

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 03.08.2017 bis 08.12.2019      Ausstellungsdatum: 03.08.2017

Urkundeninhaber:

**Institut Nehring GmbH**  
**Heesfeld 17, 38112 Braunschweig**

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische, immunologische, visuelle, mikrobiologische, molekularbiologische und sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln;**  
**physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und sensorische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen;**  
**physikalische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln**

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

**Innerhalb der mit \*/\*\* gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Laboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,**

- \*) die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.**
- \*\*\*) die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.**

**Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.**

**Innerhalb der mit \*\*\* gekennzeichneten Akkreditierungsbereiche ist dem Laboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.**

**Das Laboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.**

## 1 Lebensmittel

### 1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

#### 1.1.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen \*\*

VO (EG) Nr. 543/2008 Anhang VI 2008-06	Bestimmung des Auftauverlusts, Matrix Geflügel, gravimetrische Untersuchung
VO (EWG) Nr. 2676/90 der Kommission, Anhang I 1990-10	Volumenmasse und relative Dichte bei 20°C, gravimetrische Untersuchung, Matrix Lebensmittel
VO (EWG) Nr. 2676/90 der Kommission, Anhang III 1990-10	Alkoholgehalt, Gravimetrische Untersuchung von Wein
DIN-EN ISO 3727 2002-04	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren)
ASU L 00.00-18 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 01.00-20 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten; Verfahren nach Weibull (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i> )
ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren
ASU L 01.00-38 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Magermilch, Molke und Buttermilch; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 03.00-8 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Käse und Schmelzkäse; gravimetrisches Verfahren nach Schmid-Bondzynski-Ratzlaff; Referenzverfahren
ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse; Referenzverfahren
ASU L 05.00-12 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

ASU L 06.00-3 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Trockenmasse in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-6 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Aufarbeitung ohne Säureaufschluss für Fleischwaren, Futtermittel, Sauce, Gemüse, Streichfette und Öle</i> )
ASU L 13.00-3 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Anteils an unlöslichen Verunreinigungen in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.07.12-01 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an polaren Bestandteilen in Frittierfetten
ASU L 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche in Getreidemehl
ASU L 17.00-1 1982-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-3 1982-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i> )
ASU L 17.00-4 1982-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 18.00-5 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren
ASU L 20.01/02-3 1980-05	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i> )
ASU L 20.01/02-5 1980-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 20.01/02-6 1980-5	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Eigelbgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Chinolin-Molybdat-Methode)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

ASU L 31.00-1 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der relativen Dichte von Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 36.00-3 1989-5	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der relativen Dichte $d_{20/20}$ von Würze und Bier
ASU L 36.00-4 1986-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Ermittlung des Stammwürzegehaltes von Bier aus dem Gehalt an Alkohol und wirklichem Extrakt; Destillationsmethode
ASU L 37.00-1 1982-11	Ermittlung des Äthanolgehalts in Alkohol und alkoholhaltigen Erzeugnissen aller Art (außer Wein und Bier) mit dem Pyknometer (Referenzmethoden)
ASU L 39.00-1(EG) 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten, Methode 1: Bestimmung des Masseverlustes durch Trocknung
ASU L 39.01.2-1 1981-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weißzucker, 1. Aschegehalt
ASU L 44.00-3 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade
ASU L 46.03-2 1981-01	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehalts von getrocknetem Kaffee-Extrakt, getrocknetem Zichorien-Extrakt, löslichem Kaffee, Instantkaffee, löslicher Zichorie und Instantzichorie (Abweichung: <i>Matrix auch zuckerhaltige Lebensmittel</i> )
ASU L 47.00-4 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee; Bestimmung des Wasser-Extrakts
ASU L 47.00-5 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i> )
SLMB Kap. 17/05 1973-01	Wasser-Bestimmung, gravimetrisches Verfahren, Matrix Backhefe
AOAC 938.10 1938-01	Solids (Alcohol-Insoluble) in Canned Peas - Gravimetric Method

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

AOAC 996.15 1998-03	Fish Flesh Content (FFC) in Frozen Coated Fish Products, gravimetrische Untersuchung (Abweichung: <i>Matrix auch Krebs-/Weichtier- und Fleischprodukte</i> )
CODEX STAN 92-1981, REV. 1-1995 1995-01	Codex Standard für schockgefrostete Garnelen, gravimetrische Untersuchung
CODEX STAN 119-1981 1995-01	Codex Standard für Fischkonserven, gravimetrische Untersuchung, (Abweichung: <i>Matrix auch Krebs-/Weichtierprodukte</i> )
CODEX STAN 165-1989, REV. 1-1995 1995-01	Codex Standard für schnellgefrorene Blöcke von Fischfilets, Fischfleischmus und Mischungen von Filets und Fischfleischmus, gravimetrische Untersuchung
RFP ZIFF 10.1 1996-09	Abtropfgewichtsprüfung, Gravimetrische Untersuchung, Matrix Lebensmittel
FertigPackFüllmengRL 2003-02	Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßverhältnissen durch die zuständigen Behörden Ziffer 10.1: Gewichtsbestimmungen; Matrix Lebensmittel, Gravimetrie
ICUMSA, Method GS2/3/9-19 2007-01	The Determination of Insoluble Matter in White Sugar by Membrane Filtration, gravimetrische Methode
ME014 2003-06	Bestimmung von Teilmengen mit viskosem Aufguss oder Saucen oder in kristallisiertem Speisesalz oder in gelierten Erzeugnissen, Gravimetrische Untersuchung
ME323 2000-05	Anteil an stückigen Fruchtbestandteilen in Fruchtzubereitungen, gravimetrische Untersuchung
ME238 2016-03	Bestimmung des Bruchanteils bei Reis; gravimetrische Untersuchung
ME472 2015-10	Dichtebestimmung von viskosen und pastösen Lebensmitteln, gravimetrische Untersuchung
ME474 2015-10	Bestimmung der Schüttdichte von Puderzucker, gravimetrische Untersuchung

### 1.1.2 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen \*\*

VO (EG) Nr. 2074/2005, Anhang II 2005-12	Bestimmung der Konzentration von flüchtigen Basenstickstoff (TVB-) in Fisch und Fischereierzeugnissen: Referenzmethode, titrimetrische Untersuchung
VO (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission, Anhang II 2008-10	Bestimmung der Freien Fettsäuren, titrimetrische Untersuchung von Olivenölen
VO (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission, Anhang III 2008-10	Bestimmung der Peroxidzahl, titrimetrische Untersuchung von Olivenölen
DIN 38405-D 4-1 1985-07	Bestimmung von Fluorid
ASU L 01.00-7 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Säuregrades von Milch und flüssigen Milchprodukten nach Soxhlet-Henkel
ASU L 03.00-11 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse; potentiometrisches Titrationsverfahren (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i> )
ASU L 05.00-15 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-7 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohprotein- gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i> )
ASU L 07.00-21 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Reduktometrische Bestimmung der Summe reduzierender Kohlenhydrate und anderer reduzierender Stoffe nach Hydrolyse in Fleischerzeugnissen
ASU L 13.00-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.00-6 1991-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen (Verfahren nach Wheeler; Verfahren nach Sully)
ASU L 17.00-2 1982-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

ASU L 26.04-4 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut (Abweichung: <i>Matrix diverse Lebensmittel, je nach Lebensmittel Ergebnisangabe als Milch-, Citronen-, Essig- oder Weinsäure</i> )
ASU L 31.00-8 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Formolzahl in Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 31.00-11 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Zuckergehaltes vor und nach Inversion in Fruchtsäften (Luff-Schoorl-Methode) (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i> )
ASU L 39.00-4(EG) 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten, Methode 4: Bestimmung des Gehalts an reduzierenden Zuckern, als Invertzucker ausgedrückt (Methode des Instituts Berlin)
ASU L 43.08-2 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ammoniumchlorid in Lakritzerzeugnissen (Wasserdampfdestillation und titrimetrische Bestimmung)
ASU L 46.03-4 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrades; Verfahren für Kaffee-Extrakt
ASU L 52.01.01-7 1983-11	Bestimmung der flüchtigen Säuren in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix Zitronensaft, Sauerkraut</i> )
ASU L 52.04-3 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der gesamten schwefligen Säure in Essig, ausgenommen Weinessig (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i> )
DGF C-V 3 2002-01	Verseifungszahl, Matrix Fett, titrimetrische Untersuchung
DGF C-V 11a 2002-01	Iodzahl nach Hanus, Matrix Fett, titrimetrische Untersuchung
ME057 2010-09	Bestimmung des Kohlendioxidgehaltes von Bier mittels titrimetrischer Untersuchung
ME203 2012-03	Bestimmung von Jodat in jodierten Speisesalzen, titrimetrische Untersuchung

**1.1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie mit Standard-Detektion (Fluoreszenz-, UV-, RI-Detektor) \*\***

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Abweichung: <i>Matrix auch fettreiche Lebensmittel</i> )
ASU L 00.00-28 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren
ASU L 00.00-29 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium-cyclamat in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren
ASU L 00.00-59 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Isomalt, Lactit, Maltit, Mannit, Sorbit und Xylit in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (Abweichung: <i>Verwendung einer Amino-Säule</i> )
ASU L 00.00-63/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Teil 1: Bestimmung von all-E-Retinol und 13-Z-Retinol (Abweichung: <i>zusätzliche Analyten Vitamin E und <math>\beta</math>-Carotin</i> )
ASU L 00.00-126 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sucralose in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren
ASU L 00.00-134 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels HPLC/DAD bzw. HPLC-MS/MS (Abweichung: <i>andere HPLC-Säule, anderes Fließmittel, keine internen Standards</i> )
ASU L 13.03/04-1 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der freien individuellen Tocopherole (Tocopherole und Tocotrienole) in Speisefetten und Speiseölen
ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren
ASU L 31.00-19 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Hesperidin und Naringin in Frucht- und Gemüsesäften; Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren



Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00

ASU L 40.00-7 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig; Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose; HPLC-Verfahren (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel, Aufarbeitung mit Carrez-Klärung, Verwendung einer Amino-Säule</i> )
ASU L 40.00-10/3 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig; Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural; Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel, Methanolextraktion, anderes HPLC-Fließmittel</i> )
ASU L 46.00-3 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des Coffeingehaltes; HPLC- Schnellverfahren
ASU L 47.00-6 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee; Bestimmung des Coffeingehaltes, HPLC-Verfahren
ASU L 49.00-3 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in diätetischen Lebensmitteln
SLMB 36C/5 199-02	Bestimmung des Theobromins und Coffeins, HPLC Verfahren
SLMB Kap. 44/08 1992-05	Bestimmung von Pimarizin und der Benzoe- und Sorbinsäure in Käserinde und Käse, HPLC Verfahren
DGF C III-17a 1997-08	Bestimmung von polyzyklischen aromatischen Kohlen- wasserstoffen in Ölen und Fetten, HPLC-Verfahren
DGF C-VI 15 2008-06	Pyropheophytin A, Bestimmung thermischer Abbauprodukte des Chlorophyll A in nativen Ölen, HPLC-Verfahren (Abweichung: <i>andere HPLC-Säule</i> )
Coring Systems Aflastar 2005-05	Aceton-Extraktion für Aflatoxin-Analytik mit AflaStar™ Immuno- affinitätssäulen, HPLC-Verfahren
r-Biopharm RBRP14 2005-01	Ochraprep; Immunaффinitätssäule zum Nachweis von Ochratoxin A mittels HPLC
ME103 2013-11	Nachweis und Bestimmung von Carotinoiden in Lebensmitteln mittels HPLC-Verfahren

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

ME226 2014-02	Bestimmung von Vitamin B2 und Niacin mittels HPLC-Verfahren
ME261 2015-03	Bestimmung von Vanillin und Vanillearomen in Lebensmitteln, HPLC-Verfahren
ME342 2015-03	Bestimmung von BADGE, BFDGE und Bisphenol A in Lebensmitteln, HPLC-Methode
ME433 2012-03	Bestimmung von Cyclo-di-BADGE in Lebensmitteln mittels HPLC-Verfahren

**1.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie mit Massenspektrometrie \*\***

ASU 00.00-76 2008-12	Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln; LC-MS/MS-Verfahren
ASU L 00.00-115 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln - GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS)
ASU L 31.00-20 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree; HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung (Abweichung: <i>Detektion mit MS, keine enzymatische Klärung</i> )
ASU L 46.00-05 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acrylamid in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; HPLC-MS/MS, GC-MS nach Derivatisierung (Abweichung: <i>Matrix Snackartikel, Backwaren und Brot, keine SPE-Aufreinigung</i> )
ME371 2015-11	Bestimmung von Chloramphenicol in Fischen mittels RP-HPLC mit massenspektroskopischer Detektion
ME414 2010-12	Bestimmung von Nitrofurant-Metaboliten in Fisch und Fischwaren mittels HPLC-MS/MS Verfahren
ME417 2015-11	Bestimmung von Triphenyl-Methanfarbstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC-MS/MS Verfahren

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

ME479 2016-10	Bestimmung von Mykotoxinen in Lebensmitteln (LC-MS/MS-Methode)
ME480 2017-01	Bestimmung von Deoxynivalenol in Lebensmitteln (LC-MS/MS-Methode)
ME482 2016-10	Bestimmung von biogenen Aminen in Fisch (LC-MS/MS-Methode)
ME483 2016-05	Bestimmung von Methyl-Imidazolen (LC-MS/MS-Methode), Matrix Lebensmittel
ME486 2017-01	Bestimmung von Glyphosat in Lebensmitteln (LC-MS/MS-Methode)

**1.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit Standard-Detektion (FID-, NPD- und WLD-Detektor) \*\***

VO (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission, Anhang V 2008-10	Bestimmung der Zusammensetzung und des Gehalts an Sterinen mit der Kapillar-Gaschromatographie, Matrix Fette
E DIN EN 16995 2016-05	Lebensmittel - Pflanzliche Öle und Lebensmittel auf Basis pflanzlicher Öle - Bestimmung von Mineralölen aus gesättigten Kohlenwasserstoffen (MOSH) und aus aromatischen Kohlenwasserstoffen (MOAH) mit on-line HPLC-GC-FID (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i> )
ASU L 13.00-26 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Gaschromatographische Untersuchung der Methylester von Fettsäuren in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 17.00-14 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Propionsäure in Brot
ASU L 18.00-10 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln - GC-Verfahren nach saurem und alkalischem Aufschluss (Abweichung: <i>anderes Silylierungsreagenz</i> )
ASU L 22.02/04-1 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Teigwaren, GC-Verfahren nach saurem und alkalischem Aufschluss (Abweichung: <i>anderes Silylierungsreagenz</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

SLMB Kap. 9/3.3 1996-01	Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen, GC-Verfahren (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i> )
DGF C-VI 14 2012-01	Gaschromatographie der Triglyceride, Matrix Öle und Fette
DGF C-VI 16 (08) 2012-01	Bestimmung der Diglyceride in Olivenöl, GC-Verfahren
DGF C-VI 17 2013-01	Fettsäuregebundenes 3-Chlorpropan-1,2-diol (3-MCPD-Ester) und Glycidol (Glycidylester), Summenbestimmung in Fetten und Ölen durch GC-MS
ME024 2017-01	Bestimmung von Propylenglykol in Lebensmitteln, GC-Methode
ME211 2012-03	Bestimmung der Kopfraumgaszusammensetzung, GC-Verfahren, Matrix verpackte Lebensmittel

**1.1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit Massenspektrometrie \*\***

VO (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission, Anhang XI 2008-10	Bestimmung des Gehalts an flüchtigen halogenierten Lösungsmitteln in Olivenöl, GC-Verfahren (Abweichung: <i>Detektion mit Massenspektrometrie, andere GC-Säule</i> )
ASU L 00.00-34 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19)
ASU L 00.00-36/2 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid (Abweichung: <i>Detektion mit Massenspektrometrie</i> )
ASU L 00.00-115 2014-02	Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

ASU L 46.00-4 2016-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Furan in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Headspace-Gaschromatographie und Massenspektrometrie
ME293 2013-01	Untersuchung auf epoxidiertes Sojaöl und epoxidiertes Leinöl in Lebensmitteln und Prüffett mittels GC-MS-Bestimmung
ME354 2016-04	Bestimmung von Phthalaten und Nonylphenol in Lebensmitteln, GC-MS Verfahren
ME429 2015-02	Bestimmung von n-Hexan in Ölen mittels GC-MS Verfahren

**1.1.7 Photometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Kennzahlen, Rückständen und Kontaminanten \*\***

VO (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission, Anhang IX 2008-10	UV-Spektrophotometrische Analyse, an Fetten und Ölen
ASU L 00.00-49/3 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel; Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen; Teil 3: UV-Spektralphotometrisches Xanthogenat-Verfahren
ASU L 03.00-17 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Spektralphotometrisches Verfahren (Abweichung: <i>Matrix auch Milch und Milchprodukte</i> )
ASU L 06.00-8 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolin-gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss
ASU L 06.00-9 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren, (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i> )
ASU L 07.00-12 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen, Photometrische Untersuchung (Abweichung: <i>Matrix diverse Lebensmittel, Einsatz von Carrez Klärung</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

ASU L 08.00-10 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes an aufgeschlossenem Mischeiweiß in Wurstwaren ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz
ASU L 26.11.03-13 1983-11	Bestimmung des Lycopingehaltes von Tomatenmark (Abweichung: <i>Matrix Tomatenerzeugnisse</i> )
ASU L 31.00-6 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Phosphorgehaltes in Frucht- und Gemüsesäften; Spektralphotometrisches Verfahren (Abweichung: <i>Matrix auch Konfitüre</i> )
ASU L 39.01.02-3 1981-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weißzucker, 3. Farbe in Lösung
ASU L 40.00-10/1 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural - Teil 1: Photometrisches Verfahren nach Winkler
DGF C-VI 6e 2012-01	Anisidinzahl, Matrix Fette und Öle, photometrische Untersuchung
SLB 12/04.1 1981-01	Gesamtkreatinin-Bestimmung, Methode nach Hadorn, photometrisches Verfahren
IFU Analysen Nr. 26 1995-01	Pektin, Matrix Fruchtsaft, photometrische Methode (Abweichung: <i>Matrix andere Obst- und Gemüseerzeugnisse sowie Gelierzucker</i> )
UV-Test r-Biopharm 10 139 068 035 2011-02	UV-Test zur Bestimmung von L-Äpfelsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien, enzymatische Untersuchung
UV-Test r-Biopharm 10 139 076 035 2011-02	UV-Test zur Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien, enzymatische Untersuchung (Abweichung: <i>Arbeitsbereich <math>\Delta E</math> 0,06-1,0</i> )
UV-Test r-Biopharm 10 139 092 035 2011-02	Farb-Test zur Bestimmung von L-Glutaminsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien, enzymatische Untersuchung
UV-Test r-Biopharm 10 148 261 035 2011-02	UV-Test zur Bestimmung von Essigsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien, enzymatische Untersuchung

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

UV-Test r-Biopharm 10 148 270 035 2011-02	UV-Test zur Bestimmung von Glycerin in Lebensmitteln und anderen Probematerialien, enzymatische Untersuchung
UV-Test r-Biopharm 10 176 290 035 2011-02	UV-Test zur Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln und anderen Probematerialien, enzymatische Untersuchung
UV-Test r-Biopharm 10 176 303 035 2011-02	UV-Test zur Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien, enzymatische Untersuchung (Abweichung: <i>Arbeitsbereich Lac: <math>\Delta E</math> 0,03-0,7, Gal: <math>\Delta E</math> 0,05-1,1</i> )
UV-Test r-Biopharm 10 207 748 035 2011-02	UV-Test zur Bestimmung von nativer Stärke und von Stärkepartialhydrolysaten in Lebensmitteln und anderen Probematerialien, enzymatische Untersuchung
UV-Test r-Biopharm 10 409 677 035 2011-02	Farb-Test zur Bestimmung von L-Ascorbinsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien, enzymatische Untersuchung (Abweichung: <i>Arbeitsbereich <math>\Delta E</math> 0,05-0,7</i> )
UV-Test r-Biopharm 10 414 433 035 2011-02	UV-Test zur Bestimmung von D-Isocitronensäure und deren Estern (bzw. Lactonen) in Lebensmitteln und anderen Probematerialien, enzymatische Untersuchung
UV-Test r-Biopharm 10 670 057 035 2011-02	Farb-Test zur Bestimmung von D-Sorbit oder Xylit in Lebensmitteln und anderen Probematerialien, enzymatische Untersuchung (Abweichung: <i>Arbeitsbereich <math>\Delta E</math> 0,02-0,9</i> )
UV-Test r-Biopharm 10 716 260 035 2011-02	UV-Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien, enzymatische Untersuchung (Abweichung: <i>Arbeitsbereich Sac: <math>\Delta E</math> 0,02-0,7, Glu: <math>\Delta E</math> 0,02-1,7 und Fru: <math>\Delta E</math> 0,02-1,0</i> )
UV-Test r-Biopharm 10 905 658 035 2011-02	UV-Test zur Bestimmung von Nitrat ( $\text{NO}_3^-$ ) in Lebensmitteln und anderem Probematerialien, enzymatische Untersuchung
UV-Test r-Biopharm 11 112 821 035 2011-02	UV-Test zur Bestimmung von D-Milchsäure und L-Milchsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien, enzymatische Untersuchung (Abweichung: <i>Arbeitsbereich D-MS: <math>\Delta E</math> 0,07-1 und L-MS <math>\Delta E</math> 0,04-0,9</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

UV-Test r-Biopharm 11 113 950 035 2011-02	UV-Test zur Bestimmung von Maltose, Saccharose und D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien, enzymatische Untersuchung
UV-Test r-Biopharm 11 215 558 035 2011-02	UV-Test zur Bestimmung von D-Äpfelsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien, enzymatische Untersuchung
UV-Test r-Biopharm RIDASCREEN® Histamin (enzymatic) R1605 2015-08	Enzymatischer Test zur quantitativen Bestimmung von Histamin
ME056 2015-02	Bestimmung der Bittereinheiten (EBC) in Bier mittels photometrischer Untersuchung
ME058 2014-05	Bestimmung der Farbe von Bier mittels photometrischer Untersuchung
ME142 2017-01	Bestimmung von aktivem Chlor in wässrigen Lösungen, photometrisches Verfahren
ME195 2005-02	Bestimmung von Kaliumhexacyanoferrat(II) in Speisesalz, photometrisches Verfahren
ME449 2014-01	Bestimmung von Blausäure, photometrische Untersuchung, Matrix Gebäck
ME460 2015-02	Bestimmung der Lichtdurchlässigkeit in Ahornsirup, photometrisches Verfahren
ME481 2016-05	Bestimmung von Saccharose, D-Glucose, D-Fructose, Maltose, Lactose, Galactose in Lebensmitteln, enzymatische Untersuchung

**1.1.8 Polarimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen in Backwaren und Zucker \***

ASU L 17.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Abweichung: <i>Matrix auch feine Backwaren und Mehle</i> )
--------------------------	---



Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00

ASU L 39.00-E(EG) und 1(EG) bis 10(EG) 1981-04  
 Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten; hier Methode 10: Bestimmung des Drehvermögens (Polarisation) (Abweichung: *Matrix auch Zucker- und Rübenenerzeugnisse*)

**1.1.9 Bestimmung von chemischen Elementen mittels ICP-MS\***

ASU L 00.00-19/1 2015-06  
 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren und ihren Verbindungen in Lebensmitteln; Druckaufschluss

ASU L 00.00-128 2011-01  
 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zinn in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss

ASU L 00.00-135 2011-01  
 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss  
 (Abweichung: *abweichender interner Standard, weitere Elemente Aluminium (Al), Antimon (Sb), Barium (Ba), Calcium (Ca), Chrom (Cr), Eisen (Fe), Kalium (K), Kupfer (Cu), Magnesium (Mg), Mangan (Mn), Natrium (Na), Nickel (Ni), Selen (Se), Silber (Ag), Thallium (Tl), Titan (Ti), Zink (Zn), für Mengenelemente Trockenveraschung als Probenvorbereitung*)

**1.1.10 Potentiometrische Bestimmung von Kennzahlen \***

DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04  
 Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts

DIN EN 27888 (C 8) 1993-11  
 Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit

ASU L 04.00-13 2006-12  
 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma

ASU L 06.00-2 1980-09  
 Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen

ASU L 13.05-5 1984-05  
 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des pH-Wertes in Margarine

ASU L 20.01/02-1 1980-05  
 Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

ASU L 26.04-3 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut (Abweichung: <i>fettarme Lebensmittel</i> )
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
ASU L 36.00-2 1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Bier
ASU L 46.02-3 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads; Verfahren für Röstkaffee
VDLUFA VI 8.2 2000-01	Bestimmung des pH-Wertes in Milch und Milchprodukten; potentiometrische Untersuchung (Abweichung: <i>fetthaltige Lebensmittel</i> )

**1.1.11 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen mittels Farbreaktion \*\***

ASU L 02.06-E(EG) und 1(EG)bis8(EG) 1981-01	Analysenverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte, hier Methode 8: Bestimmung der Phosphataseaktivität (Aschaffenburg und Mullen-Verfahren) (Milchpulver) (Abweichung: <i>visueller Vergleich statt Komparator, Matrix pasteurisierte Milchprodukte</i> )
ASU L 04.00-9 1986-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Wasserverteilung in Butter; Indikatorpapier-Verfahren
ME012 1994-03	Bestimmung der Peroxidaseaktivität mittels Farbreaktion in tiefgefrorenem Gemüse
ME051 1994-03	Bestimmung der Phenolase- (Polyphenoloxidase)aktivität mittels Farbreaktion in Lebensmitteln
ME053 2010-11	Nachweis von Peroxidase (PEROXTESMO KO-Schnelltest)

**1.1.12 Bestimmung von Zusatzstoffen mittels Dünnschichtchromatographie \***

ASU L 06.00-15 1982-11	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix Fischerzeugnisse</i> )
ASU L 08.00-12 1980-09	Nachweis von Lebensmittelfarbstoffen in oberflächenbehandelten Brühwürsten und Räucherwaren (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i> )

**1.1.13 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Refraktometrie \***

ASU L 30.00-2 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Refraktometermethode zur Bestimmung des Gehalts an löslichem Trockenstoff in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse
ASU L 40.00-2 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Honig; Bestimmung des Wassergehaltes; Refraktometrisches Verfahren
DGF C-IV 5 2002-01	Brechungsindex, Matrix Öle und Fette, Refraktometrisches Verfahren, Matrix Lebensmittel

**1.1.14 Bestimmung von Kennzahlen mittels sonstiger physikalischer Untersuchungen**

ASU L 13.07.12-2 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rauchpunktes von Fritierfetten (Abweichung: <i>Nickelschale, Sandbad statt Cleveland-Ofen</i> )
ME009 2014-05	Packungsinwendendruck bei Blechdosen und Gläsern mit Metallverschlüssen
ME140 2013-02	Bestimmung der Wasseraktivität in Lebensmitteln, volumetrische Untersuchung
ME210 2012-07	Konsistenz nach Bostwick, Matrix Obst und Gemüse sowie deren Erzeugnisse, Viskosimetrie
ME212 2015-05	Korngrößenverteilung
ME468 2015-02	Beilsteinprobe

### 1.1.15 Volumetrische Bestimmung von Kennzahlen \*\*

ASU L 01.00-28 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Aräometrische Bestimmung der Dichte von Milch
ASU L 53.00-5 1995-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes - Destillationsverfahren
SLMB Kap. 17/03 1973-01	Bestimmung der Triebkraft, Volumetrische Untersuchung, Matrix Backhefe
SLMB Kap. 18/03 1967-01	Bestimmung der Gesamtkohlensäure, Matrix Backpulver, volumetrische Untersuchung
SLMB Kap. 31/11 1991-04	Bestimmung der Schaumhaltbarkeit nach Ross und Clark, volumetrische Untersuchung an Bier
FertigPackFüllmengRL 2003-02	Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßverhältnissen durch die zuständigen Behörden Ziffern 7.2, 10.4 und 10.5: Volumenbestimmungen; Volumetrie
ME269 1999-12	Bestimmung der Volumenzunahme von Sahne beim Aufschlagen, volumetrische Untersuchung

### 1.2 Immunologische Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels ELISA \*

Enzymimmunoassay Immunolab AB1-E01 2010-01	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Aflatoxin B1 in Lebensmitteln
Enzymimmunoassay Immunolab HIS-E02 2010-01	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Histamin in Wein, Fisch und Käse
Enzymimmunoassay Transia DT5020-5030 2012-02	Immunoenzymatischer Nachweis von Tierarten in erhitzten Fleischwaren
Enzymimmunoassay Neogen 902058M 2012-01	Pasta Quality Control Assay Kit, Weichweizenanteil, Matrix Teigwaren, ELISA

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

Enzymimmunoassay r-Biopharm R5906 2004-10	RIDASCREEN® DON, Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Malz, Futtermitteln, Bier und Würze (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i> )
Enzymimmunoassay r-Biopharm R1401 2010-05	RIDASCREEN® Zearalenon, Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Zearalenon in Getreide, Futtermitteln, Bier, und Serum
Enzymimmunoassay RoemerLabs COKAL 0848 2012-01	AgraQuant Eiklarprotein-Enzymimmunoassay zum qualitativen und quantitativen Nachweis von Eiklarproteinen in Lebensmitteln
Enzymimmunoassay RoemerLabs COKAL 0348 2011-11	AgraQuant Haselnuss-Enzymimmunoassay zum qualitativen und quantitativen Nachweis von Haselnuss in Lebensmitteln

**1.3 Visuelle Bestimmung von Kontaminanten und Minorkomponenten mittels visueller Prüfung bzw. Mikroskopie \*\***

AOAC 984.29 1984-01	Howard Mold Counting, Matrix Tomatenerzeugnisse, Mikroskopische Untersuchung
ME013 1994-03	Unterscheidung von Mark- und Palerbsen mittels Mikroskopie
ME123 1994-06	Bestimmung von Nematodenlarven in Fischen und Fischerzeugnissen
ME222 2000-04	Untersuchung von Obsterzeugnissen mittels Mikroskopie auf Milben

**1.4 Bestimmung von Bakterien, Pilzen und Hefen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren \*\***

ASU L 00.00-55 2004-12	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 00.00-88 2007-04	Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen, Untersuchung von Lebensmitteln - Koloniezählverfahren bei 30 °C

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

ASU L 01.00-2 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i> )
ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i> )
ASU L 01.00-25 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel, Verwendung von festen Nährböden</i> )
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i> )
ASU L 01.00-72 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten; Koloniezählverfahren bei 37 °C (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i> )
ASU L 05.00-5 1990-6	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Eiern, Eiprodukten, Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoußen; Gußverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i> )
ASU L 06.00-18 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i> )
ASU L 06.00-32 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel, Plattengußverfahren, abweichende Nährböden</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

ASU L 06.00-35 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren, (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel, Plattengußverfahren</i> )
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel, abweichender Nährboden</i> )
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix auch andere Lebensmittel</i> )
ME471 2015-02	Bestimmung von Mikroorganismen nach dem Membranfiltrations-Verfahren

**1.5 Molekularbiologische Bestimmung von Bakterien, Pilzen und Hefen mittels Real-Time PCR \***

ThermoScientific SureTect PT0100A	Salmonella species PCR Assay, Matrix Lebensmittel
ThermoScientific SureTect PT0300A	Listeria monocytogenes PCR Assay, Matrix Lebensmittel

**1.6 Sensorische Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack mittels beschreibender und organoleptischer Untersuchungen \*\***

ASU L 00.90-1 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfung - Allgemeine Grundlagen
ASU L 00.90-5 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren, Bewertende Prüfung mit Skale
ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren, einfach beschreibende Prüfung
ASU L 00.90-14 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren, beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

ASU L 00.90-16 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren; Expertengutachten zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung
ASU L 04.00-12 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfung von Butter
ASU L 39.01.02-2 (EG) 1981-04	Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weiß- zucker, 2. Farbtype
ME250 1999-12	Verhalten von Kondensmilch in heißem Kaffeegetränk, sensorische Prüfung
ME442 2014-05	Organoleptische Prüfung von nativen Olivenölen

**2 Bedarfsgegenstände**

**2.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

**2.1.1 Gravimetrische Bestimmung von Kennzahlen, Rückständen und Inhaltsstoffen \*\***

DIN EN 645 1994-01	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln; Herstellung eines Kaltwasserextraktes
DIN EN 647 1994-01	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln; Herstellung eines Heißwasserextraktes
DIN EN 1186-2 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 2: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in Olivenöl durch völliges Eintauchen
DIN EN 1186-3 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch völliges Eintauchen
DIN EN 1186-4 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 4: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in Olivenöl mittels Zelle
DIN EN 1186-5 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 5: Prüfverfahren der Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmitteln mittels Zelle



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

DIN EN 1186-6 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 6: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in Olivenöl unter Verwendung eines Beutels
DIN EN 1186-7 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 7: Prüfverfahren der Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmitteln unter Verwendung eines Beutels
DIN EN 1186-9 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 9: Prüfverfahren der Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmitteln durch Füllen eines Gegenstandes
DIN EN 1186-13 2002-12	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 13: Prüfverfahren für die Gesamtmigration bei hohen Temperaturen
FCC 9th edition 2014-05	Bestimmung des Wassergehaltes in Aktivkohle, gravimetrische Untersuchung
FCC 9th edition 2014-05	Bestimmung des Aschegehaltes in Aktivkohle, gravimetrische Untersuchung
FCC 9th edition 2014-05	Bestimmung der wasserlöslichen Bestandteile in Aktivkohle, gravimetrische Untersuchung
ME214 2000-07	Bestimmung der Lackauflage an Bedarfsgegenständen, gravimetrische Untersuchung
ME275 2000-08	Bestimmung des Zinnauftrages an Bedarfsgegenständen, gravimetrische Untersuchung
ME378 2006-12	Bestimmung der flüchtigen Anteile in Silikonelastomeren und Beschichtungen, gravimetrische Untersuchung

**2.1.2 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Rückständen \***

ASU L 52.04-3 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der gesamten schwefligen Säure in Essig, ausgenommen Weinessig (Abweichung: <i>Matrix Prüflebensmittel</i> )
Ph.Eur. 6.3/3.01.03 2009-09	Polyolefine: Sauer oder alkalisch reagierende Substanzen, titrimetrische Untersuchung

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00

Ph.Eur. 6.3/3.01.03 2009-09	Polyolefine: Reduzierende Substanzen, titrimetrische Untersuchung
BfR-Empfehlung B II XV 1980-08	Bestimmung der Peroxydreste in Siliconelastomeren, titrimetrische Untersuchung
FCC 9th edition 2014-05	Bestimmung der Iodzahl in Aktivkohle, titrimetrische Untersuchung

**2.1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Rückständen mittels Flüssigkeitschromatographie mit Standard-Detektion (Fluoreszenz-, UV- und RI-Detektor) \*\***

DIN EN 13130-2 2004-08	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 2: Bestimmung von Terephthalsäure in Prüflebensmitteln, (Abweichung: <i>kein interner Standard</i> )
DIN CEN/TS 13130-24 2005-05	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 24: Bestimmung von Maleinsäure und Maleinanhydrid in Prüflebensmitteln (Abweichung: <i>kein interner Standard, anderes Fließmittel</i> )
DIN EN 15136 2006-06	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmte Epoxyderivate, die Beschränkungen unterliegen - Bestimmung von BADGE, BFDGE und deren Hydroxy- und Chlorderivaten in Prüflebensmitteln (Abweichung: <i>anderes Fließmittel</i> )
DIN EN 15137 2006-06	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmte Epoxyderivate, die Beschränkungen unterliegen - Bestimmung von NOGE und dessen Hydroxy- und Chlorderivaten (Abweichung: <i>zusätzliche Bestimmung von Bisphenol A</i> )
ME376 2015-06	Bestimmung von Kunststoff-Additiven (z.B. Antioxidantien) in Prüflebensmitteln mittels HPLC-Verfahren
ME406 2012-03	Bestimmung von Semicarbazid und OBSH (4,4'-Oxybis(benzol-sulfonylhydrazid)) in Dichtungsmassen mittels HPLC-Verfahren
ME428 2009-11	Bestimmung von Naphthalinsulfonsäure und Toluolsulfonsäure in Prüflebensmitteln mittels HPLC-Verfahren

ME433 Bestimmung von Cyclo-di-BADGE in Bedarfsgegenständen mittels  
2012-03 HPLC-Verfahren

**2.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Rückständen mittels Hochleistungsflüssigkeits-  
chromatographie mit Massenspektrometrie \*\***

DIN CEN/TS 13130-27 Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln -  
2005-05 Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen -  
Teil 27: Bestimmung von 2,4,6-Triamino-1,3,5-Triazin in  
Prüflebensmitteln  
(Abweichung: *HPLC-MS/MS Verfahren, abgewandelte Chromato-  
graphiebedingungen, weitere Prüflebensmittel*)

ME401 Bestimmung von Photoinitiatoren in Prüflebensmitteln und  
2015-11 Bedarfsgegenständen mittels HPLC-MS/MS Verfahren

ME452 Bestimmung von Acrylaten in Prüflebensmitteln und Bedarfs-  
2015-11 gegenständen mittels HPLC-MS/MS Verfahren

ME465 Bestimmung von verschiedenen Aminen in Bedarfsgegenständen,  
2016-10 HPLC-MS/MS Verfahren

**2.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Rückständen mittels Gaschromatographie mit  
Massenspektrometrie \*\***

DIN EN ISO 11337 Kunststoffe - Polyamide - Gaschromatographische Bestimmung  
2011-04 von  $\epsilon$ -Caprolactam und  $\omega$ -Lauro lactam

DIN EN 13130-4 Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln -  
2004-08 Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen -  
Teil 4: Bestimmung von 1,3-Butadien in Kunststoffen

DIN EN 13130-7 Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln -  
2004-08 Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen -  
Teil 7: Bestimmung von Monoethylenglycol und Diethylenglycol  
in Prüflebensmitteln  
(Abweichung: *Detektion mit Massenspektrometrie, Analyten auch  
weitere Glykole, Matrix auch Extrakte*)

DIN CEN/TS 13130-16 Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln -  
2005-05 Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen -  
Teil 16: Bestimmung von Caprolactam und Caprolactamsalz in  
Prüflebensmitteln

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

DIN CEN/TS 13130-21 2005-05	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 21: Bestimmung von Ethylendiamin und Hexamethylen-diamin in Prüflebensmitteln
ASU B 80.30-21 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 3: Bestimmung von Acrylnitril in Lebensmitteln und Prüflebensmitteln (Abweichung: <i>Bestimmung aus Polymer nicht aus Prüflebensmittel</i> )
ASU B 80.30-22 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 4: Bestimmung von 1,3-Butadien in Kunststoffen
ASU B 80.32-1(EG) 1981-11	Bestimmung des Gehalts an Vinylchlorid-Monomer in Bedarfsgegenständen
ME217 2013-11	Bestimmung von Lösungsmitteln und Acrylaten in Bedarfsgegenständen mittels Headspace-GC-MS
ME293 2013-01	Bestimmung der spezifische Migration von epoxidiertem Sojaöl und epoxidiertem Leinöl aus Bedarfsgegenstände mittels GC-MS Verfahren
ME354 2016-04	Bestimmung von Phthalaten und weiteren Weichmachern in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS Verfahren
ME362 2013-11	Bestimmung von Vinylacetat in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS Verfahren
ME363 2009-11	Bestimmung von Erucasäureamid und Ölsäureamid in Dichtungsmassen oder Bedarfsgegenständen mittels GC-MS Verfahren
ME376 2015-06	Bestimmung von Kunststoff-Additiven (z. B. Antioxidantien) in Prüflebensmitteln mittels GC-MS Verfahren
ME411 2014-03	Bestimmung von Benzoguanamin in Prüflebensmitteln mittels GC-MS Verfahren
ME416 2013-11	Bestimmung von Trimethylolpropan mittels GC-MS-Verfahren
ME418 2013-11	Bestimmung von Trimellitsäure und ihren Anhydriden in Prüflebensmitteln mittels GC-MS Verfahren

ME419 2013-11	Bestimmung von Epichlorhydrin mittels GC-MS Verfahren
ME420 2015-05	Bestimmung von Hexahydroterephthalsäure und Sebacinsäure in Prüflebensmitteln mittels GC-MS Verfahren
ME425 2014-12	Bestimmung von Epoxy-Silanen in Prüflebensmitteln mittels GC-MS Verfahren
ME426 2014-08	Bestimmung von Isophorondiamin in Prüflebensmitteln mittels GC-MS Verfahren
ME451 2014-12	Bestimmung von Dimethylaminoethanol in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS Verfahren
ME453 2015-02	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Rückständen in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS Screening Verfahren
ME464 2015-02	Bestimmung von 4-tert-Butylphenol, 4-Methoxyphenol, Kresole und Xylenole in Bedarfsgegenständen, GC-MS Verfahren
ME478 2017-01	Bestimmung von 2-Ethylhexansäure in Bedarfsgegenständen, GC-MS Verfahren

#### 2.1.6 Photometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Rückständen \*

DIN EN 25663 (H 11) 1993-11	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung des Kjeldahl-Stickstoffs; Verfahren nach Aufschluß mit Selen (Abweichung: <i>Matrix Prüflebensmittel, kein Selenaufschluss</i> )
DIN 38409-H 16 1984-06	Bestimmung des Phenol-Index (Abweichung: <i>wässrige Prüflebensmittel</i> )
ASU B 82.02-11 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Nachweis von Chrom(VI) in Bedarfsgegenständen aus Leder - Photometrisches Verfahren (Abweichung: <i>Matrix Bedarfsgegenstände, die nicht aus Leder bestehen, ohne SPE Reinigung</i> )
ASU K 84.00-7(EG) 1991-09	Untersuchung von kosmetischen Mitteln; Nachweis und quantitative Bestimmung des freien Formaldehyds (Abweichung: <i>Matrix wässrige Prüflebensmittel</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19570-02-00**

ASU L 00.00-6 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von primären aromatischen Aminen in wässrigen Prüflebensmitteln
ASU L 00.00-49/3 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel; Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 3: UV-Spektralphotometrisches Xanthogenat-Verfahren (Abweichung: <i>Matrix Prüflebensmittel</i> )
NWW 2.2.1 IB 1999-10	Bestimmung von N,N-Bis-(2 Hydroxy-ethyl)alkyl(C8-C18)amin (Hostastat FA 18) in wässrigen Prüflebensmitteln mittels photometrischer Untersuchung

**2.1.7 Bestimmung der Farbechtheit mittels einfacher chemischer Nachweise \***

ASU B 82.02-13 2011-12	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen - Teil 2: Prüfung mit Schweißsimulanz
ASU B 82.92-3 2011-12	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen - Teil 1: Prüfung mit Speichelsimulanz
Council of Europe Resolution AP (89) 1 1989-09	On the use of colourants in plastic materials coming into contact with food stuff

**2.1.8 Identifizierung von polymeren Materialien und Stoffen mittels IR-Spektroskopie**

Ph. Eur. 7.0, 2.2.24 2011	Identifizierung von organischen Materialien mittels FTIR-Spektroskopie
------------------------------	--

**2.1.9 Bestimmung von chemischen Elementen mittels ICP-MS \***

ASU L 00.00-19/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren und ihren Verbindungen in Lebensmitteln; Druckaufschluss (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittelsimulanzien</i> )
ASU L 00.00-128 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zinn in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (Abweichung: <i>Matrix Lebensmittelsimulanzien</i> )

ASU L 00.00-135  
2011-01

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss  
(Abweichung: *Matrix Lebensmittelsimulanzien, abweichender interner Standard, weitere Elemente Aluminium (Al), Antimon (Sb), Barium (Ba), Calcium (Ca), Chrom (Cr), Eisen (Fe), Kalium (K), Kupfer (Cu), Magnesium (Mg), Mangan (Mn), Natrium (Na), Nickel (Ni), Selen (Se), Silber (Ag), Thallium (Ta), Titan (Ti), Zink (Zn), Messung von verdünnten Lebensmittelsimulanzien ohne vorherigen Aufschluss*)

## **2.2 Bestimmung von Bakterien, Pilzen und Hefen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren \*\***

ASU B 80.00-5  
2011-12

Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Verfahren für Probenahmetechniken zur mikrobiologischen - Untersuchung von Oberflächen mit Lebensmittelkontakt mittels Abklatschplatten und Tupfer

ME463  
2014-04

Mikrobiologische Beurteilung von nicht saugfähigen Packstoffen und Packmitteln

## **2.3 Sensorische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen \*\*\***

DIN 10955  
2004-06

Sensorische Prüfung - Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel

## **3 Futtermittel**

### **3.1 Physikalische und chemische Untersuchungen**

#### **3.1.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen \***

ASU F 0001 (EG)  
2010-09

Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Futtermitteln

ASU F 0009 (EG)  
2010-09

Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Gehaltes an Rohölen und -fetten in Futtermitteln  
(Abweichung: *andere Trocknung*)

ASU F 0010 (EG)  
2010-09

Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Rohfasergehaltes in Futtermitteln

ASU F 0014 (EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Rohasche- gehaltes in Futtermitteln (Abweichung: <i>Verwendung von Wasserstoffperoxid statt Ammoniumnitrat</i> )
----------------------------	--

### 3.1.2 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen \*

ASU F 0003 (EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Rohprotein- gehaltes in Futtermitteln - Kjeldahl-Verfahren
VDLUFA III 5.4.3 1983-01	Modifizierte Bestimmung der Peroxidzahl nach Wheeler, titrimetrisches Verfahren, Futtermittel

#### verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz
AOAC	Association of Official Analytical Chemists
BfR	Bundesamt für Risikobewertung
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fett
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
FCC	Food Chemical Codex
ICUMSA	International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis
IEC	Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	International Organization for Standardization
MEXXX	Hausverfahren der Institut Nehring GmbH
NWW	Niederländisches Warenwet
Ph.Eur.	Europäisches Arzneibuch
RFP	Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßbehältnissen durch die zuständigen Behörden (RFP)
SLMB	Schweizerisches Lebensmittel-Buch
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten
VO (EWG)	Verordnung der europäischen Wirtschaftsgemeinschaft