

U06-L-01-18 Stammliste der Prüfverfahren_Stand 12.01.2023				
Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status
Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich				
Probenahme				
DIN EN ISO 17604	2015-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung	Auch für molekularbiologische und immunologische Untersuchung	akkreditiert
DIN EN ISO 18593	2018-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen	ohne Abweichungen	akkreditiert
Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich				
Probenvorbereitung				
DIN EN ISO 6887-2	2017-07	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	ohne Abweichungen	akkreditiert
ASU L 06.00-16	2019-07	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
DIN EN ISO 6887-3	2020-12	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	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN EN ISO 6887-4	2017-07	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	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN EN ISO 6887-5	2011-01	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	ohne Abweichungen	akkreditiert
Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion **				
DIN EN ISO 4833-1	2013-12	Mikrobiologie in der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	ohne Abweichungen	akkreditiert
ISO 4833-1	2022-01	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of microorganismus 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	ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
DIN EN ISO 4833-2	2014-05	Mikrobiologie in der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren	Matrix auch Tabak (nicht akkreditiert)	akkreditiert

ISO 4833-2	2022-01	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	ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
DIN EN ISO 6579-1	2020-08	Mikrobiologie in der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.	ohne MKTTn, ohne Anhang D; Bestätigungsverfahren auch mittels MALDI Biotyper	akkreditiert
DIN EN ISO 6888-3	2005-07	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	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
ASU L 00.00-100	2006-12	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	Matrix auch Futtermittel	flexibel akkreditiert
Biomérieux Bacillus cereus Rapid Agar -BACARA AES 10/10-07/10	2022-06	Bacillus Cereus Rapid Agar - BACARA Certificate #AES 10/10-07/10- for the enumeration of Bacillus cereus in food and feed products	ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
DIN EN ISO 7937	2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens – Koloniezählverfahren	ohne Abweichungen	akkreditiert
ASU L 00.00-57	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens – Koloniezählverfahren	Matrix auch Futtermittel	flexibel akkreditiert
Biomérieux CampyFood agar method (CFA) (BIO 12/30-05/10)	2018-07	CampyFood agar method (CFA) for the detection of Campylobacter spp. in raw meat products, meat-based products and production environmental samples	Matrix auch Eiprodukte	flexibel akkreditiert
ASU L 00.00-107/1	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Nachweisverfahren	Bestätigungsverfahren auch mittels MALDI Biotyper; Matrix auch Futtermittel	flexibel akkreditiert
Biomerieux CampyFood Agar method (2009LR28)	2018-12	Zählung von Campylobacter spp. in Geflügelfleischprodukten, Fleischprodukten und Umfeldproben	ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
DIN EN ISO 10273	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen Yersinia enterocolitica	ohne Abweichungen	akkreditiert
ASU L 00.00-90	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen Yersinia enterocolitica	Matrix auch Futtermittel	flexibel akkreditiert
ASU L 00.00-32/1	2018-03	Listeria und Listeria monocytogenes in Routineproben	Matrix auch Futtermittel	flexibel akkreditiert
Biomérieux ALOA® ONE DAY AES 10/03-09/00	2019-06	Horizontales Verfahren für den Nachweis von Listeria spp. und Listeria monocytogenes in Lebensmitteln und Umgebungsproben	ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
DIN EN ISO 21567	2005-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp.	ohne Abweichungen	akkreditiert
ASU L 00.00-91	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp.	Matrix auch Futtermittel	flexibel akkreditiert

DIN ISO 16649-2	2020-12	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	Spatel- anstelle von Gussplattenverfahren	akkreditiert
ASU L 00.00-132/2	2010-09	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	Spatel- anstelle von Gussplattenverfahren	flexibel akkreditiert
DIN ISO 21528-1	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN EN ISO 21528-2	2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren	Spatelverfahren, Bebrütung anaerob ohne Subkultur	akkreditiert
ISO 4831	2006-08	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Bakterien - MPN-Verfahren	ohne Abweichungen	akkreditiert
ISO 4832	2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Bakterien - Koloniezählverfahren	ohne Abweichungen	akkreditiert
ISO 15213	2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden Sulfid-reduzierenden Bakterien	ohne Abweichungen	akkreditiert
ISO 15214	1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C	ohne Abweichungen	akkreditiert
ISO 21527-1	2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	ohne Abweichungen	akkreditiert
ISO 21527-2	2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95	ohne Abweichungen	akkreditiert
ISO 13559	2002-11	Butter, fermented milks and fresh cheese - Enumeration of contaminating microorganisms - Colony-count technique at 30°C	ohne Abweichung	flexibel akkreditiert
ASU L 00.00-55	2022-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar	ohne Abweichungen	akkreditiert
ASU L 06.00-43	2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN EN ISO 6888-1	2019-06	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	ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
KA02-PV-01-11-Mo	2021-05	Nachweisverfahren für Methicillin-resistente Staphylococcus aureus (MRSA) aus Fleisch	ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
USP 40 (61)	2017-12	Microbiological Examination of Nonsterile Products: Microbial Enumeration Tests	hier nur für Nahrungsergänzungsmittel und Lebensmittel für besondere Zwecke	akkreditiert
USP 40 (62)	2017-12	Microbiological Examination of Nonsterile Products: Tests for specified Microorganisms	hier nur für Nahrungsergänzungsmittel und Lebensmittel für besondere Zwecke	akkreditiert
USP 40 (2021)	2017-12	Microbial Enumeration Tests - Nutritional and Dietary Supplements	ohne Abweichungen	akkreditiert

USP 40 (2022)	2017-12	Microbiological Procedures for Absence of Specified Microorganisms - Nutritional and Dietary Supplements	ohne Abweichungen	akkreditiert
Biomérieux REBECCA base & Rebecca+EB AES10/06-01/08	2023-01	Biomérieux-REBECCA base & REBECCA+ EB AES10/06-01/08 for the enumeration of β -glucuronidase positive Escherichia coli in food and feed products	auch Umfeldproben	flexibel akkreditiert
Biomérieux REBECCA+EB AES10/07-01/08	2023-01	Biomérieux REBECCA+EB AES10/07-01/08 for the enumeration of Enterobacteriaceae in food and feed products	auch Umfeldproben	flexibel akkreditiert
KA02-PV-01-13-PH	2018-03	Zählverfahren zur Untersuchung von Raumluftproben		nicht akkreditiert
KA02-PV-03-10-Mi	2019-11?	Bestimmung der Koloniezahl von Salmonellen		nicht akkreditiert
TM40976-25	2023-01	Verfahren zum Nachweis von ESBL-bildenden Enterobacteriaceae in Fleisch	ohne Abweichungen	akkreditiert
TM41119-13	2022-09	Bestimmung von mesophilen aeroben Sporenbildnern in Lebensmitteln (Bacillus spp.)	ohne Abweichungen	akkreditiert
ASU L 06.00-32	2018-10	Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Spatelverfahren	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
KA02-PV-05-09-Mi	2023-01	Bestimmung der anaeroben Koloniezahl und der anaeroben Sporenbildner in Lebensmitteln		flexibel akkreditiert
KA02-PV-07-10-Mi	2019-05	Nachweis mesophiler und psychrotropher Clostridien in 1 g Lebensmittel		flexibel akkreditiert
KA02-PV-02-15-Mi	2022-03	Bestimmung der psychrotrophen Koloniezahl in Lebensmitteln		flexibel akkreditiert
KA02-PV-01-17-Mi	2018-12	Nachweis von Clostridium perfringens in Hämoglobin Pulver - kulturelles Verfahren		nicht akkreditiert
KA02-PV-23-03-Mi	2022-03	Bestimmung psychrophiler aerober Sporenbildner (Bacillus spp.) in Lebensmitteln		flexibel akkreditiert
KA02-PV-19-03-Mi	2022-03	Zählung von thermophilen aeroben und anaeroben Sporenbildnern		flexibel akkreditiert
ISO 13722	2017-07	Zählung von Brochothrix spp. in Lebens- und Futtermitteln mittels Kolonie-Zählverfahren	ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
ISO 16266-2:2012-07	2018-07	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichen Keimzahl		nicht akkreditiert
KA02-PV-06-08-Mi	2018-02	Resistenznachweis mittels Agardiffusionstest		nicht akkreditiert
TM30014	2022-11	Horizontales Verfahren zum Nachweis von (Genus) in Lebens- und Futtermitteln	Untersuchung in Anlehnung an die Methode Biomérieux ALOA® ONE DAY AES 10/03-09/00	nicht akkreditiert
Nachweis von antibiotisch wirksamen Rückständen mittels Premitest				
R-Biopharm AG Premi®Test 25 R3925	2015-10	Screening-Test für die Detektion von Antibiotikarückständen in Lebens- und Futtermitteln	hier: Nur Matrix Frischfleisch	akkreditiert
Identifizierung von Bakterien mittels massenspektrometrischer Verfahren (MALDI-TOF) in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie in Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion				
MALDI Biotyper BDAL 9.0	2021-07	Alternativverfahren zur Bestätigung von Campylobacter spp., Listeria spp., Listeria monocytogenes und Salmonella spp. mit MBT Compass Library Version 9 8468 MSP Library	Matrix hier nur Lebensmittel, Futtermittel und Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion	akkreditiert

Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion				
Nachweis von Bakterien mittels real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie in Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion				
Nachweis von Bakterien mittels singleplex real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie in Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion**				
ASU L 00.00-52	2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Polymerase-Kettenreaktion	Matrix hier nur tierische Lebensmittel und Umfeldproben; Keine Angaben zur Probennahme und Proben transport im Untersuchungsbericht	akkreditiert
Bio-Rad Laboratories iQ-Check® Salmonella II Kit 3578123	2015-02	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)	Verwendung einer 1:4 statt 1:10 Verdünnung	akkreditiert
Bio-Rad Laboratories iQ-Check® Listeria spp. Kit 3578113	2021-03	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)	Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
Bio-Rad Laboratories iQ-Check® Listeria monocytogenes II Kit 3578124	2021-03	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)	Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
Bio-Rad Laboratories iQ-Check® E. coli O157:H7 Kit 3578114	2015-02	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)	Matrix auch Futtermittel und Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion	akkreditiert
Primerdesign Ltd. Clostridium estertheticum triosephosphate isomerase (tpi) gene genesig® Advanced Kit HB 10.03.11	2018-11	Qualitativer und quantitativer Nachweis des Clostridium estertheticum tpi-Gens mittels real-time PCR in jeglichen Prüfobjekten	hier nur qualitativer Nachweis	akkreditiert
Bio-Rad Laboratories iQ-Check® STEC VirX Kit 3578139	2015-05	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)	Matrix Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion	akkreditiert
DIN CEN ISO/TS 13136, Anhang F	2013-04	Verfahren zur Isolierung von STEC Stämmen aus kulturellen Voranreicherungen	ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
USDA MLG 4.11	2021-08	Isolation and Identification of Salmonella from Meat, Poultry, Pasteurized Egg and Siluriformes (Fish) Products and Carcass and Environmental Sponges	ohne Abweichungen	akkreditiert
USDA MLG 8.13	2021-10	Isolation and Identification of Listeria monocytogenes from Red Meat, Poultry, Ready-To-Eat Siluriformes (Fish) and Egg Products, and Environmental Samples	ohne Abweichungen	akkreditiert
Nachweis von Bakterien mittels multiplex real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie in Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion				
Nachweis von Tierarten und Allergenen tierischen Ursprungs mittels singleplex real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie in Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion**				
GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First-Duck PCR Kit (10001246, Artikelnr. GN105-50)	2022-04	Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Enten-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln	Matrix auch Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion	akkreditiert

GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First-Ruminant PCR Kit 10001297, Artikelnr. GN113-50)	2022-04	Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Wiederkäuer-DNA in Futtermitteln (EU-Methode) und Lebensmitteln	Matrix auch Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion	akkreditiert
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN Crustaceans S3612	2020-04	Qualitativer und / oder quantitativer Nachweis von DNA aus Crustaceen gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben	hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN Molluscs S3613	2019-04	Qualitativer Nachweis von DNA aus Mollusken gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben	Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN Fish S3610	2021-05	Qualitativer und / oder quantitativer Nachweis von DNA aus Fisch gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben	hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
KA02-PV-01-17-Mo	2022-02	Qualitativer Nachweis von Elch-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR	hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
KA02-PV-02-17-Mo	2022-02	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	hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
KA02-PV-03-17-Mo	2022-02	Qualitativer Nachweis von Hirsch-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR	hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
KA02-PV-04-17-Mo	2022-02	Qualitativer Nachweis von Huhn-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR	hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
KA02-PV-05-17-Mo	2022-02	Qualitativer Nachweis von Kamel-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR	hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
KA02-PV-06-17-Mo	2022-02	Qualitativer Nachweis von Pute-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR	hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
KA02-PV-07-17-Mo	2022-02	Qualitativer Nachweis von Reh-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR	hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
KA02-PV-08-17-Mo	2022-02	Qualitativer Nachweis von Rind-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR	hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
KA02-PV-09-17-Mo	2022-02	Qualitativer Nachweis von Schaf-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR	hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
KA02-PV-10-17-Mo	2022-02	Qualitativer Nachweis von Schwein-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR	hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
KA02-PV-11-17-Mo	2022-01	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	hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
KA02-PV-19-17-Mo	2022-02	Qualitativer Nachweis von Wasserbüffel-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR	hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert

KA02-PV-20-17-Mo	2022-02	Qualitativer Nachweis von Ziege-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR	hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
KA02-PV-02-18-Mo	2019-08	Quantitativer QPCR-Nachweis von Schwein und Rind in Hackfleisch	ohne Abweichungen	akkreditiert
Nachweis des Geschlechts mittels multiplex real-time PCR in Lebensmitteln				
KA02-PV-07-12-Mo	2021-07	Geschlechtsbestimmung in Rind- und Schweinefleisch mittels real-time PCR in Lebensmitteln sowie von Umgebungsproben	ohne Abweichung	akkreditiert
Qualitativer und quantitativer Nachweis von Pflanzenarten und pflanzlichen Allergenen mittels singleplex real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion**				
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN ID Soya S3601	2021-04	Qualitativer und / oder quantitativer Nachweis von DNA aus Soja gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben	Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN Hazelnut S3602	2019-04	Qualitativer und / oder quantitativer Nachweis von DNA aus Haselnuss gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben	hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN Peanut S3603	2021-05	Qualitativer und / oder quantitativer Nachweis von DNA aus Erdnuss gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben	hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN ID Celery S3605	2021-06	Qualitativer und / oder quantitativer Nachweis von DNA aus Sellerie gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben	hier nur qualitativer Nachweis , Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN Walnut S3607	2021-06	Qualitativer und / oder quantitativer Nachweis von DNA aus Walnuss gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben	hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN Sesame S3608	2021-01	Qualitativer und / oder quantitativer Nachweis von DNA aus Sesam gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben	hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN Mustard S3609	2022-06	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	Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN Lupin S3611	2018-01	Qualitativer und / oder quantitativer Nachweis von DNA aus Lupinen gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben	hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN ID Pistachio S3614	2021-05	Qualitativer und / oder quantitativer Nachweis von DNA aus Pistazien gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben	hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First- Almond PCR Kit 10001250, Artikelnr. GN200-50)	2022-04	Realtime PCR-Kit zum Nachweis von Mandel-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln	Matrix auch Umfeldproben	akkreditiert
KA02-PV-12-17-Mo	2018-09	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	hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert

KA02-PV-13-17-Mo	2018-10	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	hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
KA02-PV-17-17-Mo	2018-09	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	hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
Qualitativer und quantitativer Nachweis von Gentechnisch Veränderten Organismen (GVO) mittels real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion				
Qualitativer und quantitativer Nachweis von Gentechnisch Veränderten Organismen (GVO) mittels singleplex real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion**				
GEN-IAL GmbH genControl® RT CaMVirus Kit 10001280, ArtikelNr. GN600-50)	2022-04	Kitsystem für den Nachweis von Blumenkohl-Mosaik-Virus mit TaqMan®-Sonden in Lebens- und Futtermitteln	Matrix auch Umfeldproben	akkreditiert
GEN-IAL GmbH genControl® RT-RR Soya Kit 5207140	2014-01	Kitsystem für den Nachweis der RoundupReady™-Soja mit TaqMan®-Sonden in Lebens- und Futtermitteln	Matrix auch Umfeldproben	akkreditiert
GEN-IAL GmbH genControl® RT-RR2 Soya Kit 5207141	2014-01	Kitsystem für den Nachweis der RoundupReady™2-Soja mit TaqMan®-Sonden in Lebens- und Futtermitteln	Matrix auch Umfeldproben	akkreditiert
KA02-PV-02-19-Mo	2019-05	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	hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
KA02-PV-03-19-Mo	2019-06	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	hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
KA02-PV-04-19-Mo	2019-07	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	hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
KA02-PV-14-17-Mo	2017-11	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	hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
KA02-PV-15-17-Mo	2018-09	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	hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
KA02-PV-16-17-Mo	2018-09	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	hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
Qualitativer Nachweis von Gentechnisch veränderten Organismen (GVO) mittels multiplex real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion**				
KA02-PV-05-19-Mo	2019-09	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	hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion	akkreditiert
Immunologische Untersuchungen in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion				
Nachweis von Allergenen mittels ELISA in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion*				
NEOGEN Europe Ltd. Veratox® for Total Milk Allergen 8470	2018-04	Veratox® for Total Milk Allergen, Quantitative Test Qualitativer und quantitativer Nachweis von Gesamtmilch mittels ELISA in Lebensmitteln	Matrix auch Futtermittel	akkreditiert

NEOGEN Europe Ltd. Veratox® for Egg Allergen 8450	2018-05	Veratox® for Egg Allergen, Quantitative Test Qualitativer und quantitativer Nachweis von Hühnereiprotein mittels ELISA in Lebensmitteln	Matrix auch Futtermittel und Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion	akkreditiert
R-Biopharm AG RIDASCREEN® Gliadin R7001	2015-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen in Lebensmitteln	Matrix auch Futtermittel und Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion	akkreditiert
R-Biopharm AG RIDASCREEN® Gliadin competitive R7021	2016-09	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Peptidfragmenten der Gliadine und verwandter Prolamine in fermentierten bzw. hydrolysierten Lebensmitteln	ohne Abweichungen	akkreditiert
Nachweis von Tierarten mittels ELISA in Fleisch, Fleischwaren und Milch*				
ELISA Technologies, Inc. ELISA-TEK®COOKED MEAT SPECIES KIT, 5106*1	2018-01	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)	ohne Abweichungen	akkreditiert
ELISA Technologies, Inc. ELISA-TEK®RAW MEAT SPECIES KIT, 5105*1	2015-05	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)	ohne Abweichungen	akkreditiert
Nachweis von Arzneirückständen, Bakterientoxinen und Risikomaterial mittels ELISA in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion*				
R-Biopharm AG RIDASCREEN® Tetracyclin R3505	2015-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Tetracyclin in Milch, Milchpulver, Käse, Butter, Honig, Fleisch, Wurst, Fisch, Shrimps und Vollei	ohne Abweichungen	akkreditiert
R-Biopharm AG RIDASCREEN® SET A, B, C, R4101	2017-06	Enzymimmunoassay zur Identifikation der Staphylokokken Enterotoxine A, B, C, D und E in Lebensmitteln und Bakterienkulturen	ohne Abweichungen	akkreditiert
R-Biopharm AG RIDASCREEN® Risk Material 10/5 R6703	2010-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Risikomaterial (ZNS) in / auf rohem Fleisch sowie auf kontaminierten Oberflächen	ohne Abweichungen	akkreditiert
R-Biopharm AG RIDASCREEN® Risk Material R6701	2010-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Risikomaterial (ZNS) in prozessierten (erhitzten) Fleisch- und Wurstwaren	ohne Abweichungen	akkreditiert
Nachweis von Verfälschungen mittels Immunoblot				
R-Biopharm AG DUROTEST® S RBRP10	2013-12	Membrane test and reagents for semi-quantitative analysis of non-durum wheat adulteration Membranes und Reagenzien für die semi-quantitative Analyse von Verfälschungen mit Nicht-Hartweizen	Hier Nachweis von Verfälschungen mit Nicht-Durum Weizen in Hartweizen (Durum-Weizen) mittels Immunoblot	akkreditiert
Sensorische, visuelle und mikroskopische Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln				
VO (EU) 152/2009 Anhang VI zuletzt geändert 03.05.2017	2017-05	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	ohne Abweichungen	akkreditiert
KA02-PV-05-06-PC	2018-06	Bestimmung der Güteklasse von Frischeiern		nicht akkreditiert
ASU L 00.90-6	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln: Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	Bauliche Abweichung des Prüfraums; keine technische Aufzeichnung des Prüfklimas, keine Verschlüsselung der Proben, Einzel- oder Gruppenprüfung	akkreditiert

ASU L 00.90-14	2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung	Prüfraum eingeschränkt, auch Einzelprüfung, Aufzeichnung des Prüfklimas beschränkt auf Temperatur, verkürzter Prüfbericht	akkreditiert
KA02-PV-02-19-CRM	2022-05	allgemeine Genusstauglichkeitsprüfungen von Lebensmitteln	ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
KA02-PV-04-19-CRM	2019-10	vergleichende Prüfung mit Beschreibung und Qualitätsbewertung für den Kunden BlackMax	ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
29089-01	2021-05	Untersuchung von Lebensmitteln, Sensorisches Prüfverfahren, Dreiecksprüfung	ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchung von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Lebensmittelverpackungen				
Probenvorbereitung für chemische, chemisch-physikalische und physikalische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln*				
DIN EN 13804	2013-06	Lebensmittel - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen - Allgemeines und spezielle Festlegungen	gilt für Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium, Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
ASU L 00.00-19/E	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen in Lebensmitteln; Allgemeines und spezielle Festlegungen	gilt für Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium	flexibel akkreditiert
DIN EN 13805	2014-12	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Druckaufschluss	gilt für Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium, Matrix auch Futtermittel	akkreditiert
KA01-PV-01-08-IA	2019-06	Vorbereitung von Proben für die Pestizidanalytik	ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
ASU L 00.00-19/1	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss		flexibel akkreditiert
ASU L 06.00-1	1980-09	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung	hier für Lebensmittel allgemein und ausgewählte Futtermittel; teilweise Aufarbeitung mit flüssigem Stickstoff und Schneid- bzw. Kugelmühle	akkreditiert
Bestimmung von physikalischen Kenngrößen mittel Refraktometrie in Lebensmitteln				
DIN EN 12143	1996-10	Bestimmung des Gehalts an löslicher Trockensubstanz (Brix) in Frucht- und Gemüsesäften, Refraktometrisches Verfahren	Verwendung Digitalrefraktometer mit Thermostat	akkreditiert
ASU L 26.11.03-1	1983-05	Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion	Verwendung Digitalrefraktometer mit Thermostat	akkreditiert
Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln und Futtermitteln**				
VO (EG) 152/2009 Anhang III, P	2009-02 Zuletzt geändert 16.11.2020	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysenmethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehalts	Hier nur organische Futtermittel und Mischfuttermittel; Anpassung der Verfahrensschritte an Automatisierung mittels AutoAnalyzer 3 und modifizierte Aschebestimmung; Angabe als P ₂ O ₅	akkreditiert
ASU L 06.00-8	2017-10	Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels AutoAnalyzer 3 und Modifikation nach Littmann- Nienstedt	akkreditiert

ASU L 06.00-9	2008-06 Berichtigung 2009-06	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren	Matrix Lebensmittel allgemein; Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels AutoAnalyzer 3 und Modifikation Säureaufschluss	akkreditiert
ASU L 07.00-12	1990-12	Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen	Matrix Lebensmittel allgemein; Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels AutoAnalyzer 3	akkreditiert
ASU L 07.00-41	2006-09	Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen	Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels Kjeldigester und KjelMaster	akkreditiert
ASU L 07.00-57	2008-06	Bestimmung des Gehaltes an Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen	Säureaufschluss nach Littmann-Nienstedt sowie Modifikation der photometrischen Bestimmung	akkreditiert
KA02-PV-01-11-NC	2020-03	Enzymatische Bestimmung von D- und L-Milchsäure in Lebensmitteln mittels Gallery Plus	ohne Abweichungen	akkreditiert
KA02-PV-01-19-IA	2021-10	Enzymatische Bestimmung von Zucker in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Gallery Plus	ohne Abweichungen	akkreditiert
KA02-PV-18-10-NC	2018-09	Enzymatische Bestimmung von Stärke in Lebensmitteln mittels Gallery Plus	ohne Abweichungen	akkreditiert
KA02-PV-19-09-NC	2019-10	Enzymatische Bestimmung von L-Glutaminsäure (L-Glutamat) in Fleischerzeugnissen mittels Gallery Plus	ohne Abweichungen	akkreditiert
KA02-PV-20-09-NC	2019-10	Enzymatische Bestimmung von Lactose (Allergenen) in Lebensmitteln mittels Gallery Plus	ohne Abweichungen	akkreditiert
Bestimmung von Schutzgas (CO₂ und O₂) in Lebensmittelverpackungen mittels IR-Spektroskopie				
KA02-PV-06-14-Mi (TM41043-11)	01.06.2021	Bestimmung von Schutzgas (CO ₂ und O ₂) in Lebensmittelverpackungen mittels O ₂ /CO ₂ Gas-Analysator	ohne Abweichungen	akkreditiert
Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln und Futtermitteln **				
VO (EG) 152/2009 Anhang III, I	aktuelle konsolidierte Fassung 16/11/2020	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysenmethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohfasergehalts	Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels Fibretherm; Veraschung über 6 h bei 550 °C im Porzellantiegel; keine Salzsäurewaschung	akkreditiert
VO (EG) 152/2009 Anhang III, A	aktuelle konsolidierte Fassung 16/11/2020	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysenmethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts	ohne Abweichungen	akkreditiert
VO (EG) 152/2009 Anhang III, H	aktuelle konsolidierte Fassung 16/11/2020	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysenmethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Gehalts an Rohölen und -fetten	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

VO (EG) 152/2009 Anhang III, M	2009-02 Zuletzt geändert 16.11.2020	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysenmethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohaschegehalts	Anpassung der Veraschungsbedingungen	akkreditiert
ASU L 06.00-3	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren Referenzverfahren	Matrix Lebensmittel allgemein	akkreditiert
ASU L 06.00-4	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren – Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	Matrix Lebensmittel allgemein; Anpassung der Veraschungsbedingungen	akkreditiert
ASU L 06.00-6	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	Matrix Lebensmittel allgemein; matrixabhängige Probenvorbereitung mit und ohne Säureaufschluß	akkreditiert
		Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen nach Weibull-Stoldt		akkreditiert
KA02-PV-02-12-NC	2018-12	Gravimetrische Bestimmung des Rohfasergehalts in Lebensmitteln	ohne Abweichungen	akkreditiert
KA02-PV-03-11-NC	2022-07	Enzymatisch-gravimetrische Bestimmung der Gesamtballaststoffe in Lebensmitteln	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN EN ISO 663	2017-05	Gravimetrische Bestimmung des Anteils an unlöslichen Verunreinigungen in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen	Gilt nicht für Matrix Milch, Milcherzeugnisse sowie deren Fette und nicht für saure Öle	nicht akkreditiert
AOAC Official Method 2008.06	2013	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>	Anwendung für Lebensmittel allgemein; Anpassungen gemäß Herstellerangaben für SMART 6 (CEM)	flexibel akkreditiert
KA02-PV-33-03-PC	2019-11	Präparativ-gravimetrische Untersuchung von Lebensmitteln zur Ermittlung der Hauptbestandteile	ohne Abweichung	akkreditiert
Bestimmung der Gesamtmigration aus Kunststoffen im Lebensmittelkontakt mittels Gravimetrie (Kapitel muss bei Akkreditierung neu in die Urkunde aufgenommen werden)				
ASU B 80.30-6	2008-10	Bestimmung der Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch völliges Eintauchen	ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
ASU B 80.30-8	2008-10	Bestimmung der Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel mittels Zelle	ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln und Futtermitteln **				
DIN 38409-H 7	2005-12	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser und Schlammuntersuchung - Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen - Teil 7: Bestimmung der Säure- und Basekapazitäten	Matrix Lebensmittel und Futtermittel	akkreditiert
				akkreditiert
				akkreditiert
				akkreditiert
VO (EG) 152/2009 Anhang III, C	aktuelle konsolidierte Fassung: 16/11/2020	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysenmethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohproteingehalts	Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mit Kjeldigester und KjeldMaster; Anwendung alternativer QS-Maßnahmen	akkreditiert

VO (EG) 2074/2005 Abschnitt II, Kapitel III	2019-12	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	ohne Abweichungen	akkreditiert
ASU L 00.00-46/1	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln; Teil 1: Optimierte Monier-Williams-Verfahren	Modifikation der Destillationsapparatur, Burette und Systemvorbereitung	akkreditiert
ASU L 06.00-7	2014-08 2018-06 (Ergänzung)	Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl; Referenzverfahren	Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels Kjeldigester und KjeldMaster; Matrix Lebensmittel allgemein	akkreditiert
KA02-PV-11-05-NC	2022-04	Titrimetrische Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln		flexibel akkreditiert
ASU L 13.00-5	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen	für Lebensmittel allgemein nach Kaltextraktion; Modifikation der Probeneinwaage	akkreditiert
ASU L 13.00-37	2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung der Peroxidzahl; Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung	für Lebensmittel allgemein nach Kaltextraktion	akkreditiert
ASU L 20.01/02-2	1980-05	Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	Matrix auch Feinkosterzeugnisse	akkreditiert
ASU L 26.04-4	1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgussflüssigkeit bzw. Presslake von Sauerkraut	ohne Abweichungen	akkreditiert
ASU L 26.11.03-4	1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)	ohne Abweichungen	akkreditiert
ASU L 31.00-3	1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN EN 12147	1997-02	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der titrierbaren Säure	ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
ASU L 52.01.01-4	1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode)	ohne Abweichungen	akkreditiert
ASU L 52.04-2	1987-06	Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig	auch Weinessig	nicht akkreditiert
Gaschromatographie				
Bestimmung von organischen Rückständen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS, -MS/MS-Detektor) in Lebensmitteln und Futtermitteln**				
ASU L 00.00-49/2	2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen; Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren	Alternatives Extraktionslösungsmittel; Matrix auch Futtermittel	flexibel akkreditiert
ASU L 00.00-36/2	2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Bromidrückständen; Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid	Detektion (MS) Verteilung (Zentrifugation bei Bedarf), Kalibration (Herstellung der Verdünnungsreihe)	akkreditiert
DIN EN 13191-2	2000-10	Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Bromidrückständen - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid	Detektion mit MS anstelle ECD, Matrix auch Futtermittel	flexibel akkreditiert

ASU L 00.00-115	2018-10	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)	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
KA02-PV-04-16-IA	2019-05	Analytik von Steroiden in Nahrungsergänzungsmitteln mittels GC-MS/MS	ohne Abweichungen	akkreditiert
KA02-PV-01-12-FP	2022-01	Bestimmung von Weichmachern in Lebensmitteln mittels GC-MS	ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
Bestimmung des Fettsäurespektrums und von Mineralölkohlenwasserstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Schmierstoffen in der Lebensmittelproduktion und Futtermitteln **				
DIN EN 16995	2017-08	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	Abweichende Reagenzien-zusammensetzungen und -mengen, zusätzlicher interner Standard DEHB, Verfahren für feste unlösliche Fette nicht angewandt, abweichende Epoxidierung für Speiseöle außer Olivenöl	akkreditiert
ASU L 17.00-12	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	Matrix Lebensmittel allgemein	akkreditiert
KA02-PV-10-08-IA	2021-05	Bestimmung des Fettsäurespektrums in Fett mittels GC-FID	ohne Abweichungen	akkreditiert
KA02-PV-01-16-FP	2022-01	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)	ohne Abweichungen	akkreditiert
Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Mykotoxinrückständen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD, PDA, EC, IC) in Lebensmitteln und Futtermitteln**				
ASU L 00.00-9	1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln; HPLC-Verfahren	Matrix (LM allgemein); Extraktion (Lösungsmittel); Quantifizierung (über ISTD); Messung (andere HPLC-Messbedingungen)	akkreditiert
ASU L 00.00-28	2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren	Modifikation von Extraktion, Quantifizierung, HPLC-Bedingungen	akkreditiert
ASU L 26.00-1	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen; HPLC/IC-Verfahren	Aufarbeitung (Homogenisierung, Heißwasserextraktion); Kalibration; Messbedingungen, Bestimmungsgrenze	akkreditiert
KA02-PV-01-17-IA	2018-09	Bestimmung von Aflatoxin M1 in Milch mittels HPLC-FLD	ohne Abweichungen	akkreditiert
KA02-PV-02-15-IA	2018-09	Bestimmung von Coffein in Lebensmitteln mittels HPLC-UV	ohne Abweichungen	akkreditiert
KA02-PV-04-11-IA	2021-06	Bestimmung von Aflatoxinrückständen (B1, B2, G1 und G2) in Lebensmitteln, Futtermitteln und Tabak(erzeugnissen) mittels HPLC	Abweichung: Hier ohne Tabak(erzeugnisse)	akkreditiert
KA02-PV-08-12-IA	2017-11	Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln, Futtermitteln und Tabak(erzeugnissen) mittels HPLC	Abweichung: Hier ohne Tabak(erzeugnisse)	akkreditiert
KA02-PV-09-12-IA	2017-11	Bestimmung von Zearalenon in Lebensmitteln, Futtermitteln und Tabak(erzeugnissen) mittels HPLC	Abweichung: Hier ohne Tabak(erzeugnisse)	akkreditiert
KA02-PV-14-10-IA	2021-09	Bestimmung von Zuckern in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC	ohne Abweichungen	akkreditiert

Bestimmung von organischen Rückständen sowie pharmakologisch wirksamen Substanzen mittels Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS-Detektor) in Lebensmitteln und Futtermitteln**				
ASU L 00.00-115	2018-10	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)	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
KA02-PV-01-11-IA	2021-03	Bestimmung von Tierarzneimittelrückständen in Futtermitteln und tierischen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	ohne Abweichungen	akkreditiert
KA02-PV-01-15-IA	2021-05	Analytik von hochpolaren Pestiziden in pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS	ohne Abweichungen	akkreditiert
KA02-PV-01-16-IA	2022-05	Analytik von Glyphosat und Phosphonsäure in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS	ohne Abweichungen	akkreditiert
KA02-PV-02-14-IA	2022-07	Bestimmung von Chloramphenicol und Thiamphenicol in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS	ohne Abweichungen	akkreditiert
KA02-PV-03-16-IA	2019-05	Analytik von Steroiden, Stimulantien, Diuretika und SARM-PPAR in Nahrungsergänzungsmitteln mittels LC-MS/MS	ohne Abweichungen	akkreditiert
KA02-PV-10-12-IA	2021-06	Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen (QAV) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS	ohne Abweichungen	akkreditiert
ASU L 00.00-134	2010-09	Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	Messsystem (immer LC-MS/MS), Einwaage (reduzierte Einwaage)	flexibel akkreditiert
KA02-PV-01-20-IA	2020-04	Analytik von Diethanolamin, Morpholin und Triethanolamin in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
KA02-PV-02-20-IA	2020-11	Analytik von dopingrelevanten Substanzen in Nahrungsergänzungsmitteln mittels HILIC-LC-MS/MS	ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
Bestimmung von Zusatzstoffen mittels Dünnschichtchromatographie in Lebensmitteln				
ASU L 06.00-15	1982-11 <i>Berichtigung 2002-12</i>	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Dünnschichtchromatographie	auch für Krebstiererzeugnisse (nicht akkreditiert) nur visuelle Auswertung ohne Berechnung der Rf-Werte	akkreditiert
Bestimmung von Mengen- und Spurenelementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Flammen-AAS) in Lebensmitteln und Futtermitteln				
ASU L 07.00-56	2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen	Aufschluss gemäß ASU L 00.00-19/1, Matrix Lebensmittel allgemein und Futtermittel	akkreditiert
TM 29654-01	2022-11	Bestimmung von Calcium in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Flammen-AAS	ohne Abweichungen	zur Akkreditierung beantragt
Bestimmung von Mengen- und Spurenelementen und Schwermetallen mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln*				
DIN EN 15111	2007-06	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Iod mit der ICP-MS (Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma)	Matrix auch Futtermittel	akkreditiert

ASU L 00.00-135	2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss	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
DIN EN 15763	2010-04	Lebensmittel - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss	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
Identifizierung von Substanzen mittels Infrarot-Spektroskopie				
KA02-PV-14-13-IA	2021-04	Identifizierung unbekannter Substanzen mittels Infrarot-Spektroskopie	ohne Abweichungen	akkreditiert
Bestimmung von Kenngrößen mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln und Futtermitteln				
ASU L 06.00-2	1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln: Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	Matrix Lebensmittel allgemein und Futtermittel	akkreditiert
Bestimmung von Kenngrößen mittels Taupunktbestimmung				
KA02-PV-01-13-PC	2018-10	Bestimmung der Wasseraktivität (aw-Wert) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Wasseraktivitätsmessgerät	ohne Abweichungen	akkreditiert
Bestimmung von Inhaltsstoffen in Wurstwaren, Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Nahinfrarotspektroskopischem Verfahren				
ASU L 08.00-60	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch und Fleischerzeugnissen, Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren Screeningverfahren	eingeschränkter Parameterumfang: Asche entfällt	akkreditiert
Dichtigkeitsprüfung von Lebensmittelverpackungen				
DIN EN 13184	2001-07	Zerstörungsfreie Prüfung - Dichtigkeitsprüfung – Druckänderungsverfahren	auch für Vakuumverpackungen; auch verkürzte Stabilisierungsdauer (unter 1h); Prüfbericht ohne Angabe gem. Kap. 11 e, f, g DIN EN 13184)	akkreditiert
Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Kernspinresonanzspektroskopie in Lebensmitteln				
AOAC Official Method 2008.06	2013	Moisture and Fat in Meats – Microwave and Nuclear Magnetic Resonance Analysis Feuchtigkeit und Fett in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Analyse mittels Mikrowelle und Kernspinresonanz	Anwendung für Lebensmittel allgemein; Anpassungen gemäß Herstellerangaben für SMART 6 / ORACLE (CEM)	akkreditiert
Histologische Untersuchungen				

ASU L 06.00-13	1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung	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
Trinkwasser / gesetzlich geregelter Bereich				
Probenahme				
DIN EN ISO 5667-01 (A 4)	2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN ISO 5667-5 (A 14)	2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN EN ISO 5667-3 (A 21)	2013-03	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN EN ISO 19458 (K 19)	2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	ohne Abweichungen	akkreditiert
Empfehlung des Umweltbundesamtes 18. Dezember 2018	2018-12	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel	ohne Abweichungen	akkreditiert
Anlage 1, Teil 1				
DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	2017-09	Escherichia coli (E. coli)	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN EN ISO 7899-2 (K 15)	2000-11	Enterokokken	ohne Abweichungen	akkreditiert
Anlage 1, Teil 2				
DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	2017-09	Escherichia coli (E. coli)	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN EN ISO 7899-2 (K 15)	2000-11	Enterokokken	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN EN ISO 16266 (K 11)	2008-05	Pseudomonas aeruginosa	ohne Abweichungen	akkreditiert
Anlage 3, Teil 1				
DIN EN ISO 14189 (K 24)	2016-11	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN EN ISO 9308-1 2017-09	2017-09	Coliforme Bakterien	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN EN 1622 Anhang C	2006-10	Geruch (als TON)	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN EN ISO 6222 (K 5)	1999-07	Koloniezahl bei 22°C und 36°C	ohne Abweichungen	akkreditiert
TrinkwV §15 Absatz (1c)	2016-03, zuletzt geändert 17.07.2017			akkreditiert
DIN EN 27888 (C 8)	1993-11	Elektrische Leitfähigkeit	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN EN ISO 10523 (C 5)	2012-04	Wasserstoffionen-Konzentration	ohne Abweichungen	akkreditiert
Anlage 3, Teil 2				
ISO 11731	2017-05	Legionellen	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN EN ISO 11731 (K 22) ;	2019-03		ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
UBA Empfehlung	18.12.2018		ohne Abweichungen	akkreditiert
Untersuchungen von Nutzwasser gemäß Verordnung über Verdunstungskühlanlagen, Kühltürme und Nassabscheider - §3 Absatz 8 12. BImSchV 2017				
Probenahme				
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 02.06.2017, Abschnitt C und D	ohne Abweichungen	akkreditiert
Mikrobiologische Untersuchungen				
DIN EN ISO 11731 (K 22) ;	2019-03			flexibel akkreditiert
ISO 11731	2017-05			ohne Abweichungen

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	Legionellen	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN EN ISO 6222 (K 5)	1999-07	Bestimmung der Koloniezahl bei 22°C und 36°C in Wasser mittels Plattengußverfahren (Verfahren nach ISO 6222)	ohne Abweichungen	akkreditiert
Untersuchung von Wasser (Grund- und Oberflächenwasser, Wasser aus Rückkühlwerken, Abwasser, Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser)				
Probenahme von Wasser				
DIN EN ISO 5667-1 (A 4)	2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN EN ISO 5667-3 (A 21)	2019-07	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN EN ISO 19458 (K 19)	2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN 19643-1	2012-11	Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser – Teil 1: Allgemeine Anforderungen	nur Probenahme	akkreditiert
DIN 38402-11 (A11)	2009-02	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung – Allgemeine Angaben (Gruppe A) – Teil 11: Probenahme von Abwasser (A11)	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN 38402-30 (A30)	1998-07	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung – Allgemeine Angaben (Gruppe A) – Teil 30: Vorbehandlung, Homogenisierung und Teilung heterogener Wasserproben (A30)	ohne Abweichungen	akkreditiert
VDI 2047 Blatt 2	2019-01	Rückkühlwerke; Sicherstellung des hygienegerechten Betriebs von Verdunstungskühlanlagen (VDI-Kühlturmregeln)	Probenahme von Wasser aus Rückkühlwerken	akkreditiert
Bestimmung von gelösten Gasen und Summenparametern mittel Titrimetrie in Grund- und Oberflächenwasser, Wasser aus Rückkühlwerken, Abwasser, Trinkwasser und Schwimm- und Badebeckenwasser *				
DIN EN ISO 7393-2 (G4-2)	2019-03	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor; Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Diethyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen	ohne Abweichungen	akkreditiert
Wasser: Bestimmung von physikalischen Kenngrößen mittels Elektrodenmessung*				
DIN EN ISO 10523 (C 5)	2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN EN 27888 (C 8)	1993-11	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	ohne Abweichungen	akkreditiert
Wasser: Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen				
DIN 38404-4 (C4)	1976-12	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen (Gruppe C) - Teil 4: Bestimmung der Temperatur (C4)	ohne Abweichungen	akkreditiert
Wasser: Mikrobiologische Untersuchungen				
DIN EN ISO 11731	2019-03	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen	auch Wasser aus Rückkühlwerken	akkreditiert (außer Abweichung)
DIN EN ISO 6222 (K 5)	1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium	auch Wasser aus Rückkühlwerken	akkreditiert
DIN EN ISO 16266 (K 11)	2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren	auch Wasser aus Rückkühlwerken	akkreditiert
IDEXX Pseudalert® / Quanti-Tray (2019) Produktnummer 99-27080	2019	Pseudalert* Test Kit in Verbindung mit Quanty-Tray*/2000	auch für Nutzwasser aus Rückkühlwerken	nicht akkreditiert

DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN EN ISO 7899-2 (K 15)	2000-04	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	ohne Abweichungen	akkreditiert
DIN EN ISO 14189 (K 24)	2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration	ohne Abweichungen	akkreditiert
TrinkwV §15 Absatz 1c	2016-03, zuletzt geändert 17.07.2017	Bestimmung kultivierbarer Mikroorganismen - Koloniezahl bei 22 °C und 36 °C	ohne Abweichungen	akkreditiert
		in Verbindung mit Quanti-Tray*/2000		
Nachweis und Bestimmung von Mikroorganismen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren (Spatel-, Plattenguss-, Filtrations-, Spiralplatten-, MPN-Verfahren in Kosmetika)*				
Ph. Eur. 2.6.12; 10.0	2020	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der gesamten vermehrungsfähigen Mikroorganismen - Plattengußverfahren	Matrix Kosmetika	nicht akkreditiert
Ph. Eur. 2.6.13; 10.0	2020	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen	Matrix Kosmetika	nicht akkreditiert
Ph. Eur. 5.1.3; 10.0	2020	Prüfung auf ausreichende Konservierung (Konservierungsmittelbelastungstest)	Matrix Kosmetika	nicht akkreditiert
Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte (pharmazeutische Rohstoffe, Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffe)*				
Ph. Eur. 2.6.12; 10.0	2020	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen - Plattengußverfahren	ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
Ph. Eur. 2.6.13; 10.0	2020	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen	ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
Ph. Eur. 5.1.3; 10.0	2020	Prüfung auf ausreichende Konservierung (Konservierungsmittelbelastungstest)	ohne Abweichung	nicht akkreditiert
KA02-PV-02-17-PH	2018-06	Bestimmung der aeroben Koloniezahl für den Kunden BIBITEC Prozessentwicklung	ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
Ph.Eur. 10.0/0008	2020	Bestimmung der Koloniezahl bei 30-35°C in gereinigtem Wasser Aqua purificata	ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
Ph.Eur. 10.0/2249	2020	Bestimmung der Koloniezahl bei 30-35°C in Wasser zur Herstellung von Extrakten	ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
Verfahren zur Amplifikation von Nukleinsäuren (qualitativer und quantitativer Nachweis von Tierarten in Arzneimittelrohstoffen)**				
KA02-PV-23-17-Mo	2018-05	Quantitativer Nachweis von Schwein-DNA in Kombination mit Identifizierung von Rind-, Schaf-, und Ziege-DNA in Glucosaminoglycanen	ohne Abweichungen	akkreditiert
KA02-PV-24-17-Mo	2018-01	Quantitativer Nachweis von Schwein, Rind-, Schaf- und Ziege-DNA in Glucosaminoglycanen	ohne Abweichungen	akkreditiert