

Prüflaboratorium

Rechtsperson: **Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH**
Palmersstraße 2, 2351 Wiener Neudorf

Ident Nr. **0089**

Datum der Erstakkreditierung 01.06.1997

Level 3 Akkreditierungsnorm EN ISO/IEC 17025:2017

Gemäß § 7 AkkG 2012 sind die der Akkreditierung zu Grunde liegende harmonisierte Level 3 Akkreditierungsnorm sowie die von der EA - European co-operation for Accreditation, der ILAC - International Laboratory Accreditation Cooperation und der Akkreditierung Austria zutreffenden Anleitungsdokumente/Leitfäden bzw. verpflichtend erklärten zusätzlichen normativen Dokumente in der geltenden Fassung zu beachten und einzuhalten. Die Akkreditierung erfolgt zusätzlich nach folgenden Bestimmungen, welche ebenso verbindlich in der jeweils geltenden Fassung einzuhalten sind.

zusätzliche Level 4
Normanforderungen
gemäß EA-1/06

sonstige Anforderungen
EA-3/01
ILAC-P10
ILAC-P9

IdentNr 0089 Prüflaboratorium
Standort Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH
 Palmersstraße 2, 2351 Wiener Neudorf

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		AFNOR 3M 01/14-05/16 (2024-05)	Neogen® Molecular Detection Assay 2 – Listeria	Molecular Detection Assay	Lebensmittel, Umgebungsproben	Listeria spp.	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 160140-2/3 i.d.g.F. AFNOR validiert nach ISO 16140-2:2016; Zertifikat Nr: 3M 01/14-05/16; Refe- renzmethode ISO 11290-1:2017 einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezi- malverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Her- stellung von Erstverdünnungen und De- zimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Fleisch und Fleischerzeug- nissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von sonstigen Erzeugnissen

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Milch und Milcherzeugnis- sen
N		AFNOR 3M 01/15- 09/16 (2024-12)	Neogen®Molecular Detection Assay 2 – Listeria monocytogenes	Molecular Detection Assay	Lebensmittel, Umgebungsproben	Listeria monocytogenes	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 160140-2/3 i.d.g.F. AFNOR validiert nach ISO 16140-2:2016; Zertifikat Nr: 3M 01/15-09/16; Refe- renzmethode ISO 11290-1:2017 einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezi- malverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Her- stellung von Erstverdünnungen und De- zimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Fleisch und Fleischerzeug- nissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Milch und Milcherzeugnis- sen

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		AFNOR 3M 01/16-11/16 (2024-10)	Neogen®Molecular Detection Assay 2 – Salmonella	Molecular Detection Assay	Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	Salmonella spp.	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 160140-2/3 i.d.g.F. AFNOR validiert nach ISO 16140-2:2016; Zertifikat Nr: 3M 01/16-11/16; Referenzmethode ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020 einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		AFNOR 3M 01/20-03/18 (2022-02)	Neogen® Molecular Detection Assay 2 – Cronobacter	Molecular Detection Assay	Säuglingsmilchnahrung und Zerealien für Kleinkinder, Milchtrockenpulver, Umgebungsproben	Cronobacter spp.	AFNOR validiert nach ISO 16140-2:2016; Zertifikat Nr: 3M 01/20-03/18; Referenzmethode ISO 22964:2017

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		AOAC 071902 (2024-12)	Molecular Detection Assay 2 - STEC Gene Screen (MDA2 - STXEAE)	Molecular Detection Assay	Rohes Fleisch und küchenfertige Fleischprodukte (außer Geflügel), Rohes Geflügelfleisch und küchenfertige Geflügelprodukte, Frisches Gemüse und Obst	STEC - Shiga-Toxin-produzierende enterohämorrhagische E.coli (E.coli Stämme die E.coli Gen STX1 und/oder STX2 und/oder EAE enthalten)	AOAC validiert; Zertifikat Nr: 071902; Referenzmethode ISO 13136:2012 nur für Hühnerfleisch validiert einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		AOAC 111803 (2024-12)	Molecular Detection Assay 2 Campylobacter (MDA2-CAM)	Molecular Detection Assay	Rohes Geflügelfleisch und küchenfertige Geflügelprodukte, Verzehr-fertige aufwärmfertige Geflügel-fleischprodukte, Umgebungsproben	Campylobacter spp.	AOAC validiert; Zertifikat Nr: 111803; Referenzmethode ISO 10272-1:2017 einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Milch und Milcherzeugnis- sen
N		BVL L 00.00-9 (1984-11)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestim- mung von Konservierungsstoffen in fettar- men Lebensmitteln	HPLC mit UV-VIS-Detektion	Nicht alkoholische Getränke, Teig- waren, Backwaren, Fertiggerichte und Konserven, Mayonnaise und Würzsaucen, Feinkostprodukte, Trockenfrüchte	Benzoessäure + Sorbinsäure	
N		BVL L 03.00-39 (2010-09)	Untersuchung von Lebensmitteln - Be- stimmung von Stärke in geriebenem Käse - Enzymatisches Verfahren	Enzymatisches Verfahren, UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Käse	Stärke	
N		BVL L 06.00-2 (1980-09)	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	Elektrochemisches Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse; Fisch und Fischerzeugnisse	pH-Wert	
N		BVL L 06.00-3 (2014-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Be- stimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren	Gravimetrisches Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse und Wurstwaren; Fisch und Fischer- zeugnisse	Wassergehalt	
N		BVL L 06.00-6 (2014-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Be- stimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravi- metrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren	Gravimetrische Verfahren nach Weibull-Stoldt	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Fettgehalt	

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		BVL L 07.00-25 (1983-05)	Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen	Enzymatisches Verfahren, UV-VIS-Spektroskopie (Photometrie)	Fleischerzeugnisse	Stärke	
N		BVL L 20.01/02-1 (1980-05)	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	Elektrochemisches Verfahren	Mayonnaise und emulgierte Soßen	pH-Wert	
N		BVL L 26.04-3 (1987-06)	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	Elektrochemische Verfahren)	Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	pH-Wert	
N		DIN 10311 (1985-08)	Bestimmung der Wasserverteilung in Butter; Indikatorpapier-Verfahren	Qualitative Nachweise	Butter	Wasserverteilung	
N		DIN 10349 (2004-10)	Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma	Elektrochemisches Verfahren	Butterplasma	pH-Wert	
N		DIN 10964 (2014-11)	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	Sensorische Prüfung	Speiseeis, Honig und andere Imkererzeugnisse, Obst und Obsterzeugnisse, Sirupe, Fruchtsäfte, Gemüsesäfte, Essig, Salatwürzen, Saure Würzen, Suppenartikel und verwandte Erzeugnisse, Kaffee, Kaffeemittel, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Kakao- und Schokoladerzeugnisse, Lebensmittel mit Kakaoerzeugnissen, Schokoladen, Zuckerwaren, Backerzeugnisse, Teigwaren, Mahl- und Schälprodukte, Speisesalz, Zucker und Zuckerarten, Spirituosen, Gemüse und Gemüsedauerwaren, Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse, Feinkosterzeugnisse und Mayonnaisesoßen	Einfach beschreibende Prüfung	

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
					(-saucen) Erfrischungsgetränke mit geschmackgebenden Zusätzen, Pilze und Pilzerzeugnisse, Gewürze und Gewürzextrakte, Senf, Speisefette, Speiseöle, Streichfette und andere Fetterzeugnisse, Tee und teeähnliche Erzeugnisse, Konditorwaren, Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, Fertiggerichte, Eier, Sojamilchprodukte		
N		DIN 10969 (2018-04)	Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung	Sensorische Prüfung	Fleisch und Fleischprodukte	Bewertende Prüfung mit Skala	
N		EGV 152/2009 (2009-01)	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln	Gravimetrisches Verfahren; Volumetrische Verfahren, Enzymatisches Verfahren	Futtermitteln	Feuchtigkeitsgehalt, Rohprotein, Rohfett, Rohfaser, Rohasche	Anhang III, Methoden A,C, H, I, M Methode H exklusive Matrix Pulver
N		EN 1132 (1994-10)	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des pH-Wertes	Elektrochemisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte	pH-Wert	
N		EN ISO 10272-1 (2017-07)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 10272-1:2017)	Anreicherung und Ausstrich	Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	Campylobacter spp.	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 16140-2/3 i.d.g.F. Selektive Nährmedien: mCCDA, Campy Food Agar einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung:

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		EN ISO 10272-2 (2017-07)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter - Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 10272-2:2017)	Koloniezählverfahren	Verzehrfertige, aufwärmfertige Fleischprodukte; Rohes Fleisch und küchenfertige Fleischprodukte; Rohes Geflügelfleisch und küchenfertige Geflügelprodukte	Campylobacter spp.	Selektive Nährmedien: Campy Food Agar einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Her-

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							stellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		EN ISO 11731 (2017-06)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen (ISO 11731:2017)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Legionella spp. - Proben mit hoher Konzentration an Legionella spp. und geringer Begleitflora - Proben mit geringerer Konzentration an Legionella spp. und geringer Begleitflora - Proben mit hoher Konzentration an Legionella spp. und hoher Begleitflora	Probenvorbereitung: Wärmebehandlung, Säurebehandlung einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
N		EN ISO 13720 (2010-09)	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp. (ISO 13720:2010)	Koloniezählverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse; Fisch, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Milch und Milchprodukte	präsumtive Pseudomonas spp.	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		EN ISO 13969 (2004-08)	Milch und Milchprodukte - Anleitung für eine vereinheitlichte Beschreibung mikrobiologischer Hemmstofftests (ISO 13969:2003)	mikrobiologischer Hemmstofftest	Milch und Milchprodukte	Hemmstoffe	Einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen Delvotest® SP-NT (AOAC Zertifikat Nr. 011102)

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EN ISO 16266 (2008-02)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren (ISO 16266:2006)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflä- chenwässer, Brauchwasser	Pseudomonas aeruginosa	Biochemische Identifikation mittels mi- niaturisierten Systemen einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaf- fenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
N		EN ISO 22964 (2017-04)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Ho- rizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp. (ISO 22964:2017)	Anreicherung und Ausstrich	Milch und Milchprodukte; Umge- bungspben	Cronobacter spp.	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezi- malverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen – Teil 1: Allgemeine Regeln für die Her- stellung von Erstverdünnungen und De- zimalverdünnungen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Milch und Milcherzeugnis- sen
N		EN ISO 3727-1 (2001-12)	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fett- gehaltes - Teil 1: Bestimmung des Wasser- gehaltes (Referenzverfahren) (ISO 3727- 1:2001)	Gravimetrisches Verfahren	Butter	Wassergehalt	
N		EN ISO 3727-2 (2001-12)	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fett-	Gravimetrisches Verfahren	Butter	Fettfreie Trockenmasse	

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			gehaltenes - Teil 2: Bestimmung der fett- freien Trockenmasse (Referenzverfahren) (ISO 3727-2:2001)				
N		EN ISO 3727-3 (2003-02)	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fett- gehaltes - Teil 3: Berechnung des Fettgeh- altes (ISO 3727-3:2003)	Berechnungsverfahren	Butter	Fettgehalt	
N		EN ISO 5534 (2004-05)	Käse und Schmelzkäse - Bestimmung der Gesamttrockenmasse (Referenzverfahren) (ISO 5534:2004)	Gravimetrisches Verfahren	Käse und Schmelzkäse	Trockenmasse	
N		EN ISO 5764 (2009-05)	Milch - Bestimmung des Gefrierpunktes - Thermistor-Kryoskop-Verfahren (Refe- renzverfahren) (ISO 5764:2009)	Thermistor-Kryoskop-Verfahren	Milch	Gefrierpunkt	
N		EN ISO 6222 (1999-05)	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Be- stimmung der kultivierbaren Mikroorga- nismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (ISO 6222:1999)	Gussplattenverfahren, Koloniezähl- verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflä- chenwässer, Brauchwasser	koloniebildende Einheiten (KBE bei 22°C und 36°C)	
N		EN ISO 6579-1/A1 (2020-03)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Ho- rizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Sal- monellen - Teil 1: Nachweis von Salmo- nella spp. - Änderung 1: Erweiterter Be- reich der Bebrütungstemperaturen, Ände- rung des Status von Anhang D und Korrek- tur der Zusammensetzung von MSRV und SC (ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020)	Nachweisverfahren, Serotypisierung	Lebensmittel, Futtermittel, Umge- bungsproben	Salmonella spp.	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 16140-2/3 i.d.g.F. Umgebungsproben (Ausnahme Tierkot) einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		EN ISO 660 (2020-09)	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität (ISO 660:2020)	Volumetrisches Verfahren, eingeschränkt auf "Verfahren mit kaltem Lösemittel unter Verwendung eines Indikators"	Fette und Öle	Säurezahl, Azidität	
N		EN ISO 7899-2 (2000-04)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Membranfiltrationsverfahren (ISO 7899-2:2000)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	intestinale Enterokokken	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
N		EN ISO 8968-1 (2014-02)	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Stickstoffgehaltes - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (ISO 8968-1:2014)	Kjeldahl-Verfahren	Milch; Milcherzeugnisse	Rohprotein	

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EN ISO 9308-1/A1 (2017-01)	Wasserbeschaffenheit Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora (ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Escherichia coli und coliforme Bakterien	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
N		EN ISO 9308-3 (1998-11)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien in Oberflächenwasser und Abwasser - Teil 3: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren) (ISO 9308-3:1998)	MPN-Verfahren	Oberflächen- und Abwasserarten	Escherichia coli	
N		EURL-SRM QuPpe PO (2023-03)	Quick Method for the Analysis of Highly Polar Pesticides in Food involving Extraction with Acidified Methanol and LC- or IC-MS/MS Measurement (QuPpe-PO-Method; Version 12.1; 17.03.2023)	HPLC-ESI(+)-MS/MS und HPLC-ESI(-)-MS/MS	Obst und Gemüse	Etephon, Fosethyl, Chlorat, Perchlorat, Glyphosat, Chlormequat, Mepiquat, Phosphonat, Maleinsäure-Hydrazid	Eingeschränkt auf M1.3 und M1.4
N		IFUMA01A (2005-01)	Relative Density (Method using Density Meter)	Dichtemessung	Getränke, Essig	Dichte	
N		ISO 11290-1 (2017-05)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	Anreicherung und Ausstrich	Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	Listeria monocytogenes und Listeria spp.	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 16140-2/3 i.d.g.F. zusätzlich chromogenes Selektivmedium: RapidL mono einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 11290-2 (2017-05)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren	Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	<i>Listeria monocytogenes</i>	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 16140-2/3 i.d.g.F chromogenes Selektivmedium: RapidL mono einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Her-

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							stellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 14189 (2013-11)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Clostridium perfringens	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
N		ISO 15213-1 (2023-01)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren	Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	Clostridium spp. Clostridium spp.-Sporen	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 16140-2/3 i.d.g.F. einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 15213-2 (2023-11)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren	Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	Clostridium perfringens Clostridium perfringens-Sporen	Keine molekularbiologische Differenzierung von pathogenen und nichtpathogenen C.perfringens-Stämmen Prüfung auf saure Phosphatase angepasst an ISO 14189 Prüfung mittels Sulfit-Indol-Motilität-Agar (SIM-Agar) Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 16140-2/3 i.d.g.F. einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Milch und Milcherzeugnis- sen
N		ISO 15214 (1998-08)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Fut- termitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakte- rien - Koloniezählverfahren bei 30 °C	Koloniezählverfahren bei 30 °C	Lebensmittel, Futtermittel	Mesophile Milchsäurebakterien	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 16140-2/3 i.d.g.F. einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezi- malverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Her- stellung von Erstverdünnungen und De- zimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Fleisch und Fleischerzeug- nissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Milch und Milcherzeugnis- sen

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		ISO 16649-2 (2001-04)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (ISO 16649-2:2001)	Gusplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Mayonnaisen und Feinkosterzeugnisse; Fisch, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Fleisch- und Fleischerzeugnisse; Convenienceprodukte (mit Fleisch, ohne Fleisch, Eiweißprodukte); Kräuter und Gewürze; Mahl- und Schälprodukte; Teigwaren; Konditorwaren; Milch und Milchprodukte; Gemüse und Gemüsedauerwaren; Umgebungsproben (Tupfer und Abklatschtests); Futtermittel (trocken/nass)	β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i>	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N	✓	ISO 18593 (2018-07)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen (ISO 18593:2018)	- Tupfervervfahren - Abklatschverfahren	Oberflächen	Probenahme	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 6: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Fleisch und Fleischerzeug- nissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Milch und Milcherzeugnis- sen Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Proben aus der Primärpro- duktion
N		ISO 19250 (2010-07)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Salmonella spp.	Membranfiltrationsverfahren, Nach- weisverfahren, Serotypisierung	Trinkwasser, Grund- und Oberflä- chenwasser, Brauchwasser	Salmonella spp.	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaf- fenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
N		ISO 21527-1 (2008-07)	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähl- technik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	Koloniezählverfahren	Fisch, Krebse, Weichtiere und da- raus hergestellte Erzeugnisse; Fleisch und Fleischerzeugnisse; Convenienceprodukte (mit Fleisch, ohne Fleisch, Eiweißprodukte; Ma- yonnaisen und Feinkosterzeug- nisse; Kakao- oder Schokoladener- zeugnisse, Lebensmittel mit Kakao- erzeugnissen oder Schokoladen; Konfitüre und andere Obsterzeug- nisse; Fruchtsäfte, Gemüsesäfte; Kräuter und Gewürze; Backerzeug- nisse; Mahl- und Schälprodukte; Pilze und Pilzerzeugnisse; Gemüse	Hefen und Schimmelpilze	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezi- malverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Her- stellung von Erstverdünnungen und De- zimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Fleisch und Fleischerzeug- nissen

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
					und Gemüsedauerwaren; Zucker- waren; Teigwaren; Konditorwaren; Umgebungsproben (Tupfer und Ab- klatschtests)		Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Milch und Milcherzeugnis- sen
N		ISO 21527-2 (2008-07)	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähl- technik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95	Koloniezählverfahren	Fisch, Krebse, Weichtiere und da- raus hergestellte Erzeugnisse; Fleisch und Fleischerzeugnisse; Convenienceprodukte (mit Fleisch, ohne Fleisch, Eiweißprodukte; Ma- yonnaisen und Feinkosterzeug- nisse; Kakao- oder Schokoladener- zeugnisse, Lebensmittel mit Kakao- erzeugnissen oder Schokoladen; Konfitüre und andere Obsterzeug- nisse; Fruchtsäfte, Gemüsesäfte; Kräuter und Gewürze; Backerzeug- nisse; Mahl- und Schälprodukte; Pilze und Pilzerzeugnisse; Gemüse und Gemüsedauerwaren; Zucker- waren; Teigwaren; Konditorwaren; Umgebungsproben (Tupfer und Ab- klatschtests)	Hefen und Schimmelpilze	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezi- malverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Her- stellung von Erstverdünnungen und De- zimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Fleisch und Fleischerzeug- nissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Milch und Milcherzeugnis- sen
N		ISO 21528-2 (2017-06)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Ho- rizontales Verfahren für den Nachweis	Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Futtermittel, Umge- bungsproben	Enterobacteriaceae	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 16140-2/3 i.d.g.F.

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren				einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezi- malverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Her- stellung von Erstverdünnungen und De- zimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Fleisch und Fleischerzeug- nissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Milch und Milcherzeugnis- sen
N		ISO 22935-3 (2023-04)	Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 3: Verfahren zur Beurteilung sensorischer Eigenschaften auf Überein- stimmung mit Produktspezifikationen mit- tels Punktvorgabe	Sensorische Prüfung	Milch; Milcherzeugnisse	Bewertende sensorische Prüfung	
N		ISO 3496 (1994-09)	Fleisch- und Fleischerzeugnisse - Bestim- mung des Hydroxyprolinegehalts	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Fleisch- und Fleischerzeugnisse	Hydroxyprolin	

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		ISO 4832 (2006-02)	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	Koloniezählverfahren	Milch und Milchprodukte	Coliforme Keime	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 4833-1 (2013-09)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	Gussplattenverfahren, Koloniezählung bei 30 °C	Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	Aerobe Mikroorganismen	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 16140-2/3 i.d.g.F. einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 4833-2 (2014-02)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren	Koloniezählung bei 30 °C	Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	Aerobe Sporenbildner	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 16140-2/3 i.d.g.F. Erhitzungsschritt für 10 min bei 80°C, Spatelverfahren einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 6611 (2004-10)	Milch und Milchprodukte - Zählung koloniebildender Einheiten von Hefen und/oder Schimmelpilzen - Koloniezählverfahren bei 25 °C	Koloniezählverfahren bei 25 °C	Milch und Milchprodukte	Hefen und Schimmelpilze	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 6888-1 (2021-08)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar	Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	Koagulase-positive Staphylokokken	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 16140-2/3 i.d.g.F. einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 7889 (2003-02)	Joghurt - Zählung charakteristischer Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 37 °C	Koloniezählverfahren bei 37 °C	Joghurt	Charakteristische Mikroorganismen (Lactobacillen und Streptokokken)	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 7932 (2004-06)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C - Änderung 1: Aufnahme optionaler Testmethoden	Koloniezählverfahren bei 30 °C	Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	präsumtiver <i>Bacillus cereus</i>	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 16140-2/3 i.d.g.F. (wie Fisch, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Fleisch und Fleischerzeugnisse; Backerzeugnisse; Kräuter und Gewürze; Gemüse und Gemüsedauerwaren; Convenienceprodukte mit

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Fleisch, ohne Fleisch, Eiweißprodukte; Konfitüre und andere Obsterzeugnisse; Mahl- und Schälprodukte; Pilze und Pilz- erzeugnisse; Speiseeis; Teigwaren) einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezi- malverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Her- stellung von Erstverdünnungen und De- zimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Fleisch und Fleischerzeug- nissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Milch und Milcherzeugnis- sen
N		ISO 937 (2023-08)	Fleisch und Fleischwaren; Bestimmung des Stickstoffgehaltes - Referenzmethode	Kjehldal-Verfahren	Fleisch und Fleischwaren	Stickstoffgehalt	

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		OENORM EN 12014-2 (2018-01)	Lebensmittel - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes - Teil 2: HPLC/IC-Verfahren für die Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüse und Gemüseerzeugnissen	HPLC mit UV-Detektion	Gemüse und Gemüseerzeugnisse	Nitrat und Nitrit	
N		OENORM EN 12014-4 (2005-07)	Lebensmittel - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes - Teil 4: Ionenchromatographisches Verfahren (IC) für die Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen	HPLC mit UV-Detektion	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Nitrat, Nitrit	
N		OENORM EN 15662 (2018-07)	Pflanzliche Lebensmittel - Multiverfahren zu Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - Modulares QuEChERS-Verfahren	HPLC-ESI(+)-MS/MS, HPLC-ESI(-)-MS/MS, GC-EI-MS, GC-EI-MS/MS	Obst und Gemüse	Pestizidrückstände	Umsetzung des Dokumentes SANTE/11312/2021 weitere Unterlagen sind beim jeweiligen Konformitätsbewertungsverfahren unter https://akkreditierung-austria.gv.at verfügbar
N		OENORM EN 16618 (2015-06)	Lebensmittelanalytik - Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln mit Flüssigchromatographie und Tandem-Massenspektrometrie (LC-ESI-MS/MS)	HPLC-ESI(+)-MS/MS	Lebensmittel, Futtermittel	Acrylamid	Abweichung zur Norm: Probenvorbereitung gemäß Quechers_Lehotay/ J. Agric. Food Chem. 2006, 54, 7001-7008 7001 Rapid Sample Preparation Method for LC-MS/MS or GC-MS Analysis of Acrylamide in Various Food Matrices
N	✓	OENORM EN ISO 19458 (2006-11)	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen (ISO 19458:2006)	- Hahnentnahmen - Schöpfproben - Direktentnahmen	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Probenahme-Wasser	

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
S		SOP Ch 138 (2018-09)	Qualitative Bestimmung der Phosphatase-Aktivität in Milch und Milchprodukten	Qualitative Nachweise	Milch und Milchprodukte	Phosphataseaktivität (qualitativ)	
S		SOP Ch 800 (2023-10)	Fettbestimmung mittels NMR	Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)	Milch und Milchprodukte; Fleisch und Fleischerzeugnisse; pflanzliche Aufstriche, vegane Produkte und Süßwaren	Fettgehalt	inklusive der folgenden Verfahren: - AOAC 955.30: Rapid Determination of Moisture/solids and Fat in Dairy Products by Microwave and Nuclear Magnetic Resonance Analysis - AOAC 938.18: Determination of Moisture and Fat in Meats by Microwave and Nuclear Magnetic Resonance Analysis
S		SOP Co 300 (2023-11)	Bestimmung antibiotisch und leistungsfördernd wirkender Substanzen in Urin, Kot und Tierfuttermitteln mittels HPLC-MS/MS	HPLC-ESI(+)-MS/MS und HPLC-ESI(-)-MS/MS	Urin, Kot und Tierfuttermittel	antibiotisch und leistungsfördernd wirkende Substanzen: Chlortetracyclin, Doxycyclin, Demeclocyclin, Oxytetracyclin, Tetracyclin, Minocyclin, Lincomycin, Ketoprofen, Danofloxacin, Enrofloxacin, Ciprofloxacin, Marbofloxacin, Norfloxacin, Prednisolon, Prednison, Dexamethason, Triamcinolon, Betamethason, Beclomethason, Fludrocortison, Flumethason, Methylprednisolon, Sulfadiazin, Sulfathiazol, Sulfamethoxazol, Sulfamerazin, Sulfamethazin, Sulfadimethoxin, Sulfamethoxypyridazin, Sulfaquinoxalin, Sulfachlorpyridazin, Carbadox, Furazolidon,	

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
						Tilmicosin, Spiramycin, Tulathromycin, Ivermectin, Chloramphenicol, Florfenicol, Metamizol (Validierungsziel nicht erreicht -> wird in Urin nicht mitgemessen), Oxacillin, Dicloxacillin, Nafcillin, Piperacillin, Penicillin G, Diethylstilbestrol, Hexestrol, Cloxacillin, Dienestrol, Febantel, Fenbendazol, Oxfendazol, Albendazol, Flubendazol, Monensin, Salinomycin, Tiamulin, Trimethoprim, Cefquinom, Ceftiofur, Phenylbutazon, Tilmicosin, Tylosin, Eprinomectin, Oleandomycin, Erythromycin, Natamycin, Spectinomycin, Amoxicillin, Ampicillin, Lasalocid A, Erythromycin_A	
S		SOP Ins 002 (2021-01)	Probenahme von Lebensmitteln bzw. deren Rohstoffen in Produktion und Verkauf bzw. bei in Verkehrbringung	Probenahme-Lebensmittel	Lebensmittel	Probenahme	
S		SOP Mb 010 (2021-02)	Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebens- und Futtermitteln mittels Real-Time PCR	Real-Time PCR	Lebensmittel und Futtermittel	<i>Listeria monocytogenes</i>	AFNOR validiert nach ISO 16140-2:2016; Zertifikat Nr: EGS 38/03-01/17; Referenzmethode NF EN ISO 11290-1/A1:2005
S		SOP Mb 011 (2021-02)	Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebens- und Futtermitteln mittels Real-Time PCR	Real-Time PCR	Lebensmittel und Futtermittel	<i>Salmonella</i> spp.	AFNOR validiert nach ISO 16140-2:2016; Zertifikat Nr: EGS 38/01-03/15; Referenzmethode ISO 6579:2002

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
S		SOP Mb 050 (2022-05)	Bestimmung der Gesamtkeimzahl - Petri- film AC	Petrifilmmethode	Lebensmittel, Futtermittel, Umge- bungsproben	Aerobe Mikroorganismen	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 160140-2/3 i.d.g.F. AFNOR validiert nach ISO 16140-1/2:2016; Zertifikat Nr: 3M 01/01 - 09/89; Referenzmethode ISO 4833-1:2013 einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
S		SOP Mb 051 (2022-05)	Bestimmung der Gesamtkeimzahl (RAC)	Petrifilmmethode	Milch und Milchprodukte	Aerobe Mikroorganismen	Milch und Milchprodukte AFNOR validiert nach ISO 16140-2:2016;

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Zertifikat Nr: 01/17 -11/16; Referenz- methode ISO 4833-1:2013 einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezi- malverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Her- stellung von Erstverdünnungen und De- zimalverdünnungen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Milch und Milcherzeugnis- sen
S		SOP Mb 052 (2022-05)	Bestimmung von Enterobacteriaceae (EB)	Petrifilmmethode	Lebensmittel, Futtermittel, Umge- bungsproben	Enterobacteriaceae	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 160140-2/3 i.d.g.F. AFNOR validiert nach ISO 16140-2:2016; Zertifikat Nr: 3M 01/06-09/97; Refe- renzmethode ISO 21528-2:2017 einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezi- malverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
S		SOP Mb 053 (2022-05)	Bestimmung der coliformen Keime (CC)	Petrifilmmethode	Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	Coliforme Keime	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 160140-2/3 i.d.g.F. ohne rohe Meeresfrüchte und Schalentiere AFNOR validiert nach ISO 16140-2:2016; Zertifikat Nr: 3M 01/02 -09/89 A; Referenzmethode NF ISO 4832:2006 einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
S		SOP Mb 054 (2022-05)	Bestimmung von E.coli und Coliformen Keimen (EC)	Petrifilmmethode	Lebensmittel	Coliforme Keime Escherichia coli	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 160140-2/3 i.d.g.F. AOAC OMA Zertifikat Nr: 991.14, 998.08 einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Milch und Milcherzeugnis- sen
S		SOP Mb 055 (2022-05)	Bestimmung von E.coli (SEC)	Petrifilmmethode	Lebensmittel, Futtermittel, Umge- bungspuben	ß-glucuronidase positive E- scherichia coli	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 160140-2/3 i.d.g.F. AFNOR validiert nach ISO 16140:2003; Zertifikat Nr: 01/08 -06/01; Referenz- methode NF ISO 16649-2:2001 einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezi- malverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Her- stellung von Erstverdünnungen und De- zimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Fleisch und Fleischerzeug- nissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von sonstigen Erzeugnissen

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
S		SOP Mb 056 (2022-05)	Bestimmung von Koagulase-positiven Staphylokokken (STX)	Petrifilmmethode	Lebensmittel, Futtermittel	Koagulase-positive Staphylokokken	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 160140-2/3 i.d.g.F. AFNOR validiert nach ISO ISO 16140-2:2016; Zertifikat Nr: 3M 01/09-04/03 A; Referenzmethode EN ISO 6888-2:2018/A2 einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
S		SOP Mb 057 (2022-05)	Bestimmung von Milchsäurebakterien (LAB)	Petrifilmmethode	Lebensmittel, Umgebungsproben	Mesophile Milchsäurebakterien	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 160140-2/3 i.d.g.F. AFNOR validiert nach ISO 16140:2003; Zertifikat Nr: 3M 01/19 -11/17; Referenzmethode ISO 15214:1998 einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
S		SOP Mb 058 (2022-05)	Bestimmung von Hefen und Schimmeln (RYM)	Petrifilmmethode	Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	Hefen und Schimmelpilze	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 160140-2/3 i.d.g.F. AFNOR validiert nach ISO 16140-2:2016; Zertifikat Nr: 3M 01/13 -07/14; Referenzmethode ISO 21527-1/2:2008 einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
S		SOP Mb 059 (2023-09)	Bestimmung von E.coli und coliformen Keimen (REC)	Petrifilmmethode	Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	Coliforme Keime, Escherichia coli	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 160140-2/3 i.d.g.F. MICROVAL validiert nach ISO 16140-

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							2:2016; Zertifikat Nr: 2017LR76; Referenzmethode ISO 4832:2006 und ISO 16649-2:2001 einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
S		SOP Mb 228 (2021-02)	Bestimmung von Escherichia coli und coliformen Keimen	Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Escherichia coli und coliforme Keime	Breites Spektrum an Lebensmitteln nach ISO 16140-2/3 i.d.g.F. AFNOR Zertifikat Nr. BIO 12/20 - 12/06, Coliforme 37°C AFNOR Zertifikat Nr. BIO 12/19 - 12/06, β-glucuronidase-positive Escherichia

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							coli 37°C Nährboden: Chrom ID Coli einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		VDLUFÄ Methodenbuch III 21.2 (2008-11)	Futtermittel - Bestimmung des pH-Wertes	Elektrochemisches Verfahren	Futtermittel	pH-Wert	

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		VDLUFA Methoden- buch VI, C 8.2 (1999-01)	Bestimmung des pH - Wertes in Milch und Milchprodukten - elektrometrisches Ver- fahren	Elektrochemisches Verfahren	Milch und Milchprodukte	pH-Wert	

1) Arten von Prüfungen: Norm(N) oder SOP (S); Allfällige Amendments von Normen gelten als mitakkreditiert, sofern darin keine neuen Konformitätsbewertungsverfahren definiert sind. Österreichische Gesetze und Verordnungen sowie EU-Verordnungen sind in der jeweils geltenden Fassung akkreditiert, wenn nicht anders angegeben.

2) Konformitätsbewertungsverfahren kann -wenn markiert - auch vor Ort durchgeführt werden.

3) Techniken / Methoden / Ausrüstung werden zutreffendenfalls genannt und nur wenn Einfluss auf das Messergebnis gegeben ist.