

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14251-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 18.12.2024

Ausstellungsdatum: 18.12.2024

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

EUROFINS Analytik GmbH
Neuländer Kamp 1, 21079 Hamburg

mit dem Standort

EUROFINS Analytik GmbH
Neuländer Kamp 1, 21079 Hamburg

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

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

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

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, sensorische, molekularbiologische, immunologische und visuelle Untersuchungen von Lebensmitteln;
 physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln;
 ausgewählte physikalische, physikalisch-chemische, chemische, molekularbiologische und immunologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;
 sensorische und visuelle Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

Flexibler Akkreditierungsbereich:

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 (Flexibilisierung nach Kategorie A).

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

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

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

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

1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

1.1 Probenvorbereitung, -vorbereitung und -aufarbeitung von Lebensmitteln und Futtermitteln

1.1.1 Mechanische Probenvorbereitung für physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]

ASU L 53.00-7
2019-07 Untersuchung von Lebensmitteln - Gewürze und würzende Zutaten
 - Herstellung einer gemahlenden Probe für die Analyse

ANA-MA 3.2.2-02/01
2019-11 Zentrale Probenvermahlung

1.1.2 Umesterung von Fetten für gaschromatographische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex B]

DGF C-VI 11a Fettsäuremethylester (Bortrifluorid-Methode)
2016

DGF C-VI 11d Fettsäuremethylester (alkalische Umesterung)
2019

1.1.3 Extraktion für physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]

DGF K-III 1 Isolierung der Fettphase aus Lebensmitteln
2011 (Modifikation: *auch für Futtermittel*)

PV 1659 Isolierung des freien Fettes aus Lebensmitteln mittels
2023-10 automatisierter Lösungsmittelextraktion (CEM EDGE)

1.2 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS, FLD) [Flex C]

ISO 29841 Pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung thermischer
2009-03 Abbauprodukte des Chlorophyll a und a' (Pheophytin a, a' und Pyropheophytin)

DIN 10767 Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung
2015-08 des Gehaltes an Chlorogensäuren in Röstkaffee und Kaffee-Extrakt
(Modifikation: *Anpassung der Chromatographiebedingungen*)

ASU L 45.00-1 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin
1999-11 und Coffein in Kakao
(Modifikation: *Anpassung der Chromatographiebedingungen*)

ASU L 46.00-3 Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und
2013-08 Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des Coffeingehaltes mittels
HPLC-Referenzverfahren
(Modifikation: *Anwendung auch auf alkoholische Getränke, Anpassung der Chromatographiebedingungen*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14251-01-00

AOAC 983.15 1994	Phenolische Antioxidantien in Ölen, Fetten und Butterfett (Modifikation: <i>Detektion mittels DAD mittels anderer Wellenlängen, Berechnung über internen Standard sowie Wiederfindungsrate</i>)
PV 1572 2020-10	Bestimmung von BHA in Futtermittelvormischungen mit einem Fettgehalt von < 10% mittels HPLC-DAD

1.3 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Hochleistungsflüssigkeits-chromatographie (HPLC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) [Flex C]

ASU L 00.00-134 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels HPLC-DAD bzw. HPLC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier mittels HPLC-MS/MS</i>)
PV 1300 2017-03	Bestimmung von Acesulfam K, Aspartam, Cyclamat, Saccharin und Sucralose in Lebensmitteln mit HPLC-MS/MS
PV 1364 2015-02	Bestimmung von Steviolglycosiden als Stevioläquivalente in zuckerhaltigen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS

1.4 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) [Flex B]

ASU L 13.03.06-1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Kakaobutter-Äquivalenten in Kakaobutter durch hochauflösende Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC) (Modifikation: <i>automatisierte Probenvorbereitung, Anpassung der Chromatographiebedingungen</i>)
ASU L 13.03.06-2 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Quantifizierung von Kakaobutter-Äquivalenten in Kakaobutter durch hochauflösende Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC) (Modifikation: <i>automatisierte Probenvorbereitung, Anpassung der Chromatographiebedingungen</i>)
DGF C-VI 14 2008	Gaschromatographie der Triacylglyceride (Modifikation: <i>Technische Anpassung an Geräte zur online-Derivatisierung, Anpassung der Chromatographiebedingungen</i>)
COI/T.20/Doc.No.32 2013-11	Bestimmung der Zusammensetzung von Triacylglyceriden und der Zusammensetzung und des Gehalts an Diacylglyceriden mittels Kapillargaschromatographie in pflanzlichen Ölen

1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels gekoppelter Flüssigkeits- und Gaschromatographie mit konventionellem Detektor (FID) [Flex C]

PV 1376
2023-07 Bestimmung von individuellen und Gesamtsterinen in Fetten und Ölen mittels LC-GC-FID

PV 1416
2017-03 Bestimmung von Fettsäureethylestern und Fettsäuremethylestern sowie von Wachsen in pflanzlichen Fetten und Ölen mittels LC-GC-FID

1.6 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Gravimetrie [Flex B]

DIN EN ISO 663
2017-05 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Anteils an unlöslichen Verunreinigungen

DGF C-III 3b
2013 Polare Anteile Bestimmung in Fetten und Ölen

UNECE DDP-27
2013 Paranuskerne

1.7 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kennzahlen in Lebensmitteln mittels Titrimetrie [Flex B]

ASU L 00.00-46/1
1999-11 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren (Modifikation: *potentiometrische Identifikation*)

ASU L 13.00-40
2012-01 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Potentiometrische Endpunktbestimmung

ASU L 26.11.03-4
1983-05 Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode) (Modifikation: *Anwendung auch auf andere fettarme und zuckerhaltige Lebensmittel*)

1.8 Bestimmung der Wasseraktivität in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Hygrometrie

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14251-01-00

Nordic Committee on Food Analysis No. 168 2001	Wasseraktivität - Instrumentelle Bestimmung mit dem elektronischen Hygrometer von Novasina und dem Aqua Lab-Taupunktmessgerät
PV 1632 2022-02	Bestimmung der Wasseraktivität in Futtermitteln hygrometrisch

1.9 Bestimmung von pH-Wert und Leitfähigkeit in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Elektrodenmessung [Flex C]

ASU L 26.04-3 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut
ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (Modifikation: <i>Anwendung auf Getränke und Sirupe</i>)
ICUMSA GS1-13 1994-04	Die Bestimmung der Leitfähigkeit von Asche in Rohzucker, braunem Zucker, Saft, Sirup und Melasse – Offiziell
PV 1631 2021-06	Bestimmung des pH-Wertes in Futtermitteln potentiometrisch

1.10 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Photometrie [Flex B]

ICUMSA GS 2-10 2011	Bestimmung der Farbe in Weißzucker-Lösungen (Modifikation: <i>Angabe der ICUMSA Punkte</i>)
ICUMSA GS 2-18 2013	Bestimmung der Trübung von Weißzucker-Lösungen
ICUMSA GS 9-8 2011	Bestimmung der Färbung einer Zuckerlösung bei pH 7,0 mit MOPS Puffer
R-Biopharm AG Citronensäure 10 139 076 035 2017-07	UV Test zur Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln
R-Biopharm AG Lactose/D-Galactose 10 176 303 035 2017-08	UV Test zur Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)

1.11 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Polarimetrie [Flex B]

ICUMSA GS 1-1
2022 Die Bestimmung der Polarisierung von Rohrzucker durch Polarimetrie

ICUMSA GS2-1
2022 Die Bestimmung der Polarisierung von Weißzucker durch Polarimetrie – Braunschweig Methode

1.12 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Refraktometrie [Flex B]

DIN EN ISO 6320
2017-07 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Brechungsindex

ASU L 26.11.03-1
1983-05 Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion

1.13 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Volumetrie [Flex B]

DIN 10229
2000-08 Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung des Wassergehaltes - Destillationsverfahren

ASU L 53.00-10
2019-12 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes in Gewürzen, würzenden Zutaten und Kräutern - Wasserdampfdestillationsverfahren
(Modifikation: *matrixabhängige Einwaage*)

1.14 Bestimmung der Dichte von flüssigen Lebensmitteln mittels Eigenfrequenzmessung

DGF C-IV 2d
2016 Dichte - Biegeschwinger-Methode

PV 1633
2021-06 Bestimmung der Dichte in flüssigen Lebensmitteln mit der Biegeschwinger-Methode
(Einschränkung: *hier nur für Lebensmittel*)

1.15 Bestimmung von Farbstoffen in ausgewählten Lebensmitteln mittels Dünnschichtchromatographie

PV 0866
2017-09 Identifizierung wasserlöslicher Farbstoffe in fett-, protein- und zuckerhaltigen Lebensmitteln mittels Hochleistungsdünnschichtchromatographie (HPTLC)

1.16 Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln mittels Lumineszenzmessungen

DIN EN 1788
2002-01 Lebensmittel - Thermolumineszenzverfahren zum Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln, von denen Silikatminerale isoliert werden können

DIN EN 13751
2009-11 Lebensmittel - Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln mit Photostimulierter Lumineszenz

1.17 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels ¹H-NMR [Flex C]

PV 1415
2023-08 Bestimmung von 16-OMC, Kahweol und Cafestol in Roh- und Röstkaffee mittels ¹H-NMR

PV 1426
2017-09 Bestimmung von Taurin und Coffein in Energy Drinks und Soft Drinks mittels ¹H-NMR

PV 1635
2022-05 Bestimmung von wasserunlöslichem, säurelöslichem Stearat in Nahrungsergänzungsmitteln mittels ¹H-NMR

PV 1660
2023-03 Bestimmung von Blausäure in Mandeln, Bittermandeln, Aprikosenkernen und Leinsaat mittels ¹H-NMR

1.18 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen zur Authentizität und Qualität von flüssigen Lebensmitteln und Lebensmittelextrakten mittels ¹H-NMR-Spektroskopie [Flex C]

PV 1487
2023-08 Eurofins-Profilung - Olivenölanalyse (OliveOilScreening) mittels NMR auf Inhaltsstoffe und Kennzahlen zur Authentizität und Qualität, sowie ¹H-NMR -basierte Quantifikation, Statistik und Chemometrie

PV 1538
2019-03 Fingerprint-Analyse zum Abgleich zweier Olivenöle mittels ¹H-NMR

2 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen

2.1 Bestimmung von Geruch, Geschmack, Äußerer Beschaffenheit, Aussehen, Konsistenz und Textur in Lebensmitteln mittels einfach beschreibender Prüfungen [Flex B]

ASU L 00.90-6
2015-06 Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung

ASU L 00.90-14 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung
2.2 Bestimmung von Geruch, Geschmack, Äußerer Beschaffenheit, Aussehen, Konsistenz und Textur in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels spezieller sensorischer Prüfungen [Flex B]	
DIN EN 1230-1 2010-02	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Sensorische Analyse - Teil 1: Geruch (Modifikation: <i>Geruchsbewertung anhand eines Simulanzlebensmittels analog DIN EN 1230-2: 2018-10</i>)
DIN EN 1230-2 2018-10	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Sensorische Analyse - Teil 2: Geschmack
DIN 10955 2004-06	Sensorische Prüfung - Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel
ASU L 00.90-7 2007-12 Berichtigung 2020-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Dreiecksprüfung
DGF-C-II 1 2020	Äußere Beschaffenheit - Sensorische Prüfungen (Modifikation: <i>Anwendung auch auf Würzöle, für diese keine Kategorisierung gemäß DGF</i>)
International Olive Council COI/T.20/Doc.No15/Rev.10 2018	Sensorische Analyse von Olivenöl: Methode zur organoleptischen Aufbereitung von nativem Olivenöl
PV 1681 2024-07	Sensorische Bewertung von nativem Olivenöl extra (EVOO), erweitert um den Qualitätsfaktor „Harmonie“

3 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

3.1 Extraktion von DNA für molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln [Flex B]

ASU L 00.00-119 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln - Nukleinsäureextraktion
----------------------------	---

Eurofins GeneScan
DNA Cleaning Columns
ID0538
2017-11
Reinigung von DNA mittels DNA Reinigungs-Säulen

Maxwell
RSC Pure Food GMO
Authentication Kit
AS1600
2020-02
Aufreinigung aus Lebensmittel- und Futtermittelproben
(Einschränkung: *hier nur für Lebensmittel*)

3.2 Auftrennung für molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

PV 0907
2018-06
Auftrennung von DNA-Fragmenten mittels Gelelektrophorese

3.3 Qualitativer Nachweis von Allergenen und der Tierart in Lebensmitteln mittels Real-Time-PCR [Flex C]

ASU L 00.00-169
2019-07
Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis und Bestimmung von Erdnuss in Lebensmitteln mittels real-time PCR

ASU L 08.00-56
2020-02
Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Sellerie (*Apium graveolens*) in Brühwürsten mittels Real-time-PCR
(Modifikation: *Anwendung auf extrahierte genomische DNA aus Lebensmitteln*)

ASU L 08.00-65
2017-10
Untersuchung von Lebensmitteln - Simultaner Nachweis und Bestimmung von schwarzem Senf (*Brassica nigra* L.) bzw. braunem Senf (*Brassica juncea* L.), weißem Senf (*Sinapis alba*), Sellerie (*Apium graveolens*) und Soja (*Glycine max*) in Brühwürsten mittels real-time PCR
(Modifikation: *nur qualitativer Nachweis von schwarzem bzw. braunem und weißem Senf; Anwendung auf extrahierte genomische DNA aus Lebensmitteln*)

ASU L 18.00-19
2014-08
Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis und Bestimmung von Sesam (*Sesamum indicum*) in Reis- und Weizenkeksen sowie in Soßenpulver mittels real-time PCR
(Modifikation: *nur qualitativer Nachweis: Anwendung auf extrahierte genomische DNA aus Lebensmitteln*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14251-01-00

ASU L 18.00-20 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis und Bestimmung von Mandel (<i>Prunus dulcis</i>) in Reis- und Weizenkeksen sowie in Soßenpulver mittels real-time PCR <i>(Modifikation: nur qualitativer Nachweis; : Anwendung auf extrahierte genomische DNA aus Lebensmitteln)</i>
PV 1258 2020-10	Nachweis von Erbsen DNA mittels qualitativer real-time PCR
PV 1263 2020-10	Nachweis von Fisch DNA mittels qualitativer real-time PCR
PV 1569 2020-09	Simultaner Nachweis von Walnuss- und Pekannuss- DNA mittels qualitativer real time PCR

4 Bestimmung von Allergenen in Lebensmitteln mittels Enzymimmunoassay (ELISA) [Flex B]

Morinaga Institute of Biological Science, Inc. ELISA Kit II Casein M2113 2017-06	Quantitative Bestimmung von Casein in Lebensmitteln
Morinaga Institute of Biological Science, Inc. ELISA Kit II Hazelnut M2119 2019-09	Quantitative Bestimmung von Haselnussprotein in Lebensmitteln
Morinaga Institute of Biological Science, Inc. ELISA Kit II High Sensitive Peanut M2120 2019-01	Quantitative Bestimmung von Erdnussprotein in Lebensmitteln
R-Biopharm AG RIDASCREEN® Gliadin R7001 2015-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen
Eurofins Technologies SENSISpec ELISA Almond HU003001/HU0030025 2019-02	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Mandel in Nahrungsmitteln

Eurofins Ingenasa
SENSISpec INgezim Gluten R5
30.GLU.K2
2018-04
Immunoenzymatischer Sandwich-Test mit zwei Antikörpern für die quantitative Analyse von Gluten in Lebensmittelproben

5 Visuelle Prüfungen von Lebensmitteln und Lebensmittelverpackungen

DGF C-IV 9
2002
Rauchpunkt

PV 1084
2008-01
Nachweis von chlorierten Substanzen in Lebensmittelverpackungen (Beilsteinprobe)

6 Untersuchung von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

6.1 Photometrische Bestimmung

R-Biopharm AG
Lactose/D-Galactose
10 176 303 035
2017-08
Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
(Einschränkung: *nur Bestimmung von Lactose, hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich*)

6.2 Extraktion von DNA für molekularbiologische Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

PV 1627
2021-05
Extraktion von DNA aus Swabs und Reinigungswassern

6.3 Qualitativer Nachweis von Allergenen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels Real-Time-PCR [Flex C]

ASU L 08.00-65
2017-10
Untersuchung von Lebensmitteln - Simultaner Nachweis und Bestimmung von schwarzem Senf (*Brassica nigra* L.) bzw. braunem Senf (*Brassica juncea* L.), weißem Senf (*Sinapis alba*), Sellerie (*Apium graveolens*) und Soja (*Glycine max*) in Brühwürsten mittels real-time PCR
(Einschränkung: *nur qualitativer Nachweis von schwarzem bzw. braunem und weißem Senf*)

(Modifikation: *Anwendung auf extrahierte genomische DNA aus Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich*)

ASU L 18.00-19
2014-08

Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis und Bestimmung von Sesam (*Sesamum indicum*) in Reis- und Weizenkeksen sowie in Soßenpulver mittels real-time PCR
(Einschränkung: *nur qualitativer Nachweis*)
(Modifikation: *Anwendung auf extrahierte genomische DNA aus Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich*)

ASU L 18.00-20
2014-08

Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis und Bestimmung von Mandel (*Prunus dulcis*) in Reis- und Weizenkeksen sowie in Soßenpulver mittels real-time PCR
(Einschränkung: *nur qualitativer Nachweis*)
(Modifikation: *Anwendung auf extrahierte genomische DNA aus Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich*)

6.4 Extraktion für immunologische Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

Eurofins Technologies Extraktion von Gluten in Oberflächenproben (Tupfer) mit dem
Gluten Extraction in Surface swab SENSISPEC Ingezim Gluten R5 Kit
samples
IT-G-157
2012-06

PV 1328 Extraktion von Proteinen aus Reinigungswässern
2021-05

6.5 Bestimmung von Allergenen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels Enzymimmunoassay (ELISA) [Flex B]

Morinaga Institut of Biological Quantitative Bestimmung von Casein in Lebensmitteln
Science, Inc. (Modifikation: *hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und*
ELISA Kit II *Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich*)
Casein M2113
2017-06

R-Biopharm AG Abstrichmethode für die qualitative Analyse von Allergenen in der
Ridascreen® FAST Allergen Produktionslinie oder für Laborgeräte

Gültig ab: 18.12.2024
Ausstellungsdatum: 18.12.2024

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14251-01-00

R7001 2017-06	(Einschränkung: <i>hier nur für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich, nur für die Bestimmung von Lysozym</i>)
R-Biopharm AG Ridascreen® FAST Lysozym R6452 2017-06	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Lysozym (Modifikation: <i>hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)
R-Biopharm AG Ridascreen® FAST Gliadin R7001 2015-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen (Modifikation: <i>hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)
Eurofins Technologies SENSISpec ELISA Mandel HU0030001/HU0030025 2021-11	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Mandel (Modifikation: <i>hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14251-01-00

verwendete Abkürzungen:

AOAC	Association of Analytical Communities
ASU	amtliche Sammlung von Untersuchungen nach § 64 LFGB
COI	Methoden des International Olive Council
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e. V.
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
ICUMSA	International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
PV xxxxx	Hausverfahren der Eurofins Analytik GmbH
UM	United Molasses
UNECE	United Nations Economic Commission for Europe
VDLUFA	Verband deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten
ANA-MA	Arbeitsanweisung aus dem Qualitätsmanagementsystem, Hausverfahren der Eurofins Analytik GmbH