

## Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

### Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 26.04.2017 bis 27.04.2020

Ausstellungsdatum: 26.04.2017

Urkundeninhaber:

**Eurofins Institut Dr. Appelt Leipzig GmbH**

mit den Standorten

**Täubchenweg 28, 04317 Leipzig**

**Täubchenweg 51, 04317 Leipzig**

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische, sensorische, mikrobiologische, molekularbiologische und immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln; ausgewählte physikalisch-chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Futtermitteln; mikrobiologische und ausgewählte physikalische sowie physikalisch-chemische Untersuchungen von kosmetischen Mitteln; physikalische, physikalisch-chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich; mikrobiologische und ausgewählte physikalisch-chemische Untersuchungen von Wasser; mikrobiologische Untersuchungen und ausgewählte Indikatorparameter gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von Roh- und Trinkwasser; Probenahme von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Wasser aus Rückkühlwerken und aus stehenden Gewässern**

**Prüfbereich:**

Arzneimittel und Wirkstoffe

**Prüfgebiet:**

Mikrobiologische Arzneimittel- und Wirkstoffanalytik

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

Die Prüf- und Probenahmeverfahren sind mit den nachfolgend aufgeführten Symbolen der Standorte gekennzeichnet, an denen sie durchgeführt werden:

- A = Leipzig, Täubchenweg 28  
B = Leipzig, Täubchenweg 51

**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.

## **1 Untersuchung von Lebensmitteln**

### **1.1 Probenahme**

VO (EG) Nr. 401/2006 2006-02	Verordnung der Kommission zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes von Lebensmitteln; Anhang I	A
VO(EG)Nr. 1882/2006 2006-12	Verordnung der Kommission zur Festlegung der Probenahmeverfahren für die amtliche Kontrolle des Nitratgehalts von bestimmten Lebensmitteln	A
Richtlinie 2002/63/EG 2002-07	Probenahmemethoden zur amtlichen Kontrolle von Pestizidrückständen in und auf Erzeugnissen pflanzlichen und tierischen Ursprungs	A
ASU L 06.00-59 2011-06	Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung (nach DIN ISO 17604)	A

LEI-MA-507-004 2016-05	Probenahme von Lebensmitteln	A
---------------------------	------------------------------	---

**1.2 Probenvorbereitung**

LEI-SOP-00.42402.L 2016-03	Druckaufschluss von Lebensmitteln als Vorbereitung zur Bestimmung von Natrium mittels Flammen-AAS	A
-------------------------------	---	---

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

ASU L 00.90-6 1997-09	Sensorische Prüfverfahren; Einfach beschreibende Prüfung (nach DIN 10964) (Modifizierung: <i>Umfang des Prüfpanels, Anforderungen an Prüfraum, Probenverschlüsselung, Verpackung</i> )	A
--------------------------	---	---

**1.4 Bestimmung von äußerer Beschaffenheit/Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack mittels Bewertungsschema \***

LEI-SOP-00.82001.L 2014-10	Sensorische Prüfung von Backmischungen für Brot (außer Trockenflachbrot) mittels Bewertungsschema	A
-------------------------------	---	---

LEI-SOP-00.82003.L 2014-10	Sensorische Prüfung von Zuckerwaren mittels Bewertungsschema	A
-------------------------------	--	---

LEI-SOP-00.82004.L 2014-10	Sensorische Prüfung von Süßwaren mittels Bewertungsschema	A
-------------------------------	---	---

LEI-SOP-00.82005.L 2014-10	Sensorische Prüfung von Getreideflocken mittels Bewertungsschema	A
-------------------------------	--	---

LEI-SOP-00.82006.L 2014-10	Sensorische Prüfung von Trockenflachbroten mittels Bewertungsschema	A
-------------------------------	---	---

LEI-SOP-00.82007.L 2014-10	Sensorische Prüfung von Brot, Kleingebäck, Kombinationsbackwaren und Feinen Backwaren - nach Zubereitung mittels Bewertungsschema	A
-------------------------------	---	---

LEI-SOP-00.82010.L 2014-10	Sensorische Prüfung von Brot, Kleingebäck, Kombinationsbackwaren und Feinen Backwaren (vor Zubereitung) mittels Bewertungsschema	A
-------------------------------	--	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

LEI-SOP-00.82012.L 2014-10	Sensorische Prüfung von Cappuccinoerzeugnissen mittels Bewertungsschema	A
LEI-SOP-00.82013.L 2014-10	Sensorische Prüfung von Ölsamen und Ölsamenzubereitungen mittels Bewertungsschema	A
LEI-SOP-00.82014.L 2014-12	Sensorische Prüfung von tiefgefrorenem Gemüse, Obst und Kartoffelerzeugnissen mittels Bewertungsschema	A
LEI-SOP-00.82015.L 2014-10	Sensorische Prüfung von Brot und Kleingebäck (vor und nach Zubereitung) mittels Bewertungsschema	A
LEI-SOP-00.82016.L 2014-10	Sensorische Prüfung von feinen Backwaren (vor und nach Zubereitung) mittels Bewertungsschema	A
LEI-SOP-00.82017.L 2014-10	Sensorische Prüfung von Kombinationsbackwaren (vor und nach Zubereitung) mittels Bewertungsschema	A
LEI-SOP-00.82018.L 2014-10	Sensorische Prüfung von Backmischungen für Feine Backwaren mittels Bewertungsschema	A

**1.5 Allgemeine chemische und chemisch-physikalische Untersuchungen**

DIN 10508 2012-03	Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel	A
ASU L 06.00-15 1982-11 Berichtigung 2002-12	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifizierung: <i>Anwendung auf weitere Matrices: Fisch, Fischerzeugnisse, Krebs- und Meerestiere, Auftauwasser; Erweiterung Testmischung; Optimierung Fließmittel und Sprühreagenzien</i> )	B
ASU L 53.00-10 2010-09	Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes in Gewürzen, würzenden Zutaten und Kräutern; Wasserdampfdestillationsverfahren (nach DIN ISO 6571) (Modifizierung: <i>Angabe Ergebnis bezogen auf Frischgewicht (nicht Trockenmasse)</i> )	A
SLMB Nr. 402.0 1991	Bestimmung der Wasseraktivität in Lebensmitteln, pharmazeutischen, chemischen und kosmetischen Mitteln	A

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

LEI-SOP-00.77003.L 2014-09	Lipaseaktivität in Lebensmitteln (Farbreaktion, qualitativ)	A
LEI-SOP-00.17800.L 2015-09	IR-Spektroskopische Untersuchung von Fremdkörpern in Lebensmitteln und von Bedarfsgegenständen	B
SOP-PA-00.19502.L 2013-05	Bestimmung der Füllmenge von flüssigen Lebensmitteln (volumetrisch)	A
SOP-PA-00.19510.L 2013-05	Bestimmung der Ausdehnung von Lebensmitteln entlang einer Geraden	A
SOP-PA-00.19530.L 2013-10	Bestimmung der Stückzahl von Fertigpackungen	A

**1.6 Bestimmung von Kennzahlen, Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie \***

ISO 760 1978-12	Determination of water; Karl Fischer method (General method) (Modifizierung: Automatisierung)	A
ASU L 00.00-46/1 1999-11	Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren (nach DIN EN 1988 Teil 1)	A
ASU L 01.00-10/1 2016-03	Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch und Milcherzeugnissen - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes	A
ASU L 03.00-11 2007-12	Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse - Potentiometrisches Verfahren	A
ASU L 05.00-15 2007-12	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten	A
ASU L 06.00-7 2014-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch- und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Matrices Fisch und Fischerzeugnisse</i> )	A
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen; Potentiometrische Endpunktbestimmung (Modifizierung: <i>Anwendung auch auf Fleisch, Fisch und Fischerzeugnisse</i> )	A

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

ASU L 10.00-3 1988-12	Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren	A
ASU L 13.00-5 2012-01	Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (nach DIN EN ISO 660)	A
ASU L 13.00-37 2012-01	Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung	A
ASU L 13.05-4 1984-05	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Margarine (potentiometrisches Verfahren) (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Butter und andere Streichfette</i> )	A
ASU L 13.05-6 1985-05	Bestimmung des Gesamteiweißgehaltes in Margarine (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Butter; Automatisierung</i> )	A
ASU L 17.00-6 1988-12 Berichtigung 2009-06	Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Feine Backwaren; Vortrocknung &amp; Blindversuch entfallen</i> )	A
ASU L 17.00-15 2013-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Kjeldahl-Verfahren (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Feine Backwaren</i> )	A
ASU L 20.01/02-2 1980-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	A
ASU L 20.01/02-4 1980-05	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifizierung: <i>Bestimmung mittels potentiometrischer Titration, Automatisierung</i> )	A
ASU L 26.04-1 1984-11	Bestimmung von Chlorid in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Säfte und Saftkonzentrate; Einsatz anderer Chemikalien; verändertes Probenvolumen</i> )	A
ASU L 26.04-4 1987-06	Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	A

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

ASU L 26.11.03-2 1983-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)	A
ASU L 26.11.03-4 1983-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)	A
ASU L 26.11.03-11 1983-11 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Gesamtstickstoffs in Tomatenmark (Modifizierung: <i>Automatisierung</i> )	A
ASU L 52.06-3 1989-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Speisesenf (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Gewürze, würzende Mittel, Salz, Gemüse und Gemüseerzeugnisse; auch mit zusätzlichem Aufarbeitungsschritt</i> )	A
DGF C-V 11d (14) 2014	Iodzahl nach Wijs Cyclohexan/Eisessig Methode	A
LEI-SOP-00.13000.L 2014-10	Bestimmung des Stickstoffgehaltes und des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln mittels titrimetrischem Verfahren nach Kjeldahl	A
LEI-SOP-00.44601.L 2014-10	Bestimmung von Sufit in Lebensmitteln mittels Zonneveld- Meyer-Verfahren	A
LEI-SOP-26.44602.L 2014-10	Bestimmung von Sufit in Lebensmitteln mittels Reith-Willems- Verfahren	A

**1.7 Bestimmung von Kennzahlen, Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie \***

ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2002-12	Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln	A
ASU L 01.00-20 2013-08	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Modifizierung: <i>Automatisierung</i> )	A

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

ASU L 01.00-27 1988-12	Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren (nach DIN 10348) (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Milchprodukte; auch zusätzliche Verwendung von Seesand, Trocknungszeit</i> )	A
ASU L 01.00-77 2002-05	Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (nach DIN 10477) (Modifizierung: <i>Chemikalie entfällt, Temperatur</i> )	A
ASU L 05.00-12 2012-01	Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten	A
ASU L 06.00-3 2014-08	Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren – Referenzverfahren (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Fisch und Fischerzeugnisse</i> )	A
ASU L 06.00-4 2007-04	Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Fisch und Fischerzeugnisse; Einwaage</i> )	A
ASU L 06.00-6 2014-08	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Fisch und Fischerzeugnisse</i> )	A
ASU L 13.05-1 1984-05	Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Butter und andere Streichfette; Trocknungszeit</i> )	A
ASU L 13.05-3 2002-05	Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten	A
ASU L 16.01-1 2008-12	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl (Modifizierung: <i>Trocknungszeit</i> )	A
ASU L 16.01-2 2008-12	Bestimmung der Asche in Getreidemehl (Modifizierung: <i>Einwaage</i> )	A
ASU L 17.00-1 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Feine Backwaren, Vortrocknung entfällt</i> )	A

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

ASU L 17.00-3 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Feine Backwaren; Vortrocknung entfällt</i> )	A
ASU L 17.00-4 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Feine Backwaren; Vortrocknung entfällt; Automatisierung</i> )	A
ASU L 20.01/02-3 1980-05	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifizierung: <i>Trocknungszeit</i> )	A
ASU L 20.01/02-5 1980-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifizierung: <i>automatisierter Aufschluss</i> )	A
ASU L 39.00-E (EG) und 1 (EG) bis 10 (EG), Methode 1 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten; Methode 1: Bestimmung des Masseverlustes durch Trocknung	A
ASU L 44.00-3 1985-12	Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Kakao und Kakaoerzeugnisse, Süßwaren; Probenvorbereitung</i> )	A
ASU L 44.00-4 1985-12	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Kakao und Kakaoerzeugnisse, Süßwaren; Probenhomogenisierung; Automatisierung</i> )	A
ASU L 47.00-5 1985-12	Untersuchung von Tee - Bestimmung der säureunlöslichen Asche (Modifizierung: <i>Veraschung bei höherer Temperatur; Einfachbestimmung</i> )	A
ASU L 52.06-2 1988-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Speisesenf	A
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Gemüse und Gemüseerzeugnisse</i> )	A

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

AOAC Offic. Meth. 938.10 1938	Solids (Alcohol-Insoluble) in Canned Peas - Gravimetric Method	A
LEI-SOP-00.05707.L 2016-04	Bestimmung von Fremdbestandteilen in Lebensmitteln	A
LEI-SOP-00.11010.L 2014-10	Bestimmung des Wassergehaltes und der Trockenmasse in Lebensmitteln mittels gravimetrischem Verfahren	A
LEI-SOP-00.12000.L 2014-10	Bestimmung des Fettgehaltes in Lebensmitteln mittels Weibull-Stoldt-Verfahren	A
LEI-SOP-00.14000.L 2014-10	Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche in Lebensmitteln mittels gravimetrischem Verfahren	A
LEI-SOP-00.19500.L 2014-09	Bestimmung der Füllmenge von Lebensmitteln mittels gravimetrischem Verfahren	A
LEI-SOP-00.19501.L 2014-09	Bestimmung der Anteile von Lebensmitteln mittels gravimetrischem Verfahren	A
LEI-SOP-26.12008.L 2014-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Gemüse, Obst und deren Erzeugnissen nach Weibull-Stoldt	A
LEI-SOP-00.12015 2015-10	Bestimmung des Gehaltes an freiem Fett in Lebensmitteln mit ausschließlich freien Fetten mittels Soxhlett	A
SOP-AA-C-44.140 2003-09	Bestimmung von Asche in Schokoladen und Süßwaren mittels Gravimetrie	A
LEI-SOP-44.04002.L 2015-10	Bestimmung der Feinheit in Schokoladenmassen mittels Gravimetrie	A
SOP-PA-00.19508.L 2013-10	Bestimmung der Portionsgröße von Fertigpackungen mittels Gravimetrie	A
SOP-PA-00.19515.L 2012-01	Bestimmung bestimmter Anteile von Nüssen (geschlossen, künstlich geöffnet, leere Schale)	A
SOP-PA-17.19509.L 2012-12	Gravimetrische Bestimmung von Dekor, Füllung, Gebäck, Überzug, Schokolade und Teig/Masse in Getreideerzeugnissen und Backwaren	A

### 1.8 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie \*

ASU L 06.00-8 2010-01 Berichtigung 2010-09	Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss	A
r-Biopharm 11 112 821 035 2011-07	UV-Test zur Bestimmung von D-Milchsäure und L-Milchsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien	A
r-Biopharm 10 207 748 035 2008-07	UV-Test zur Bestimmung von nativer Stärke und von Stärkepartialhydrolysaten in Lebensmitteln und anderen Probematerialien	A

### 1.9 Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung \*

ASU L 02.09-6 1986-06 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des pH-Wertes von Caseinen und Caseinaten; Referenzverfahren (Modifizierung: <i>Anwendung auch auf Käse; Probenvorbereitung</i> )	A
ASU L 05.00-11 1995-01	Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten	A
ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Fisch- und Fischerzeugnisse</i> )	A
ASU L 20.01/02-1 1980-05	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	A
ASU L 26.04-3 1987-06	Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	A
ASU L 26.11.03-3 1983-05	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark	A
ASU L 31.00-2 1997-01	Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (nach DIN EN 1132)	A
AOAC Offic. Meth. 935.39 1935	Baked products H Hydrogen Ion Activity (pH)	A

**1.10 Nachweis und Bestimmung von Rückständen, Mycotoxinen, Kontaminanten und Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit Standarddetektoren (GC-ECD, GC-FID, GC-ECD/FID, GC-ECD/NPD, HS-GC-ECD/FID, GC-Doppel-FID) \*\***

ASU L 00.00-36/2 2004-07	Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln; Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid (nach DIN EN 13191-2) (Modifizierung: <i>Anwendung Derivatisierung A; erweitert um Bestimmung von Chlorid, Probenvorbereitung, erweiterter Kalibrierbereich</i> )	A
ASU L 00.00-47 1999-11	Bestimmung von Ethephon durch Headspace-Gaschromatographie in pflanzlichen Lebensmitteln (Modifizierung: <i>Kalibrierung in Wasser</i> )	A
ASU L 00.00-49/2 1999-11	Fettarme Lebensmittel; Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches-Verfahren (Modifizierung: <i>Verwendung Methanol statt Aceton als Lösungsmittel, verringerte Probeneinwaage und Lösungsmittelzugabe</i> )	A
ASU L 00.00-49/3 2001-07	Fettarme Lebensmittel; Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 3: UV-Spektralphotometrisches Xanthogenat-Verfahren (nach DIN EN 12396 Teil 3) (Modifizierung: <i>mod. Probenvorbereitung, niedrigerer Kalibrierbereich bei Bio-Produkten</i> )	A
ASU L 17.00-12 1999-11 Berichtigung 2003-07	Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Milchprodukte (Butter, Sahne, Käse), Standards, Kalibrierung</i> )	B
ASU L 53.00-1 1999-11	Gaschromatographische Bestimmung von Ethylenoxid und 2-Chlorethanol in Gewürzen (Modifizierung: <i>erweiterter Kalibrierbereich</i> )	A
DGF C-VI 10a 2000	Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung	B

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

DGF C-VI 11e 1998	Fettsäuremethylester (TMSH-Methoden) (Modifizierung: <i>Standards; auch Anwendung für Bestimmung des Gehaltes an omega-3 und omega-6 Fettsäuren, Standards, Kalibrierung; anderer interner Standard (C13:0); höhere Einwaage mit Anpassung des Derivatisierungsreagenzes</i> )	B
SLMB Nr. 501 2008	Bestimmung von Zucker in Zuckerarten, gaschromatographisch (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Matrix Lebensmittel; auch Bestimmung von Tagatose, Isomalt, Standards, Kalibrierung, Probenvorbereitung, GC-Bedingungen; auch Bestimmung von Zuckeralkoholen (Xylit, Lactit, Maltit, Mannit, Sorbit)</i> )	B
LEI-SOP-00.66400.L 2015-10	Bestimmung von Styrol in Zimt u.a. Lebensmitteln mittels Headspace-GC	A
LEI-SOP-00.67015.L 2015-10	Bestimmung von Aceton, n-Hexan, Methanol, Ethanol, iso- Propanol und n-Propanol in trockenen pflanzlichen und fettreichen Lebensmitteln mittels Headspace-GC	A
LEI-SOP-00.67025.L 2015-01	Bestimmung von LHKW in Kräutern, Gewürzen und weiteren trockenen pflanzlichen Lebensmitteln mittels Headspace-GC	A
LEI-SOP-00.67026.L 2015-01	Bestimmung von BTEX in fettreichen Lebensmitteln mittels Headspace-GC	A
SOP-PA-00.66200.L 2009-09	Nachweis der Authentizität von Zitronenöl mittels enantioselektiver Gaschromatographie	A
SOP-PA-37.67805.L 2009-10	Bestimmung flüchtiger Inhaltsstoffe in Spirituosen mittels GC	A

**1.11 Nachweis und Bestimmung von Rückständen, Mycotoxinen, Kontaminanten und Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit Massenspektrometrie (GC-MS-TOF, GC-MS/MS) \***

ASU L 00.00-34 2010-09	Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19) (Modifizierung: <i>Anwendung der Bausteine E1-E4 E6-E8, GPC, D4, Probenvorbereitung, Automatisierung; auch Bestimmung von PCB, Bausteine E1, GPC, C2, D1, E1, mod. Probenvorb., GPC, Automatisierung</i> )	A
ASU L 00.00-115 2015-03	Multimethode zur Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/ Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS modular) (Modifizierung: <i>Anwendung auch für Nicht-Pestizid Skatol und Erweiterung auf tierische, fettreiche Lebensmittel, Baustein E1 ohne Zusatz von Puffer-Salz-Gemisch, Baustein C4 mit höherem PSA- und C18-Anteil, Baustein C5 mit höherem PSA-Anteil, E5 abweichende Wasserzugabe für Trockenfrüchte, C4 mit abweichender Zusammensetzung der Sorptionsmischung, Filtration des Endextraktes</i> )	A
DGF C-VI 18 (10) 2010	Fettsäuregebundenes 3-Chlorpropan-1,2-diol (3-MCPD-Ester) und 2,3-Epoxypropan-1-ol (Glycidol) (Modifizierung: <i>Verwendung von t-BME (tertiär Butylmethylether) als Lösungsmittel, Einengen des Extraktes mittels Rotations-Vakuum-Konzentrator, Filtration des Endextraktes</i> )	A
SOP-PA-52.26300.L 2009-09	Bestimmung von Kresolen in Gewürzen mittels GC-TOF/MS	A

**1.12 Nachweis und Bestimmung von Rückständen, Mycotoxinen, Kontaminanten und Inhaltsstoffen mittels Flüssigkeitschromatographie mit Standarddetektoren (LC-FL, LC-RI, LC-UV/VIS, LC-DAD) \*\***

ASU L 00.00-9 1984-11	Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln	B
--------------------------	---	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

ASU L 00.00-28 2001-07	Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (nach DIN EN 12856) (Modifizierung: <i>Saccharin nicht in CO<sub>2</sub>-haltigen Lebensmitteln</i> )	B
ASU L 00.00-29 2001-07 Berichtigung 2006-12	Bestimmung von Natriumcyclamat in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (nach DIN EN 12857)	B
ASU L 15.00-1/1 1999-11	Bestimmung von Ochratoxin A in Getreide und Getreideprodukten; Teil 1: Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren mit Kieselgelreinigung (nach DIN EN ISO 15141 Teil 1) (Modifizierung: <i>Chemikalien, Standards, Geräte, Durchführung, Erweiterung auf Lebensmittel außer Röstkaffee</i> )	B
ASU L 15.00-2 2001-07	Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Getreiden, Schalenfrüchten und verwandten Produkten; Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren mit Nachsäulenderivatisierung und Immunaффinitätssäulen-Reinigung (nach DIN EN 12955) (Modifizierung: <i>Chemikalien, Geräte, auch Backwaren und andere Matrices außer alk.haltige Getränke und frische pfl. Erz.</i> )	B
ASU L 17.00-14 1987-06 Berichtigung 2002-12	Bestimmung von Propionsäure in Brot (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Backwaren, Gehalt an Propionsäure in mg/kg angegeben; Chemikalien; Verwendung anderer Trennsäule; abweichendes Injektionsvolumen</i> )	B
ASU L 26.00-1/1 2016-03	Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüse und Gemüseerzeugnissen; HPLC- und IC-Verfahren (Modifizierung: <i>Matrixerweiterung auf Früchteriegel</i> )	B
ASU L 45.00-1 1999-11	Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao	B
ASU L 46.00-3 2013-08	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC; Referenzverfahren (nach DIN ISO 20481) (Modifizierung: <i>Mobile Phase</i> )	B

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

ASU L 46.02-5 2010-01	Bestimmung von Ochratoxin A in Röstkaffee - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Modifizierung: Chemikalien, Standards, Geräte)	B
SLMB 738.1 2000-07	Bestimmung von Coffein in alkoholfreien Getränken	B
LEI-SOP-00.44703.L 2016-11	Bestimmung von organischen Säuren in Lebensmitteln mittels HPLC	B
LEI-SOP-00.15601.L 2016-09	Bestimmung von Glucose, Fructose, Saccharose, Lactose und Maltose in Lebensmitteln mittels HPLC-RI	B
LEI-SOP-00.33000.L 2015-11	Bestimmung von Glycerin in Lebensmitteln mittels HPLC-RI	B
LEI-SOP-00.74001.L 2016-11	Bestimmung von Vanillin, p-Hydroxybenzaldehyd, Vanillinsäure, p-Hydroxybenzoesäure und Ethylvanillin in Lebensmitteln mittels HPLC	B

**1.13 Nachweis und Bestimmung von Rückständen, Mycotoxinen, Kontaminanten und Inhaltsstoffen mittels Flüssigkeitschromatographie mit Massenspektrometrie (LC-MS/MS, Triple Quad, QTrap) \*\***

ASU L 00.00-115 2015-03	Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln - GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS) (Modifizierung: <i>Probenvorbereitung (Reinigung nach 5.4 entfällt) für LC-MS/MS-Extrakt entfällt Reinigung nach 5.4., E5 - abweichende Wasserzugabe für Trockenfrüchte, Filtration des Endextraktes, Ausweitung auf QAV</i> )	A
LEI-SOP-00.65030.L 2014-10	Bestimmung von Fosetyl-Al und Phosphonsäure in pflanzlichen Lebensmitteln und Produkten mittels LC-MS/MS (nach CVUA 2013-11)	A
LEI-SOP-00.69532.L 2014-11	Bestimmung von Maleinsäurehydrazid in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS (nach CVUA 2013-11)	A
LEI-SOP-01.69500.L 2015-01	Bestimmung von Maleinsäurehydrazid in Milch mittels LC-MS/MS (nach CVUA 2013-11)	A

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

SOP-PA-00.32302.L 2011-05	Bestimmung von Rhodamin B in Lebensmitteln mit LC-MS/MS	A
SOP-PA-00.32303.L 2009-06	Bestimmung von Bixin in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	A
SOP-PA-00.32304.L 2011-05	Bestimmung von Orange II in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	A
SOP-PA-00.32305.L 2011-05	Bestimmung von Nitroanilinrot (Pararot) in Lebensmitteln mit LC-MS/MS	A
SOP-PA-00.32306.L 2011-05	Bestimmung von Dimethylyellow (Buttergelb) in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	A
SOP-PA-00.32307.L 2011-05	Bestimmung von Toluidinrot in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	A
SOP-PA-00.32308.L 2011-05	Bestimmung von Solvent Orange 3 (Chrysoidin G) in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	A
SOP-PA-00.32309.L 2009-05	Bestimmung von Azorubin in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	A
SOP-PA-00.32311.L 2011-05	Bestimmung von Oil Orange SS in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	A
SOP-PA-00.32312.L 2011-05	Bestimmung von Auramin O (CAS: 492-80-8/ oder 2465-27-2, solvent yellow 34) in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	A
SOP-PA-00.32330.L 2011-05	Bestimmung von Sudan Black B in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	A
SOP-PA-00.32340.L 2011-05	Bestimmung von Fast Garnet GBC in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	A
SOP-PA-00.32350.L 2011-05	Bestimmung von para-Nitroanilin in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	A
SOP-PA-00.32360.L 2011-05	Bestimmung von Metanil Yellow in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	A
SOP-PA-00.61300.L 2010-10	Bestimmung von Fumonisin B1, B2 und B3 in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	A

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

LEI-SOP-00.61701.L 2016-03	Bestimmung verschiedener Mykotoxine in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS (Multimethode)	A
SOP-PA-00.61900.L 2014-10	Bestimmung von Anisatin in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	A
SOP-PA-00.65104.L 2013-02	Bestimmung von Glyphosat, AMPA und Glufosinat in pflanzlichen Lebensmitteln und Backwaren mittels LC-MS/MS	A
SOP-PA-00.65106.L 2013-10	Bestimmung von Trimethylsulfonium-Kation in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS (nach CVUA 2012-12)	A
SOP-PA-00.65403.L 2011-09	Bestimmung von Chlormequat, Mepiquat und Diquat in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS (nach CVUA 2010-11)	A
LEI-SOP-00.65900.L 2015-04	Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	A
SOP-PA-00.66103.L 2011-05	Bestimmung von Ethephon in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS (nach CVUA 2010-11)	A
SOP-PA-00.68001.L 2013-11	Bestimmung von Chloramphenicol in tierischen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	A
LEI-SOP-00.68002.L 2015-10	Bestimmung der Nitrofuranmetaboliten AMOZ, AOZ, AHD und Semicarbazid in tierischen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	A
SOP-PA-00.78001.L 2014-02	Bestimmung von Perchlorat und Chlorat in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS (nach CVUA 2012-12)	A
SOP-PA-53.32300.L 2011-04	Bestimmung der Azofarbstoffe Sudan I, II, III, IV/B, Sudanrot 7B und Sudanrot G in Gewürzen mittels LC-MS/MS	A
SOP-PA-53.32301.L 2011-05	Bestimmung von Sudanorange G in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	A

**1.14 Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)**

LEI-SOP-00.42401.L 2016-03	Bestimmung von Natrium in Lebensmitteln mittels Flammen-AAS	A
-------------------------------	---	---

### 1.15 Bestimmung der Radioaktivität von Lebensmitteln

LEI-SOP-00.46000.L 2015-10	Bestimmung der Radioaktivität in Lebensmitteln mittels Becquerel-Monitor	B
-------------------------------	---	---

### 1.16 Nachweis von Bakterien mittels PCR BAX \*

Du Pont™ BAX® System QB0608C 2002-11	Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln mittels BAX-PCR-Verfahren	A
--	--	---

Du Pont™ BAX® System QB0606C 2008-03	Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> mit dem PCR-System BAX	A
--	--	---

### 1.17 Nachweis von Allergenen, Bakterien und gentechnisch veränderten Organismen (GVO) sowie Überprüfung auf Blumenkohlmosaikvirus (CaMV) in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR \*

SureFood® GMO SCREEN 35S/NOS/FMV S2026 2012-01	Screeningverfahren zum Nachweis gentechnisch modifizierter Organismen (GMO) in Lebensmitteln	A
---	---	---

SureFood® ALLERGEN ID Sesame S3108 2014-11	Qualitativer Nachweis von Sesam-DNA in Lebensmitteln mittels real-time-PCR	A
---	---	---

SureFood® ALLERGEN ID Celery S3105 2014-09	Qualitativer Nachweis von Sellerie-DNA in Lebensmitteln mittels real-time-PCR	A
---	--	---

SureFood® ALLERGEN ID Mustard S3109 2014-11	Qualitativer Nachweis von DNA aus gelbem, braunem und schwarzem Senf in Lebensmitteln gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time-PCR	A
--	---	---

SureFood® GMO SCREEN CaMV S2027 2014-01	Qualitativer Nachweis von CaMV DNA (Cauliflower mosaic virus, Blumenkohlmosaikvirus) in Lebens- und Futtermitteln mittels real-time-PCR	A
--	---	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

BACGene Salmonella spp. Eurofins GeneScan Cat. no. 5123221801 2016-05	Test kit for qualitative real-time PCR detection of Salmonella spp. (Modifizierung: <i>zusätzlicher Anreicherungs-schritt für Matrix Schokolade und Gewürze, abweichende Einwaagemengen, keine Anwendung auf Walnüsse</i> )	A
--	--	---

**1.18 Bestimmung ausgewählter Komponenten mittels ELISA**

**1.18.1 Bestimmung von Allergenen in Lebensmitteln mittels ELISA \***

RIDASCREEN®FAST Peanut R6202 2014-03	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Erdnuss	A
RIDASCREEN®FAST Soya R7102 2015-09	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Soya	A
RIDASCREEN®FAST Hazelnut R6802 2015-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Haselnuss in Lebensmitteln (Modifizierung: <i>auch Einfachbestimmung</i> )	A
Veratox® for Total Milk Allergen 8470 2008-08	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gesamtmilch	A
Veratox® for Histamine 9505 2005-02	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Histamin in Lebensmitteln	A
Veratox® for Egg Allergen 8450 2008-08	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Hühnerei in Lebensmitteln	A
RIDASCREEN®FAST Mandel/Almond R6901 2015-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Mandel in Lebensmitteln	A
RIDASCREEN® Gliadin R7001 2012-04	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen in Lebensmitteln	A

### 1.18.2 Bestimmung von Mykotoxinen mittels ELISA

RIDASCREEN® Aflatoxin M <sub>1</sub> 30/15 R1121 2012-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und Aflatoxin M <sub>1</sub>	A
---	---	---

### 1.19 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

#### 1.19.1 Probenvorbereitung

ASU L 07.18-1 2002-05	Nachweis, Isolierung und Charakterisierung Verotoxin- bildender Escherichia coli (VTEC) in Hackfleisch mittels PCR und DNA-Hybridisierungstechnik (Modifizierung: <i>hier nur Probenvorbereitung</i> )	A
--------------------------	---	---

#### 1.19.2 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren \*\*

ISO 4831 2006-08	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren	A
ISO 4832 2006-02	Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, auch Spiralplatterverfahren</i> )	A
ISO 4833-1 2013-12	Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Gussplattenverfahren (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz</i> )	A
ISO 4833-2 2014-05	Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz</i> )	A
ISO 7251 2005-02	Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - MPN Technik (Modifizierung: <i>Direktausstrich statt 2. Selekt. Medium</i> )	A

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

ISO 16649-2 2001-04	Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, auch Spatel- und Spiralplaterverfahren</i> )	A
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95 (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, Plattenguss- und Spiralplaterverfahren, YGC-Agar, Bebrütung 3-5 Tage</i> )	A
ISO 21528-1 1993-09	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln mittels MPN-Verfahren und Zählmethode (Modifizierung: <i>Direktausstrich statt 2. Selekt. Medium</i> ) (zurückgezogene Norm)	A
DIN ISO 16649-1 2009-12	Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit Membranen und 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid	A
DIN EN ISO 6888-1 2003-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, Bestätigung Latex-Agglutinationstest und Koagulase-Test, auch Spiralplaterverfahren</i> )	A
DIN EN ISO 6888-3 2005-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (Modifizierung: <i>Bestätigung Latex-Agglutinationstest und Koagulase-Test</i> )	A
DIN EN ISO 7932 2005-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 C (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, auch Spiralplaterverfahren</i> )	A

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

DIN EN ISO 7937 2004-11	Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, Spiralplatterverfahren, auch TSC-Agar + Supplement</i> )	A
DIN 10112 1996-10	Mikrobiologische Untersuchungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch - Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren)	A
ASU L 00.00-20 2008-12	Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln (Modifizierung: <i>2. Anreicherung nur mit MKTTn-Bouillon, Bestätigung mit PCR</i> )	A
ASU L 00.00-22 2006-09	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln; Teil 2: Zählverfahren (Modifizierung: <i>Auswertung Koloniezahl nach 48h, Bestätigung mit PCR oder biochemisch</i> )	A
ASU L 00.00-32 2006-09	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln; Teil 1: Nachweisverfahren (Modifizierung: <i>2 Selektivanreicherungen in Folge mit anschließendem Ausstrich, Auswertung Koloniezahl nur nach 48h, Bestätigung mit PCR oder biochemisch</i> )	A
ASU L 00.00-33 2006-12	Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren bei 30 °C (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, auch Spiralplatterverfahren</i> )	A
ASU L 00.00-55 2004-12	Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und anderen Spezies) in Lebensmitteln; Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, Bebrütung aerob 37°C, Bestätigung Latex-Agglutinationstest und Koagulase-Test, auch Spiralplatterverfahren</i> )	A
ASU L 00.00-57 2006-12	Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, auch Spiralplatterverfahren, auch TSC-Agar + Supplement</i> )	A

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

ASU L 00.00-88/1 2015-06	Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	A
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz</i> )	A
ASU L 00.00-100 2006-12	Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase- positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln; Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (Modifizierung: <i>Bestätigung Latex-Agglutinationstest</i> )	A
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase- positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D- Glucuronid (Modifizierung: <i>Einfachansatz; auch Spatel- und Spiralplater- Verfahren</i> )	A
ASU L 00.00-133/1 2010-09	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Lebensmitteln, Teil 1: MPN-Technik	A
ASU L 00.00-133/2 2010-09	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Lebensmitteln, Teil 2: Koloniezähltechnik (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, auch Spiralplaterverfahren, Bebrütung 48h, bei Matrix Kakao und Schokolade</i> )	A
ASU L 01.00-25 1997-09 Berichtigung 2002-12	Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Nüsse, Süßwaren, Schokolade, Gewürze, Aromen, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i> )	A
ASU L 01.00-54 1992-12	Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> in Milch und Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime	A

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

ASU L 06.00-31 1992-06	Bestimmung von Laktobazillen in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Fisch, Milchprodukte, Backwaren, Fruchtsäfte, auch Einfachansatz, Plattenguss und Spiralplaterverfahren</i> )	A
ASU L 06.00-32 1992-06	Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Gewürze, Getreide, Getreidemahlerzeugnisse, Nüsse, Schokolade, Süßwaren, Fertiggerichte, auch Einfachansatz, auch Spiralplaterverfahren</i> )	A
ASU L 06.00-35 1992-12	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Fisch, Milchprodukte, Backwaren, Fruchtsäfte, auch Einfachansatz, auch Spiralplaterverfahren</i> )	A
ASU L 06.00-39 1994-05	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Fertiggerichte, Gewürze, Würzmittel, Trockensuppen, Getreideerzeugnisse auch Einfachansatz, auch Spiralplaterverfahren</i> )	A
ASU L 06.00-40 1997-01	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch; Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren)	A
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Fisch, Fischerzeugnisse, Fertiggerichte, Futtermittel, auch Einfachansatz, auch Spiralplaterverfahren</i> )	A
ASU L 59.00-2 1988-05	Nachweis von Fäkalstreptokokken in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren	A
ASU L 59.00-3 1988-05	Nachweis von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren	A
ASU L 59.00-4 1988-05	Nachweis von sulfitreduzierenden, sporenbildenden Anaerobiern in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren	A

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

BIOMÉRIEUX TEMPO® LAB 2014-07	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von Milchsäurebakterien aus Lebensmitteln in 40-48 h	A
BIOMÉRIEUX TEMPO® EB 2014-07	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von Enterobacteriaceae aus Nahrungsmitteln in 22-27 h	A
BIOMÉRIEUX TEMPO® TC 2014-03	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von Gesamtcoliformen aus Lebensmitteln in 24 h	A
BIOMÉRIEUX TEMPO® AC 2014-01	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung der lebensfähigen, aeroben, mesophilen Keimflora in Lebensmitteln	A
BIOMÉRIEUX TEMPO® EC 2014-01	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von Escherichia coli aus Lebensmitteln in 22-27 h	A
BIOMÉRIEUX TEMPO® STA 2015-01	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von Koagulase- positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus) aus Lebensmitteln in 24-27 h	A
BIOMÉRIEUX TEMPO® BC Ref. 80106; 9302582B 2014-04	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung der Bacillus cereus - Gruppe in Lebensmitteln in 22-27 h	A
IOCCC 39 1990-02	Microbiological Examination of Chocolate and other Products - Bestimmung der aeroben, mesophilen Keimzahl bei 30 °C in Lebensmitteln (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, auch Spiralplaterverfahren</i> )	A
3M™ Petrifilm™ Gesamtkeimzahl Zählplatte 2014-09	Bestimmung der aeroben mesophilen Keime (Gesamtkeimzahl) in Lebensmitteln mit dem Petrifilmverfahren	A
3M™ Petrifilm™ Coliforme Zählplatte 2014-09	Bestimmung der Keimzahl Coliformer Keime in Lebensmitteln mit dem Petrifilmverfahren	A

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

3M™Petrifilm™ Coliforme Zählplatte 2014-09	Bestimmung der Keimzahl fäkaler Coliformer (thermotolerante Coliforme) in Lebensmitteln mit dem Petrifilmverfahren	A
3M™Petrifilm™ E. coli und Coliforme Zählplatte (E. coli) 2014-09	Bestimmung der Keimzahl von E.coli in Lebensmitteln mit dem Petrifilmverfahren	A
3M™Petrifilm™ Enterobacteriaceae Zählplatte (EB) 2014-09	Bestimmung der Keimzahl von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln mit dem Petrifilmverfahren	A
3M™Petrifilm™ Staph Express Zählplatte 2014-09	Bestimmung der Keimzahl von koagulase positiven Staphylokokken in Lebensmitteln mit dem 3M Petrifilm	A
SOP-AA-M-00.09009 2004-10	Bestimmung aerober und anaerober Getränkeschädlinge in alkoholfreien Getränken	A
LEI-SOP-00.90201 2014-10	Bestimmung der Keimzahl von lipolytischen Mikroorganismen in Lebensmitteln	A
SOP-AA-M-00.942 2004-05	Bestimmung der anaeroben Sporen und Sporenbildner in Lebensmitteln	A
SOP-AA-M-00.944 2001-12	Bestimmung von anaeroben, thermophilen Sporenbildnern	A
SOP-AA-M-00.983 2001-12	Bestimmung der aeroben, thermophilen Sporen	A
LEI-SOP-00.98502.M 2014-10	Bestimmung aerober, mesophiler Sporenbildner und aerober, mesophiler Sporen in Lebensmitteln und Futtermitteln	A
SOP-AA-M-00.989 2002-10	Bestimmung von Lactobacillus acidophilus in probiotischen Lebensmitteln/Erzeugnissen	A
LEI-SOP-00.99800.M 2014-10	Bestimmung von Leuconostoc mesenteroides mittels Koloniezählverfahren in Milch, Trockenprodukten und Süßwaren	A

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

SOP-AA-M-06.09005 2005-07	Nachweis von aeroben, mesophilen Bakterien, Enterobacteriaceae und Milchsäurebakterien in 1 g Putenfleischwürfel	A
SOP-AA-M-16.984 2001-08	Nachweis von Bacillus subtilis in Getreide und Getreideprodukten	A
SOP-AA-M-31.995 1999-05	Bestimmung der Keimzahl säuretoleranter Keime in Fruchtsäften und Erfrischungsgetränken	A
SOP-AA-M-36.915 1998-05	Bestimmung von bierschädlichen Keimen in Bier und Bierhefe	A
SOP-AA-M-39.910 2003-06	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Zucker	A
SOP-AA-M-44.09215 2005-01	Bestimmung von fäkalen, coliformen Keimen in Süßwaren mittels festem Nährmedium bei 44 °C	A
SOP-AA-M-52.993 1998-05	Nachweis und Bestimmung von gasbildenden Lactobakterien in Gewürzen/Würzmitteln (Senf und Ketchup)	A
SOP-PA-00.95600.M 2011-03	Nachweis und Bestimmung von osmotoleranten Hefen in Lebensmitteln	A
SOP-PA-00.95610.M 2010-11	Bestimmung von osmotoleranten Schimmelpilzen in Lebensmitteln	A
SOP-PA-00.98507.M 2011-07	Bestimmung der Sporenzahl von gasbildenden Anaerobiern in Lebensmitteln mittels MPN-Verfahren	A

**1.20 Hemmstofftest auf Vorhandensein von Mikroorganismen**

ASU L 01.00-11 1996-02	Suchverfahren auf das Vorhandensein von Antiinfektiva in Milch; Agar-Diffusions-Verfahren mit Bacillus stearothermophilus (Brillantschwarz-Reduktionstest) (Modifizierung: Anwendung auch für Milchprodukte, kommerzielles Testkit)	A
---------------------------	---	---

## 2 Untersuchung von Futtermitteln

### 2.1 Bestimmung von Mycotoxinen mittels Flüssigkeitschromatographie mit Standarddetektoren

ASU L 15.00-1  
1999-11

Bestimmung von Ochratoxin A in Getreide und Getreideprodukten; Teil 1: Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren mit Kieselgelreinigung (nach DIN EN ISO 15141 Teil 1)  
(Modifizierung: *Erweiterung auf Futtermittel, Probenvorbereitung, Standards, Chemikalien, Geräte, Durchführung*)

B

ASU L 15.00-2  
2001-07

Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Getreiden, Schalenfrüchten und verwandten Produkten; Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren mit Nachsäulenderivatisierung und Immunaффinitätssäulen-Reinigung (nach DIN EN 12955)  
(Modifizierung: *Erweiterung auf Futtermittel, Probenvorbereitung, Standards, Chemikalien, Geräte, Durchführung, HPLC-Bedingungen*)

B

### 2.2 Bestimmung von Rückständen und Mycotoxinen mittels Flüssigkeitschromatographie mit Massenspektrometrie (LC-MS/MS) in bestimmten Futtermitteln wie z.B. Kartoffeln, Kartoffelschalen/-kleinteile, Rübenerzeugnisse/-abfälle, getrocknete Zichorien, Mais, Pflanzenglycin, Getreideerzeugnisse/Cerealien, Schrote von Ölsaaten/Ölfrüchten, Abfälle aus der Bierproduktion (Biertreber, Malz, etc.)

ASU L 00.00-115  
2014-02

Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln - GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS)  
(Modifizierung: *Anwendung auf Matrix Futtermittel, für LC-MS/MS-Extrakt entfällt Reinigung nach 5.4., Verdünnung und Filtration des Endextraktes*)

A

LEI-SOP-90.61700.P  
2016-03

Bestimmung verschiedener Mykotoxine in Futtermitteln mittels LC-MS/MS (Multimethode)

A

LEI-SOP-90.65100.L  
2017-02

Bestimmung von Glyphosat in pflanzlichen Futtermitteln mittels LC-MS/MS

A

**2.3 Bestimmung von Rückständen mittels Gaschromatographie mit Massenspektrometrie (GC-MS-TOF, GC-MS/MS) in bestimmten Futtermitteln wie z.B. Kartoffeln, Kartoffelschalen/-kleinteile, Rübenerzeugnisse/-abfälle, getrocknete Zichorien, Mais, Pflanzenglycin, Getreideerzeugnisse/Cerealien, Schrote von Ölsaaten/Ölfrüchten, Abfälle aus der Bierproduktion (Biertreber, Malz, etc.)**

ASU L 00.00-34 2010-09	Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19) <i>(Modifizierung: Anwendung auf Matrix Futtermittel, Anwendung der Bausteine E1-E8, Baustein GPC, keine Bausteine C1-C2, Detektion Baustein D4, Bausteine E – Filtration mit Papierfilter, Aufnahme Abdampfdruckstand in geringerer Menge Essigsäureethylester und Cyclohexan bei gleichem Verhältnis, Zugabe interner Standard zu früherem Zeitpunkt; Baustein E 7 - filtrieren ohne zusätzliches CalfloE, max. Fettmenge 3 g; Baustein E8: - max. Fettmenge 3 g, Aufnahme in weniger GPC-Elutionsgemisch; Baustein GPC - Verarbeitung des GPC-Eluates erfolgt im Gerät automatisch)</i>	A
ASU L 00.00-115 2015-03	Multimethode zur Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/ Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS modular) <i>(Modifizierung: Anwendung auf die Matrix Futtermittel, E5 – abweichende Wasserzugabe bei Trockenfrüchten, C4 mit abweichender Zusammensetzung der Sorptionsmischung, Filtration des Endextraktes)</i>	A

**2.4 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren \*\***

ISO 4831 2006-08	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren	A
ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren <i>(Modifizierung: auch Einfachansatz, auch Spiralplaterverfahren)</i>	A

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

ISO 7402 1993-09	Mikrobiologie - Allgemeine Richtlinie für die Zählung von Enterobacteriaceae ohne Wiederbelebung; MPN-Verfahren und Koloniezählverfahren (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, auch Spiralplaterverfahren</i> ) (zurückgezogene Norm)	A
ISO 16649-2 2001-04	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -glucuronidase-positiven-Escherichia-coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronsäure (Modifizierung: <i>Einfachansatz (außer bei Gegenproben), zusätzlich Spatel- und Spiralplaterverfahren</i> )	A
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, Plattenguss- und Spiralplaterverfahren, YGC-Agar, Bebrütung 3-5 Tage</i> )	A
DIN ISO 16649-1 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit Membranen und 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid	A
DIN EN ISO 4833 2003-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, Plattenguss und Spiralplaterverfahren</i> ) (zurückgezogene Norm)	A
DIN EN ISO 6579 2007-10	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp.	A
DIN EN ISO 6888-1 2003-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, auch Spiralplaterverfahren, Bebrütung aerobe 37 °C, Bestätigung</i> )	A

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00

DIN EN ISO 6888-3 2005-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase- positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (Modifizierung: <i>Bestätigung</i> )	A
DIN EN ISO 7932 2005-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus</i> <i>cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 C (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, auch</i> <i>Spiralplaterverfahren</i> )	A
DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium</i> <i>perfringens</i> - Koloniezählverfahren (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, auch</i> <i>Spiralplaterverfahren, auch TSC-Agar + Supplement</i> )	A
ASU L 00.00-55 2004-12	Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln; Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (nach DIN EN ISO 6888-1) (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Futtermittel, auch Einfach-</i> <i>ansatz, auch Spiralplaterverfahren, Bestätigung Latex-</i> <i>Agglutinationstest und Koagulase-Test</i> )	A
ASU L 00.00-57 2006-12	Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium</i> <i>perfringens</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren (nach DIN EN ISO 7937) (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Futtermittel, auch</i> <i>Einfachansatz, auch Spiralplaterverfahren, auch TSC-Agar +</i> <i>Supplement</i> )	A
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (nach DIN EN ISO 4833-1) (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Futtermittel, auch</i> <i>Einfachansatz</i> )	A
ASU L 00.00-133/1 2010-09	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln, Teil 1: MPN-Technik (nach DIN ISO 21528-1)	A

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

ASU L 00.00-133/2 2010-09	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik (nach DIN ISO 21528-2) (Modifizierung: <i>auch Einfachansatz, auch Spatel- und Spiralplaterverfahren</i> )	A
ASU L 06.00-32 1992-06	Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10106) (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Futtermittel, auch Einfachansatz, auch Spiralplaterverfahren</i> )	A
ASU L 06.00-39 1994-05	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10103) (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Futtermittel, auch Einfachansatz, auch Spiralplaterverfahren</i> )	A
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (nach DIN ISO 13720) (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Futtermittel, auch Einfachansatz, auch Spiralplaterverfahren</i> )	A

**2.5 Konservierungsbelastungstests mittels kultureller bakteriologischer Verfahren**

Ph. Eur. 5.1.3 8. Ausgabe, 2014	Prüfung nicht steriler Produkte auf ausreichende Konservierung (Modifizierung: <i>Erweiterung auf Futtermittel</i> )	A
------------------------------------	--	---

**3 Untersuchung von kosmetischen Mitteln**

**3.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren \*\***

Ph. Eur. 2.6.12 8. Ausgabe, 2014	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen, Gesamtanzahl an Hefen und Schimmelpilzen (TYMC) (Modifizierung: <i>Anwendung auf Matrix kosmetische Mittel, auch Einfachansatz, auch Spiralplaterverfahren</i> )	A
-------------------------------------	--	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

Ph. Eur. 2.6.13 8. Ausgabe, 2014	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte - Nachweis spezifizierter Mikroorganismen; 4-4 - Pseudomonas aeruginosa (Modifizierung: <i>Anwendung auf Matrix kosmetische Mittel, auch Einfachansatz, auch Spiralplaterverfahren</i> )	A
Ph. Eur. 2.6.13 8. Ausgabe, 2014	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte : Nachweis spezifizierter Mikroorganismen; 4-2 - Escherichia coli (Modifizierung: <i>Anwendung auf Matrix kosmetische Mittel</i> )	A
Ph. Eur. 2.6.13 8. Ausgabe, 2014	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte - Nachweis spezifizierter Mikroorganismen; 4-5 - Staphylococcus aureus (Modifizierung: <i>Anwendung auf Matrix kosmetische Mittel, auch Einfachansatz, auch Spiralplaterverfahren</i> )	A
LEI-SOP-84.91014.M 2015-01	Bestimmung der Gesamtkeimzahl in kosmetischen Mitteln und Ausgangsstoffen mittels Plattengussverfahren und Spiralplaterverfahren	A

**3.2 Konservierungsbelastungstests mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren**

Ph. Eur. 5.1.3 8. Ausgabe, 2014	Prüfung nicht steriler Produkte auf ausreichende Konservierung (Modifizierung: <i>Anwendung auf Matrix kosmetische Mittel</i> )	A
------------------------------------	--	---

**3.3 Infrarotspektroskopie in kosmetischen Mitteln**

LEI-SOP-84.17802.K 2014-10	Bestimmung des IR-Spektrums von Rohstoffen für kosmetische Mittel	B
-------------------------------	---	---

**4 Untersuchung von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

**4.1 Probenahme**

ASU B 80.00-5 2011-12	Verfahren für Probenahmetechniken zur mikrobiologischen Untersuchung von Oberflächen mit Lebensmittelkontakt mittels Abklatschplatten und Tupfer (nach DIN ISO 18593)	A
LEI-MA-507-005 2014-12	Probenahme Tupfer, Abklatschspangen- und -platten, destruktive Probenahme (Stanzproben) und nichtdestruktive Probenahme (Kratzschwämmchen)	A

TRBA 405 2006-07	Anwendung von Messverfahren und technischen Kontrollwerten für luftgetragene Biologische Arbeitsstoffe	A
---------------------	---	---

**4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren \*\***

DIN 10113-1 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren	A
------------------------	---	---

DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)	A
------------------------	---	---

ASU B 80.00-1 1998-01	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren	A
--------------------------	---	---

BIA Nr. 9411 1997	Bestimmung der Keimzahl in der Luft mittels Luftkeimsammler	A
----------------------	---	---

BIA Nr. 9420 und 9427 1997	Bestimmung der Schimmelpilzkonzentration in der Luft am Arbeitsplatz mittels Abscheidung auf einen Membranfilter und Kultivierung	A
-------------------------------	---	---

LEI-SOP-80.91009.M 2014-10	Bestimmung der Keimzahl (Gesamtkeimzahl, Enterobacteriaceae, Hefen, Schimmel) bei Verpackungen/Verpackungsmaterialien (Überschichtungsverfahren)	A
-------------------------------	---	---

LEI-SOP-80.91050.M 2014-02	Bestimmung der Keimzahl bei Verpackungsmaterialien (Spülverfahren)	A
-------------------------------	---	---

SOP-AA-M-80.910 2003-06	Bestimmung der Keimzahl von Hefen, Schimmel und Enterobacteriaceae auf Verpackungsmaterialien	A
----------------------------	--	---

SOP-AA-M-92.09051 2004-10	Personalhygiene, Bestimmung der Gesamtkeimzahl mit Abklatschspangen	A
------------------------------	--	---

SOP-AA-M-92.09052 2004-10	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Tupferproben/Hygienekontrollen mittels Abklatschspangen (Personalhygiene)	A
------------------------------	--	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

SOP-AA-M-92.951 1998-09	Nachweis von Salmonellen in Tupfern	A
SOP-AA-M-92.961 1998-05	Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Tupfern	A
SOP-AA-M-92.971 2000-12	Nachweis von Koagulase-positiver Staphylokokken in Tupfern	A
SOP-AA-M-93.09304 2005-03	Bestimmung von Enterobacteriaceae über das Sedimentationsplatten-Verfahren	A
SOP-PA-92.91043.M 2010-05	Überprüfung der Personalhygiene mittels kombiniertem Tupfer- und Abklatschverfahren	A
SOP-PA-93.91011.M 2012-08	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen und auf Personen, Bestimmung der Koloniezahl und der spezifischen Keime; Abklatschverfahren	A

**4.3 Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen**

SOP-PA-80.05920.B 2012-02	Beilsteinprobe	A
LEI-SOP-00.17800.L 2015-09	IR-Spektroskopische Untersuchung von Fremdkörpern in Lebensmitteln und von Bedarfsgegenständen	B
SOP-PA-80.17801.B 2013-07	Bestimmung der Identität von Kunststoffen mittels IR-Spektroskopie	B
LEI-SOP-80.29800.B 2015-10	Bestimmung des Sauerstoff- und Kohlendioxidgehalts in Verpackungen mittels Infrarotabsorption	A

## 5 Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV 2001 -

### Probenahme

Verfahren	Titel	
DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken	A
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	A
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2013-03	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben	A
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	A
DIN 38402-A 12 1985-06	Probenahme aus stehenden Gewässern	A
Bundesgesundheitsbl - Gesundheitsforsch - Gesundheitsschutz 2004 47:296-300	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel	A

### ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

#### TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren	
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2014-12	A
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	A

#### TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren	
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2014-12	A
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	A
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	A

### ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

#### TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht

nicht belegt

**TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann**

nicht belegt

**ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER**

**Teil I: Allgemeine Indikatorparameter**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren	
1	Aluminium	nicht belegt	
2	Ammonium	nicht belegt	
3	Chlorid	nicht belegt	
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	TrinkwV 2001 Anl. 5 I e)	A
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2014-12	A
6	Eisen	nicht belegt	
7	Färbung (spektraler Absorptions-koeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt	
8	Geruch	DEV B1/2 Teil 1a 1971	A, B
9	Geschmack	DEV B 1/2 Teil 2 1971	A, B
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV 2001 Anl. 5 I d) bb)	A
		DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	A
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV 2001 Anl. 5 I d) bb)	A
		DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	A
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	A, B
13	Mangan	nicht belegt	
14	Natrium	nicht belegt	
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt	
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt	
17	Sulfat	nicht belegt	
18	Trübung	nicht belegt	
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	A, B
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt	
21	Tritium	nicht belegt	
22	Gesamtrichtdosis	nicht belegt	

## Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation

Parameter	Verfahren	
Legionella spec.	ISO 11731 1998-02,	A
	DIN EN ISO 11731-2 (K 22) 2008-06	
	UBA Empfehlung 2012-08	A

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 15 Absatz.4 TrinkwV.

## 6 Weitere Untersuchungen in Trinkwasser

### 6.1 Probenahme und Probenvorbereitung

Empfehlung des Umweltbundesamtes (UBA) 2012-08	Systematische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung	A
--	--	---

### 6.2 Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen

DIN 38404-C 4 1976-12	Bestimmung der Temperatur	A
LEI-SOP-59.78001.L 2014-10	Bestimmung von Chlorat/Perchlorat in Wasser mittels LC-MS/MS	A
SOP-AA-C-59.06726 2006-04	Bestimmung von Chlor (gesamt) in Trinkwasser und Wasser (photometrisch)	A, B

## 7 Untersuchung von Wasser

### 7.1 Probenahme

DIN 38402-A 12 1985-06	Probenahme aus stehenden Gewässern	A
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	A
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2013-03	Wasserbeschaffenheit - Konservierung und Handhabung von Wasserproben	A

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	A
VDI 2047 Blatt 2 2015-01	Rückkühlwerke - Sicherstellung des hygienegerechten Betriebs von Verdunstungskühlanlagen (VDI-Kühlturmregeln) (hier: <i>nur Durchführung der Probenahme</i> )	A
Empfehlung des Umweltbundesamtes (UBA) 2012-08	Systematische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung	A
Empfehlung des Umweltbundesamtes (UBA) 2004	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel	A

**7.2 Sensorik**

DEV B 1/2 1971-06	Prüfung auf Geruch und Geschmack	A, B
----------------------	----------------------------------	---------

**7.3 Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen**

DIN 38404-C 4 1976-12	Bestimmung der Temperatur	A
DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts	A, B
DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	A, B

**7.4 Mikrobiologische Verfahren**

DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren	A
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2009-07	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren ( <i>zurückgezogene Norm</i> )	A

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14038-01-00**

DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2014-12	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora	A
DIN EN ISO 9308-3 (K 13) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien in Oberflächenwasser und Abwasser - Teil 3: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren)	A
DIN EN ISO 7899-1 (K 14) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken in Oberflächenwasser und Abwasser - Teil 1: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren)	A
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration (ISO 7899-2:2000)	A
DIN EN ISO 11731-2 (K 22) 2008-06	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen - Teil 2: Direktes Membranfiltrationsverfahren mit niedriger Bakterienzahl	A
ISO 11731 1998-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen	A
ISO 19250 2010-07	Wasserbeschaffenheit - Nachweis von Salmonellen (Modifizierung: 2. <i>Anreicherung nur mit MKTTn-Bouillon, Bestätigung mit PCR</i> )	A
Empfehlung des Umweltbundesamtes (UBA) 2012-08	Systematische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung	A

**7.5 Bestimmung von Elementen**

SOP-AA-C-59.06726 2006-04	Bestimmung von Chlor (gesamt) in Trinkwasser und Wasser (photometrisch)	A, B
------------------------------	---	---------

**8 Prüfbereich: Arzneimittel und Wirkstoffe,**

**Prüfgebiet: Mikrobiologische Arzneimittel- und Wirkstoffanalytik**

**Prüfart: Kulturelle Verfahren**

<b>Norm / Ausgabedatum Hausmethode / Version</b>	<b>Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbe- handlung / Prüftechnik</b>	<b>Prüfgegenstand</b>	
Ph.Eur. 0008 Monographie 7. Ausgabe, 2011	Bestimmung der Gesamtanzahl koloniebildender Einheiten in gereinigtem Wasser (Aqua purificata) oder Gereinigtem Wasser als Bulk	gereinigtes Wasser	A
Ph.Eur. 2.6.12 7. Ausgabe, 2011	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen; Gesamtanzahl aerober Keime (TAMC)	nicht sterile Produkte	A
Ph.Eur. 2.6.13 7. Ausgabe, 2011	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte; 4-4 - Nachweis spezifizierter Mikroorganismen - Pseudomonas aeruginosa	nicht sterile Produkte	A
Ph.Eur. 2.6.12 7. Ausgabe, 2011	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte; Zählung der Gesamtanzahl an Hefen und Schimmelpilzen	nicht sterile Produkte	A
Ph. Eur. 2.6.13 7. Ausgabe, 2011	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte; 4-2 - Nachweis spezifizierter Mikroorganismen - E. coli	nicht sterile Produkte	A
Ph. Eur. 5.1.3 7. Ausgabe, 2011	Prüfung nicht steriler Produkte auf ausreichende Konservierung	nicht sterile Produkte	A
Ph. Eur. 2.6.13 7. Ausgabe, 2011	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte - Nachweis spezifizierter Mikroorganismen - Staphylococcus aureus	nicht sterile Produkte	A

**verwendete Abkürzungen:**

AOAC	Association of Official Analytical Chemists
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz
ASTA	American Spice Trade Association
BGBI	Bundesgesetzblatt
BIA	Berufsgenossenschaftliches Institut für Arbeitsschutz
CVUA	Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt
DEV	Deutsche Einheitsverfahren
DFG	Deutsche Forschungsgesellschaft
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fett
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
DLG	Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft
DNA	deoxyribonucleic acid (deutsch: Desoxyribonukleinsäure)
EN	Europäische Norm
ICC	International Association for Cereal Science and Technology
IOCCC	International Office of Cocoa Chocolate and Sugar Confectionery
ISO	International Organization for Standardization
Ph. Eur.	Pharmacopoea Europaea
SLMB	Schweizer Lebensmittel-Buch
SOP-PA-xx.xxxxx.x/ SOP-AA-x-xxxxx/ LEI-MA-xxx-xxx/ LEI-SOP-xx.xxxxx.x/	Hausverfahren Eurofins Institut Dr. Appelt Leipzig GmbH
TRBA	Technische Regeln für Biologische Arbeitsstoffe
TVO, TrinkwV	Trinkwasser-Verordnung
UBA	Umweltbundesamt
VDI	Verein Deutscher Ingenieure
VO (EWG)	Verordnung der europäischen Wirtschaftsgemeinschaft
VO (EG)	Verordnung der Europäischen Union