

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

**Gültig ab: 14.06.2019**

Ausstellungsdatum: 14.06.2019

Urkundeninhaber:

**Eurofins Institut Dr. Rothe GmbH  
Otto-Hahn-Straße 15, 44227 Dortmund**

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische und visuelle Untersuchungen von  
Lebensmitteln, Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie Papier;  
sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln und Lebensmittelpackstoffen**

**Innerhalb der angegebenen Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, 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.**

**Dem Prüflaboratorium ist, 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 Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen  
Akkreditierungsbereich.**

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00**

**1 Untersuchungen von Lebensmitteln**

**1.1 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, RI, DAD, PAED, FI) \*\***

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln
ASU L 10.00-5 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren (hier: <i>nur Bestimmung des Histamins</i> )
ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren
ASU L 43.08-1 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Glycyrrhizin in Lakritz und lakritzhaltigen Zuckerwaren mittels Reversed Phase-Hochleistungsflüssigkeitschromatographie
ASU L 46.00-3 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC - Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 20481, Ausgabe Januar 2011)
ASU L 47.00-6 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee und festem Tee-Extrakt; Bestimmung des Coffeingehaltes, HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10727, Ausgabe Mai 2004) ( <i>zurückgezogenes Dokument</i> )
1409.01 2018-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gehaltes an Indol in Krebstieren und Krebstiererzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographie
1804.02 2018-10	Bestimmung von Natamycin in Käse (HPLC)
2410.01 2017-11	Bestimmung des Coffeingehaltes in Erfrischungsgetränken (HPLC)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00**

3717.01 Bestimmung von Vanillearomen in Lebensmitteln (HPLC)  
2017-12

3757.02 Bestimmung von Salicylsäure in Wein, weinähnlichen  
2018-10 Getränken und Weidenrindenextrakt (HPLC)

**1.2 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID, ECD) \*\***

ASU L 05.00-16 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des  
2014-08 Cholesteringehaltes in Eiern und Eiprodukten -  
Gaschromatographisches Verfahren

ASU L 17.00-12 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der  
1999-11 Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich  
Kleingebäck aus Brotteigen  
(Abweichung: *Anwendung auf Lebensmittel allgemein*)

ASU L 17.00-14 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von  
1987-06 Propionsäure in Brot

ASU L 18.00-17 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des  
2014-08 Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln -  
Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem  
Stärkeabbau

DGF-Einheitmethoden Fettsäuremethylester (Alkalische Umesterung)  
C VI-11d  
1998

VO (EG) Nr. 2870/ 2000 Verordnung mit gemeinschaftlichen  
Anhang Punkt III Referenzanalysemethoden für Spirituosen - Bestimmung der  
zuletzt geändert flüchtigen Bestandteile von Spirituosen  
24.03.2016

1908.02 Bestimmung von Menthol in Hustenbonbons (GC)  
2018-10

2310.02 Bestimmung von Anethol in Sambuca (GC)  
2018-12

2312.02 Bestimmung von Acetaldehyd in Obstbränden (GC)  
2018-12

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00**

3745.02 2018-08	Bestimmung von Cholesterin in stärkearmen Lebensmitteln (GC)
--------------------	---

**1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS)**

DIN EN 16852 2017-07	Lebensmittel - Bestimmung von Ethylcarbamat in Steinobstbränden, Obstbränden und anderen Spirituosen - GC-MS-Verfahren
-------------------------	--

**1.4 Ionenchromatographie**

3739.01 2018-01	Bestimmung von Zuckern in Lebensmitteln (Ionenchromatographie - HPAE-PAD)
--------------------	--

**1.5 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Flammen-AAS) \*\***

ASU L 07.00-56 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen
---------------------------	---

ASU L 17.00-17 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Veraschung
---------------------------	---

ASU L 26.11.03-10a 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kaliumgehaltes von Tomatenmark (Methode mittels AAS oder Flammenphotometer)
-------------------------------	---

ASU L 31.00-10 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht- und Gemüsesäften - Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS)
---------------------------	---

3532.02 2018-12	Bestimmung von Magnesium in Lebensmitteln (Flammen-AAS)
--------------------	--

3533.02 2018-12	Bestimmung von Calcium in Lebensmitteln, Scheuermilch und Badesalzen (Flammen-AAS)
--------------------	---

3543.02 2018-12	Bestimmung von Kalium in Lebensmitteln, Zahnpasta und Badesalzen (Flammen-AAS)
--------------------	---

**1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen mittels Gravimetrie \*\***

ASU L 00.00-18 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 01.00-9 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milch - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 1211, Ausgabe November 2010)
ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10342, Ausgabe September 1992)
ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren
ASU L 01.00-77 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10477, Ausgabe August 2000)
ASU L 02.05-2 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Sahne; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 2450, Ausgabe März 2009)
ASU L 02.07-15 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milchpulver und Trockenmilcherzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 1736, Ausgabe März 2009)
ASU L 03.00-8 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Gravimetrisches Verfahren nach Schmid-Bondzynski-Ratzlaff; Referenzverfahren ( <i>zurückgezogenes Dokument</i> )
ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse, Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 5534, Ausgabe September 2004)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00**

ASU L 04.00-5 bis 7 (EG) 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Wasser, fettfreier Trockenmasse und Fett von Butter - Anhänge I, II und III der VO (EG) Nr. 880/98 der Kommission vom 24. April 1998 zur Festlegung der Referenzmethoden ( <i>zurückgezogenes Dokument</i> )
ASU L 05.00-14 1991-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtlipidgehaltes in Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-3 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt – Referenzverfahren
ASU L 13.05-2 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes an Nichtfett (fettfreier Trockenmasse) in Margarine
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
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl
ASU L 17.00-1 1982-05	Bestimmung des Trocknungsverlustes von Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-3 1982-05	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-4 1982-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00**

ASU L 20.01/02-3 1980-05	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 20.01/02-5 1980-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 1135, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-4, Ausgabe Mai 1980)
ASU L 31.00-18 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der gesamten Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Gravimetrisches Verfahren mit Massenverlust beim Trocknen
ASU L 37.00-1 1982-11 und Berechtigung 2002-12	Ermittlung des Äthanolgehalts in Alkohol und alkoholhaltigen Erzeugnissen aller Art (außer Wein und Bier) mit dem Pyknometer (Referenzmethoden) (Abweichung: <i>Anwendung auf Spirituosen</i> )
ASU L 44.00-3 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade
ASU L 46.02-2 1986-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils; Verfahren für Röstkaffee ( <i>zurückgezogenes Dokument</i> )
ASU L 46.03-E(EG) und 1(EG) bis 3(EG) 1981-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Analysenmethoden für Kaffee-Extrakte und Zichorien-Extrakte (Abweichung: <i>hier nur Bestimmung des Trockenmassegehaltes von getrocknetem Kaffee-Extrakt, getrocknetem Zichorien-Extrakt, löslichem Kaffee, Instantkaffee, löslicher Zichorie und Instantzichorie unter Anwendung der Methode 2 Anhang II</i> )
ASU L 47.00-1 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Massenverlustes von ungemahlenem Tee bei 103°C ( <i>zurückgezogenes Dokument</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00**

ASU L 47.00-3 1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee; Bestimmung der Gesamtasche (zurückgezogenes Dokument)
ASU L 47.00-4 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee - Bestimmung des Wasser-Extrakts (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 9768, Ausgabe Juli 1999)
DGF-Einheitsmethoden C III-12 1997	Gesamtflüchtigen Bestandteile
VO (EG) Nr. 2870/ 2000 Anhang Punkt II zuletzt geändert 24.03.2016	Verordnung mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen - Bestimmung des Gesamt-Trockenextrakts von Spirituosen durch Gravimetrie
1302.01 2017-11	Bestimmung des Fettgehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren (Extraktion aus der Trockenmasse, gravimetrisches Verfahren)
1905.01 2017-11	Bestimmung der Trockenmasse von Süßwaren (Vakuumtrockenschrank)
2106.01 2017-11	Bestimmung der Trockenmasse von Gewürzen (gravimetrisches Verfahren, Vakuumtrocknung)
3703.01 2017-11	Bestimmung der Asche von Lebensmitteln (gravimetrisches Verfahren, Muffelofen)
3714.03 2019-01	Bestimmung des Extraktgehaltes von Essig (gravimetrisches Verfahren)
3749.01 2017-11	Bestimmung des Abtropfgewichtes von Lebensmittelkonserven (Gravimetrische Verfahren)

**1.7 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Kenngrößen mittels Titrimetrie \*\***

ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1988 Teil 1, Ausgabe Mai 1998)
-----------------------------	--



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00**

ASU L 01.00-7 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Säuregrades von Milch und flüssigen Milchprodukten (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10316, Ausgabe August 2000)
ASU L 01.00-10/1 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch; Kjeldahl-Verfahren ( <i>zurückgezogenes Dokument</i> )
ASU L 03.00-11 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse - Potentiometrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5943, Ausgabe Januar 2007)
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 Rohproteingehaltes in Fleisch- und Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Fleischerzeugnissen; Potentiometrische Endpunktbestimmung
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 07.00-41 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen
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 15.00-3 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes von Getreide und Hülsenfrüchte - Kjeldahl-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 20483, Ausgabe Februar 2007)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00**

ASU L 17.00-2 1982-05	Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-6 1988-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-15 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Kjeldahl-Verfahren
ASU L 20.01/02-2 1980-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 26.04-1 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid in der Aufgussflüssigkeit bzw. Presslake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut
ASU L 26.11.03-2 1983-05	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	Bestimmung des Gesamtstickstoffs in Tomatenmark
ASU L 31.00-3 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 12147, Ausgabe Februar 1997, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-3, Ausgabe Mai 1980)
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 Methode 4: Bestimmung des Gehaltes an reduzierenden Zuckern, als Invertzucker ausgedrückt
ASU L 43.08-2 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ammoniumchlorid in Lakritzerzeugnissen (Wasserdampfdestillation und titrimetrische Bestimmung)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00**

ASU L 46.02-3 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrades; Verfahren für Röstkaffee <i>(hier Bestimmung des Säuregrades)</i> <i>(zurückgezogenes Dokument)</i>
ASU L 52.01.01-2 1983-11	Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode)
ASU L 52.01.01-4 1983-11	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode)
ASU L 52.04-2 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig
ASU L 52.06-3 1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Speisesenf
DGF-Einheitmethoden C V-2 2006	Säurezahl und Gehalt an freien Fettsäuren (Azidität) - Bestimmung in Fetten und Ölen
DGF-Einheitmethoden C VI 6a 1984	Bestimmung der Peroxidzahl - Methode nach Wheeler
2308.01 2017-11	Bestimmung der gesamten schwefligen Säure in hellen Weinen und Essigen (Titrimetrisches Verfahren)
2907.01 2017-11	Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes in teeähnlichen Erzeugnissen (Destillationsverfahren)
3746.01 2017-11	Bestimmung von Carbonat in Brausepulver und Backpulver (Volumetrisches Verfahren)
3754.02 2018-12	Bestimmung des Wassergehaltes in Lebensmitteln (Titrimetrisches Verfahren nach Karl-Fischer)

**1.8 Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung \*\***

ASU L 04.00-13 1986-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes in Butterplasma <i>(zurückgezogenes Dokument)</i>
---------------------------	--

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00**

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
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 - Bestimmung 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 (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 1132, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-2, Ausgabe Mai 1980)
ASU L 46.02-3 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrades; Verfahren für Röstkaffee <i>(hier Bestimmung des pH-Werts) (zurückgezogenes Dokument)</i>
1815.01 2017-11	Bestimmung des pH-Wertes in Milch (Elektrometrisches Verfahren)

**1.9 Photometrie**

**1.9.1 Probenvorbereitung**

1321.01 2017-11	Probenvorbereitung für enzymatische Bestimmungen in Fleischerzeugnissen
--------------------	---

**1.9.2 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie \***

ASU L 06.00-8 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss
--------------------------	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00**

ASU L 06.00-9 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren
ASU L 07.00-57 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-60 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit; Spektralphotometrisches Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12014-3, Ausgabe August 2005)
ASU L 26.26-2 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüsesäften
ASU L 31.00-6 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Phosphorgehaltes in Frucht- und Gemüsesäften; Spektralphotometrisches Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1136, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-6, Ausgabe Mai 1980)
SLMB, Methode 36 C/17 1969	Theobromin Bestimmung (UV-spektrometrisch)
r-biopharm Stärke 10 207 748 035 2011-02	Stärke; UV-Test zur Bestimmung von Stärke in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
r-biopharm Nitrat/Nitrit 10 905 658 035 2011-02	Nitrat; UV-Test zur Bestimmung von Nitrat in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
r-biopharm L-Glutaminsäure 10 130 092 035 2011-02	L-Glutaminsäure; Farb-Test zur Bestimmung von L-Glutaminsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00**

r-biopharm L-Ascorbinsäure 10 409677 035 2011-02	L-Ascorbinsäure; UV-Test zur Bestimmung von L-Ascorbinsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
r-biopharm Ethanol (Äthanol) 10 176 290 035 2011-02	Ethanol; UV-Test zur Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
r-biopharm Essigsäure (Acetat) 10 148 261 035 2011-02	Essigsäure; UV-Test zur Bestimmung von Essigsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
r-biopharm D-Sorbit / Xylit 10 670 057 035 2011-02	D-Sorbit/Xylit; UV-Test zur Bestimmung von D-Sorbit-und Xylit in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (Abweichung hier: <i>nur D-Sorbit</i> )
r-biopharm Citronensäure 10 139 076 035 2011-02	Citronensäure; UV-Test zur Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien

**1.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Kenngrößen und physikalischen Eigenschaften**

ASU L 01.00-28 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Aräometrische Bestimmung der Dichte von Milch
ASU L 01.00-29 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gefrierpunktes von Milch; Thermistor-Kryoskop-Verfahren
ASU L 06.00-15 1982-11 und Berichtigung 2002-12	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: Anwendung auch für Fisch- und Fischerzeugnisse)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00**

ASU L 13.00-28 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Brechungsindex von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen <i>(zurückgezogenes Dokument)</i>
ASU L 17.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 26.11.03-1 1983-05	Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion
ASU L 30.00-2(EG) 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Refraktometermethode zur Bestimmung des Gehaltes an löslichem Trockenstoff in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse
ASU L 31.00-16 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften; Refraktometrisches Verfahren (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 12143, Ausgabe Oktober 1996)
1607.01 2017-11	Siebanalyse von Salz und Zucker (Gravimetrisches Verfahren)
2213.01 2017-11	Bestimmung der Haugh-Einheiten von Eiern (Eiklarhöhen-Messgerät)
3713.01 2017-11	Bestimmung der Dichte in flüssigen und pastösen Lebensmitteln (Biegeschwinger)
3759.01 2018-01	Bestimmung des aw-Wertes in Lebensmitteln (Testo 650)

**1.11 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln und Lebensmittelpackstoffen**

ASU L 00.90-6 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren; Einfach beschreibende Prüfung <i>(zurückgezogenes Dokument)</i>
--------------------------	--

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00**

**1.12 Bestimmung von Nematoden, Zusatzstoffen und Qualitätsmerkmalen mittels einfacher visueller Untersuchungen \*\***

1402.02 2018-08	Visuelle Prüfung auf Nematoden in ganzen Fischen und Fischfilets (Verdauungsverfahren)
2206.01 2017-11	Durchleuchtungsproben an frischen Eiern (Visuelles Verfahren)
2214.01 2017-11	Bestimmung der Eidotterfarbe von frischen Eiern (Visuelles Verfahren)
2216.01 2017-11	Untersuchung von gekochten Eier auf Qualitätseigenschaften (Visuelles Verfahren)
3716.02 2018-12	Prüfung auf künstliche Farbstoffe in Lebensmitteln (Visuelles Verfahren)

**1.13 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen und Qualitätsmerkmalen mittels kolorimetrischer Verfahren \*\***

Macherey und Nagel Peroxtesmo KO MN90606 und Peroxtesmo MI MN90627 2016-06	Prüfung auf Peroxidase-Aktivität in Milch und Tiefkühlgemüse mittels Peroxoteststreifen von Macherey und Nagel
Macherey und Nagel Phosphatesmo MI MN90612 2016-04	Prüfung auf Phosphatase-Aktivität in Milch mittels Phosphatesmoteststreifen von Macherey und Nagel
3720.01 2017-11	Nachweis von Schwefeldioxid in Lebensmitteln
3747.01 2017-11	Prüfung auf Farbstoff Titandioxid (E171) in Süßwaren
3748.01 2017-12	Prüfung auf Stärke in Lebensmitteln



Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00

**2 Untersuchungen von Bedarfsgegenständen, Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmitteln sowie Papier**

**2.1 Probenvorbereitung**

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

**2.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, RI, DAD) \*\***

ASU K 84.00-22(EG)  
1994-02 Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Nachweis und Bestimmung von Hexamidin, Dibromhexamidin, Dibrompropamidin und Chlorhexidin  
(hier: *nur Chlorhexidin*)

ASU K 84.00-23(EG)  
1995-10 Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Nachweis und Bestimmung von Benzoesäure, 4-Hydroxybenzoesäure, Sorbinsäure, Salicylsäure und Propionsäure in kosmetischen Mitteln  
(hier: *nur Benzoe- und Sorbinsäure*)

ASU K 84.00-24(EG)  
1996-11 Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Nachweis und Bestimmung von 2-Phenoxyethanol, 1-Phenoxypropan-2-ol, Methyl-, Ethyl-, Propyl-, Butyl- und Benzyl-4-hydroxybenzoat in kosmetischen Mitteln  
(hier: *ohne 1-Phenoxypropan-2-ol*)

3133.01  
2017-12 Bestimmung von Allantoin in Kosmetika (HPLC)

3134.01  
2018-01 Bestimmung von Vitamin E und Vitamin A in Kosmetika (HPLC)

3136.01  
2018-01 Bestimmung von Octopirox in Shampoos (HPLC)

3145.02  
2018-11 Bestimmung von Panthenol in Kosmetika (HPLC)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00**

3153.01 2017-12	Bestimmung von Climbazole in Antischuppenshampoos (HPLC)
3154.02 2018-10	Bestimmung von organischen UV-Filtern in Kosmetika (HPLC)
3155.02 2018-10	Bestimmung von Salicylsäure in Kosmetika (HPLC)
3161.01 2018-01	Bestimmung von Coenzym Q10 in Cremes und Lotionen (HPLC)
3165.01 2017-12	Bestimmung von Nicotinsäure und Nicotinsäureamid in Kosmetika (HPLC)
3166.01 2017-11	Bestimmung von Coffein in Kosmetika (HPLC)

**2.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID, ECD) \*\***

ASU B 80.56-1 1991-05	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung von polychlorierten Biphenylen (PCB) in Papier und Pappe
ASU B 80.56-2 2002-09	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung von 1,3-Dichlor-2-propanol und 3-Monochlor-1,2-propandiol im Wasserextrakt von Papier, Karton und Pappe
ASU K 84.06.01-2 (EG) 1984-05	Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Quantitative Bestimmung des Gesamtfluorids in Zahnpasten
DGF-Einheitsmethoden C VI 11d 1998	Fettsäuremethylester (Alkalische Umesterung) (GC)
3144.02 2018-12	Bestimmung der Lösungsmittelzusammensetzung in flüssigen Reinigern/Kosmetika und alkoholischen Lösungen (GC)
3156.01 2018-01	Identifizierung von Etherisch-Öl-Komponenten in etherischen Ölen (GC)
3164.02 2018-12	Bestimmung von Campher in Franzbranntwein (GC)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00**

3181.03 Bestimmung von Menthol in Kosmetika (GC)  
2018-12

**2.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS)**

3172.02 Bestimmung von Bisabolol in Kosmetika und feuchten Tüchern  
2018-12 (GC-MS)

**2.5 Ionenchromatographie**

3180.01 Bestimmung von Zuckern in tensidhaltigen Kosmetika  
2018-01 (Ionenchromatographie HPAE-PAD)

**2.6 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Flammen-AAS) \*\***

ASU K 84.08.02-1 (EG) Untersuchung von kosmetischen Mitteln; Nachweis von  
1994-02 Zirkonium und Bestimmung von Zirkonium, Aluminium und  
Chlor in nichtaerosolförmigen Antitranspirantien  
(Abweichung: *hier nur Bestimmung von Aluminium*)

3533.02 Bestimmung von Calcium in Lebensmitteln, Scheuermilch und  
2018-12 Badesalzen (Flammen-AAS)

3534.02 Bestimmung von Zink in Kosmetika (Flammen-AAS)  
2018-12

3543.02 Bestimmung von Kalium in Lebensmitteln, Zahnpasta und  
2018-12 Badesalzen (Flammen-AAS)

3545.02 Bestimmung von Aluminium in Waschpulvern (Flammen-AAS)  
2018-11

3546.02 Bestimmung von Titan in Sonnenschutzmitteln und Cremes  
2018-12 (Flammen-AAS)

**2.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie \*\***

ISO 2144 Paper, board and pulps - Determination of residue (ash) on  
1987 ignition at 900 degrees C

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00**

DGF-Einheitsmethoden G III-5b 1961	Bestimmung der Gesamtrohfettsäure in Seifenstücken (Gravimetrisches Verfahren)
DGF-Einheitsmethoden H II-1b 1992	Schütt-Dichte
DGF-Einheitsmethoden H III-4 1992	Ethanollösliche Anteile
3104.01 2017-11	Bestimmung der Trockenmasse von Kosmetika (Gravimetrisches Verfahren)
3108.02 2018-12	Ermittlung des Inhalts und des Treibgasanteils von Aerosolen (Gravimetrisches Verfahren)
3110.01 2017-11	Bestimmung der Trockenmasse in Kosmetika (Gravimetrisches Verfahren, Vakuumtrocknung)
3111.01 2017-11	Bestimmung des Aschegehaltes in Kosmetika (Gravimetrisches Verfahren)
3121.01 2017-11	Bestimmung des Ölanteils in kosmetischen Produkten
3204.01 2017-12	Bestimmung von Sulfat in WC-Steinen und Waschpulvern (Gravimetrisches Verfahren)
3226.01 2017-11	Bestimmung der Trockenmasse von Wasch- und Reinigungsmitteln (Gravimetrisches Verfahren)
3427.02 2018-10	Bestimmung der Trockensubstanz von Papieren und feuchten Tüchern (Gravimetrisches Verfahren)

**2.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie \*\***

DGF-Einheitsmethoden H III 10 a (92) 1992	Zweiphasentitration kationenaktiver Tenside
---	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00**

SLMB Methode 18/03 1975	Bestimmung von Carbonat in festen Wasch- und Reinigungsmitteln (Volumetrisches Verfahren)
3106.01 2017-11	Bestimmung von Kochsalz in Kosmetika (Potentiometrisches Verfahren)
3112.02 2018-02	Bestimmung der anionischen Tenside in Kosmetika (Titrimetrisches Verfahren)
3123.01 2017-11	Bestimmung von ätherischen Ölen in ätherisch-Öl-haltigen Kosmetika (Destillationsverfahren)
3125.02 2018-04	Bestimmung des Wassergehaltes in Kosmetika (Titrimetrisch nach Karl-Fischer)
3203.02 2018-11	Bestimmung von Per-Verbindungen/Aktivsauerstoff in Waschmitteln und Geschirrrreinigern (Titrimetrisches Verfahren)
3206.01 2017-11	Bestimmung von Kochsalz in Wasch- und Reinigungsmitteln (Potentiometrisches Verfahren)
3209.01 2017-11	Bestimmung der Gesamtsäure in flüssigen Reinigern (Titrimetrisches Verfahren)
3214.01 2017-11	Bestimmung der anionischen Tenside in Wasch- und Reinigungsmitteln (Titrimetrisches Verfahren)
3215.02 2018-02	Bestimmung des Seifengehaltes in Wasch- und Reinigungsmitteln (Titrimetrisches Verfahren)
3232.02 2018-11	Bestimmung des Amidosulfonsäuregehaltes in Wasch- und Reinigungsmitteln

**2.9 Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung**

3101.01 2017-11	Bestimmung des pH-Wertes in Kosmetika (Elektrometrisches Verfahren)
3202.01 2017-11	Bestimmung des pH-Wertes in Wasch- und Reinigungsmitteln (Elektrometrisches Verfahren)

**2.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Photometrie \*\***

DIN 54603 2008-08	Prüfung von Papier, Karton und Pappe - Bestimmung des Gehaltes an Glyoxal
ASU K 84.00-7(EG) 1991-09	Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Nachweis und quantitative Bestimmung des freien Formaldehyds (Abweichung: <i>zusätzlich für wässrige Extrakte von Papier</i> )
r-biopharm Essigsäure (Acetat) 10 148 261 035 2011-02	Essigsäure; UV-Test zur Bestimmung von Essigsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
r-biopharm D-Milchsäure (D-Lactat), L-Milchsäure (L-Lactat) 10 112 821 035 2011-02	D-Milchsäure/L-Milchsäure; UV-Test zur Bestimmung von D-Milchsäure/L-Milchsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
r-biopharm Citronensäure 10 139 076 035 2011-02	Citronensäure; UV-Test zur Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
r-biopharm Ameisensäure (Formiat) 10 409677 035 2011-02	Ameisensäure; UV-Test zur Bestimmung von L-Ameisensäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
r-biopharm Harnstoff/Ammoniak 10 542 946 035 2011-02	Harnstoff/ Ammoniak; UV-Test zur Bestimmung von Harnstoff/Ammoniak in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
r-biopharm Glycerin 10 148 270 035 2011-02	Glycerin; UV-Test zur Bestimmung von Glycerin in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
r-biopharm Ethanol (Äthanol) 10 176 290 035 2011-02	Ethanol; UV-Test zur Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00**

3122.01 2017-12	Bestimmung von Triethylcitrat in Deodorantien (Probenaufarbeitung für die Photometrie (inkl. photometrischer Bestimmung enzymatischer Analytik))
3175.02 2018-04	Formaldehydbestimmung nach saurer Hydrolyse in Kosmetika (Photometrisches Verfahren)
3179.01 2017-11	Bestimmung von Phosphat in Zahnpasta (photometrisches Verfahren)
3207.01 2017-11	Bestimmung von Phosphat in Reinigerpulvern (Photometrisches Verfahren)
3431.01 2017-11	Bestimmung von Formaldehyd in feuchten Tüchern nach saurer Hydrolyse (Photometrisches Verfahren)

**2.11 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen mittels einfacher visueller Untersuchungen \***

DGF-Einheitsmethoden G III-34 1957	Optische Aufheller ( <i>zurückgezogenes Dokument</i> )
3230.01 2017-11	Bestimmung des Trübungspunktes von Klarspülern (Visuelles Verfahren)

**2.12 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen und Qualitätsmerkmalen mittels kolorimetrischer Verfahren \***

Ph. Eur. 9.0/1799 Grundwerk 2017	Nachweis von sauer oder alkalisch reagierenden Substanzen in Vaseline
3807.01 2017-11	Prüfung von Kunststoff auf chlorierte Substanzen (Verfahren nach Beilstein)

**2.13 Bestimmung von Produkteigenschaften mittels Längen- und Zeitmessung**

3401.01 2017-11	Ermittlung von Abmessungen von Papier (Messen mit dem Lineal)
--------------------	--

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00**

3404.01 2017-11	Bestimmung der Saugfähigkeit von Papieren
3407.01 2017-11	Bestimmung der Filtriergeschwindigkeit von Filterpapieren

**2.14 Bestimmung von physikalischen Eigenschaften mittels optischer und physikalischer Verfahren**

ISO 536 1985	Paper and board - Determination of grammage ( <i>zurückgezogene Norm</i> )
DIN EN ISO 534 2005-02	Papier und Pappe - Bestimmung der Dicke, der Dichte und des spezifischen Volumens ( <i>zurückgezogene Norm</i> )
DIN EN ISO 12625-3 1999-03	Tissue-Papier und Tissue-Produkte - Teil 3: Bestimmung der Dicke, der Blattstärke im Stapel und der scheinbaren Stapeldichte ( <i>zurückgezogene Norm</i> )
DIN EN ISO 12625-4 1999-03	Tissue-Papier und Tissue-Produkte - Teil 4: Bestimmung der breitenbezogenen Bruchkraft, der Bruchdehnung und des Arbeitsaufnahmevermögens ( <i>zurückgezogene Norm</i> )
DIN EN ISO 12625-5 1999-03	Tissue-Papier und Tissue-Produkte - Teil 5: Bestimmung der breitenbezogenen Naßbruchkraft ( <i>zurückgezogene Norm</i> )
DIN EN ISO 12625-8 2006-07	Tissue-Papier und Tissue-Produkte - Teil 8: Zeit für die Wasseraufnahme und Wasseraufnahmekapazität, Korbeintauch-Prüfverfahren ( <i>zurückgezogene Norm</i> )
DIN 53116 1977-09	Prüfung von Papier - Bestimmung der Fettdurchlässigkeit ( <i>zurückgezogene Norm</i> )
DIN 54540-4 1989-06	Prüfung von Papier; Prüfung von Hygienepapieren; Bestimmung der Wasseraufnahme ( <i>zurückgezogene Norm</i> )



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00**

ASU B 80.56-3 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung der Farbechtheit von gefärbtem Papier und Pappe (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 646, Ausgabe Juli 2006)
ASU B 80.56-4 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung der Farbechtheit von optisch aufgehelltem Papier und Pappe (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 648, Ausgabe Dezember 2006)
DGF-Einheitsmethoden C IV-2d 2016	Dichte Biegeschwinger-Methode
DGF-Einheitsmethoden H II-2 1992	Siebanalyse
3103.03 2019-01	Bestimmung des Refraktometerwertes von flüssigen Kosmetika (Refraktometerverfahren)
3178.02 2019-01	Bestimmung des Brechungsindex von flüssigen Kosmetika (Refraktometerverfahren)
3213.01 2017-11	Bestimmung der Dichte in flüssigen und pastösen Wasch- und Reinigungsmitteln (Biegeschwinger)

**2.15 Sensorische Untersuchungen von Lebensmittelpackstoffen**

ASU B 80.00-4 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Sensorische Prüfung - Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel (Modifizierung: <i>3 statt 6 Probanden</i> )
ASU B 80.56-6 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Sensorische Analyse - Teil 1: Geruch (Modifizierung: <i>3 statt 6 Probanden</i> )
ASU B 80.56-7 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Sensorische Analyse - Teil 2: Geschmacksübertragung (Modifizierung: <i>3 statt 6 Probanden</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00**

**verwendete Abkürzungen:**

ASU	Amtliche Sammlung Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e. V.
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Normen (EN)
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
Ph. Eur.	Europäisches Arzneibuch
SLMB	Schweizer Lebensmittelbuch
VO (EG)	Verordnung der Europäischen Gemeinschaft
xxxx.xx	Hausverfahren der Eurofins Institut Dr. Rothe GmbH