

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 11.02.2026

Ausstellungsdatum: 11.02.2026

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00.

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**Eurofins Food & Feed Testing Leipzig GmbH
Permoser Straße 19, 04318 Leipzig**

mit dem Standort

**Eurofins Food & Feed Testing Leipzig GmbH
Permoser Straße 19, 04318 Leipzig**

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

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

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-01

Prüfungen in den Bereichen:

**Probenahme, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, sensorische, mikrobiologische, molekularbiologische und immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Futtermitteln;
physikalische, physikalisch-chemische, chemische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen;
mikrobiologische Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

Flexibler Akkreditierungsbereich:

Dem Prüflaboratorium ist innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

[Flex A] die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

[Flex B] die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

[Flex C] die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich. Die Liste ist öffentlich verfügbar auf der Webpräsenz des Prüflaboratoriums.

1 Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

1.1 Probenahme

LEI-MA 321-03 Probenahme von Lebensmitteln
2022-10

1.2 Probenvorbereitung

LEI-SOP-00.42402.L Druckaufschluss von Lebensmitteln als Vorbereitung zur Bestimmung
2019-08 von Natrium mittels Flammen-AAS

1.3 Bestimmung von äußerer Beschaffenheit/Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack mittels einfach beschreibender Prüfung

LEI-SOP-00.81001.L Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren -
2024-05 Einfach beschreibende Prüfung

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-01

LEI-SOP-00.19531.L 2024-05	Prüfung von Lebensmitteln auf Merkmale und Fehler – Größe und Gewicht
-------------------------------	---

1.4 Bestimmung von äußerer Beschaffenheit/Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack von Lebensmitteln mittels spezieller sensorischer Prüfungen [Flex C]

LEI-SOP-00.82001.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Backmischungen für Brot (außer Trockenflachbrot) mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82003.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Zuckerwaren mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82004.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Süßwaren mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82005.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Getreideflocken mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82006.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Trockenflachbroten mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82012.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Cappuccinoerzeugnissen mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82013.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Ölsamen und Ölsamenzubereitungen mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82014.L 2019-08	Sensorische Prüfung von tiefgefrorenem Gemüse, Obst und Kartoffelerzeugnissen mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82015.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Brot und Kleingebäck (vor und nach Zubereitung) mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82016.L 2019-08	Sensorische Prüfung von feinen Backwaren (vor und nach Zubereitung) mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82017.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Kombinationsbackwaren (vor und nach Zubereitung) mittels Bewertungsschema
LEI-SOP-00.82018.L 2019-08	Sensorische Prüfung von Backmischungen für Feine Backwaren mittels Bewertungsschema

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-01

1.5 Sonstige physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen [Flex A]

DIN 10508 2019-03	Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel
ASU L 06.00-15 1982-11 Berichtigung 2002-12	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Anwendung auf weitere Matrices: Fisch, Fischerzeugnisse, Krebs- und Meerestiere, Erweiterung Testmischung; Optimierung Sprühreagenzien</i>)
Nordic Committee on Food Analysis No. 168 2001	Wasseraktivität - Instrumentelle Bestimmung mit dem elektronischen Hygrometer von Novasina und dem Aqua Lab-Taupunktmessgerät (Modifikation: <i>auch für Futtermittel</i>)
LEI-SOP-00.15307.L 2024-05	Refraktometermethode zur Bestimmung des Gehalts an löslicher Trockenmasse
LEI-SOP-00.77003.L 2024-05	Lipaseaktivität in Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs, Milch und Milchprodukten (Farbreaktion, qualitativ)
LEI-SOP-00.19502.L 2019-10	Bestimmung der Füllmenge von flüssigen Lebensmitteln (volumetrisch)
LEI-SOP-00.19530.L 2019-08	Bestimmung der Stückzahl von Lebensmitteln
LEI-SOP-00.14500.L 2024-05	Bestimmung der Dichte in flüssigen Lebensmitteln mittels Biegeschwinger

1.6 Bestimmung von Kennzahlen, Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Titrimetrie [Flex C]

ISO 760 1978-12	Bestimmung von Wasser; Karl-Fischer-Methode (Allgemeine Methode) (Modifikation: <i>Automatisierung</i>)
ASU L 01.00-10/1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch und Milcherzeugnissen - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes
ASU L 03.00-11 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse - Potentiometrisches Verfahren
ASU L 05.00-15 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohprotein-gehaltes in Eiern und Eiprodukten

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-01

ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohprotein- gehaltes in Fleisch- und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Modifikation: <i>Erweiterung auf Matrices Fisch und Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen; Potentiometrische Endpunktbestimmung (Modifikation: <i>Anwendung auch auf Fleisch, Fisch und Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 10.00-3 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren
ASU L 13.00-37 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung
ASU L 13.05-4 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalz- gehaltes in Margarine (potentiometrisches Verfahren) (Modifikation: <i>Erweiterung auf Butter und andere Streichfette</i>)
ASU L 13.05-6 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamt- eiweißgehaltes in Margarine (Modifikation: <i>Erweiterung auf Butter; Automatisierung</i>)
ASU L 17.00-6 1988-12 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Erweiterung auf Feine Backwaren; Vortrocknung & Blindversuch entfallen</i>)
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohprotein- gehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Kjeldahl- Verfahren (Modifikation: <i>Erweiterung auf Feine Backwaren</i>)
ASU L 20.01/02-2 1980-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 20.01/02-4 1980-05	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifikation: <i>Bestimmung mittels potentiometrischer Titration, Automatisierung</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-01

ASU L 26.04-1 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut (Modifikation: <i>Erweiterung auf Säfte und Saftkonzentrate; Chemikalien; Probenvolumen</i>)
ASU L 26.04-4 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut
ASU L 26.11.03-2 1983-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)
ASU L 26.11.03-4 1983-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)
ASU L 26.11.03-11 1983-11 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Gesamtstickstoffs in Tomatenmark (Modifikation: <i>Automatisierung</i>)
ASU L 52.06-3 1989-05 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Speisesenf
DGF C-V 11d (14) 2014	Iodzahl nach Wijs - Cyclohexan/Eisessig Methode
LEI-SOP-00.13000.L 2022-09	Bestimmung des Stickstoff- und des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln mittels titrimetrischem Verfahren nach Kjeldahl
LEI-SOP-00.44002.L 2019-08	Bestimmung der Gesamtsäure in Lebensmitteln mittels Potentiometrie
LEI-SOP-00.48101.L 2024-05	Bestimmung von Kochsalz in würzenden Mitteln, Salz, Eiprodukten, Gemüse und Gemüseerzeugnissen mittels potentiometrischer Titration
LEI-SOP-90.13002.L 2024-03	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Tiernahrung – Kjeldahl-Verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-01

1.7 Bestimmung von Kennzahlen und Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Gravimetrie [Flex C]

ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Modifikation: <i>Automatisierung, kein Blindversuch</i>)
ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren (Modifikation: <i>Erweiterung auf Milchprodukte; auch zusätzliche Verwendung von Seesand, Trocknungszeit</i>)
ASU L 01.00-77 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (Modifikation: <i>Chemikalie entfällt, Temperatur</i>)
ASU L 05.00-12 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren (Modifikation: <i>Erweiterung auf Fisch und Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Erweiterung auf Fisch und Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren (Modifikation: <i>Erweiterung auf Fisch und Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 13.05-1 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine (Modifikation: <i>Erweiterung auf Butter und andere Streichfette; Trocknungszeit</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-01

ASU L 13.05-3 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl (Modifikation: <i>Trocknungszeit</i>)
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl (Modifikation: <i>Einwaage</i>)
ASU L 17.00-1 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Erweiterung auf Feine Backwaren, Vortrocknung entfällt</i>)
ASU L 17.00-3 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Erweiterung auf Feine Backwaren; Vortrocknung entfällt</i>)
ASU L 20.01/02-3 1980-05	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifikation: <i>Trocknungszeit</i>)
ASU L 20.01/02-5 1980-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifikation: <i>Automatisierung</i>)
ASU L 39.00-E (EG) und 1 (EG) bis 10 (EG), Methode 1 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten; Methode 1: Bestimmung des Masseverlustes durch Trocknung
ASU L 44.00-3 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade (Modifikation: <i>Erweiterung auf Kakao und Kakaoerzeugnisse, Süßwaren; Probenvorbereitung</i>)
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade (Modifikation: <i>Erweiterung auf Kakao und Kakaoerzeugnisse, Süßwaren; Probenhomogenisierung; Automatisierung</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-01

ASU L 47.00-5 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee - Bestimmung der säureunlöslichen Asche (Modifikation: <i>Temperatur; Einfachbestimmung</i>)
ASU L 52.06-2 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfett- gehaltes in Speisesenf
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche
LEI-SOP-00.05707.L 2019-08	Bestimmung von Fremdbestandteilen in Lebensmitteln mittels Gravimetrie
LEI-SOP-00.11010.L 2023-06	Bestimmung des Wassergehaltes und der Trockenmasse in Lebensmitteln mittels gravimetrischem Verfahren
LEI-SOP-00.12000.L 2024-03	Bestimmung des Fettgehaltes in Lebensmittelzubereitungen mittels Weibull-Stoldt-Verfahren
LEI-SOP-00.14000.L 2022-12	Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche in Lebensmitteln mittels gravimetrischem Verfahren
LEI-SOP-00.19500.L 2014-09	Bestimmung der Füllmenge von Lebensmitteln mittels gravimetrischem Verfahren
LEI-SOP-00.19501.L 2019-10	Bestimmung der Anteile von Lebensmitteln mittels gravimetrischem Verfahren
LEI-SOP-26.12008.L 2022-09	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Gemüse, Obst und deren Erzeugnissen nach Weibull-Stoldt
LEI-SOP-00.12015.L 2019-08	Bestimmung des Gehaltes an freiem Fett in Lebensmitteln mit ausschließlich freien Fetten mittels Soxhlett
LEI-SOP-00.19508.L 2019-08	Bestimmung der Portionsgröße von Lebensmitteln mittels Gravimetrie
LEI-SOP-00.19515.L 2019-08	Bestimmung von Anteilen in Nüssen mittels ALDI-Süd Spezifikation mittels Gravimetrie
LEI-SOP-90.11000.P 2024-03	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Tiernahrung mittels Gravimetrie
LEI-SOP-90.12000.P 2024-03	Bestimmung des Gehaltes an Rohölen und –fetten in Tiernahrung mittels Gravimetrie

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-01

LEI-SOP-90.15200.P 2024-03	Bestimmung des Rohfasergehaltes in Tiernahrung mittels Gravimetrie
LEI-SOP-90.14000.P 2024-03	Bestimmung des Rohaschegehaltes in Tiernahrung mittels Gravimetrie

1.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Photometrie [Flex C]

ASU L 01.00-92 2016-03 Berichtigung 2022-12	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Milch und Milchprodukten – Photometrisches Verfahren
ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-9 2008-06	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Photometrisches Verfahren
ASU L 07.00-57 2008-06	Bestimmung von Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen mittels Photometrie
ASU L 31.00-6, 1997-01 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Phosphorgehaltes in Frucht- und Gemüsesäften – Photometrisches Verfahren
LEI-SOP-00.40200.L 2024-05	Bestimmung des Phosphorgehaltes in Fisch und Fischerzeugnissen sowie Obstzubereitungen mittels Spektralphotometrie

1.9 Bestimmung des pH-Werts in Lebensmitteln mittels Elektrodenmessung [Flex B]

ASU L 02.09-6 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Caseinen und Caseinaten; Referenzverfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch auf Käse; Probenvorbereitung</i>)
ASU L 05.00-11 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Erweiterung auf Fisch- und Fischerzeugnisse</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-01

ASU L 20.01/02-1 1980-05	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 26.04-3 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut
ASU L 26.11.03-3 1983-05	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark
ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften
AOAC Offic. Meth. 935.39 1935	Baked products - H Hydrogen Ion Activity (pH)

1.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) [Flex C]

DGF C-VI 10a 2000	Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung
DGF C-VI 11e 2018	Fettsäuremethylester (TMSH-Methoden) <i>(Modifikation: Anwendung für Bestimmung des Gehaltes an omega-3 und omega-6 Fettsäuren; anderer interner Standard (C13:0); höhere Einwaage mit Anpassung der Derivatisierungsreagenz)</i>
SLMB Nr. 501.2 2008	Bestimmung von Zucker in Zuckerarten, gaschromatographisch <i>(Modifikation: Erweiterung auf Matrix Lebensmittel; auch Bestimmung von Isomalt, Interner Standard D-Salicin, Extraktion bei 60°C, Silylierung mittels BSTFA, Abweichende GC-Bedingungen; auch Bestimmung von Zuckeralkoholen (Xylit, Lactit, Maltit, Mannit, Sorbit))</i>
LEI-SOP-90.12101.P 2024-03	Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung in Tiernahrung
LEI-SOP-00.12107.L 2023-06	Bestimmung von Buttersäuremethylester in Lebensmitteln außer Brot und Kleingebäck aus Brotteigen
LEI-SOP-00.66200.L 2021-03	Bestimmung der Authentizität von Zitrusölen anhand von R(+)- und S(-)-Limonen mittels GC-FID

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-01

1.11 Bestimmung von Zuckern in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Ionenchromatographie (IC) mit konventionellem Detektor (PAD) [Flex C]

LEI-SOP-00.15616.L 2024-05	Bestimmung von Zuckern in pflanzlichen Lebensmitteln und Süßwaren mittels IC-PAD
LEI-SOP-90.15616.P 2024-03	Bestimmung von Zuckern in Tiernahrung mittels IC-PAD

1.12 Bestimmung von organischen Kontaminanten, Zusatzstoffen und Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Flüssigkeitschromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (FLD, RI, UV/VIS, DAD) [Flex C]

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Modifikation <i>Erweiterung auf fettreiche Matrices</i>)
ASU L 00.00-28 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (Modifikation: <i>Saccharin nicht in CO₂-haltigen Lebensmitteln</i>)
ASU L 00.00-29 2001-07 Berichtigung 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium-cyclamat in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren
ASU L 17.00-14 1987-06 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Propionsäure in Brot (Modifikation: <i>Erweiterung auf Backwaren, Gehalt an Propionsäure in mg/kg angegeben; Chemikalien; abweichendes Injektionsvolumen</i>)
ASU L 26.00-1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen - HPLC/IC-Verfahren (Modifikation: <i>Matrixerweiterung auf Früchteriegel</i>)
ASU L 45.00-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao
ASU L 46.00-3 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC; Referenzverfahren (Modifikation: <i>Mobile Phase</i>)
SLMB 738.1 2000-07	Bestimmung von Coffein in alkoholfreien Getränken

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-01

LEI-SOP-00.15601.L 2021-11	Bestimmung von Glucose, Fructose, Saccharose, Lactose und Maltose in Lebensmitteln mittels HPLC-RI
-------------------------------	--

LEI-SOP-00.33000.L 2022-09	Bestimmung von Glycerin in Lebensmitteln mittels HPLC-RI
-------------------------------	--

1.13 Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)

LEI-SOP-00.42401.L 2023-09	Bestimmung von Natrium in Lebensmitteln mittels Flammen-AAS
-------------------------------	---

1.14 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Identifizierung von Fremdkörpern in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Infrarotspektroskopie (FT-IR, FT-NIR) [Flex C]

ASU L 08.00-60 2014-08 Berichtigung 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch- und Fleischerzeugnissen - Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren (Screeningverfahren) (Modifikation: <i>Matrixerweiterung auf Tiernahrung</i>)
--	---

LEI-SOP-00.17801.L 2022-10	Bestimmung von Fett und Trockenmasse in Käse mittels FT-NIR
-------------------------------	---

1.15 Bestimmung von Stickstoff in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Verbrennungsanalyse mit Wärmeleitfähigkeitsdetektor [Flex C]

LEI-SOP-00.13001.L 2025-02	Bestimmung von Rohprotein mittels DUMAS-Verbrennungsmethode mit Wärmeleitfähigkeitsdetektor in Lebensmitteln
-------------------------------	--

LEI-SOP-90.13001.P 2025-02	Bestimmung von Rohprotein mittels DUMAS-Verbrennungsmethode mit Wärmeleitfähigkeitsdetektor in Futtermitteln
-------------------------------	--

1.16 Bestimmung von Fett in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Kernspinresonanzspektrometrie (NMR-Spektrometrie) [Flex C]

LEI-SOP-00.12004.L 2025-10	Bestimmung von Fett in Lebensmitteln mittels NMR-Spektrometrie
-------------------------------	--

LEI-SOP-90.12004.P 2025-10	Bestimmung von Rohöl und -fett in Futtermitteln mittels NMR-Spektrometrie
-------------------------------	---

1.17 Nachweis von Bakterien in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR [Flex B]

Eurofins GeneScan BACGene Salmonella spp. 5123221801 2024-01	Nachweis von Salmonella spp. mittels BACGene Salmonella spp., Testkit for qualitative real-time PCR detection of Salmonella spp. in Lebensmitteln
Eurofins GeneScan BACGene Listeria Monocytogenes 5123222001 2024-01	Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln mittels BACGene Listeria monocytogenes, Testkit for qualitative real-time PCR detection of Listeria monocytogenes

1.18 Bestimmung von Allergenen in Lebensmitteln mittels ELISA [Flex A]

SENSISpec INgezim Gluten R5 2020-10	SENSISpec Gluten ELISA zu quantitativen Bestimmung von Gluten (aus Gliadin) in Lebensmitteln
---	---

1.19 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen [Flex B]

ISO 4831 2006-08	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren
ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95
ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-01

ASU L 00.00-32/1 2018-03 Berichtigung 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 1: Nachweisverfahren
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren bei 30 °C
ASU L 00.00-55 2022-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln; Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-88/1 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
ASU L 00.00-88/2 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
ASU L 00.00-100 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln; Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen
ASU L 00.00-132/2 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
ASU L 00.00-132/3 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
ASU L 00.00-133/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-01

ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Erweiterung auf Fisch- und Fischerzeugnisse</i>)
3M™ Petrifilm™ Schnellnachweis Hefen und Schimmepilze (RYM) 2018-08	Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln und Futtermitteln in 48-60h
LEI-SOP-00.98506.M 2023-10	Bestimmung der anaeroben Sporen in Lebensmitteln
LEI-SOP-00.98502.M 2023-10	Bestimmung aerobe Sporen in Lebensmitteln mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen
LEI-SOP-00.95600.M 2020-06	Bestimmung und Nachweis von osmotoleranten Hefen und xerophilen Schimmelpilzen in Lebensmitteln mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen
LEI-SOP 00.98507.M 2023-11	Bestimmung der Sporenzahl von gasbildenden Anaerobiern in Lebensmitteln mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen

2 Untersuchung von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

2.1 Probenahme [Flex A]

ASU B 80.00-5 2019-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahme-techniken von Oberflächen
TRBA 405 2006-07	Anwendung von Messverfahren und technischen Kontrollwerten für luftgetragene Biologische Arbeitsstoffe (Einschränkung: <i>hier nur für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)
LEI-MA-321-04 2021-02	Probenahme Abklatschplatten und -spangen, Tupfer & Schwämme (Einschränkung: <i>hier nur für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-01

2.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen [Flex B]

ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
ASU B 80.00-5 2019-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen
ASU L 00.00-32/1 2018-03 Berichtigung 2018-06	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. – Teil 1: Nachweisverfahren
ASU L 00.00-20 2021-07	Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen – Teil 1: Nachweis von Salmonellen
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln – Teil 2: Koloniezähltechnik
3M™ Petrifilm™ Schnellnachweis Hefen und Schimmelpilze (RYM) 2018-08	Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen in Umgebungsproben in 48-60h
TRBA 405 2006-07	Anwendung von Messverfahren und technischen Kontrollwerten für luftgetragene Biologische Arbeitsstoffe (Einschränkung: <i>hier nur für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)
LEI-SOP-92.98700.M 2020-04	Bestimmung der gesamten vermehrungsfähigen Keime in der Luft mittels Sedimentationsplatten (Einschränkung: <i>hier nur für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)

3 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

LEI-SOP-80.05920.B 2019-08	Bestimmung von Halogenen in organischen Verbindungen mittels Beilsteinprobe
LEI-SOP-80.29800.B 2019-08	Bestimmung des Sauerstoff- und Kohlendioxidgehalts in Verpackungen mittels Infrarotabsorption

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-01

LEI-SOP-80.20000.B
2024-05

Packungsinndruck bei Blechdosen und Gläsern mit
Metallverschlüssen mittels Einstich-Mano/Vakuummeter

Verwendete Abkürzungen:

AOAC	Association of Official Analytical Chemists
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFBG (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch)
DFG	Deutsche Forschungsgesellschaft
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fett
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission – Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	International Organization for Standardization – Internationale Organisation für Normung
SLMB	Schweizer Lebensmittel-Buch
SOP-PA-xx.xxxxx.x/ SOP-AA-x-xxxxx/ LEI-MA-xxx-xxx/ LEI-SOP-xx.xxxxx.x/	Hausverfahren Eurofins Food & Feed Testing Leipzig GmbH
TRBA	Technische Regeln für Biologische Arbeitsstoffe