

U06-L-01-18 Stammliste der Prüfverfahren_9

Norm	Ausgabestand
-------------	---------------------

Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln

Probenahme	
DIN EN ISO 17604	2015-12
DIN EN ISO 18593	2018-10

Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

Probenvorbereitung	
DIN EN ISO 6887-2	2017-07
ASU L 06.00-16	2019-07
DIN EN ISO 6887-3	2020-12
DIN EN ISO 6887-4	2017-07
DIN EN ISO 6887-5	2011-01

Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Pilzen

DIN EN ISO 4833-1	2013-12
ISO 4833-1	2022-01
DIN EN ISO 4833-2	2014-05

ISO 4833-2	2022-01
DIN EN ISO 6579-1	2020-08
DIN EN ISO 6888-3	2005-07
ASU L 00.00-100	2006-12
Biomérieux Bacillus cereus Rapid Agar -BACARA AES 10/10-07/10	2022-06
DIN EN ISO 7937	2004-11
ASU L 00.00-57	2006-12
Biomérieux CampyFood agar method (CFA) (BIO 12/30- 05/10)	2018-07
ASU L 00.00-107/1	2018-03
Biomerieux CampyFood Agar method (2009LR28)	2018-12
DIN EN ISO 10273	2017-09
ASU L 00.00-90	2018-03
ASU L 00.00-32/1	2018-03
Biomérieux ALOA® ONE DAY AES 10/03- 09/00	2019-06
DIN EN ISO 21567	2005-02

ASU L 00.00-91	2006-12
DIN ISO 16649-2	2020-12
ASU L 00.00-132/2	2010-09
DIN ISO 21528-1	2017-09
DIN EN ISO 21528-2	2019-05
ISO 4831	2006-08
ISO 4832	2006-02
ISO 15213	2003-05
ISO 15214	1998-08
ISO 21527-1	2008-07
ISO 21527-2	2008-07
ISO 13559	2002-11
ASU L 00.00-55	2022-08
ASU L 06.00-43	2011-06
DIN EN ISO 6888-1	2019-06
KA02-PV-01-11-Mo	2021-05
USP 40 (61)	2017-12

USP 40 (62)	2017-12
USP 40 (2021)	2017-12
USP 40 (2022)	2017-12
Biomérieux REBECCA base & Rebecca+EB AES10/06-01/08	2023-01
Biomérieux REBECCA+EB AES10/07-01/08	2023-01
KA02-PV-01-13-PH	2018-03
KA02-PV-03-10-Mi	2019-11?
TM40976-25	2023-01
TM41119-13	2022-09
ASU L 06.00-32	2018-10
KA02-PV-05-09-Mi	2023-01
KA02-PV-07-10-Mi	2019-05
KA02-PV-02-15-Mi	2022-03
KA02-PV-01-17-Mi	2018-12
KA02-PV-23-03-Mi	2022-03
KA02-PV-19-03-Mi	2022-03
ISO 13722	2017-07
ISO 16266-2:2012-07	2018-07
KA02-PV-06-08-Mi	2018-02
TM30014	2022-11

Nachweis von antibiotisch wirksamen Rückständen n

R-Biopharm AG Premi®Test 25 R3925	2015-10
Identifizierung von Bakterien mittels massenspektrometrie	
MALDI Biotyper BDAL 9.0	2021-07
Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln	
Nachweis von Bakterien mittels real-time PCR in Lebensmitteln	
Nachweis von Bakterien mittels singleplex real-time PCR	
ASU L 00.00-52	2014-02
Bio-Rad Laboratories iQ- Check® Salmonella II Kit 3578123	2015-02
Bio-Rad Laboratories iQ- Check® Listeria spp. Kit 3578113	2021-03
Bio-Rad Laboratories iQ- Check® Listeria monocytogenes II Kit 3578124	2021-03
Bio-Rad Laboratories iQ- Check® E. coli O157:H7 Kit 3578114	2015-02
Primerdesign Ltd. Clostridium estertheticum triosephosphate isomerase (tpi) gene genesig® Advanced Kit HB 10.03.11	2018-11
Bio-Rad Laboratories iQ- Check® STEC VirX Kit 3578139	2015-05
DIN CEN ISO/TS 13136, Anhang F	2013-04
USDA MLG 4.11	2021-08
USDA MLG 8.13	2021-10

Nachweis von Bakterien mittels multiplex real-time P**Nachweis von Tierarten und Allergenen tierischen Ur:**

GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First-Duck PCR Kit (10001246, Artikelnr. GN105-50)	2022-04
GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First-Ruminant PCR Kit 10001297, Artikelnr. GN113-50)	2022-04
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN Crustaceans S3612	2020-04
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN Molluscs S3613	2019-04
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN Fish S3610	2021-05
KA02-PV-01-17-Mo	2022-02
KA02-PV-02-17-Mo	2022-02
KA02-PV-03-17-Mo	2022-02
KA02-PV-04-17-Mo	2022-02
KA02-PV-05-17-Mo	2022-02
KA02-PV-06-17-Mo	2022-02
KA02-PV-07-17-Mo	2022-02
KA02-PV-08-17-Mo	2022-02
KA02-PV-09-17-Mo	2022-02

KA02-PV-10-17-Mo	2022-02
KA02-PV-11-17-Mo	2022-01
KA02-PV-19-17-Mo	2022-02
KA02-PV-20-17-Mo	2022-02
KA02-PV-02-18-Mo	2019-08

Nachweis des Geschlechts mittels multiplex real-time

KA02-PV-07-12-Mo	2021-07
------------------	---------

Qualitativer und quantitativer Nachweis von Pflanze

Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN ID Soya S3601	2021-04
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN Hazelnut S3602	2019-04
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN Peanut S3603	2021-05
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN ID Celery S3605	2021-06
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN Walnut S3607	2021-06
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN Sesame S3608	2021-01
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN Mustard S3609	2022-06
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN Lupin S3611	2018-01

Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN ID Pistachio S3614	2021-05
GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First- Almond PCR Kit 10001250, Artikelnr. GN200-50)	2022-04
KA02-PV-12-17-Mo	2018-09
KA02-PV-13-17-Mo	2018-10
KA02-PV-17-17-Mo	2018-09

Qualitativer und quantitativer Nachweis von Gentechnisch veränderten Organismen

Qualitativer und quantitativer Nachweis von Gentechnisch veränderten Organismen

GEN-IAL GmbH genControl® RT CaMVirus Kit 10001280, Artikelnr. GN600-50)	2022-04
GEN-IAL GmbH genControl® RT-RR Soya Kit 5207140	2014-01
GEN-IAL GmbH genControl® RT-RR2 Soya Kit 5207141	2014-01
KA02-PV-02-19-Mo	2019-05
KA02-PV-03-19-Mo	2019-06
KA02-PV-04-19-Mo	2019-07
KA02-PV-14-17-Mo	2017-11
KA02-PV-15-17-Mo	2018-09
KA02-PV-16-17-Mo	2018-09

Qualitativer Nachweis von Gentechnisch veränderten Organismen

KA02-PV-05-19-Mo	2019-09
------------------	---------

Immunologische Untersuchungen in Lebensmitteln, F

Nachweis von Allergenen mittels ELISA in Lebensmitt

NEOGEN Europe Ltd. Veratox® for Total Milk Allergen 8470	2018-04
NEOGEN Europe Ltd. Veratox® for Egg Allergen 8450	2018-05
R-Biopharm AG RIDASCREEN® Gliadin R7001	2015-10
R-Biopharm AG RIDASCREEN® Gliadin competitive R7021	2016-09

Nachweis von Tierarten mittels ELISA in Fleisch, Fleis

ELISA Technologies, Inc. ELISA- TEK®COOKED MEAT SPECIES KIT, 5106*1	2018-01
ELISA Technologies, Inc. ELISA- TEK®RAW MEAT SPECIES KIT, 5105*1	2015-05

Nachweis von Arzneirückständen, Bakterientoxinen u

R-Biopharm AG RIDASCREEN® Tetracyclin R3505	2015-10
R-Biopharm AG RIDASCREEN® SET A, B, C, R4101	2017-06
R-Biopharm AG RIDASCREEN® Risk Material 10/5 R6703	2010-07
R-Biopharm AG RIDASCREEN® Risk Material R6701	2010-07

Nachweis von Verfälschungen mittels Immunoblot

R-Biopharm AG DUROTEST® S RBRP10	2013-12
-------------------------------------	---------

Sensorische, visuelle und mikroskopische Untersuchu

VO (EU) 152/2009 Anhang VI zuletzt geändert 03.05.2017	2017-05
KA02-PV-05-06-PC	2018-06
ASU L 00.90-6	2015-06
ASU L 00.90-14	2019-03
KA02-PV-02-19-CRM	2022-05
KA02-PV-04-19-CRM	2019-10
29089-01	2021-05

Physikalische, physikalisch-chemische und chemische

Probenvorbereitung für chemische, chemisch-physika

DIN EN 13804	2013-06
ASU L 00.00-19/E	2015-06
DIN EN 13805	2014-12
KA01-PV-01-08-IA	2019-06
ASU L 00.00-19/1	2015-06
ASU L 06.00-1	1980-09

Bestimmung von physikalischen Kenngrößen mittel R

DIN EN 12143	1996-10
--------------	---------

ASU L 26.11.03-1	1983-05
Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels P	
VO (EG) 152/2009 Anhang III, P	2009-02 Zuletzt geändert 16.11.2020
ASU L 06.00-8	2017-10
ASU L 06.00-9	2008-06 Berichtigung 2009-06
ASU L 07.00-12	1990-12
ASU L 07.00-41	2006-09
ASU L 07.00-57	2008-06
KA02-PV-01-11-NC	2020-03
KA02-PV-01-19-IA	2021-10
KA02-PV-18-10-NC	2018-09
KA02-PV-19-09-NC	2019-10
KA02-PV-20-09-NC	2019-10
Bestimmung von Schutzgas (CO₂ und O₂) in Lebensmi	
KA02-PV-06-14-Mi (TM41043-11)	6/1/2021
Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie i	

VO (EG) 152/2009 Anhang III, I	aktuelle konsolidierte Fassung 16/11/2020
VO (EG) 152/2009 Anhang III, A	aktuelle konsolidierte Fassung 16/11/2020
VO (EG) 152/2009 Anhang III, H	aktuelle konsolidierte Fassung 16/11/2020
VO (EG) 152/2009 Anhang III, M	2009-02 Zuletzt geändert 16.11.2020
ASU L 06.00-3	2014-08
ASU L 06.00-4	2017-10
ASU L 06.00-6	2014-08
KA02-PV-02-12-NC	2018-12
KA02-PV-03-11-NC	2022-07
DIN EN ISO 663	2017-05
AOAC Official Method 2008.06	2013
KA02-PV-33-03-PC	2019-11

Bestimmung der Gesamtmigration aus Kunststoffen i

ASU B 80.30-6	2008-10
ASU B 80.30-8	2008-10
Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in	
DIN 38409-H 7	2005-12
VO (EG) 152/2009 Anhang III, C	aktuelle konsolidierte Fassung: 16/11/2020
VO (EG) 2074/2005 Abschnitt II, Kapitel III	2019-12
ASU L 00.00-46/1	1999-11
ASU L 06.00-7	2014-08 2018-06 (Ergänzung)
KA02-PV-11-05-NC	2022-04
ASU L 13.00-5	2021-03
ASU L 13.00-37	2018-06
ASU L 20.01/02-2	1980-05
ASU L 26.04-4	1987-06
ASU L 26.11.03-4	1983-05
ASU L 31.00-3	1997-09
DIN EN 12147	1997-02
ASU L 52.01.01-4	1983-11

ASU L 52.04-2	1987-06
Gaschromatographie	
Bestimmung von organischen Rückständen mittels G:	
ASU L 00.00-49/2	2002-12
ASU L 00.00-36/2	2004-07
DIN EN 13191-2	2000-10
ASU L 00.00-115	2018-10
KA02-PV-04-16-IA	2019-05
KA02-PV-01-12-FP	2022-01
Bestimmung des Fettsäurespektrums und von Mineralstoffen in und Futtermitteln **	
DIN EN 16995	2017-08
ASU L 17.00-12	1999-11
KA02-PV-10-08-IA	2021-05
KA02-PV-01-16-FP	2022-01
Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Mykotoxinen	
ASU L 00.00-9	1984-11
ASU L 00.00-28	2001-07
ASU L 26.00-1	2018-10

KA02-PV-01-17-IA	2018-09
KA02-PV-02-15-IA	2018-09
KA02-PV-04-11-IA	2021-06
KA02-PV-08-12-IA	2017-11
KA02-PV-09-12-IA	2017-11
KA02-PV-14-10-IA	2021-09

Bestimmung von organischen Rückständen sowie ph

ASU L 00.00-115	2018-10
KA02-PV-01-11-IA	2021-03
KA02-PV-01-15-IA	2021-05
KA02-PV-01-16-IA	2022-05
KA02-PV-02-14-IA	2022-07
KA02-PV-03-16-IA	2019-05
KA02-PV-10-12-IA	2021-06
ASU L 00.00-134	2010-09
KA02-PV-01-20-IA	2020-04
KA02-PV-02-20-IA	2020-11

Bestimmung von Zusatzstoffen mittels Dünnschichtcl

ASU L 06.00-15	1982-11 <i>Berichtigung 2002-12</i>
----------------	--

Bestimmung von Mengen- und Spurenelementen mit

ASU L 07.00-56	2000-07
TM 29654-01	2022-11
Bestimmung von Mengen- und Spurenelementen und	
DIN EN 15111	2007-06
ASU L 00.00-135	2011-01
DIN EN 15763	2010-04
Identifizierung von Substanzen mittels Infrarot-Spekt	
KA02-PV-14-13-IA	2021-04
Bestimmung von Kenngrößen mittels Elektrodenmess	
ASU L 06.00-2	1980-09
Bestimmung von Kenngrößen mittels Taupunktbestir	
KA02-PV-01-13-PC	2018-10
Bestimmung von Inhaltsstoffen in Wurstwaren, Fleisch	
ASU L 08.00-60	2014-08
Dichtigkeitsprüfung von Lebensmittelverpackungen	
DIN EN 13184	2001-07

Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Kernspinreso	
AOAC Official Method 2008.06	2013
Histologische Untersuchungen	
ASU L 06.00-13	1989-12
Trinkwasser / gesetzlich geregelter Bereich	
Probenahme	
DIN EN ISO 5667-01 (A 4)	2007-04
DIN ISO 5667-5 (A 14)	2011-02
DIN EN ISO 5667-3 (A 21)	2013-03
DIN EN ISO 19458 (K 19)	2006-12
Empfehlung des Umweltbundesamtes 18. Dezember 2018	2018-12
Anlage 1, Teil 1	
DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	2017-09
DIN EN ISO 7899-2 (K 15)	2000-11
Anlage 1, Teil 2	
DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	2017-09
DIN EN ISO 7899-2 (K 15)	2000-11
DIN EN ISO 16266 (K 11)	2008-05
Anlage 3, Teil 1	
DIN EN ISO 14189 (K 24)	2016-11
DIN EN ISO 9308-1 2017-09	2017-09
DIN EN 1622 Anhang C	2006-10
DIN EN ISO 6222 (K 5)	1999-07
TrinkwV §15 Absatz (1c)	2016-03, zuletzt geändert 17.07.2017
DIN EN 27888 (C 8)	1993-11
DIN EN ISO 10523 (C 5)	2012-04
Anlage 3, Teil 2	
ISO 11731	2017-05
DIN EN ISO 11731 (K 22) ;	2019-03
UBA Empfehlung	12/18/2018
Untersuchungen von Nutzwasser gemäß Verordnung	
Probenahme	

DIN EN ISO 19458 (K 19)	2006-12
Mikrobiologische Untersuchungen	
DIN EN ISO 11731 (K 22) ;	2019-03
ISO 11731	2017-05
Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 02.06.2017, Abschnitte E und F unter Berücksichtigung von Anhang 1 und 2	Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 06.03.2020
DIN EN ISO 6222 (K 5)	1999-07
Untersuchung von Wasser (Grund- und Oberflächenw	
Probenahme von Wasser	
DIN EN ISO 5667-1 (A 4)	2007-04
DIN EN ISO 5667-3 (A 21)	2019-07
DIN EN ISO 19458 (K 19)	2006-12
DIN 19643-1	2012-11
DIN 38402-11 (A11)	2009-02
DIN 38402-30 (A30)	1998-07
VDI 2047 Blatt 2	2019-01
Bestimmung von gelösten Gasen und Summenparam	
DIN EN ISO 7393-2 (G4-2)	2019-03
Wasser: Bestimmung von physikalischen Kenngrößen	
DIN EN ISO 10523 (C 5)	2012-04
DIN EN 27888 (C 8)	1993-11
Wasser: Physikalische und physikalisch-chemische Ke	
DIN 38404-4 (C4)	1976-12
Wasser: Mikrobiologische Untersuchungen	
DIN EN ISO 11731	2019-03

DIN EN ISO 6222 (K 5)	1999-07
DIN EN ISO 16266 (K 11)	2008-05
IDEXX Pseudalert® / Quanti-Tray (2019) Produktnummer 99-27080	2019
DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	2017-09
DIN EN ISO 7899-2 (K 15)	2000-04
DIN EN ISO 14189 (K 24)	2016-11
TrinkwV §15 Absatz 1c	2016-03, zuletzt geändert 17.07.2017

Nachweis und Bestimmung von Mikroorganismen mi

Ph. Eur. 2.6.12; 10.0	2020
Ph. Eur. 2.6.13; 10.0	2020
Ph. Eur. 5.1.3; 10.0	2020

Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte (phar

Ph. Eur. 2.6.12; 10.0	2020
Ph. Eur. 2.6.13; 10.0	2020
Ph. Eur. 5.1.3; 10.0	2020
KA02-PV-02-17-PH	2018-06
Ph.Eur. 10.0/0008	2020
Ph.Eur. 10.0/2249	2020

Verfahren zur Amplifikation von Nukleinsäuren (qual

KA02-PV-23-17-Mo	2018-05
------------------	---------

KA02-PV-24-17-Mo	2018-01
------------------	---------

Stand 12.01.2023

Titel

In und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

Untersuchung von Lebensmitteln - Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen

itteln, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmit

Mikrobiologie in 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

Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

Mikrobiologie in der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen

Mikrobiologie in der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen

Mikrobiologie in der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

I Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln, Futtermitteln

Mikrobiologie in der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren

Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of microorganism Part 1: Colony count at 30°C by the pour plate technique

Mikrobiologie in der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren

Mikrobiologie in der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren

<p>Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of microorganismus Part 2: Colony count at 30°C by the surface plating technique Mikrobiologie in der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren</p>
<p>Mikrobiologie in der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.</p>
<p>Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen</p>
<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen</p>
<p>Bacillus Cereus Rapid Agar - BACARA Certificate #AES 10/10-07/10- for the enumeration of Bacillus cereus in food and feed products</p>
<p>Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens – Koloniezählverfahren</p>
<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens – Koloniezählverfahren</p>
<p>CampyFood agar method (CFA) for the detection of Campylobacter spp. in raw meat products, meat-based products and production environmental samples</p>
<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Nachweisverfahren</p>
<p>Zählung von Campylobacter spp. in Geflügelfleischprodukten, Fleischprodukten und Umfeldproben</p>
<p>Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen Yersinia enterocolitica</p>
<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen Yersinia enterocolitica</p>
<p>Listeria und Listeria monocytogenes in Routineproben</p>
<p>Horizontales Verfahren für den Nachweis von Listeria spp. und Listeria monocytogenes in Lebensmitteln und Umgebungsproben</p>
<p>Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp.</p>

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp.
Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae
Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren
Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Bakterien - MPN-Verfahren
Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Bakterien - Koloniezählverfahren
Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden Sulfid-reduzierenden Bakterien
Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C
Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95
Butter, fermented milks and fresh cheese - Enumeration of contaminating microorganisms - Colony-count technique at 30°C
Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar
Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen
Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar
Nachweisverfahren für Methicillin-resistente Staphylococcus aureus (MRSA) aus Fleisch
Microbiological Examination of Nonsterile Products: Microbial Enumeration Tests

Microbiological Examination of Nonsterile Products: Tests for specified Microorganisms
Microbial Enumeration Tests - Nutritional and Dietary Supplements
Microbiological Procedures for Absence of Specified Microorganisms - Nutritional and Dietary Supplements
Biomérieux-REBECCA base & REBECCA+ EB AES10/06-01/08 for the enumeration of β -glucuronidase positive Escherichia coli in food and feed products
Biomérieux REBECCA+EB AES10/07-01/08 for the enumeration of Enterobacteriaceae in food and feed products
Zählverfahren zur Untersuchung von Raumluftproben
Bestimmung der Koloniezahl von Salmonellen
Verfahren zum Nachweis von ESBL-bildenden Enterobacteriaceae in Fleisch
Bestimmung von mesophilen aeroben Sporenbildnern in Lebensmitteln (Bacillus spp.)
Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Spatelverfahren
Bestimmung der anaeroben Koloniezahl und der anaeroben Sporenbildner in Lebensmitteln
Nachweis mesophiler und psychrophiler Clostridien in 1 g Lebensmittel
Bestimmung der psychrotrophen Koloniezahl in Lebensmitteln
Nachweis von Clostridium perfringens in Hämoglobin Pulver - kulturelles Verfahren
Bestimmung psychrophiler aerober Sporenbildner (Bacillus spp.) in Lebensmitteln
Zählung von thermophilen aeroben und anaeroben Sporenbildnern
Zählung von Brochothrix spp. in Lebens- und Futtermitteln mittels Kolonie-Zählverfahren
Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichen Keimzahl
Resistenznachweis mittels Agardiffusionstest
Horizontales Verfahren zum Nachweis von (Genus) in Lebens- und Futtermitteln

mittels Premitest

Screening-Test für die Detektion von Antibiotikarückständen in Lebens- und Futtermitteln

metrischer Verfahren (MALDI-TOF) in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie in Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion

Alternativverfahren zur Bestätigung von *Campylobacter* spp., *Listeria* spp., *Listeria monocytogenes* und *Salmonella* spp. mit MBT Compass Library Version 9 8468 MSP Library

tteln, Futtermitteln und Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion

ensmitteln, Futtermitteln sowie in Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion

PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie in Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion*

Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Polymerase-Kettenreaktion

Test for the real-time PCR detection of *Salmonella* spp. in food, animal feed and environmental samples (Qualitativer Nachweis von *Salmonella* spp. mittels real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion)

Test for the real-time PCR detection of *Listeria* spp. in food and environmental samples (Qualitativer Nachweis von *Listeria* spp. mittels real-time PCR in Lebensmitteln und von Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion)

Test for the real-time PCR detection of *Listeria monocytogenes* in food and environmental samples (Qualitativer Nachweis von *Listeria monocytogenes* mittels real-time PCR in Lebensmitteln und von Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion)

Test for the real-time PCR detection of *E.coli* O157:H7 in food (Qualitativer Nachweis von *E. coli* O157:H7 mittels real-time PCR in Lebensmitteln)

Qualitativer und quantitativer Nachweis des *Clostridium estertheticum* tpi-Gens mittels real-time PCR in jeglichen Prüfobjekten

Test for the real-time PCR detection of virulence genes in Shiga Toxin Producing *E. coli* (Qualitativer Nachweis der Virulenzgene in Shiga Toxin bildenden *E. coli* mittels real-time PCR)

Verfahren zur Isolierung von STEC Stämmen aus kulturellen Voranreicherungen

Isolation and Identification of *Salmonella* from Meat, Poultry, Pasteurized Egg and Siluriformes (Fish) Products and Carcass and Environmental Sponges

Isolation and Identification of *Listeria monocytogenes* from Red Meat, Poultry, Ready-To-Eat Siluriformes (Fish) and Egg Products, and Environmental Samples

PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie in Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion
sprungs mittels singleplex real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie in Umfeldproben in der

Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Enten-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln
Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Wiederkäuer-DNA in Futtermitteln (EU-Methode) und Lebensmitteln
Qualitativer und / oder quantitativer Nachweis von DNA aus Crustaceen gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
Qualitativer Nachweis von DNA aus Mollusken gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
Qualitativer und / oder quantitativer Nachweis von DNA aus Fisch gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
Qualitativer Nachweis von Elch-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR
Qualitativer Nachweis von Pferd- & Esel- & Zebra-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR
Qualitativer Nachweis von Hirsch-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR
Qualitativer Nachweis von Huhn-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR
Qualitativer Nachweis von Kamel-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR
Qualitativer Nachweis von Pute-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR
Qualitativer Nachweis von Reh-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR
Qualitativer Nachweis von Rind-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR
Qualitativer Nachweis von Schaf-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR

Qualitativer Nachweis von Schwein-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR
Qualitativer Nachweis von DNA tierischen Ursprungs in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR
Qualitativer Nachweis von Wasserbüffel-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR
Qualitativer Nachweis von Ziege-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR
Quantitativer QPCR-Nachweis von Schwein und Rind in Hackfleisch
PCR in Lebensmitteln
Geschlechtsbestimmung in Rind- und Schweinefleisch mittels real-time PCR in Lebensmitteln sowie von Umgebungsproben
arten und pflanzlichen Allergenen mittels singleplex real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln und
Qualitativer und / oder quantitativer Nachweis von DNA aus Soja gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
Qualitativer und / oder quantitativer Nachweis von DNA aus Haselnuss gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
Qualitativer und / oder quantitativer Nachweis von DNA aus Erdnuss gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
Qualitativer und / oder quantitativer Nachweis von DNA aus Sellerie gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
Qualitativer und / oder quantitativer Nachweis von DNA aus Walnuss gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
Qualitativer und / oder quantitativer Nachweis von DNA aus Sesam gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
Qualitativer und / oder quantitativer Nachweis von DNA aus gelbem, braunem und schwarzem Senf gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
Qualitativer und / oder quantitativer Nachweis von DNA aus Lupinen gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben

Qualitativer und / oder quantitativer Nachweis von DNA aus Pistazien gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben
Realtime PCR-Kit zum Nachweis von Mandel-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln
Qualitativer und quantitativer Nachweis von Sellerie-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können mittels real-time PCR
Qualitativer und quantitativer Nachweis von Soja-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können mittels real-time PCR
Qualitativer und quantitativer Nachweis von Pflanzen-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können mittels real-time PCR

Genetisch Veränderten Organismen (GVO) mittels real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von

Genetisch Veränderten Organismen (GVO) mittels singleplex real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln

Kitsystem für den Nachweis von Blumenkohl-Mosaik-Virus mit TaqMan®-Sonden in Lebens- und Futtermitteln
Kitsystem für den Nachweis der RoundupReady™-Soja mit TaqMan®-Sonden in Lebens- und Futtermitteln
Kitsystem für den Nachweis der RoundupReady™2-Soja mit TaqMan®-Sonden in Lebens- und Futtermitteln
Quantitativer Nachweis von LL-Soja-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können mittels real-time PCR
Qualitativer QPCR-Nachweis von cry1Ab/Ac-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können mittels real-time PCR
Qualitativer QPCR-Nachweis von pat-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können mittels real-time PCR
Qualitativer Nachweis von 35s-; NOS- und FMV-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können mittels real-time PCR
Quantitativer Nachweis von RR-Soja-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können mittels real-time PCR
Quantitativer Nachweis von RRY-Soja-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können mittels real-time PCR

Genetisch Veränderten Organismen (GVO) mittels multiplex real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben

Qualitativer Triplex-QPCR-Nachweis von 35s-, NOS- und TCP2-CP4-EPSPS-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten mittels real-time PCR

Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion

elnen, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion*

Veratox® for Total Milk Allergen, Quantitative Test
Qualitativer und quantitativer Nachweis von Gesamtmilch mittels ELISA in Lebensmitteln

Veratox® for Egg Allergen, Quantitative Test
Qualitativer und quantitativer Nachweis von Hühnereiprotein mittels ELISA in Lebensmitteln

Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen in Lebensmitteln

Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Peptidfragmenten der Gliadine und verwandter Prolamine in fermentierten bzw. hydrolysierten Lebensmitteln

Lebensmitteln und Milch*

For the Qualitative Detection of Animal Species Content in Cooked and Canned Meat & Poultry Products by Enzyme-Linked ImmunoSorbent Assay (ELISA)
(Qualitativer Nachweis von Tierarten in prozessierten Fleisch- und Geflügel-Produkten mittels ELISA)

For the Qualitative Detection of Species Content in Uncooked Meat and Meat Products by Enzyme-Linked ImmunoSorbent Assay (ELISA)
(Qualitativer Nachweis von Tierarten in rohem Fleisch und Fleisch-Produkten mittels ELISA)

Lebensmitteln und Risikomaterial mittels ELISA in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion*

Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Tetracyclin in Milch, Milchpulver, Käse, Butter, Honig, Fleisch, Wurst, Fisch, Shrimps und Vollei

Enzymimmunoassay zur Identifikation der Staphylokokken Enterotoxine A, B, C, D und E in Lebensmitteln und Bakterienkulturen

Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Risikomaterial (ZNS) in / auf rohem Fleisch sowie auf kontaminierten Oberflächen

Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Risikomaterial (ZNS) in prozessierten (erhitzten) Fleisch- und Wurstwaren

Membrane test and reagents for semi-quantitative analysis of non-durum wheat adulteration
Membrantes und Reagenzien für die semi-quantitative Analyse von Verfälschungen mit Nicht-Hartweizen

Lebensmitteln und Futtermitteln

Verordnung (EU) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Bestimmung der Bestandteile tierischen Ursprungs bei den amtlichen Untersuchungen von Futtermitteln - Lichtmikroskopie
Bestimmung der Güteklasse von Frischeiern
Untersuchung von Lebensmitteln: Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung
Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung
allgemeine Genusstauglichkeitsprüfungen von Lebensmitteln
vergleichende Prüfung mit Beschreibung und Qualitätsbewertung für den Kunden BlackMax
Untersuchung von Lebensmitteln, Sensorisches Prüfverfahren, Dreiecksprüfung

! Untersuchung von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Lebensmittelverpackungen

! chemische und physikalische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln*

Lebensmittel - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen - Allgemeines und spezielle Festlegungen
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen in Lebensmitteln; Allgemeines und spezielle Festlegungen
Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Druckaufschluss
Vorbereitung von Proben für die Pestizidanalytik
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss
Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung

! Refraktometrie in Lebensmitteln

Bestimmung des Gehalts an löslicher Trockensubstanz (Brix) in Frucht- und Gemüsesäften, Refraktometrisches Verfahren
--

Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion

Photometrie in Lebensmitteln und Futtermitteln**

Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehalts

Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)

Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren

Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen

Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen

Bestimmung des Gehaltes an Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen

Enzymatische Bestimmung von D- und L-Milchsäure in Lebensmitteln mittels Gallery Plus

Enzymatische Bestimmung von Zucker in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Gallery Plus

Enzymatische Bestimmung von Stärke in Lebensmitteln mittels Gallery Plus

Enzymatische Bestimmung von L-Glutaminsäure (L-Glutamat) in Fleischerzeugnissen mittels Gallery Plus

Enzymatische Bestimmung von Lactose (Allergenen) in Lebensmitteln mittels Gallery Plus

Gasanalyse in Lebensmittelverpackungen mittels IR-Spektroskopie

Bestimmung von Schutzgas (CO₂ und O₂) in Lebensmittelverpackungen mittels O₂/CO₂ Gas-Analysator

Gasanalyse in Lebensmitteln und Futtermitteln **

Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohfasergehalts
Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts
Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Gehalts an Rohölen und -fetten
Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohaschegehalts
Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren Referenzverfahren
Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren – Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen nach Weibull-Stoldt
Gravimetrische Bestimmung des Rohfasergehalts in Lebensmitteln
Enzymatisch-gravimetrische Bestimmung der Gesamtballaststoffe in Lebensmitteln
Gravimetrische Bestimmung des Anteils an unlöslichen Verunreinigungen in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
Moisture and Fat in Meats - Microwave and Nuclear Magnetic Resonance Analysis <i>Feuchtigkeit und Fett in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Analyse mittels Mikrowelle und Kernspinresonanz</i>
Präparativ-gravimetrische Untersuchung von Lebensmitteln zur Ermittlung der Hauptbestandteile

m Lebensmittelkontakt mittels Gravimetrie (Kapitel muss bei Akkreditierung neu in die Urkunde aufgen

Bestimmung der Gesamtmigration in wässrige Prüflbensmittel durch völliges Eintauchen
Bestimmung der Gesamtmigration in wässrige Prüflbensmittel mittels Zelle
Lebensmitteln und Futtermitteln **
Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser und Schlammuntersuchung - Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen - Teil 7: Bestimmung der Säure- und Basekapazitäten
Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohproteingehalts
Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 - Verpflichtungen der zuständigen Behörden - Bestimmung der TVB-N-Konzentration in Fisch und Fischereierzeugnissen
Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln; Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren
Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl; Referenzverfahren
Titrimetrische Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln
Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
Untersuchung von Lebensmitteln – Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung der Peroxidzahl; Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung
Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgussflüssigkeit bzw. Presslake von Sauerkraut
Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)
Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften
Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der titrierbaren Säure
Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode)

Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig

Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS, -MS/MS-Detektor) in Lebensmitteln und Futtermitteln

Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen; Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Bromidrückständen; Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid

Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Bromidrückständen - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid

Untersuchung von Lebensmitteln; Multimethode zur Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE – (QuEChERS)

Analytik von Steroiden in Nahrungsergänzungsmitteln mittels GC-MS/MS

Bestimmung von Weichmachern in Lebensmitteln mittels GC-MS

Bestimmung von Mineralöl-Kohlenwasserstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln

Lebensmittel - Pflanzliche Öle und Lebensmittel auf Basis pflanzlicher Öle - Bestimmung von gesättigten Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOSH) und aromatischen Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOAH) mit on-line HPLC-GC-FID

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen

Bestimmung des Fettsäurespektrums in Fett mittels GC-FID

Bestimmung von MOSH/MOAH in Fleisch- und Wurstwaren, Fertiggerichten und sonstigen Lebensmitteln sowie den zugehörigen Bedarfsgegenständen und Schmierstoffen mittels LC-GC/FID (Messprinzip nach DIN EN 16995:2017-08)

Bestimmung von Nitratrückständen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD, PDA, ECD) in Lebensmitteln

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln; HPLC-Verfahren

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen; HPLC/IC-Verfahren

Bestimmung von Aflatoxin M1 in Milch mittels HPLC-FLD
Bestimmung von Coffein in Lebensmitteln mittels HPLC-UV
Bestimmung von Aflatoxinrückständen (B1, B2, G1 und G2) in Lebensmitteln, Futtermitteln und Tabak(erzeugnissen) mittels HPLC
Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln, Futtermitteln und Tabak(erzeugnissen) mittels HPLC
Bestimmung von Zearalenon in Lebensmitteln, Futtermitteln und Tabak(erzeugnissen) mittels HPLC
Bestimmung von Zuckern in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC

armakologisch wirksamen Substanzen mittels Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren

Untersuchung von Lebensmitteln; Multimethode zur Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE – (QuEChERS)
Bestimmung von Tierarzneimittelrückständen in Futtermitteln und tierischen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
Analytik von hochpolaren Pestiziden in pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS
Analytik von Glyphosat und Phosphonsäure in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS
Bestimmung von Chloramphenicol und Thiamphenicol in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS
Analytik von Steroiden, Stimulantien, Diuretika und SARM-PPAR in Nahrungsergänzungsmitteln mittels LC-MS/MS
Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen (QAV) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS
Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
Analytik von Diethanolamin, Morpholin und Triethanolamin in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
Analytik von dopingrelevanten Substanzen in Nahrungsergänzungsmitteln mittels HILIC-LC-MS/MS

romatographie in Lebensmitteln

Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Dünnschichtchromatographie
--

atels Atomabsorptionsspektrometrie (Flammen-AAS) in Lebensmitteln und Futtermitteln

Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen

Bestimmung von Calcium in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Flammen-AAS

Bestimmung von Schwermetallen mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) in Lebensmitteln

Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Iod mit der ICP-MS
(Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma)

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in
Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss

Lebensmittel - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS
nach Druckaufschluss

Infrarotspektroskopie

Identifizierung unbekannter Substanzen mittels Infrarot-Spektroskopie

pH-Messung in Lebensmitteln und Futtermitteln

Untersuchung von Lebensmitteln: Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen

Bestimmung der Wasseraktivität

Bestimmung der Wasseraktivität (aw-Wert) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels
Wasseraktivitätsmessgerät

Bestimmung von Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Nahinfrarotspektroskopischem Verfahren

Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und
BEFFE in Wurstwaren, Fleisch und Fleischerzeugnissen, Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren
Screeningverfahren

Zerstörungsfreie Prüfung - Dichtigkeitsprüfung – Druckänderungsverfahren

nanzspektroskopie in Lebensmitteln

Moisture and Fat in Meats –
Microwave and Nuclear Magnetic Resonance Analysis
Feuchtigkeit und Fett in Fleisch und Fleischerzeugnissen –
Analyse mittels Mikrowelle und Kernspinresonanz

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung

Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken

Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen

Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben

Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen

Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel

Escherichia coli (E. coli)

Enterokokken

Escherichia coli (E. coli)

Enterokokken

Pseudomonas aeruginosa

Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)

Coliforme Bakterien

Geruch (als TON)

Koloniezahl bei 22°C und 36°C

Elektrische Leitfähigkeit

Wasserstoffionen-Konzentration

Legionellen

über Verdunstungskühlanlagen, Kühltürme und Nassabscheider - §3 Absatz 8 12. BImSchV 2017

Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 02.06.2017, Abschnitt C und D

Legionellen

Bestimmung der Koloniezahl bei 22°C und 36°C in Wasser mittels Plattengußverfahren (Verfahren nach ISO 6222)

Wasser, Wasser aus Rückkühlwerken, Abwasser, Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser)

Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken

Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben

Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen

Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser – Teil 1: Allgemeine Anforderungen

Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung – Allgemeine Angaben (Gruppe A) – Teil 11: Probenahme von Abwasser (A11)

Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung – Allgemeine Angaben (Gruppe A) – Teil 30: Vorbehandlung, Homogenisierung und Teilung heterogener Wasserproben (A30)

Rückkühlwerke; Sicherstellung des hygienegerechten Betriebs von Verdunstungskühlanlagen (VDI-Kühlturmregeln)

Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor in Grund- und Oberflächenwasser, Wasser aus Rückkühlwerken, Abwasser, Trinkwasser mittels Titrimetrie

Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor; Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Diethyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen

Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor in Grund- und Oberflächenwasser, Wasser aus Rückkühlwerken, Abwasser, Trinkwasser mittels Elektrodenmessung*

Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts

Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit

Bestimmung physikalischer Kenngrößen

Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen (Gruppe C) - Teil 4: Bestimmung der Temperatur (C4)

Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen

Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium

Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren

Pseudalert* Test Kit in Verbindung mit Quanty-Tray*/2000

Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora

Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration

Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration

Bestimmung kultivierbarer Mikroorganismen - Koloniezahl bei 22 °C und 36 °C

in Verbindung mit Quanti-Tray*/2000

ttels kultureller mikrobiologischer Verfahren (Spatel-, Plattenguss-, Filtrations-, Spiralplatten-, MPN-Ver-

Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der gesamten vermehrungsfähigen Mikroorganismen - Plattengußverfahren

Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen

Prüfung auf ausreichende Konservierung (Konservierungsmittelbelastungstest)

armazeutische Rohstoffe, Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffe)*

Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen - Plattengußverfahren

Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen

Prüfung auf ausreichende Konservierung (Konservierungsmittelbelastungstest)

Bestimmung der aeroben Koloniezahl für den Kunden BIBITEC Prozessentwicklung

Bestimmung der Koloniezahl bei 30-35°C in gereinigtem Wasser Aqua purificata

Bestimmung der Koloniezahl bei 30-35°C in Wasser zur Herstellung von Extrakten

itativer und quantitativer Nachweis von Tierarten in Arzneimittelrohstoffen)**

Quantitativer Nachweis von Schwein-DNA in Kombination mit Identifizierung von Rind-, Schaf-, und Ziege-DNA in Glucosaminoglycanen

Quantitativer Nachweis von Schwein, Rind-, Schaf- und Ziege-DNA in Glucosaminoglycanen

Abweichung	Status
Auch für molekularbiologische und immunologische Untersuchung	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
Lebensmittelbereich	
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
sowie von Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion **	
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
Matrix auch Tabak (nicht akkreditiert)	akkreditiert

ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
ohne MKTTn, ohne Anhang D; Bestätigungsverfahren auch mittels MALDI Biotyper	akkreditiert
ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
Matrix auch Futtermittel	flexibel akkreditiert
ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
Matrix auch Futtermittel	flexibel akkreditiert
Matrix auch Eiprodukte	flexibel akkreditiert
Bestätigungsverfahren auch mittels MALDI Biotyper; Matrix auch Futtermittel	flexibel akkreditiert
ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
Matrix auch Futtermittel	flexibel akkreditiert
Matrix auch Futtermittel	flexibel akkreditiert
ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert

Matrix auch Futtermittel	flexibel akkreditiert
Spatel- anstelle von Gussplattenverfahren	akkreditiert
Spatel- anstelle von Gussplattenverfahren	flexibel akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
Spatelverfahren, Bebrütung anaerob ohne Subkultur	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichung	flexibel akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
hier nur für Nahrungsergänzungsmittel und Lebensmittel für besondere Zwecke	akkreditiert

hier nur für Nahrungsergänzungsmittel und Lebensmittel für besondere Zwecke	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
auch Umfeldproben	flexibel akkreditiert
auch Umfeldproben	flexibel akkreditiert
	nicht akkreditiert
	nicht akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
Slanetz-Bartley-Agar statt CATC Agar, Inkubation für 48h bei 37°C (statt 24h bei 37°C und 24h bei Raumtemperatur). zusätzlicher Pyrase-Test.	flexibel akkreditiert für Fleisch und Fleischerzeugnisse
	flexibel akkreditiert
	flexibel akkreditiert
	flexibel akkreditiert
	nicht akkreditiert
	flexibel akkreditiert
	flexibel akkreditiert
ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
	nicht akkreditiert
	nicht akkreditiert
Untersuchung in Anlehnung an die Methode Biomérieux ALOA® ONE DAY AES 10/03-09/00	nicht akkreditiert

hier: Nur Matrix Frischfleisch	akkreditiert
Lebensmittelproduktion	
Matrix hier nur Lebensmittel, Futtermittel und Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion	akkreditiert
*	
Matrix hier nur tierische Lebensmittel und Umfeldproben; Keine Angaben zur Probennahme und Probentransport im Untersuchungsbericht	akkreditiert
Verwendung einer 1:4 statt 1:10 Verdünnung	akkreditiert
Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
Matrix auch Futtermittel und Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion	akkreditiert
hier nur qualitativer Nachweis	akkreditiert
Matrix Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion	akkreditiert
ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert

Lebensmittel- und Futtermittelproduktion**	
Matrix auch Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion	akkreditiert
Matrix auch Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion	akkreditiert
hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert

hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichung	akkreditiert

! Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion**

Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
hier nur qualitativer Nachweis , Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel	akkreditiert

hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
Matrix auch Umfeldproben	akkreditiert
hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion	
sowie von Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion**	
Matrix auch Umfeldproben	akkreditiert
Matrix auch Umfeldproben	akkreditiert
Matrix auch Umfeldproben	akkreditiert
hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
proben in der Lebens- und Futtermittelproduktion**	

hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
Matrix auch Futtermittel und Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion	akkreditiert
Matrix auch Futtermittel und Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
s- und Futtermittelproduktion*	
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
Hier Nachweis von Verfälschungen mit Nicht-Durum Weizen in Hartweizen (Durum-Weizen) mittels Immunblot	akkreditiert

ohne Abweichungen	akkreditiert
	nicht akkreditiert
Bauliche Abweichung des Prüfraums; keine technische Aufzeichnung des Prüfklimas, keine Verschlüsselung der Proben, Einzel- oder Gruppenprüfung	akkreditiert
Prüfraum eingeschränkt, auch Einzelprüfung, Aufzeichnung des Prüfklimas beschränkt auf Temperatur, verkürzter Prüfbericht	akkreditiert
ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
ohne Abweichungen	nicht akkreditiert

gilt für Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium, Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
gilt für Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium	flexibel akkreditiert
gilt für Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium, Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
	flexibel akkreditiert
hier für Lebensmittel allgemein und ausgewählte Futtermittel; teilweise Aufarbeitung mit flüssigem Stickstoff und Schneid- bzw. Kugelmühle	akkreditiert
Verwendung Digitalrefraktometer mit Thermostat	akkreditiert

Verwendung Digitalrefraktometer mit Thermostat	akkreditiert
Hier nur organische Futtermittel und Mischfuttermittel; Anpassung der Verfahrensschritte an Automatisierung mittels AutoAnalyzer 3 und modifizierte Aschebestimmung; Angabe als P ₂ O ₅	akkreditiert
Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels AutoAnalyzer 3 und Modifikation nach Littmann- Nienstedt	akkreditiert
Matrix Lebensmittel allgemein; Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels AutoAnalyzer 3 und Modifikation Säureaufschluss	akkreditiert
Matrix Lebensmittel allgemein; Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels AutoAnalyzer 3	akkreditiert
Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels KjelDigester und KjelMaster	akkreditiert
Säureaufschluss nach Littmann-Nienstedt sowie Modifikation der photometrischen Bestimmung	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert

Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels Fibretherm; Veraschung über 6 h bei 550 °C im Porzellantiegel; keine Salzsäurewaschung	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
Anpassung der Einwaage und der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels Hydrotherm und Soxtherm; Trocknung bei 103 °C für 1,5 h ohne zweite Rückwägung	akkreditiert
Anpassung der Veraschungsbedingungen	akkreditiert
Matrix Lebensmittel allgemein	akkreditiert
Matrix Lebensmittel allgemein; Anpassung der Veraschungsbedingungen	akkreditiert
Matrix Lebensmittel allgemein; matrixabhängige Probenvorbereitung mit und ohne Säureaufschluß	akkreditiert
	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
Gilt nicht für Matrix Milch, Milcherzeugnisse sowie deren Fette und nicht für saure Öle	nicht akkreditiert
Anwendung für Lebensmittel allgemein; Anpassungen gemäß Herstellerangaben für SMART 6 (CEM)	flexibel akkreditiert
ohne Abweichung	akkreditiert
nommen werden)	

ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
Matrix Lebensmittel und Futtermittel	akkreditiert
	akkreditiert
	akkreditiert
	akkreditiert
Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mit Kjeldigester und Kjelmaster; Anwendung alternativer QS-Maßnahmen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
Modifikation der Destillationsapparatur, Bürette und Systemvorbereitung	akkreditiert
Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels Kjeldigester und Kjelmaster; Matrix Lebensmittel allgemein	akkreditiert
	flexibel akkreditiert
für Lebensmittel allgemein nach Kaltextraktion; Modifikation der Probeneinwaage	akkreditiert
für Lebensmittel allgemein nach Kaltextraktion	akkreditiert
Matrix auch Feinkosterzeugnisse	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert

auch Weinessig	nicht akkreditiert

tttermitteln**

Alternatives Extraktionslösungsmittel; Matrix auch Futtermittel	flexibel akkreditiert
Detektion (MS) Verteilung (Zentrifugation bei Bedarf), Kalibration (Herstellung der Verdünnungsreihe)	akkreditiert
Detektion mit MS anstelle ECD, Matrix auch Futtermittel	flexibel akkreditiert
Matrix (Lebensmittel ohne Gewürze, Futtermittel); Einwaage (matrixspezifische Anpassung); Extraktion (Dauer); Detektion (Lösungsmittel) zusätzlich nur für 40895 (KA02-PV-02-17-IA): Hydrolyse (pH-Wert-Einstellung, 2 Varianten)	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert

itteln, Bedarfsgegenständen, Schmierstoffen in der Lebensmittelproduktion

Abweichende Reagenzien-zusammensetzungen und -mengen, zusätzlicher interner Standard DEHB, Verfahren für feste unlösliche Fette nicht angewandt, abweichende Epoxidierung für Speiseöle außer Olivenöl	akkreditiert
Matrix Lebensmittel allgemein	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert

C, IC) in Lebensmitteln und Futtermitteln**

Matrix (LM allgemein); Extraktion (Lösungsmittel); Quantifizierung (über ISTD); Messung (andere HPLC-Messbedingungen)	akkreditiert
Modifikation von Extraktion, Quantifizierung, HPLC-Bedingungen	akkreditiert
Aufarbeitung (Homogenisierung, Heißwasserextraktion); Kalibration; Messbedingungen, Bestimmungsgrenze	akkreditiert

ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
Abweichung: Hier ohne Tabak(erzeugnisse)	akkreditiert
Abweichung: Hier ohne Tabak(erzeugnisse)	akkreditiert
Abweichung: Hier ohne Tabak(erzeugnisse)	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert

n (MS/MS-Detektor) in Lebensmitteln und Futtermitteln**

Matrix (Lebensmittel ohne Gewürze, Futtermittel); Einwaage (matrixspezifische Anpassung); Extraktion (Dauer); Detektion (Lösungsmittel) zusätzlich nur für 40895 (KA02-PV-02-17-IA): Hydrolyse (pH-Wert-Einstellung, 2 Varianten)	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
Messsystem (immer LC-MS/MS), Einwaage (reduzierte Einwaage)	flexibel akkreditiert
ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert

auch für Krebstiererzeugnisse (nicht akkreditiert) nur visuelle Auswertung ohne Berechnung der Rf-Werte	akkreditiert
--	--------------

Aufschluss gemäß ASU L 00.00-19/1, Matrix Lebensmittel allgemein und Futtermittel	akkreditiert
ohne Abweichungen	zur Akkreditierung beantragt
itteln und Futtermitteln*	
Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
Elemente hier Aluminium (Al), Antimon (Sb), Arsen (As), Barium (Ba), Beryllium (Be), Blei (Pb), Cadmium (Cd), Calcium (Ca), Chrom (Cr), Eisen (Fe), Kalium (K), Kobalt (Co), Kupfer (Cu), Magnesium (Mg), Mangan (Mn), Molybdän (Mo), Natrium (Na), Nickel (Ni), Phosphor (P), Quecksilber (Hg), Selen (Se), Thallium (Tl), Thorium (Th), Uran (U), Vanadium (V), Zinn (Sn) und Zink (Zn); Matrix Lebensmittel allgemein und Futtermittel	akkreditiert
Elemente hier Aluminium (Al), Antimon (Sb), Arsen (As), Barium (Ba), Beryllium (Be), Blei (Pb), Cadmium (Cd), Calcium (Ca), Chrom (Cr), Eisen (Fe), Kalium (K), Kobalt (Co), Kupfer (Cu), Magnesium (Mg), Mangan (Mn), Molybdän (Mo), Natrium (Na), Nickel (Ni), Phosphor (P), Quecksilber (Hg), Selen (Se), Thallium (Tl), Thorium (Th), Uran (U), Vanadium (V), Zinn (Sn) und Zink (Zn); Matrix Lebensmittel allgemein und Futtermittel	flexibel akkreditiert für As, Cd, Hg und Pb in LM
ohne Abweichungen	akkreditiert
Matrix Lebensmittel allgemein und Futtermittel	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
eingeschränkter Parameterumfang: Asche entfällt	akkreditiert
auch für Vakuumverpackungen; auch verkürzte Stabilisierungsdauer (unter 1h); Prüfbericht ohne Angabe gem. Kap. 11 e, f, g DIN EN 13184)	akkreditiert

Anwendung für Lebensmittel allgemein; Anpassungen gemäß Herstellerangaben für SMART 6 / ORACLE (CEM)	akkreditiert
Paraffineinbettung; zusätzliche Färbungen: Calleja-Lugol-Färbung mit Amylase behandelt zum Nachweis von Stärke; PAS-Färbung zur Darstellung von Polysacchariden; Alcianblau-Färbung pH 2,5 und pH 1,0 zur Darstellung der Hydrokolloide	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert

ohne Abweichungen	akkreditiert
	flexibel akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
nur Probenahme	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
Probenahme von Wasser aus Rückkühlwerken	akkreditiert
Trinkwasser und Schwimm- und Badebeckenwasser *	
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
auch Wasser aus Rückkühlwerken	akkreditiert (außer Abweichung)

auch Wasser aus Rückkühlwerken	akkreditiert
auch Wasser aus Rückkühlwerken	akkreditiert
auch für Nutzwasser aus Rückkühlwerken	nicht akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert
Verfahren in Kosmetika*	
Matrix Kosmetika	nicht akkreditiert
Matrix Kosmetika	nicht akkreditiert
Matrix Kosmetika	nicht akkreditiert
ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
ohne Abweichung	nicht akkreditiert
ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
ohne Abweichungen	akkreditiert

ohne Abweichungen	akkreditiert
-------------------	--------------