD/MS-MS
(Einschränkung: *nur Untersuchung von Bedarfsgegenständen*)

PV-SA-368
2020-02

Bestimmung von polychlorierten Biphenylen (PCB) in Bedarfsgegenständen mittels QuEChERS und GC-MS/MS

PV-SA-378
2020-08

Multimethode zur Bestimmung von Konservierungsstoffen in Kosmetik, kosmetischen Rohstoffen und Bedarfsgegenständen mittels LC-MS/MS bzw. GC-MS/MS sowie GC-FID
(Einschränkung: *nur Untersuchung von Bedarfsgegenständen*)

11.8 Bestimmung von Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion sowie Bedarfsgegenständen mittels Flüssigkeitschromatographie und massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS)**

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

PV-SA-085 2021-12	Bestimmung von Pestiziden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen, pflanzlichen Material, landwirtschaftliche und gärtnerischen Böden sowie Substraten, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmitteln und Düngemittel mittels QuEChERS und LC-MS/MS sowie GC- MSD/MS-MS (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Bedarfsgegenständen und Prozesshilfsmittel</i>)
PV-SA-200 2020-03	Untersuchung von Weichmachern in Lebensmitteln, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen und Prozesshilfsmittel mittels LC-MS/MS (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Bedarfsgegenständen und Prozesshilfsmittel</i>)
PV-SA-378 2020-08	Multimethode zur Bestimmung von Konservierungsstoffen in Kosmetik, kosmetischen Rohstoffen und Bedarfsgegenständen mittels LC-MS/MS bzw. GC-MS/MS sowie GC-FID (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Bedarfsgegenständen</i>)

11.9 Bestimmung von Rückständen Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion mittels online gekoppelter Flüssigchromatographie-Gaschromatographie-Flammenionisationsdetektion (HPLC-GC-FID) **

DIN EN 14338 2004-03	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Voraussetzungen für die Bestimmung des Übergangs von Papier und Pappe durch die Anwendung von modifizierten Polyphenyloxiden (MPPO) als ein Simulanz (Tenax-Migration)
PV-SA-132 2019-01	Nachweis von Mineralölrückständen in Lebensmitteln, Kosmetik, kosmetische Rohstoffe, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmitteln und pflanzliche Materialien mittels on-line HPLC-GC-FID-Kopplung in Anlehnung an die Veröffentlichung des BfR und Kantonales Labor Zürich (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Bedarfsgegenständen und Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion</i>)
PV-SA-133 Teil 1 2018-06	Nachweis von Mineralölrückständen mittels on-line HPLC-GC-FID-Kopplung die aus Lebensmittelbedarfsgegenständen in das Produkt übertreten (Tenax-Migration)
PV-SA-133 Teil 2 2019-10	Bestimmung von Mineralölrückständen in Druckluft mittels HPLC-GC-FID (<i>inklusive Probenahme</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

11.10 Bestimmung von Zusatzstoffen in Bedarfsgegenständen, Kosmetik und kosmetischen Rohstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID)

PV-SA-378
2020-08

Multimethode zur Bestimmung von Konservierungsstoffen in Kosmetik, kosmetischen Rohstoffen und Bedarfsgegenständen mittels LC-MS/MS bzw. GC-MS/MS sowie GC-FID
(hier nur Untersuchung von Bedarfsgegenständen)

12 Untersuchung von pflanzlichen Materialien

12.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

12.1.1 Bestimmung von Rückständen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS/MS) **

ASU L 00.00-115
2018-10

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS)
(Modifizierung: Anwendung für Matrix pflanzliches Material)

PV-SA-085
2021-12

Bestimmung von Pestiziden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen, pflanzlichen Material, landwirtschaftliche und gärtnerischen Böden sowie Substraten, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmitteln und Düngemittel mittels QuEChERS und LC-MS/MS sowie GC-MSD/MS-MS
(Einschränkung: nur Untersuchung von pflanzlichen Materialien)

12.1.2 Bestimmung von Rückständen mittels Flüssigkeitschromatographie und massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS) **

ASU L 00.00-115
2018-10

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS)
(Modifizierung: Anwendung für Matrix pflanzliches Material)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

PV-SA-085
2021-12

Bestimmung von Pestiziden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen, pflanzlichen Material, landwirtschaftliche und gärtnerischen Böden sowie Substraten, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmitteln und Düngemittel mittels QuEChERS und LC-MS/MS sowie GC- MSD/MS-MS
(Einschränkung: *nur Untersuchung von pflanzlichen Materialien*)

PV-SA-343
2020-10

Multimethode zur Bestimmung von polaren Pestiziden in Lebensmitteln, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffe, pflanzlichen Materialien, landwirtschaftlichen und gärtnerischen Böden sowie Substrate mittels LC-MS/MS
(Einschränkung: *nur Untersuchung von pflanzlichen Materialien*)

12.1.3 Bestimmung von Rückständen mittels online gekoppelter Flüssigchromatographie-Gaschromatographie-Flammenionisationsdetektion (HPLC-GC-FID)

PV-SA-132
2019-01

Nachweis von Mineralölrückständen in Lebensmitteln, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmitteln und pflanzlichen Materialien mittels on-line HPLC-GC-FID-Kopplung in Anlehnung an die Veröffentlichung des BfR und Kantonales Labor Zürich
(Einschränkung: *nur Untersuchung von pflanzlichen Materialien*)

13 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von landwirtschaftlichen und gärtnerischen Böden sowie Substraten

13.1 Bestimmung von Rückständen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MSD, -MS/MS) **

ASU L 00.00-115
2018-10

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS)
(Modifizierung: *Anwendung für landwirtschaftliche und gärtnerische Böden sowie Substrate*)

PV-SA-085
2021-12

Bestimmung von Pestiziden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen, pflanzlichen Material, landwirtschaftliche und gärtnerischen Böden sowie Substraten, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmitteln und Düngemittel mittels QuEChERS und LC-MS/MS sowie GC-MSD/MS-MS
(Einschränkung: *nur Untersuchung von landwirtschaftliche und gärtnerische Böden sowie Substrate*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

13.2 Bestimmung von Rückständen mittels Flüssigkeitschromatographie und massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS) **

ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS) <i>(Modifizierung: Anwendung für landwirtschaftliche und gärtnerische Böden sowie Substrate)</i>
PV-SA-085 2021-12	Bestimmung von Pestiziden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen, pflanzlichen Material, landwirtschaftliche und gärtnerischen Böden sowie Substraten, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmitteln und Düngemittel mittels QuEChERS und LC-MS/MS sowie GC-MSD/MS-MS <i>(Einschränkung: nur Untersuchung von landwirtschaftliche und gärtnerische Böden sowie Substrate)</i>
PV-SA-343 2020-10	Multimethode zur Bestimmung von polaren Pestiziden in Lebensmitteln, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffe, pflanzliche Materialien, landwirtschaftlichen und gärtnerischen Böden sowie Substrate mittels LC-MS/MS <i>(Einschränkung: nur Untersuchung von landwirtschaftliche und gärtnerische Böden sowie Substrate)</i>

14 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Düngemittel

14.1 Bestimmung von Rückständen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MSD, -MS/MS) **

PV-SA-225 2021-12	Untersuchung von Lebensmitteln, Futtermittel, Tabak, Tabakerzeugnisse und Düngemittel auf Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen mittels HS-GC-MSD <i>(Einschränkung: nur Untersuchung von Düngemitteln)</i>
PV-SA-085 2021-12	Bestimmung von Pestiziden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen, pflanzlichen Material, landwirtschaftliche und gärtnerischen Böden sowie Substraten, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmitteln und Düngemittel mittels QuEChERS und LC-MS/MS sowie GC-MSD/MS-MS <i>(Einschränkung: nur Untersuchung von Düngemitteln)</i>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

14.2 Bestimmung von Rückständen mittels Flüssigkeitschromatographie und massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS) **

PV-SA-085 2021-12	Bestimmung von Pestiziden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen, pflanzlichen Material, landwirtschaftliche und gärtnerischen Böden sowie Substraten, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmitteln und Düngemittel mittels QuEChERS und LC-MS/MS sowie GC-MSD/MS-MS (Einschränkung: nur Untersuchung von Düngemitteln)
PV-SA-085 Teil 3 2021-08	Bestimmung von Chlorat und Perchlorat in Lebensmitteln, Tabak und Tabakerzeugnisse, Wasser und Düngemittel mittels LC-MS/MS (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Düngemittel</i>)
PV-SA-085 Teil 4 2021-08	Bestimmung von Phosphonsäure, Fosethyl-AL in Lebensmitteln und Düngemitteln mitteln LC-MS/MS (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Düngemittel</i>)
PV-SA-120 2021-08	Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen in Lebens-, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetik und kosmetischen Rohstoffen sowie Düngemittel mittels QuEChERS und LC-MS/MS (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Düngemittel</i>)

14.3 Bestimmung von Elementen in Düngemittel mittels ICP-OES**

PV-SA-406 2021-09	Multimethode zur Bestimmung von Spurenelementen und Schwermetallen mittels ICP-OES in Lebens-, Futtermitteln, Kosmetika, kosmetische Rohstoffe, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmittel und Düngemittel (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Düngemittel</i>)
----------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

14.4 Bestimmung von Elementen in Düngemittel mittels ICP-MS**

PV-SA-337 2021-09	Multimethode zur Bestimmung von Spurenelementen und Schwermetallen mittels ICP-MS in Lebens-, Futtermitteln, Kosmetika, kosmetische Rohstoffe, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmittel und Düngemittel (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Düngemittel</i>)
----------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

1.1.3 Bestimmung von Rückständen mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS-Detektor) **

ASU L 00.00-76 2008-12	Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln LC-MS/MS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15055, Ausgabe August 2006) (Modifikation: <i>Anwendung für alle Lebensmittel</i>)
ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018)
PV-SA-085 2021-12	Bestimmung von Pestiziden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen, pflanzlichen Material, landwirtschaftliche und gärtnerischen Böden sowie Substraten, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmitteln und Düngemittel mittels QuEChERS und LC-MS/MS sowie GC-MSD/MS-MS (<i>hier nur von Lebensmittel</i>)
PV-SA-085 Teil 3 2019-09	Bestimmung von Chlorat und Perchlorat in Lebensmitteln, Tabak und Tabakerzeugnisse mittels LC-MS/MS (<i>hier nur Untersuchung von Lebensmittel</i>)
PV-SA-085 Teil-4 2019-07	Bestimmung von Phosphonsäure und Fosetyl-AL in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
PV-SA-085 Teil 9 2019-08	Bestimmung von Phenoxyalkancarbonsäuren deren Ester und konjugierte Anteile in Lebensmitteln mittels Extraktion und alkalischer Hydrolyse und anschließender LC-MS/MS
PV-SA-089 2020-06	Bestimmung von Ethephon in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS in Lebensmittel
PV-SA-109 2021-02	Bestimmung von Morpholin und Aminoalkohlen in Lebensmitteln, Kosmetik und kosmetischen Rohstoffen mittels LC-MS/MS (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
PV-SA-144 2020-04	Bestimmung von Guazatin in Lebensmittel mittels LC-MS/MS

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

PV-SA-118 2021-01	Bestimmung von Glyphosat und seinen Metaboliten in Lebensmitteln und Wasser (in Anlehnung an DIN ISO 16308) mittels LC-MS/MS(Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
PV-SA-203 2020-04	Bestimmung von Maleinsäurehydrazid in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS

1.1.4 Bestimmung von Elementen mittels ICP-MS **

ASU L 00.00-135 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15763, Ausgabe April 2010) (Modifikation: <i>interner Standard</i>)
PV-SA-337 2021-09	Multimethode zur Bestimmung von Spurenelementen und Schwermetallen mittels ICP-MS in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen, Prozesshilfsmitteln und Düngemitteln (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

Standort: Wien

1 Untersuchung von Lebensmitteln

1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

1.1.1 Bestimmung von Rückständen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS/MS, -MS/HS, -MS/NCI) **

ASU L 00.00-115
2018-10

Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln
Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018)

PV-SA-225
2021-12

Untersuchung von Lebensmitteln, Futtermittel, Tabak, Tabakerzeugnisse und Düngemittel auf Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen mittels HS-GC-MS
(hier nur Untersuchung von Lebensmitteln)

1.1.2 Bestimmung von Rückständen mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS) **

ASU L 00.00-76
2008-12

Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln LC-MS/MS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15055, Ausgabe August 2006)
(Modifikation: *Anwendung für alle Lebensmittel*)

ASU L 00.00-115
2018-10

Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln
Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018)

PV-SA-085 Teil 3
2022-01

Bestimmung von Chlorat und Perchlorat in Lebensmitteln, Tabakerzeugnisse, Wasser und Düngemittel mittels LC-MS/MS
(*hier nur Untersuchung von Lebensmittel*)

PV-SA-085 Teil-4
2021-08

Bestimmung von Phosphonsäure und Fosetyl-AL in Lebensmitteln und Düngemitteln mittels LC-MS/MS
(Einschränkung: *nur Untersuchung von Lebensmittel*)

Gültig ab: 16.10.2023
Ausstellungsdatum: 16.10.2023

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

PV-SA-085 Teil 9 2020-09	Bestimmung von Phenoxyalkancarbonsäuren deren Ester und konjugierte Anteile in Lebensmitteln mittels Extraktion und alkalischer Hydrolyse und anschließender LC-MS/MS
PV-SA-089 2020-06	Bestimmung von Ethephon in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS in Lebensmittel
PV-SA-118 2022-01	Bestimmung von Glyphosat und seinen Metaboliten in Lebensmitteln und Wasser (in Anlehnung an DIN ISO 16308) mittels LC-MS/MS (Einschränkung: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)

2 Untersuchung von Futtermitteln

2.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

2.1.1 Bestimmung von Rückständen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS/MS, -MS/HS, -MS/NCI) *

ASU F 0057 2019-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der amtlichen Methode L 00.00-115, Oktober 2018, Band I (Lebensmittel) der Amtlichen Sammlung)
-----------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2.1.2 Bestimmung von Rückständen mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS) *

ASU F 0057 2019-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der amtlichen Methode L 00.00-115, Oktober 2018, Band I (Lebensmittel) der Amtlichen Sammlung)
-----------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren
DFG	Deutsche Forschungsgemeinschaft
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
ICUMSA	International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization

Gültig ab: 16.10.2023

Ausstellungsdatum: 16.10.2023

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14400-01-00

LFBG	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
PCR	Polymerase Chain Reaction
PV-XX-YYY	Hausverfahren der Bilacon Gesellschaft für Laboranalytik, Lebensmittelhygiene und Prozeßmanagement mbH
TrinkwV (a. F.)	Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung - TrinkwV 2001) in der Fassung der Bekanntmachung vom 10. März 2016 (BGBl. I S. 459), die durch die Verordnung vom 22. September 2021 (BGBl. I S. 4343) geändert worden ist.
UBA	Umweltbundesamt
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten
VDLUFA I	Methodenbuch Band I, Untersuchung von Böden
VDLUFA III	Methodenbuch Band III, Die chemische Untersuchung von Futtermitteln