

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

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

Gültig ab: 09.02.2021

Ausstellungsdatum: 09.02.2021

Urkundeninhaber:

**Bilacón Gesellschaft für Laboranalytik,
Lebensmittelhygiene und Prozessmanagement mbH**

an den Standorten

**An der Industriebahn 5, 13088 Berlin
Amselweg 1, 33378 Rheda-Wiedenbrück
Brielseiaan 69 (haven 13547)/3081 AA Rotterdam, NL**

Prüfungen in den Bereichen:

sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, molekularbiologische, enzymatische und lichtmikroskopische Untersuchung von Lebensmitteln; physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische und molekularbiologische 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, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchung von Trink-, Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser, Oberflächengewässern und Grundwasser; physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Wasser aus Rückkühlwerken und raumluftechnischen Anlagen

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH (DAkKS) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/content/datenbank-akkreditierter-stellen>

**physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Prozesshilfsmitteln und Bedarfsgegenständen 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;
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.

Inhalt

Standort: Berlin	7
1 Sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, molekularbiologische, enzymatische und lichtmikroskopische Untersuchung von Lebensmitteln	7
1.1 Sensorische Untersuchungen	7
1.2 Mikrobiologische Untersuchungen	7
1.3 Molekularbiologische Untersuchungen.....	14
1.4 Nachweis von Bakterien mittels enzymgebundenem Fluoreszenzimmunoassay *	14
1.5 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	15
1.6 Mikrobiologischer Bestimmung von Vitaminen und Vorläufersubstanzen in Lebensmitteln	41
2 Untersuchung von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikbereich	41
2.1 Probenahme zur Untersuchung von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikbereich sowie Innenräumen	41
2.2 Mikrobiologische Untersuchungen	42
2.3 Molekularbiologische Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikbereich	44
3 Physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische und Molekularbiologische Untersuchung von Futtermitteln	45
3.1 Mikrobiologische Untersuchungen.....	45
3.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen	47
3.3 Mikrobiologische Bestimmung von Vitaminen und Vorläufersubstanzen in Futtermitteln.....	51
3.4 Molekularbiologische Untersuchungen.....	51
4 Physikalische, physikalisch-chemische, chemische und sensorische Untersuchung von Tabak und Tabakerzeugnissen.....	52
4.1. Konditionierung von Tabakerzeugnissen für die Abrauchanalytik	52
4.2 Physikalisch, physikalisch-chemische Untersuchungen.....	52
4.3 Bestimmung von Zusatzstoffen mittels Photometrie **	53
4.4 Bestimmung von Nikotin und Zusatzstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) **	54
4.5 Bestimmung von Rückständen mittels Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS) **	54
4.6 Bestimmung von Rückständen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MSD, -MS/MS) **	54
4.7 Bestimmung von Zusatzstoffen mittels Hochleistungsflüssigkeits-chromatographie (HPLC) mit konventionellen Detektoren (UV-Detektor)	55
4.8 Sensorische Untersuchungen	55
5 Untersuchungen von Zündhölzern	55
6 Untersuchungen von Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen.....	55
6.1 Probenvorbereitung.....	55
6.2 Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen	56

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

6.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Gravimetrie **	56
6.4	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Titrimetrie**	57
6.5	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Photometrie **	58
6.6	Untersuchung von Zusatzstoffen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Dünnschichtchromatographie	58
6.7	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels HPLC mit konventionellen Detektoren (UV, UV-VIS, DAD, FD) **	59
6.8	Bestimmung von Elementen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels ICP-OES.....	59
6.9	Bestimmung von Elementen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels ICP-MS **	59
6.10	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Mineralölrückständen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) *	60
6.11	Bestimmung von Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MSD, MS/MS) **	61
6.12	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (GC-FID)	61
6.13	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels Flüssigkeitschromatographie und massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS) **	61
6.14	Bestimmung von Zucker mittels Ionenchromatographie	62
6.15	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Elektrodenmessung	62
6.16	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Elektrodenmessung	62
7	Untersuchung von Trink-, Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser, Oberflächengewässern und Grundwasser.....	63
7.1	Probenahme	63
7.2	Probenvorbereitung.....	63
7.3	Nachweis und Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchung in Trink-, Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser *	63
7.4	Physikalisch-chemische und chemische Untersuchung von Trink-, Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Oberflächengewässern, Grundwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser	64
7.5	Bestimmung von Anionen, Kationen und Chlor mittels Schnelltests zur Wasseruntersuchung mit Fertigreagenzien *	65
7.6	Untersuchung von Pestiziden in Trink-, Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Oberflächengewässern, Grundwasser und Prozesswasser mittels LC-MS/MS**	66
7.7	Bestimmung von Legionella pneumophila in Trink-, Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser mittels Real-time PCR.....	66
8	Untersuchungen von Wasser aus Rückkühlwerken und raumlufttechnischen Anlagen....	67

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

8.1	Probenahme	67
8.2	Nachweis von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren in Wasser aus Rückkühlwerken und raumlufttechnischen Anlagen *	67
8.3	Physikalisch-chemische und chemische Untersuchung von Wasser aus Rückkühlwerken und raumlufttechnischen Anlagen.....	67
8.4	Bestimmung von Anionen, Kationen und Chlor mittels Schnelltests zur Wasseruntersuchung mit Fertigreagenzien *	68
8.5	Bestimmung von Legionella pneumophila in Wasser aus Rückkühlwerken und raumtechnischen Anlagen mittels Real-time PCR	68
9	Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung – TrinkwV	69
10	Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8 42. BImSchV	72
11	Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion sowie Bedarfsgegenständen, Wasch- und Reinigungsmittel ...	72
11.1	Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel	72
11.2	Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen von Wasch- und Reinigungsmittel **	73
11.3	Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen von Wasch- und Reinigungsmittel *	73
11.4	Photometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen von Wasch- und Reinigungsmittel ** ...	73
11.5	Dünnschichtchromatographische Bestimmung von Zusatzstoffen in Wasch- und Reinigungsmittel	74
11.6	Bestimmung von Elementen in Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion sowie Bedarfsgegenständen, Wasch- und Reinigungsmittel mittels ICP-MS **	74
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) **	75
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) **	75
11.9	Bestimmung von Rückständen Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion mittels online gekoppelter Flüssigkeitschromatographie-Gaschromatographie-Flammenionisationsdetektion (HPLC-GC-FID) **	76
11.10	Bestimmung von Zusatzstoffen in Bedarfsgegenständen, Kosmetik und kosmetischen Rohstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID)	76
12	Untersuchung von pflanzlichen Materialien.....	77
12.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	77
13	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von landwirtschaftlichen und gärtnerischen Böden sowie Substraten.....	78
13.1	Bestimmung von Rückständen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MSD, -MS/MS) **	78
13.2	Bestimmung von Rückständen mittels Flüssigkeitschromatographie und massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS) **	78

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

Standort: Rheda Wiedenbrück	79
1 Untersuchung von Lebensmitteln	79
1.1 Sensorische Untersuchungen	79
1.2 Mikrobiologische Untersuchungen.....	79
1.3 Bestimmung von Bakterien mittels Real-time PCR *	83
1.4 Nachweis von Bakterien mittels enzymgebundenem Fluoreszenzimmunoassay *	83
1.5 Physikalische Untersuchungen	84
2 Mikrobiologische Untersuchung von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikbereich sowie Raumluft	84
2.1 Probenahme zur Untersuchung von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikbereich sowie Raumluft	84
2.2 Bestimmung und Nachweis von Bakterien mittels kultureller mikrobiologisch Untersuchungen *	84
2.3 Bestimmung von spezifischen Keimen mittels Real-time PCR *	86
3 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV	86
Standort: Rotterdam	88
1 Untersuchung von Lebensmitteln	88
1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	88

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

ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30°C (hier: <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 (hier: <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 (hier: <i>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
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
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 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, Juli 2017) (Modifikation: <i>ohne Anhang D</i>)
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</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)

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

ASU L 00.00-32/1 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 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)
ASU L 00.00-33 Berichtigung 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe März 2005) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)
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) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</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) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</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) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</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) (Modifizierung: <i>:auch mit Hitzebehandlung 10 Minuten bei 80 °C für die Zählung von aeroben Sporenbildnern</i>)

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 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 1: Koloniezählverfahren mit Membranen und 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-1, Ausgabe Dezember 2009) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β - D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-2, Ausgabe Dezember 2009) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)

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

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)
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) (Modifizierung: <i>auch Einsatz eines Spiralplaters</i>)
ASU L 06.00-25 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch- Tropfplatten-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10164 Teil 2, 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)

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

<p>ASU L 06.00-35 2017-10</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifizierung: <i>Unterdrückung der Begleitflora durch anaerobe Atmosphäre</i>)</p>
<p>ASU L 06.00-39 1994-05</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Plattengussverfahren (Referenzverfahren)</p>
<p>ASU L 06.00-43 2011-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)</p>
<p>bioMérieux SA ChromID™ Coli Agar Coli ID-F 2016-05</p>	<p>ChromID™ Coli Agar (Coli ID-F) Keimzählung von coliformen Bakterien</p>
<p>bioMérieux SA ChromID™ Coli Agar Coli ID-F 2016-05</p>	<p>ChromID™ Coli Agar (Coli ID-F) Keimzählung von β-glucuronidase-positiven Escherichia coli bei 37°C</p>
<p>Biokar diagnostics COMPASS Listeria Agar 2019-10</p>	<p>COMPASS Listeria Zählung von Listeria monocytogenes</p>
<p>Biokar diagnostics COMPASS Listeria Agar 2019-10</p>	<p>COMPASS Listeria Agar Nachweis von Listeria monocytogenes und Listeria spp</p>
<p>Biokar diagnostics IRIS Salmonella Agar 2019-11</p>	<p>Biokar diagnostics IRIS Salmonella Agar Nachweis von Salmonella spp.</p>
<p>MUL, Baumgart et al., Behr's Loseblattsammlung, Kapitel III 1.4 2012-07</p>	<p>Quantitativer Nachweis der aeroben halophilen Gesamtkeimzahl in Lebensmitteln; Verfahren mit festem Nährmedium</p>
<p>BS 4285-3.4.2 1989-06</p>	<p>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</p>

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

PV-MB-006 2017-07	Qualitativer Nachweis von Salmonellen; Anreicherung und Tropfplattenverfahren
PV-MB-007 2014-03	Quantitativer Nachweis von Bacillus cereus, Verfahren mit festem Nährmedium
PV-MB-008 2014-02	Quantitativer Nachweis von Milchsäurebakterien; Verfahren mit festem Nährmedium
PV-MB-009 2014-03	Quantitativer Nachweis von Hefen; Verfahren mit festem Nährmedium
PV-MB-010 2014-03	Quantitativer Nachweis von Schimmelpilzen; Verfahren mit festem Nährmedium
PV-MB-011 2014-05	Quantitativer Nachweis von Enterokokken; Verfahren mit festem Nährmedium
PV-MB-016 2014-03	Quantitativer Nachweis von Staphylococcus aureus; Verfahren mit festem Nährmedium
PV-MB-019 2014-03	Quantitativer Nachweis von Pseudomonaden; Verfahren mit festem Nährmedium
PV-MB-020 2005-09	Quantitativer Nachweis von Pseudomonas aeruginosa; Verfahren mit festem Nährmedium
PV-MB-024 2014-03	Quantitativer Nachweis von Clostridium perfringens; Gussplattenverfahren
PV-MB-032 2008-08	Qualitativer Nachweis von Hefen; Anreicherung und Ausstrich auf festem Nährmedium
PV-MB-033 2008-08	Qualitativer Nachweis von Schimmelpilzen; Anreicherung und Ausstrich auf festem Nährmedium
PV-MB-037 2008-08	Qualitativer Nachweis von Milchsäurebakterien; Anreicherung und Ausstrich auf festem Nährmedium
PV-MB-039 2009-12	Qualitativer Nachweis von Campylobacter; Anreicherung und Ausstrich auf festem Nährmedium
PV-MB-068 2009-11	Quantitativer Nachweis von Verderbniserregern in Fruchtsaft; Gussplattenverfahren

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

PV-MB-074 2010-01	Qualitativer Nachweis von sulfitreduzierenden Clostridien; Anreicherung und Ausstrich auf festem Nährmedium
PV-MB-097 2016-01	Qualitativer Nachweis von MRSA; Anreicherung, Ausstrich auf festem Nährmedium und phänotypische Resistenztestung
PV-MB-098 2016-01	Qualitativer Nachweis von ESBL; Anreicherung, Ausstrich auf festem Nährmedium und phänotypische Resistenztestung

1.3 Molekularbiologische Untersuchungen

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

Thermo Scientific™ SureTect™ Salmonella species PCR Assay 2018-12	Thermo Scientific™ SureTect™ Salmonella species PCR Assay Detection of Salmonella spp. <i>Nachweis von Salmonella spp.</i>
Thermo Scientific™ SureTect™ Listeria monocytogenes PCR Assay 2018-12	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 <i>(Modifizierung: keine Bestätigung mittels Kultivierung)</i>

1.4 Nachweis von Bakterien mittels enzymgebundenem Fluoreszenzimmunoassay *

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

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

1.5 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

1.5.1 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
PV-SA-082 2019-08	Mikrowellenaufschluss für die Bestimmung von Metallen in Lebens- und Futtermitteln Microwave digestion for the determination of metals in food and feed
PV-AC-150 2017-02	Probenaufbereitung zur Bestimmung von Kreatin und Kreatinin in Wurst- und Fleischwaren

1.5.2 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)

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

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
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-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)

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

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
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)

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

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
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

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

1.5.3 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
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

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

ASU L 13.00-5 2012-01	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 Oktober 2009)
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>)
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

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

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

1.5.4 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)
ASU L 49.00-7 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Fluorid in diätetischen Lebensmitteln mit der ionensensitiven Elektrode (Modifikation: <i>Anwendung auf Speisesalz</i>)
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

1.5.5 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>)
-----------------------------	---

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

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>)

1.5.6 Volumetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen

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: <i>Probenvorbereitung enzymatischer Aufschluss, reduzierte Einwaage</i>)
---------------------------	---

1.5.7 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 2003-12	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

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

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)
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)

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

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 Allylsenföl in Speisesenf
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 thiosulfinathaltigen 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

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

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
PV-AC-163 2019-02	Photometrische Bestimmung der Phenoloxidase in Lebensmittel
PV-AC-172 2019-02	Photometrische Bestimmung der Peroxidaseaktivität in Lebensmitteln

1.5.9 Bestimmung von Lebensmittelinhaltstoffen 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

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

1.5.10 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

1.5.11 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
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)

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

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)
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 Nitrofurantol 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)

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

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: Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches 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)
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)

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

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
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 (hier: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)

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

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 (hier: <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 Immunaффinitätsäulen (hier: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
PV-SA-092 2015-08	Bestimmung von Schwefel in Lebensmitteln mittels HPLC
PV-SA-093 2015-08	Bestimmung von Folsäure mittels Extraktion über Immunaффinitätsäulen
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

1.5.12 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 00.00-49/2 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel; Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatografisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12396 Teil 2, Ausgabe Dezember 1998); Berichtigung

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

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
PV-SA-353 2020-03	Bestimmung von Terpenen wie Bisabolol und Methyleugenol in Lebensmitteln, Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels GC-FID (hier: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)

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

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)

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

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: <i>Prüfart GC-MS/MS, Festphasenextraktion</i>)
PV-SA-025 2019-07	Bestimmung von BHA und BHT in Lebensmittel mittels GC-MS/MS
PV-SA-336 2017-09	Bestimmung von 2-MCPD, 3-MCPD und Glycidylester in Lebensmitteln mittels GC-MS-MS
PV-SA-345 2019-07	Bestimmung von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels dispersiver Extraktion, QuEChERS und GC-MS/MS Detektion (hier: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)

1.5.14 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 (hier: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
----------------------	---

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

PV-SA-367
2019-02

Bestimmung von Cholesterin mittels automatisierter Probenaufarbeitung und HPLC-GC-FID online Kopplung in Lebensmitteln und pflanzlichen Materialien
(hier: *nur Untersuchung von Lebensmitteln*)

1.5.15 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 Lebensmitteln - Bestimmung von Chlormequat, Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln (LC-MS/MS-Verfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15055, Ausgabe August 2006)
(Modifikation: *Kalibrierung, Erweiterung auf Trimethylsulfonium, Diquat und Paraquat*)

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: *ohne Nachsäurederivatisierung, Detektion mittels LC-MS/MS*)

PV-SA-085 Teil 3
2019-09

Bestimmung von Chlorat und Perchlorat in Lebensmitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen mittels LC-MS/MS
(hier: *nur Untersuchung von Lebensmitteln*)

PV-SA-085 Teil 4
2019-07

Bestimmung von Phosphonsäure und Fosetyl-Al in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS

PV-SA-085 Teil 6
2020-04

Bestimmung von Thiram, Ethylenthioharnstoff (ETU) und Propylenthioharnstoff (PTU) 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-085 Teil 10
2018-10

Bestimmung von Ethoxyquin und Ethoxyquin-Dimer mittels LC-MS/MS

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

PV-SA-087 2019-05	Bestimmung von Cumarin mittels LC-MS/MS
PV-SA-088 2020-02	Bestimmung von Morphin, Codein und Opiatscreening in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
PV-SA-089 2019-06	Bestimmung von Ethephon 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
PV-SA-097 2017-05	Bestimmung von Tierarzneimitteln Verfahren nach QuEChERS mittels LC-MS/MS
PV-SA-109 2019-06	Bestimmung von Morpholin und Aminoalkoholen in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
PV-SA-114 2015-08	Bestimmung von 2,4-D und Estern mittels LC-MS/MS
PV-SA-118 2020-04	Bestimmung von Glyphosat und seinen Metaboliten in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
PV-SA-120 2015-09	Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen mittels LC-MS/MS
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 2020-08	Bestimmung der Alternariatoxine Alternariol (AOH), Alternariolmonometylether (AME), Altenuen (ALT), Tentoxin (TEN), Tenuazonsäure (TeA) in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
PV-SA-158 2019-02	Multimethode zur Bestimmung von wasserlöslichen Vitaminen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels LC-MS/MS (hier: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)

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

PV-SA-159 2019-02	Multimethode zur Bestimmung von fettlöslichen Vitaminen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels LC-MS/MS (hier: <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 (hier: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
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 2019-01	Multimethode zur Bestimmung von polaren Pestiziden in Lebensmitteln, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, pflanzlichen Materialien, landwirtschaftlichen und gärtnerischen Böden sowie Substraten mittels LC-MS/MS (hier: <i>nur Untersuchung von Lebensmitteln</i>)
PV-SA-373 2020-06	Bestimmung von Solanin-Alkaloiden in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS

1.5.16 Bestimmung von Zuckern und Zuckeralkoholen mittels Ionenchromatographie **

PV-AC-179 2020-06	Bestimmung von Zuckern mittels Ionenchromatographie mit amperometrischer Detektion
PV-AC-187 2019-10	Bestimmung von Zuckeralkoholen mittels Ionenchromatographie mit amperometrischer Detektion

1.5.17 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)
----------------------------	---

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

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)

1.5.18 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)

PV-SA-337
2020-01

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

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

ASU L 01.00-70
2002-05

Untersuchung von Lebensmitteln - Suchverfahren auf das Vorhandensein von Streptomycin- und Dihydrostreptomycin-Rückständen in Milch; Screeningverfahren mit ELISA im Mikrotitersystem

RIDASCREEN® Aflatoxin M1
Art. No. R1121
2015-09

Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Aflatoxin M1

RIDASCREEN® Histamin
Art. No. R1601/R1604
2014-10

Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Histamin in Fisch

RIDASCREEN® Streptomycin
Art. No. R3104
2016-01

Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Streptomycin

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

1.5.20 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: <i>gilt für Frucht- und Gemüseproben, andere Aufbereitungsparameter</i>)
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 (Modifikation: <i>auch für Gemüsesäfte</i>)
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

1.5.21 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels NIR

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

1.5.22 Sonstige Untersuchungen von Lebensmitteln

DIN EN ISO 11664-4 2012-06	Farbmetrik - Teil 4: CIE 1976 L*a*b* Farbenraum
-------------------------------	---

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

ASU L 01.00-28 Berichtigung 2002-12	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
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

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

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
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 Magnetprüfverfahren/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

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

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 2010-12	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)

1.6 Mikrobiologischer Bestimmung von Vitaminen und Vorläufersubstanzen in Lebensmitteln

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

VitaFast® Folsäure Art.-Nr. P1001 R-Biopharm AG 2016-10	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Folsäure
VitaFast® Vitamin B12 Art.-Nr. P1002 R-Biopharm AG 2017-02	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B12 (Cyanocobalamin)

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) (Modifizierung: <i>auch für andere Nährböden</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 EN ISO 18593, Ausgabe Oktober 2018)

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

2.2 Mikrobiologische Untersuchungen

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

ISO 4831 2006-02	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms - most probable number technique (Modifizierung: <i>hier auch für Umfeldproben</i>)
ISO 4832 2006-02	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coliforms - Colony-count technique (Modifizierung: <i>hier auch für Umfeldproben</i>)
ISO 21527-2 2008-07	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds - Part 2: Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95 <i>Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0.95</i> (Modifizierung: <i>hier auch für Umfeldproben</i>)
DIN EN ISO 10272-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 10272-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren
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 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, Juli 2017) (Modifikation: <i>ohne Anhang D, hier auch für Umfeldproben</i>)

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

- ASU L 00.00-33
Berichtigung
2006-12
- Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem *Bacillus cereus* Koloniezählverfahren bei 30 °C
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe März 2005)
(Modifizierung: *auch Einfachbestimmung, hier auch für Umfeldproben*)
- ASU L 00.00-55
2019-12
- Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulasepositiven Staphylokokken (*Staphylococcus aureus* und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-1, Ausgabe Juni 2019)
(Abweichung: *auch Einfachbestimmung, hier auch für Umfeldproben*)
- ASU L 00.00-56
2004-12
- Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (*Staphylococcus aureus* und anderen Spezies) in Lebensmitteln - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-2, Ausgabe Dezember 2003)
(Modifizierung: *auch Einfachbestimmung, hier auch für Umfeldproben*)
- ASU L 00.00-57
2006-12
- Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von *Clostridium perfringens* in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)
(Modifizierung: *auch Einfachbestimmung nur auch für Umfeldproben*)
- 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)
(Modifizierung: *hier auch für Umfeldproben*)

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

ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β - D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-2, Ausgabe Dezember 2009) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung, hier für Umfeldproben, auch Oberflächenbeimpfung</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) (Modifizierung: <i>hier auch für 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) (Modifizierung: <i>hier auch für Umfeldproben</i>)
Biokar diagnostics COMPASS Listeria Agar 2019-10	COMPASS Listeria Agar Zählung von Listeria monocytogenes
Biokar diagnostics COMPASS Listeria Agar 2019-10	COMPASS Listeria Agar Nachweis von Listeria monocytogenes

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; 2018-12	Thermo Scientific™ SureTect™ Salmonella species PCR Assay Detection of Salmonella spp. Nachweis von Salmonella spp.
Thermo Scientific™ SureTect™ Listeria monocytogenes PCR Assay 2018-12	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 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 Bacillus spp. in Futtermitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15784, Ausgabe Dezember 2009) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)
ASU F 0048 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Keimzählung von Bifidobacterium spp. in Futtermitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15785, Ausgabe Dezember 2009) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)
ASU F 0049 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Keimzählung von Pediococcus spp. in Futtermitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15786, Ausgabe Dezember 2009) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)
ASU F 0050 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Keimzählung von Lactobacillus spp. in Futtermitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15787, Ausgabe Dezember 2009) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)
ASU F 0051 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Keimzählung von Enterococcus spp. (E. faecium) in Futtermitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15788, Ausgabe Dezember 2009) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)

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

ASU F 0052 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Keimzählung von Hefestämmen in Futtermitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15789, Ausgabe Dezember 2009) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</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) (Modifizierung: <i>auch mit Hitzebehandlung 10 Minuten bei 80 °C für die Zählung von aeroben Sporenbildnern</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) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β - D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-2, Ausgabe Dezember 2009) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</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)
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Modifizierung: <i>auch für Futtermittel, auch Einfachbestimmung</i>)

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

VDLUFA 28.2.1 2007	Bestimmung von <i>Bacillus cereus</i> in Futtermitteln (Mineralfuttermittel) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)
VDLUFA III 28.2.2 I 2012	Bestimmung von <i>Bacillus licheniformis</i> und <i>Bacillus subtilis</i> (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)
VDLUFA III 28.2.3 2012	Bestimmung von <i>Enterococcus faecium</i> (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)
VDLUFA III 28.2.4 2012	Bestimmung von <i>Enterococcus faecium</i> und <i>Lactobacillus rhamnosus</i> (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)
VDLUFA III 28.2.5 2012	Bestimmung von <i>Pediococcus acidilactici</i> (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)
VDLUFA III 28.2.6 2012	Bestimmung von <i>Saccharomyces cerevisia</i>

3.1.2 Kulturell-mikrobiologische Bestimmung von Salmonellen spp. mit biochemischer Bestätigung in Futtermitteln

ASU L 00.00-20 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, Juli 2017)
---------------------------	---

3.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen

3.2.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen sowie Kenngrößen **

ASU F 0001(EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Futtermitteln
ASU F 0009(EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Gehaltes an Rohölen und -fetten in Futtermitteln
ASU F 0010(EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Rohfasergehaltes in Futtermitteln
ASU F 0014(EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Rohaschegehaltes in Futtermitteln
ASU F 0015(EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Gehaltes an in Salzsäure unlöslicher Asche in Futtermitteln

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

PV-AC-037a
2020-06 Bestimmung der Trockenmasse und des Aschegehaltes in Futtermitteln mittels TGA

3.2.2 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie *

ASU F 0003(EG)
2010-09 Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Futtermitteln, Kjeldahl-Verfahren

ASU F 0006(EG)
2010-09 Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Gehaltes an flüchtigen stickstoffhaltigen Basen in Futtermitteln durch Destillation

ASU F 0018(EG)
2010-09 Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Chlorgehaltes aus Chloriden in Futtermitteln

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

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 Standard-Detektoren (ECD, FPD) *

ASU F 0044
2010-09 Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung der Organochlorpestizide und PCB-Gehalte in Futtermitteln, mittels GC/ECD Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15742, Ausgabe Juni 2009)

ASU F 0054
2011-06 Untersuchung von Futtermitteln - Fettarme Futtermittel; Bestimmung von Dithiocarbamat und Thiuramdisulfit- Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Übernahme der amtlichen Methode L00.00-49/2, November 1999)

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

3.2.6 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS-Detektor) **

ASU F 0043 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung der Organochlorpestizide und PCB-Gehalte in Futtermitteln, mittels GC/MS Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15741, Ausgabe Juni 2009) (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 Futtermittel mittels dispersiver Extraktion und GC-MS/MS Detektion (hier: <i>nur Untersuchung von Futtermittel</i>)

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

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 (hier: <i>nur Untersuchung von Futtermittel</i>)

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

PV-SA-158
2019-02

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

PV-SA-159
2019-02

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

3.2.8 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)

3.2.9 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)
(Modifizierung: *Anwendung auf Matrix Futtermittel*)

PV-SA-337
2020-01

Multimethode zur Bestimmung von Spurenelementen und Schwermetallen mittels ICP-MS in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen und Prozesshilfsmitteln
(hier: *nur Untersuchung von Futtermittel*)

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

PV-SA-078
2019-07

Bestimmung von Taurin in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC-UV
(hier: *nur Untersuchung von Futtermittel*)

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

3.2.11 Bestimmung von Elementen mittels Elementaranalyse

ASU L 06.00-20 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Verfahren nach Dumas (Modifizierung: <i>Anwendung auf Matrix Futtermittel</i>)
---------------------------	---

3.2.13 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: <i>Anwendung auf Futtermittel</i>)
--------------------------	---

3.3 Mikrobiologische Bestimmung von Vitaminen und Vorläufersubstanzen in Futtermitteln

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

VitaFast® Folsäure Art.-Nr. P1001 R-Biopharm AG 2016-10	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Folsäure (Modifikation: <i>Anwendung auf Futtermittel</i>)
--	--

VitaFast® Vitamin B12 Art.-Nr. P1002 R-Biopharm AG 2017-02	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B12 (Cyanocobalamin) (Modifikation: <i>Anwendung auf Futtermittel</i>)
---	--

3.4 Molekularbiologische Untersuchungen

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

Thermo Scientific™ SureTect™ Salmonella species PCR Assay 2018-12	Nachweis von Salmonella spp.
---	------------------------------

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

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)
ASU T 60.05-7 2013-01	Untersuchung von Tabak - Bestimmung des Kohlenmonoxidgehaltes in der Gasphase von Zigarettenrauch (NDIR-Verfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 8454, Ausgabe Februar 2012)
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)

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

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 **

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: <i>hier Tabak und Tabakerzeugnisse</i>)
PV-AC-050c 2018-08	Enzymatische Bestimmung von Mono- und Disacchariden in Tabak und Tabakerzeugnissen

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

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: <i>Anwendung für Matrix Tabak</i>)
PV-SA-085 2019-06	Bestimmung von Pestiziden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen, pflanzlichen Materialien, landwirtschaftlichen und gärtnerischen Böden sowie Substraten, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffe, Bedarfsgegenständen und Prozesshilfsmitteln mittels QuEChERS und LC-MS/MS sowie GC-MS/MS
PV-SA-085 Teil 3 2019-09	Bestimmung von Chlorat und Perchlorat in Lebensmitteln, Tabak und Tabakerzeugnisse mittels LC-MS/MS (hier: <i>nur Untersuchung von Tabak und Tabakerzeugnisse</i>)

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>)
----------------------------	--

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

PV-SA-085
2019-06

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

4.7 Bestimmung von Zusatzstoffen mittels Hochleistungsflüssigkeits-chromatographie (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: *unterer Arbeitsbereich*)

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: *keine eigene Probennahme, ohne biologische Toxizitätsprüfung, Aufschluss und keine Bewertung*)

6 Untersuchungen von Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen

6.1 Probenvorbereitung

ASU K 84.00-29
2016-07

Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Druckaufschluss zur Bestimmung von Elementen in kosmetischen Mitteln und Tätowiermitteln

6.2 Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen

PV-AC-008b 2019-02	Messung des pH-Wertes in Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Wasch- und Reinigungsmittel (hier: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)
PV-AC-011c 2015-11	Dichtebestimmung mittels Biegeschwinger in Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen (hier: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)
PV-AC-019b 2017-07	Refraktometrische Bestimmung der löslichen Trockensubstanz in Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen (hier: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)
PV-AC-135a 2019-02	Bestimmung der Wasseraktivität (a_w -Wert) Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen
PV-AC-149b 2017-01	Bestimmung der Fließeigenschaften nach Bostwick in Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen (hier: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)
PV-AC-153 2017-05	Bestimmung der Emulsionsstabilität mittels Schaukeltest in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen
PV-AC-169c 2019-02	Bestimmung rheologischer Eigenschaften in Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen und Wasch- und Reinigungsmittel (hier: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)
PV-AC-176 2019-02	Bestimmung der Osmolalität in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen (hier: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)

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 (hier: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)

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

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 (hier: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)

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
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

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

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 (hier: <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
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 (hier: <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 (hier: <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 <i>(hier: nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe)</i>
PV-SA-344 2019-01	Bestimmung von Panthenol in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels HPLC-UV <i>(hier: 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 <i>(hier: nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe)</i>
PV-SA-376 2020-06	Bestimmung von Coenzym Q10, Tocopherol und Tocopherol Acetat in Kosmetik und kosmetischen Rohstoffen 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) <i>(Modifizierung: 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) <i>(Modifizierung: Anwendung auf Matrix Kosmetika, kosmetische Rohstoffe)</i>
----------------------------	--

PV-SA-337
2020-01

Multimethode zur Bestimmung von Spurenelementen und Schwermetallen mittels ICP-MS in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, kosmetische Rohstoffe, Bedarfsgegenständen und Prozesshilfsmittel
(hier: *nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe*)

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

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: *Anwendung auf Matrix Kosmetika und kosmetische Rohstoffe, Aufkonzentrierung, Standards*)

PV-SA-353
2020-03

Bestimmung von Terpenen wie Bisabolol und Methyleugenol in Lebensmitteln, Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels GC-FID
(hier: *nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe*)

6.11 Bestimmung von Rückständen Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen 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 Kantonaales Labor Zürich
(hier: *nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe*)

6.12 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 2019-06	Bestimmung von Pestiziden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen, pflanzlichen Materialien, landwirtschaftlichen und gärtnerischen Böden sowie Substraten, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen und Prozesshilfsmitteln mittels QuEChERS und LC-MS/MS sowie GC-MS/MS (hier: <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 (hier: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)

6.13 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 (hier: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)
----------------------	--

6.14 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 2019-06	Bestimmung von Pestiziden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen, pflanzlichen Materialien, landwirtschaftlichen und gärtnerischen Böden sowie Substraten, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen und Prozesshilfsmitteln mittels QuEChERS und LC-MS/MS sowie GC-MS/MS (hier: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)
----------------------	---

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

PV-SA-158 2019-02	Multimethode zur Bestimmung von wasserlöslichen Vitaminen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels LC-MS/MS (hier: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)
PV-SA-159 2019-02	Multimethode zur Bestimmung von fettlöslichen Vitaminen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels LC-MS/MS (hier: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)
PV-SA-200 2020-03	Untersuchung von Weichmachern in Lebensmitteln, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen und Prozesshilfsmitteln mittels LC-MS/MS (hier: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)
PV-SA-343 2019-01	Multimethode zur Bestimmung von polaren Pestiziden in Lebensmitteln, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffe, pflanzliche Materialien, landwirtschaftlichen und gärtnerischen Böden sowie Substrate mittels LC-MS/MS (hier: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)
PV-SA-354 2019-01	Bestimmung von Nitrosaminen in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels LC-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 (hier: <i>nur Untersuchung von Kosmetika und kosmetische Rohstoffe</i>)

6.15 Bestimmung von Zucker mittels Ionenchromatographie

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

6.16 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>)
--------------------------	---

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

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

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

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

DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - 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
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 Physikalisch-chemische und chemische Untersuchung von Trink-, Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Oberflächengewässern, Grundwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser

DIN 38404-C 4 1976-12	Wasserbeschaffenheit-Bestimmung der Temperatur (C 4)
DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Wertes

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

DIN EN ISO 27888 (C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit
DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-OES) (ISO 11885:2007); Deutsche Fassung EN ISO 11885:2009 ⁴
DIN EN ISO 7393-2 (G 4-1) 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 38409-H 7 2005-12	Bestimmung der Säure- und Basekapazität
DIN EN ISO 17294-2 2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (ISO 17294-2:2016) (Modifizierung: <i>nur für Quecksilber und Uran</i>)

7.5 Bestimmung von Anionen, Kationen und Chlor mittels Schnelltests 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 (2,2 - 110,7 mg/l NO ₃ ⁻) 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 2020-02	Sulfat-Küvettest (100 - 1000 mg/l SO ₄ ²⁻) (Modifizierung: <i>Anwendung für Matrix Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser</i>)

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

Spectroquant 1.14730.0001 2017-06	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 2019-11	Nitrat-Küvettest (2,2 - 88,5 mg/l NO ₃ ⁻) (Modifizierung: <i>Anwendung für Matrix Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser</i>)
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 2015-03	Nanocolor Ammonium 3, Test 0-03 (0,05-3,00 mg/l NH ₄) (Modifizierung: <i>Anwendung für Matrix Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser</i>)
Nanocolor Sulfat 200 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 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 Untersuchung von Pestiziden in Trink-, Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Oberflächengewässern, Grundwasser und Prozesswasser mittels LC-MS/MS **

PV-SA-085 Teil 8 2020-09	Bestimmung von Pestiziden in Wasser mittels LC-MS/MS
PV-SA-118 2020-09	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 raumlufotechnischen Anlagen

8.1 Probenahme

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

VDI 2047 Blatt 2
2015-01 Sicherstellung des hygienegerechten Betriebs von Verdunstungskühlanlagen (VDI-Kühlturmregeln)
(hier: *Probenahme*)

8.2 Nachweis von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren 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

TrinkwV §15 Absatz (1c)
Bestimmung kultivierbarer Mikroorganismen-Koloniezahl bei 22°C und 36°C TrinkwV §15 Absatz (1c)
(Modifizierung: *hier für Matrix Wasser aus Rückkühlwerken*)

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

8.3 Physikalisch-chemische und chemische Untersuchung von Wasser aus Rückkühlwerken und raumlufotechnischen Anlagen

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

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

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

DIN EN ISO 27888-(C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit in Trinkwasser (Modifizierung: <i>Anwendung für Wasser aus Rückkühlwerken und raumlufotechnischen Anlagen</i>)
DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-OES) (ISO 11885:2007); Deutsche Fassung EN ISO 11885:2009
DIN 38409-H 7 2005-12	Bestimmung der Säure- und Basekapazität (Modifizierung für <i>Matrix Mineral-, Quell-, Tafelwasser, Prozesswasser und Schwimm- und Badebeckenwasser und Wasser aus Rückkühlwerken und raumlufotechnischen Anlagen</i>)
DIN EN ISO 8467 (H 5) 1995-05	Wasserbeschaffenheit-Bestimmung des Permanganatindex (Modifizierung: <i>Anwendung für Wasser aus Rückkühlwerken und raumlufotechnischen Anlagen</i>)

8.4 Bestimmung von Anionen, Kationen und Chlor mittels Schnelltests 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 2020-02	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
--	---

9 Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung – TrinkwV

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
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) 2019-11

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

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
		Spectquant 1.14563.0002 (2,2 – 110,7 mg/l) 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	nicht belegt
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 (0,03 - 2,30 mg/l) 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 (0,01 - 2,58 mg/l) 2018-10 Nanocolor Ammonium 3 (0.05-3,00 mg/l NH4+) 2015-03
3	Chlorid	Spectroquant 1.14730.0001 (5 - 125 mg/l) 2017-06 Spectroquant 1.14897.0001 (2,5 - 250 mg/l) 2019-04 Nanocolor Chlorid 50 (0,5-50,0 mg/l Cl-) 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

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

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
6	Eisen	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	DIN EN ISO 7887 (C 1-2) 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 (5 - 250 mg/l) 2020-02 Spectroquant 1.14564.0001 (100 - 1000 mg/l) 2020-02 Nanocolor Sulfat 200 (10-200 mg/l SO42-) 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
Magnesium	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09
Säurekapazität	DIN 38409-H 7 2005-12
Phosphat	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09

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

11 Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion sowie Bedarfsgegenständen, Wasch- und Reinigungsmittel

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 (hier: <i>nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel</i>)
PV-AC-011c 2017-01	Dichtebestimmung mittels Biegeschwinger in Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen (hier: <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 (hier: <i>nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel</i>)

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

PV-AC-149b
2017-01

Bestimmung der Fließeigenschaften nach Bostwick in Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen
(hier: *nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel*)

PV-AC-169c
2019-02

Bestimmung rheologischer Eigenschaften in Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Wasch- und Reinigungsmittel
(hier: *nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel*)

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
(hier: *nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel*)

PV-AC-038b
2017-06

Bestimmung des Trockenmassegehaltes in Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen
(hier: *nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel*)

11.3 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen von Wasch- und Reinigungsmittel *

DIN ISO 2271
1982-01

Tenside; Waschmittel; Bestimmung der anionenaktiven Substanz, direktes Zweiphasen-Titrationsverfahren

ASU K 84.00-3(EG)
1982-05

Nachweis und quantitative Bestimmung des freien Natrium- und Kaliumhydroxids
(Modifizierung: *Anwendung auf Matrix Wasch- und Reinigungsmittel*)

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

DGF 4C-c4
(02)

Bestimmung der Gardner-Farbzahl
(Modifizierung: *Anwendung auf Wasch- und Reinigungsmittel*)

PV-AC-026e
2017-07

Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen
(hier: *nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel*)

PV-AC-140
2016-09

Bestimmung von Sulfat in Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen
(hier: *nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel*)

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

PV-AC-159c
2019-02
Photometrische Bestimmung der Amylaseaktivität in Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Wasch- und Reinigungsmittel
(hier: *nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel*)

PV-AC-160c
2019-02
Photometrische Bestimmung der Lipaseaktivität in Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Wasch- und Reinigungsmittel
(hier: *nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel*)

PV-AC-161c
2019-02
Photometrische Bestimmung der Proteaseaktivität in Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Wasch- und Reinigungsmittel
(hier: *nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel*)

11.5 Dünnschichtchromatographische Bestimmung von Zusatzstoffen in Wasch- und Reinigungsmittel

PV-AC-097b
2019-02
Nachweis von färbenden Zusätzen in Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Wasch- und Reinigungsmitteln
(hier: *nur Untersuchung von Wasch- und Reinigungsmittel*)

11.6 Bestimmung von Elementen in Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion sowie Bedarfsgegenständen, Wasch- und Reinigungsmittel 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: *nur Matrix Wasch- und Reinigungsmittel*)

PV-SA-337
2020-01
Multimethode zur Bestimmung von Spurenelementen und Schwermetallen mittels ICP-MS in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen und Prozesshilfsmittel
(hier: *nur Untersuchung von Bedarfsgegenständen und von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion*)

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

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) **

<p>PV-SA-085 2019-06</p>	<p>Bestimmung von Pestiziden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen, pflanzlichen Materialien, landwirtschaftlichen und gärtnerischen Böden sowie Substraten, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen und Prozesshilfsmitteln mittels QuEChERS und LC-MS/MS sowie GC-MS/MS (hier: nur Untersuchung von Bedarfsgegenständen und Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion)</p>
<p>PV-SA-368 2020-02</p>	<p>Bestimmung von polychlorierten Biphenylen (PCB) in Bedarfsgegenständen mittels QuEChERS und GC-MS/MS</p>
<p>PV-SA-378 2020-08</p>	<p>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)</p>

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) **

<p>PV-SA-085 2019-06</p>	<p>Bestimmung von Pestiziden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen, pflanzlichen Materialien, landwirtschaftlichen und gärtnerischen Böden sowie Substraten, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen und Prozesshilfsmitteln mittels QuEChERS und LC-MS/MS sowie GC-MS/MS (hier: nur Untersuchung von Bedarfsgegenständen und Prozesshilfsmitteln)</p>
<p>PV-SA-200 2020-03</p>	<p>Untersuchung von Weichmachern in Lebensmitteln, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen und Prozesshilfsmitteln mittels LC-MS/MS (hier: nur Untersuchung von Bedarfsgegenständen und Prozesshilfsmitteln)</p>

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

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*)

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
(hier: *nur Untersuchung von Bedarfsgegenständen und Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion*)

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)

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*)

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

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
2019-06

Bestimmung von Pestiziden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen, pflanzlichen Materialien, landwirtschaftlichen und gärtnerischen Böden sowie Substraten, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen und Prozesshilfsmitteln mittels QuEChERS und LC-MS/MS sowie GC-MS/MS
(hier: *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*)

PV-SA-085
2019-06

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

PV-SA-343
2019-01

Multimethode zur Bestimmung von polaren Pestiziden in Lebensmitteln, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffe, pflanzlichen Materialien, landwirtschaftlichen und gärtnerischen Böden sowie Substrate mittels LC-MS/MS
(hier: *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 Kantonaales Labor Zürich
(hier: *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
2019-06

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

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)
(Modifizierung: *Anwendung für landwirtschaftliche und gärtnerische Böden sowie Substrate*)

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

PV-SA-085
2019-06

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

PV-SA-343
2019-01

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

Standort: Rheda Wiedenbrück

1 Untersuchung von Lebensmitteln

1.1 Sensorische Untersuchungen

ASU L 00.90-6
2015-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10964, Ausgabe November 2014)

1.2 Mikrobiologische Untersuchungen

1.2.1 Probenvorbereitung zur mikrobiologischen Untersuchung

ASU L 06.00-16
2019-07

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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-2, Juli 2017)

ASU L 00.00-123
2016-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Allgemeine Anforderungen und Leitlinien für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7218, Ausgabe September 2014)

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

1.2.2 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren **

ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)
ISO 15213 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfid-reduzierenden Bakterien (Modifizierung: <i>Bestätigung verdächtiger Kolonien; Anwendung nur für Lebensmittel, nur Untersuchung von Clostridium spp.</i>)
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - 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
DIN EN ISO 10272-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 10272-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-20 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, Juli 2017) (Modifizierung: <i>ohne Anhang D</i>)
ASU L 00.00-33 Berichtigung 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe März 2005) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)

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

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) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</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) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</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) (Modifizierung: : <i>auch mit Hitzebehandlung 10 Minuten bei 80 °C für die Zählung von aeroben Sporenbildnern</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) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)
ASU L 00.00-100 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase- positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> 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 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β - D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-2, Ausgabe Dezember 2009) (Abweichung: <i>auch Einfachbestimmung</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) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)
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 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109, Ausgabe Mai 2016) (Modifizierung: <i>Unterdrückung der Begleitflora durch anaerobe Atmosphäre</i>)
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10103, Ausgabe August 1993)
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) (Modifizierung: <i>Anwendung für alle Lebensmittel</i>)
AFNOR-Zertifikatsnummer BIO 12/20-12/06 2019/07	bioMérieux chromID Coli Agar (COLI ID-F) Zählung der Coliformen bei 37°C (AFNOR validiert gegenüber ISO 4832:2006-07)
AFNOR-Zertifikatsnummer BIO 12/20-12/06 2019/07	bioMérieux chromID Coli Agar (COLI ID-F) Zählung der β -glucuronidase-positiven E. coli bei 37°C (AFNOR validiert gegenüber ISO 16649-2:2001-07)
AFNOR-Zertifikatsnummer BKR 23/02-11/02 2019-10	Biokar Diagnostics COMPASS Listeria Agar Zählung von Listeria spp. und Listeria monocytogenes (AFNOR validiert gegenüber ISO 16140-2:2016-11)
AFNOR-Zertifikatsnummer BKR 23/05-12/07 2020-01	Biokar diagnostics COMPASS Listeria Agar Zählung von Listeria monocytogenes (AFNOR validiert gegenüber ISO 16140-2:2016-11)

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

PV-MB-008 2014-02	Quantitativer Nachweis von Milchsäurebakterien; Verfahren mit festem Nährmedium
PV-MB-016 2014-03	Quantitativer Nachweis von Staphylococcus aureus; Verfahren mit festem Nährmedium
PV-MB-019 2014-03	Quantitativer Nachweis von Pseudomonaden; Verfahren mit festem Nährmedium
PV-MB-024 2014-03	Quantitativer Nachweis von Clostridium perfringens; Gussplattenverfahren

1.3 Bestimmung von Bakterien mittels Real-time PCR *

Thermo Scientific™ SureTect™ Salmonella species PCR Assay 2019-08	Qualitativer Nachweis von Salmonellen; Real-time PCR
Thermo Scientific™ SureTect™ Listeria monocytogenes PCR Assay 2019-08	Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes; Real-time PCR (Modifizierung: <i>Erste Anreicherung auch mit Halb-Fraser-Bouillon</i>)
Thermo Scientific™ SureFast® Campylobacter PLUS 2019-07	Nachweis von Campylobacter lari, Campylobacter coli und Campylobacter jejunii; Real-time PCR

1.4 Nachweis von Bakterien mittels enzymgebundenem Fluoreszenzimmunoassay *

bioMérieux VIDAS® UP Salmonella (SPT) 2017-03	Qualitativer Nachweis von Salmonellen; Anreicherung und VIDAS Up Salmonella (SPT)-Test
bioMérieux VIDAS® L. monocytogenes Xpress (LMX) 2017-12	Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes; Anreicherung und VIDAS Listeria monocytogenes Xpress (LMX)-Test

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

1.5 Physikalische Untersuchungen

ASU L 06.00-2
1980-09

Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
(Modifizierung: *Anwendung für wie Frischwaren, verarbeitete Produkte, Milcherzeugnisse*)

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

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

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)

DIN ISO 16000-18
2012-01

Innenraumluftverunreinigungen - Teil 18: Nachweis und Zählung von Schimmelpilzen - Probenahme durch Impaktion (ISO 16000-18:2011+ Cor.1:2011)
(Modifizierung: *auch für andere Nährböden*)

2.2 Bestimmung und Nachweis von Bakterien mittels kultureller mikrobiologisch Untersuchungen *

ISO 4832
2006-02

Mikrobiologie von Lebens- und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Auszählung von Coliformen - Colony-count Technik
(Modifizierung: *hier für Umfeldproben*)

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
(Modifizierung: *hier für Umfeldproben*)

ASU L 00.00-20
2018-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, Juli 2017)
(Modifizierung: *ohne Anhang D*)

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

ASU L 00.00-33 Berichtigung 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe März 2005) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)
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 6888-1, Ausgabe Juni 2019) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung, hier für 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) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β - D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-2, Ausgabe Dezember 2009) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung, hier für Umfeldproben, hier Oberflächenbeimpfung</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) (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i>)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010) (Modifizierung: <i>hier für Umfeldproben</i>)

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

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)
AFNOR-Zertifikatsnummer BKR 23/02-11/02 2019-10	Biokar Diagnostics COMPASS Listeria Agar Zählung von Listeria spp. und Listeria monocytogenes (AFNOR validiert gegenüber ISO 16140-2:2016-11)
AFNOR-Zertifikatsnummer BKR 23/05-12/07 2020-01	Biokar diagnostics COMPASS Listeria Agar Zählung von Listeria monocytogenes (AFNOR validiert gegenüber ISO 16140-2:2016-11)

2.3 Bestimmung von spezifischen Keimen mittels Real-time PCR *

Thermo Scientific™ SureTect™ Salmonella species PCR Assay 2019-08	Qualitativer Nachweis von Salmonellen; Real-time PCR
Thermo Scientific™ SureTect™ Listeria monocytogenes PCR Assay 2019-08	Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes; Real-time PCR (Abweichung: <i>Erste Anreicherung auch mit Halb-Fraser-Bouillon</i>)

3 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV

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

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

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

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
nicht belegt

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

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	nicht belegt
2	Ammonium	nicht belegt
3	Chlorid	nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 8 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch (als TON)	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
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	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	nicht belegt

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

ASU L 00.00-49/2 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12396 Teil 2, Ausgabe Dezember 1998)
PV-SA-085 2019-06	Bestimmung von Pestiziden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen, pflanzlichen Material, landwirtschaftliche und gärtnerischen Böden sowie Substraten, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen und Prozesshilfsmitteln mittels QuEChERS und LC-MS/MS sowie GC-MS/MS
PV-SA-085 Teil/ <i>Part</i> 5 2020-02	Bestimmung von Pestiziden - Absicherung von Antrachinon, Biphenyl, Captan, Folpet sowie THP und Phtalimid

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 2019-06	Bestimmung von Pestiziden in Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen, pflanzlichen Material, landwirtschaftliche und gärtnerischen Böden sowie Substraten, Kosmetika, kosmetischen Rohstoffen, Bedarfsgegenständen und Prozesshilfsmitteln mittels QuEChERS und LC-MS/MS sowie GC-MS/MS (hier: <i>nur Untersuchung von Lebensmittel</i>)
PV-SA-085 Teil/ <i>Part</i> 3 2019-09	Bestimmung von Chlorat und Perchlorat in Lebensmitteln, Tabak und Tabakerzeugnisse mittels LC-MS/MS (hier: <i>nur Untersuchung von Lebensmittel</i>)
PV-SA-085 Teil/ <i>Part</i> 4 2019-07	Bestimmung von Phosphonsäure und Fosetyl-AL in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS

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

PV-SA-085 Teil/ <i>Part</i> 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 2019-06	Bestimmung von Ethephon mittels LC-MS/MS in Lebensmittel
PV-SA-109 2019-06	Bestimmung von Morpholin und Aminoalkoholen in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
PV-SA-144 2020-04	Bestimmung von Guazatin in Lebensmittel mittels LC-MS/MS
PV-SA-118 2020-04	Bestimmung von Glyphosat und seinen Metaboliten in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
PV-SA-203 2020-04	Bestimmung von Maleinsäurehydrazid in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS

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
LFBG	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
PCR	Polymerase Chain Reaction
PV-XX-YYY	Hausverfahren der Bilacon
	Gesellschaft für Laboranalytik, Lebensmittelhygiene und Prozeßmanagement mbH
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