

NSF Erdmann Analytics GmbH, Stammliste Prüfverfahren, Stand 15.03.2024				
Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status Akkreditierung
TUA_D-PL-14329-01-01				
Dichtigkeitsprüfungen 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)	in Urkunde aufgeführt
TUA_D-PL-14329-01-02				
Probenahme				
DIN EN ISO 18593	2019-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich				
Probenvorbereitung				
DIN EN ISO 6887-3	2020-12	Mikrobiologie 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	in Urkunde aufgeführt
ASU L 10.00-10	2021-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen	ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
ASU L 00.00-54	2019-07	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen	ohne Abweichung	nicht akkreditiert
DIN EN ISO 6887-4	2017-07	Mikrobiologie 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	in Urkunde aufgeführt
ASU L 00.00-89	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln: Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse.	ohne Abweichungen	nicht akkreditiert

Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status Akkreditierung
DIN EN ISO 6887-5	2011-01	Mikrobiologie 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	in Urkunde aufgeführt
ASU L 01.00-1	2021-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen	ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
ASU L 06.00-16	2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln: Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-2, Juli 2017)	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
DIN EN ISO 6887-2	2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion*				
ISO 4832	2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Bakterien - Koloniezählverfahren	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
ISO 15213-1	2023-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 1: Zählung von sulfit-reduzierenden Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
ISO 15214	1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt

Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status Akkreditierung
DIN EN ISO 4833-1	2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
DIN EN ISO 4833-2	2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren	Matrix auch Tabak (nicht akkreditiert)	in Urkunde aufgeführt
DIN EN ISO 6579-1	2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
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	hier nur Nachweis	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	hier nur Nachweis	flexibel akkreditiert
DIN EN ISO 7937	2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens – Koloniezählverfahren	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
DIN EN ISO 10273	2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen Yersinia enterocolitica	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
ASU L 00.00-90	2018-03	Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen Yersinia enterocolitica (DIN EN ISO 10273:2017)	ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
DIN EN ISO 11290-2	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
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	Matrix auch Futtermittel	in Urkunde aufgeführt
ASU L 06.00-43	2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt
TM31120		Kulturelle Bestätigung von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln und Umgebungsproben nach positivem PCR-Befund		noch im Aufbau
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 Zählung von Bacillus cereus in Lebens- und Futtermitteln		in Urkunde aufgeführt

Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status Akkreditierung
ASU L 00.00-57	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> – Koloniezählverfahren	ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
Biomérieux CampyFood agar method (CFA) BIO 12/30-5/10	2018-07	Biomérieux: CampyFood agar method (CFA) for the detection of <i>Campylobacter</i> spp. in raw meat products, meat-based products and production environmental samples CampyFood-Agar-Methode (CFA) zum Nachweis von <i>Campylobacter</i> spp. in rohen Fleischprodukten, Produkten auf Fleischbasis und Umfeldproben aus der Produktion	auch Eier und Eiprodukte; auch Umfeldproben (nicht akkreditiert)	in Urkunde aufgeführt
Biomérieux CampyFood Agar method (2009LR28)	2018-12	Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. in Geflügelfleischprodukten, Fleischprodukten und Umfeldproben	hier nur Geflügelfleischprodukte und Fleischprodukte	in Urkunde aufgeführt
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 <i>Escherichia coli</i> in food and feed products Zählung von β -glucuronidase positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebens- und Futtermitteln	auch Umfeldproben	in Urkunde aufgeführt
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 Zählung von Enterobacteriaceae in Lebens- und Futtermitteln	auch Umfeldproben	in Urkunde aufgeführt
ThermoFisher Salmonella Precis (UNI 03/06-12/07)	2021-05	Salmonella Precis (Certificate # UNI 03/06-12/07) für den Nachweis von <i>Salmonella</i> spp in Lebens- und Futtermitteln und Umgebungsproben	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
TM40976	2023-01	Verfahren zum Nachweis von ESBL-bildenden Enterobacteriaceae in Fleisch	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
TM41119	2023-07	Bestimmung von mesophilen aeroben Sporenbildnern in Lebensmitteln (<i>Bacillus</i> spp.)	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
ASU L 00.00-90	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen <i>Yersinia enterocolitica</i>	ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
ISO 13559	2002-11	Butter, fermented milks and fresh cheese - Enumeration of contaminating microorganisms - Colonie-count technique at 30°C Butter, fermentierter Milch und Frischkäse - Zählung kontaminierender Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30°C	ohne Abweichung	flexibel akkreditiert
DIN EN ISO 6888-1	2019-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar	hier nur Lebensmittel	flexibel akkreditiert
TM40601-21	2023-08	Nachweisverfahren für Methicillin-resistente <i>Staphylococcus aureus</i> (MRSA) aus Fleisch und Fleischerzeugnissen	ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
ASU L 06.00-32	2018-10	Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Spatelverfahren	ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status Akkreditierung
ISO 13722	2017-07	Zählung von <i>Brochothrix</i> spp. in Lebens- und Futtermitteln mittels Kolonie-Zählverfahren	ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
KA02-PV-01-13-PH	2023-03	Zählverfahren zur Untersuchung von Raumluftproben	ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
TM40974-13	2023-08	Bestimmung der Koloniezahl von Salmonellen	ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
DIN CEN ISO/TR 6579-3	2014-12	Serotypisierung von Salmonellen	ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
KA02-PV-03-16-Mi TM40989-04	2023-07	Zählung von präsumtiv pathogenen <i>Yersinia enterocolitica</i> in Lebensmitteln	ohne Abweichung	nicht akkreditiert
KA02-PV-05-09-Mi	2023-04	Bestimmung der anaeroben Koloniezahl und der anaeroben Sporenbildner in Lebensmitteln		nicht akkreditiert
KA02-PV-07-10-Mi	2023-03	Nachweis von anaeroben Sporenbildnern in 1g		nicht akkreditiert
KA02-PV-02-15-Mi	2022-03	Bestimmung der psychrotrophen Koloniezahl in Lebensmitteln		nicht akkreditiert
TM40244-08	2023-07	Nachweis von <i>Clostridium perfringens</i> in Hämoglobin Pulver - kulturelles Verfahren		nicht akkreditiert
TM41136-14	2023-07	Bestimmung psychrophiler aerober Sporenbildner (<i>Bacillus</i> spp.) in Lebensmitteln		nicht akkreditiert
KA02-PV-19-03-Mi	2022-03	Zählung von thermophilen aeroben und anaeroben Sporenbildnern		nicht akkreditiert
ISO 7251	2005-02	Microbiology for food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of presumptive <i>Escherichia coli</i> - Most probable number technique	Abweichungen müssen noch genau definiert werden	nicht akkreditiert
ISO 16266-2:2012-07	2018-07	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichen Keimzahl		nicht akkreditiert
KA02-PV-06-08-Mi	2018-02	Resistenznachweis mittels Agardiffusionstest	ohne Abweichung	nicht akkreditiert
TM30014-2	2023-07	Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Listeria</i> (Genus) in Lebens- und Futtermitteln	Untersuchung in Anlehnung an die Methode Biomérieux ALOA® ONE DAY AES 10/03-09/00	nicht akkreditiert
Nachweis von pharmakologisch wirksamen Substanzen in Frischfleisch				
R-Biopharm AG Premi®Test 25 R3925	2022-05	Mikrobieller Inhibitionstest zum Screening von Antibiotika- und Sulfonamid-Rückständen insbesondere in Frischfleisch	Matrix auch Hackfleisch	in Urkunde aufgeführt
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 für die Bestätigung von <i>Campylobacter</i> spp., <i>Listeria</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Salmonella</i> spp. mit MBT Compass Library Version 9 8468 MSP Library	Matrix hier nur Lebensmittel, Futtermittel und Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion	in Urkunde aufgeführt
Nachweis von Bakterien, Tierarten und Allergenen tierischen Ursprungs mittels Singleplex real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion**				

Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status Akkreditierung
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 Probenahme und Probentransport im Untersuchungsbericht	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt
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 - Test zum Nachweis von Listeria spp. In Lebensmittel- und Umfeldproben durch Real-Time PCR	Matrix auch Futtermittel	in Urkunde aufgeführt
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 - Test zum Nachweis von Listeria monocytogenes In Lebensmittel- und Umfeldproben durch Real-Time PCR	Matrix auch Futtermittel	in Urkunde aufgeführt
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 - Test zum Nachweis von Escherichia coli O157:H7 In Lebensmitteln durch Real-Time PCR	Matrix auch Futtermittel und Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt
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 -Test für den Nachweis von Virulenzgenen in Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli durch Real-time PCR	Matrix Lebensmittel, Futtermittel sowie von Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion	in Urkunde aufgeführt
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 Isolierung und Identifizierung von Salmonellen aus Fleisch, Geflügel, pasteurisierten Eiern und siluriformen (Fisch-)Produkten sowie aus Tierkörpern und Kratzschwämmen	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt

Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status Akkreditierung
USDA MLG 8.13	2021-10	Isolation and Identification of <i>Listeria monocytogenes</i> from Red Meat, Poultry, Ready-To-Eat Siluriformes (Fish) and Egg Products, and Environmental Samples Isolierung und Identifizierung von <i>Listeria monocytogenes</i> aus rotem Fleisch, Geflügel, verzehrfertigen Fisch- und Eiprodukten sowie aus Umfeldproben	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First-Duck PCR Kit GN105-50	2022-04	Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Enten-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln	Matrix auch Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion	in Urkunde aufgeführt
GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First-Ruminant PCR Kit 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	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt
TM40245	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	in Urkunde aufgeführt
TM40953	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	in Urkunde aufgeführt
TM40990	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	in Urkunde aufgeführt
TM41015	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	in Urkunde aufgeführt

Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status Akkreditierung
TM41027	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	in Urkunde aufgeführt
TM41045	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	in Urkunde aufgeführt
TM41056	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	in Urkunde aufgeführt
TM41066	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	in Urkunde aufgeführt
TM41075	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	in Urkunde aufgeführt
TM41082	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	in Urkunde aufgeführt
TM41087	2022-02	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	in Urkunde aufgeführt
TM41127	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	in Urkunde aufgeführt
KA02-PV-20-17-Mo TM41131	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	in Urkunde aufgeführt
KA02-PV-02-18-Mo TM40956	2019-08	Quantitativer QPCR-Nachweis von Schwein und Rind in Hackfleisch	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
Nachweis von Pflanzenarten und pflanzlichen Allergenen mittels Singleplex real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion**				

Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status Akkreditierung
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN Soya S3601	2022-04	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	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN ID Celery S3605	2022-04	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	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt
Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN Pistachio S3614	2022-01	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	in Urkunde aufgeführt
GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First-Almond PCR Kit GN200-50	2022-04	Realtime PCR-Kit zum Nachweis von Mandel-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln	Matrix auch Umfeldproben	in Urkunde aufgeführt

Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status Akkreditierung
TM41093	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	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
TM41098	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	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
Nachweis von Gentechnisch Veränderten Organismen (GVO) mittels singleplex real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion**				
GEN-IAL GmbH genControl® RT CaMVirus Kit GN600-50	2022-04	Kitsystem für den Nachweis von Blumenkohl-Mosaik-Virus mit TaqMan®-Sonden in Lebens- und Futtermitteln	Matrix auch Umfeldproben	in Urkunde aufgeführt
TM40962	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	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
TM40996	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	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
TM41018	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	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
TM41106	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	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
TM41111	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	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
TM41115	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	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
Qualitativer Nachweis von Gentechnisch veränderten Organismen (GVO) mittels multiplex real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion*				

Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status Akkreditierung
TM41030	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	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
Nachweis von Rückständen pharmakologisch wirksamer Substanzen, Bakterientoxinen, Risikomaterial und Allergenen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion*				
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	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt ohne Abweichung
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	in Urkunde aufgeführt
R-Biopharm AG RIDASCREEN® Risk Material R6701	2010-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Risikomaterial (ZNS) in prozessierten (erhitzten) Fleisch- und Wurstwaren	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
Nachweis von Tierarten mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Fleisch, Fleischerzeugnissen 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) - Zum qualitativen Nachweis des Gehalts an Tierarten in gekochten und konservierten Fleisch- und Geflügelprodukten mittels Enzym-Linked ImmunoSorbent Assay (ELISA)	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
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) - Zum qualitativen Nachweis des Speziesgehalts in ungekochtem Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Enzyme-Linked ImmunoSorbent Assay (ELISA)	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
Sensorische-Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln				
VO (EG) 2075/2005	2005-12 (zurückgezogen)	Mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen - visuelle Prüfung	Verwendung von 26%iger Salzsäure sowie abweichende Temperatur des Leitungswassers und Magnetrührers; keine Zeitvorgabe	nicht akkreditiert

Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status Akkreditierung
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	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt
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
TM29089-01	2023-02	Untersuchung von Lebensmitteln, Sensorisches Prüfverfahren, Dreiecksprüfung	ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
ASU L 00.90-12	2019-03	Sensorische Prüfung: Ermittlung der Mindesthaltbarkeit (MHD) von Lebensmitteln (nach DIN 10968)		nicht akkreditiert
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	in Urkunde aufgeführt
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	nicht akkreditiert
DIN EN 13805	2014-12	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Druckaufschluss	gilt für Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium, Matrix auch Futtermittel	nicht 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	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt
Bestimmung von physikalischen Kenngrößen mittels Refraktometrie in Lebensmitteln				
DIN EN 12143	1996-10	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des Gehalts an löslicher Trockensubstanz (Brix) - Refraktometrisches Verfahren	Verwendung Digitalrefraktometer mit Thermostat	in Urkunde aufgeführt
ASU L 26.11.03-1	1983-05	Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion	Verwendung Digitalrefraktometer mit Thermostat	in Urkunde aufgeführt

Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status Akkreditierung
Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln und Futtermitteln**				
VO (EG) 152/2009 Anhang III, P	aktuelle konsolidierte Fassung: 28/06/2022	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Anhang III Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - P. Bestimmung des Gesamtphosphorgehalts - Fotometrische Methode	Hier nur organische Futtermittel und Mischfuttermittel; Anpassung der Verfahrensschritte an Automatisierung mittels AutoAnalyzer 3 und modifizierte Aschebestimmung; Angabe als P ₂ O ₅	in Urkunde aufgeführt
ASU L 06.00-8	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels AutoAnalyzer 3 und Modifikation nach Littmann- Nienstedt	in Urkunde aufgeführt
ASU L 06.00-9	2008-06 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren	Matrix Lebensmittel allgemein; Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels AutoAnalyzer 3 und Modifikation Säureaufschluss	in Urkunde aufgeführt
ASU L 07.00-12	1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen	Matrix Lebensmittel allgemein; Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels AutoAnalyzer 3	in Urkunde aufgeführt
ASU L 07.00-41	2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen	Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels KjelDigester und KjelMaster	in Urkunde aufgeführt
ASU L 07.00-57	2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen	Säureaufschluss nach Littmann-Nienstedt sowie Modifikation der photometrischen Bestimmung	in Urkunde aufgeführt
TM40606	2020-03	Enzymatische Bestimmung von D- und L-Milchsäure in Lebensmitteln mittels Gallery Plus	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
TM41125	2019-10	Enzymatische Bestimmung von L-Glutaminsäure (L-Glutamat) in Fleischerzeugnissen mittels Gallery Plus	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
TM41130	2024-02	Enzymatische Bestimmung von Lactose-in Lebensmitteln mittels Gallery Plus	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
TM41121	2018-09	Enzymatische Bestimmung von Stärke in Lebensmitteln mittels Gallery Plus	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
TM40321	2023-03	Enzymatische Bestimmung von Zucker in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Gallery Plus	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
Bestimmung von Schutzgas (CO₂ und O₂) in Lebensmittelverpackungen mittels IR-Spektroskopie				

Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status Akkreditierung
TM41043-11	2021-06	Bestimmung von Schutzgas (CO ₂ und O ₂) in Lebensmittelverpackungen mittels O ₂ /CO ₂ Gas-Analysator	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln und Futtermitteln **				
Anhang III Analysenmethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugn issen und Mischfuttermitteln I. BESTIMMUNG DES ROHFASERGEHALTS	aktuelle konsolidierte Fassung: 18/06/22	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln Anhang III Analysenmethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln I. BESTIMMUNG DES ROHFASERGEHALTS	Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels Fibretherm; Veraschung über 6 h bei 550 °C im Porzellantiegel; keine Salzsäurewaschung	in Urkunde aufgeführt
VO (EG) 152/2009 Anhang III, A	aktuelle konsolidierte Fassung 28/06/2022	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln Anhang III Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln A. Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
VO (EG) 152/2009 Anhang III, H	aktuelle konsolidierte Fassung 28/06/2022	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Anhang III Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln H. 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	in Urkunde aufgeführt
VO (EG) 152/2009 Anhang III, M	aktuelle konsolidierte Fassung: 28/06/22	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohaschegehalts	Anpassung der Veraschungsbedingungen	in Urkunde aufgeführt
ASU L 06.00-3	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren Referenzverfahren	Matrix Lebensmittel allgemein	in Urkunde aufgeführt
ASU L 06.00-4	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen und Wurstwaren – Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	Matrix Lebensmittel allgemein; Anpassung der Veraschungsbedingungen	in Urkunde aufgeführt
ASU L 06.00-6	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt -	Matrix Lebensmittel allgemein; matrixabhängige Probenvorbereitung mit und ohne Säureaufschluß	in Urkunde aufgeführt in Urkunde aufgeführt
TM40775	2024-02	Gravimetrische Bestimmung des Rohfasergehalts in Lebensmitteln	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt

Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status Akkreditierung
TM40977	2022-07	Enzymatisch-gravimetrische Bestimmung der Gesamtballaststoffe in Lebensmitteln	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
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 (CEM)	flexibel 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
TM41147	2019-11	Präparativ-gravimetrische Untersuchung von Lebensmitteln zur Ermittlung der Hauptbestandteile	ohne Abweichung	in Urkunde aufgeführt
Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln und Futtermitteln**				
VO (EG) 152/2009 Anhang III, C	aktuelle konsolidierte Fassung 28/06/2022	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Anhang III Analysenmethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln C Bestimmung des Rohproteingehaltes	Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mit Kjeldigester und Kjelmaster; Anwendung alternativer QS-Maßnahmen	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt
ASU L 00.00-46/1	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln; Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren	Modifikation der Destillationsapparatur, Bürette und Systemvorbereitung	in Urkunde aufgeführt
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 Kjelmaster; Matrix Lebensmittel allgemein	in Urkunde aufgeführt
TM41085	2022-04	Titrimetrische Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln	ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert

Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status Akkreditierung
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	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt
ASU L 20.01/02-2	1980-05	Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	Matrix auch Feinkosterzeugnisse	in Urkunde aufgeführt
ASU L 26.04-4	1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgussflüssigkeit bzw. Presslake von Sauerkraut	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
ASU L 26.11.03-4	1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
ASU L 31.00-3	1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln: Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt
ASU L 52.04-2	1987-06	Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig	auch Weinessig	nicht akkreditiert
Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen, Steroiden und Weichmachern mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln**				
DIN EN 12396-2	1998-12	Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen in fettarmen Lebensmitteln mittels GC-MS/MS	Matrix (fettarme pflanzliche Lebensmittel), Extraktion (Lösungsmittel, Temperatur, Dauer), Detektor (MS), keine Probenahme	flexibel akkreditiert
ASU L 00.00-49/2	2002-12 (Berichtigung)	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen; Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren	Matrix: Fettarme, pflanzliche Lebensmittel, Extraktion (Lösungsmittel, Temperatur, Dauer), Detektor (MS), keine Probenahme	in Urkunde aufgeführt
ASU L 00.00-36/2	2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid	Detektion (MS) Verteilung (Zentrifugation bei Bedarf), Kalibration (Herstellung der Verdünnungsreihe)	in Urkunde aufgeführt
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

Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status Akkreditierung
ASU L 00.00-115	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multimethode zur Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln Modulares QuEChERS-Verfahren	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, 3 Varianten)	in Urkunde aufgeführt
TM40616-17	2022-01	Bestimmung von Weichmachern in Lebensmitteln mittels GC-MS	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
Bestimmung des Fettsäurespektrums mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln und Futtermitteln **				
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	in Urkunde aufgeführt
TM41079	2024-02	Bestimmung des Fettsäurespektrums aus Fett mittels GC/FID	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen mittels gekoppelter Flüssig- und Gaschromatographie mit konventionellem Detektor (FID) in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen 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	Hier abweichende Reagenzienzusammensetzungen und -mengen, zusätzlicher interner Standard DEHB, Verfahren für feste unlösliche Fette nicht angewandt, abweichende Epoxidierung für Speiseöle außer Olivenöl	in Urkunde aufgeführt
TM40684	2022-01	Bestimmung von MOSH/MOAH in Lebensmitteln sowie den zugehörigen Bedarfsgegenständen und Schmierstoffen mittels LC-GC_FID (Messprinzip nach DIN EN 16995:2017-08)	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
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	Modifikation: Matrix Lebensmittel allgemein,-Extraktion (Lösungsmittel); Quantifizierung über ISTD; andere HPLC-Messbedingungen	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt

Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status Akkreditierung
ASU L 26.00-1	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen; HPLC/IC-Verfahren	Aufarbeitung (Homogenisierung, Heißwasserextraktion); Kalibration; Messbedingungen, Bestimmungsgrenze	in Urkunde aufgeführt
TM41103	2021-09	Bestimmung von Zuckern in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
Bestimmung von Inhaltsstoffen, Pflanzenschutzmittelrückständen und 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; Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln – Modulares QuEChERS-Verfahren	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, 3 Varianten)	
ASU L 00.00-134	2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	Messsystem (immer LC-MS/MS), Einwaage (reduzierte Einwaage)	in Urkunde aufgeführt
TM40599	2021-03	Bestimmung von Tierarzneimittelrückständen in Futtermitteln und tierischen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
TM40622	2022-06	Analytik von hochpolaren Pestiziden in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
TM40181	2022-05	Analytik von Glyphosat und Phosphonsäure in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
TM40807	2022-07	Bestimmung von Chloramphenicol und Thiamphenicol in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
TM41080	2021-06	Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen (QAV) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
TM40407	2022-05	Analytik von Diethanolamin, Morpholin und Triethanolamin in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
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	hier auch für Krebstiererzeugnisse; nur visuelle Auswertung ohne Berechnung der Rf-Werte	in Urkunde aufgeführt
Bestimmung von Elementen 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	in Urkunde aufgeführt
TM 29654	2022-11	Bestimmung von Calcium in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Flammen-AAS	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt

Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status Akkreditierung
Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (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	in Urkunde aufgeführt
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 auch Futtermittel	in Urkunde aufgeführt
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 mittels Infrarot-Spektroskopie				
TM41104	2024-01	Identifizierung unbekannter Substanzen mittels Infrarot-Spektroskopie	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
Bestimmung des pH-Wertes mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln und Futtermitteln				
ASU L 06.00-2	1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	Matrix Lebensmittel allgemein und Futtermittel	in Urkunde aufgeführt
Bestimmung von Kenngrößen mittels Taupunktbestimmung				
TM40189	2018-10	Bestimmung der Wasseraktivität (aw-Wert) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Wasseraktivitätsmessgerät	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
Bestimmung von Inhaltsstoffen in Wurstwaren, Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Nahinfrarotspektroskopischem Verfahren				

Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status Akkreditierung
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	keine Bestimmung von Asche	in Urkunde aufgeführt
Bestimmung von Fett mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR) 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)	in Urkunde aufgeführt
TM29137-01	2021-07	Mikroskopischer Nachweis und Identifizierung von Bestandteilen tierischen Ursprungs in Hämoglobinpulver - Lichtmikroskopie	ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
TM40975-23	2024-02	Verfahren zum Screening auf Radioaktivität (Gammastrahlung)	ohne Abweichungen	nicht akkreditiert
Histologische Untersuchungen von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren				
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; keine histometrische Auswertung 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	in Urkunde aufgeführt
TM41005	2021-06	Alcianblau-Färbung pH 2,5 und pH 1,0 zur Darstellung von Verdickungsmitteln in Fleisch und Fleischerzeugnissen		in Urkunde aufgeführt
TUA_D-PL-14329-01-03				
Verfahren zur Amplifikation von Nukleinsäuren mittels PCR (qualitativer und quantitativer Nachweis von Tierarten in Arzneimittelrohstoffen) **				
TM41137-12	2024-02	Quantitativer Nachweis von Schwein-DNA in Kombination mit Identifizierung von Rind-, Schaf-, und Ziege-DNA in Glucosaminoglycanen	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
TM41138-08	2023-04	Quantitativer Nachweis von Schwein, Rind-, Schaf- und Ziege-DNA in Glucosaminoglycanen	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
TUA_D-PL-14329-01-04				
Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV				
DIN EN ISO 5667-01 (A 4)	2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
DIN ISO 5667-5 (A 14)	2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt

Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status Akkreditierung
DIN EN ISO 5667-3 (A 21)	2013-03	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
DIN EN ISO 19458 (K 19)	2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
Empfehlung des Umweltbundesamtes 18. Dezember 2018	2018-12	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	2017-09	Escherichia coli (E. coli)	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
DIN EN ISO 7899-2 (K 15)	2000-11	Enterokokken	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	2017-09	Escherichia coli (E. coli)	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
DIN EN ISO 7899-2 (K 15)	2000-11	Enterokokken	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
DIN EN ISO 16266 (K 11)	2008-05	Pseudomonas aeruginosa	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
DIN EN ISO 14189 (K 24)	2016-11	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	2017-09	Coliforme Bakterien	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
DIN EN 1622 Anhang C	2006-10	Geruch (als TON)	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
DIN EN ISO 6222 (K 5)	1999-07	Koloniezahl bei 22°C	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
TrinkwV §43 Abs. 3	2023-06			
DIN EN ISO 6222 (K 5)	1999-07	Koloniezahl bei 36 °C	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
TrinkwV §43 Abs. 3	2023-06			
DIN EN 27888 (C 8)	1993-11	Elektrische Leitfähigkeit	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
DIN EN ISO 10523 (C 5)	2012-04	Wasserstoffionen-Konzentration	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
ISO 11731	2017-05	Legionella spec.	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
DIN EN ISO 11731 (K 22) ;	2019-03		ohne Abweichungen	flexibel akkreditiert
UBA Empfehlung	18.12.2018		ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
UBA Empfehlung	09.12.2022		ohne Abweichung	flexibel akkreditiert
Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8 42.BImSchV				
DIN EN ISO 19458 (K 19)	2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
		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	in Urkunde aufgeführt
DIN EN ISO 11731 (K 22) ;	2019-03			in Urkunde aufgeführt

Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status Akkreditierung
Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 06.03.2020, Abschnitte E und F unter Berücksichtigung von Anhang 1 und 2		Legionellen	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt
Probenahme				
DIN EN ISO 5667-1 (A 4)	2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
DIN EN ISO 5667-3 (A 21)	2019-07	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
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	in Urkunde aufgeführt
DIN EN ISO 19458 (K 19)	2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
VDI 2047 Blatt 2	2019-01	Rückkühlwerke; Sicherstellung des hygienegerechten Betriebs von Verdunstungskühlanlagen (VDI-Kühlturmregeln)	Einschränkung: Probenahme von Wasser aus Rückkühlwerken	in Urkunde aufgeführt
Bestimmung von gelösten Gasen und Summenparametern mittel Titrimetrie				
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	in Urkunde aufgeführt
Bestimmung von physikalischen Kenngrößen mittels Elektrodenmessung*				
DIN EN ISO 10523 (C 5)	2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
DIN EN 27888 (C 8)	1993-11	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
Physikalische 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	in Urkunde aufgeführt

Norm	Ausgabestand	Titel	Abweichung	Status Akkreditierung
Mikrobiologische Untersuchungen				
DIN EN ISO 6222 (K 5)	1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt, außer Abweichung
DIN EN ISO 16266 (K 11)	2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt, außer Abweichung
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	in Urkunde aufgeführt
DIN EN ISO 7899-2 (K 15)	2000-04	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
DIN EN ISO 11731 (K23)	2019-03	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt außer Abweichung
DIN EN ISO 14189 (K 24)	2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
TrinkwV §43 Abs. 3	2023-06	Bestimmung kultivierbarer Mikroorganismen - Koloniezahl bei 22 °C und 36 °C	ohne Abweichungen	in Urkunde aufgeführt
Weitere Verfahren				
KA02-PV-02-18-PH		Bestimmung der aeroben Koloniezahl in neutralisierender Reinigerlösung gewerblicher Spülmaschinen	ohne Abweichung	nicht akkreditiert
Ph. Eur. 5.1.3; 10.0	2020	Prüfung auf ausreichende Konservierung (Konservierungsmittelbelastungstest)	Matrix Kosmetika	nicht akkreditiert
Ph. Eur. 5.1.3; 10.0	2020	Prüfung auf ausreichende Konservierung (Konservierungsmittelbelastungstest)	ohne Abweichung	flexibel akkreditiert
KA02-PV-02-17-PH	2023-04	Bestimmung der aeroben Koloniezahl nach Kundenvorgabe	ohne Abweichungen	nicht akkreditiert