

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14076-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 03.11.2023

Ausstellungsdatum: 03.11.2023

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

Eurofins CLF Specialised Nutrition Testing Services GmbH
Professor-Wagner-Straße 11, 61381 Friedrichsdorf

mit dem Standort

Eurofins CLF Specialised Nutrition Testing Services GmbH
Professor-Wagner-Straße 11, 61381 Friedrichsdorf

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)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14076-01-00

Prüfungen in den Bereichen:

sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, immunologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Futtermitteln;

Probenahme, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion

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.

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

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

- 1 Lebensmittel
- 1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen
- 1.1.1 Hochleistungsflüssigchromatographie (LC)
- 1.1.1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (HPAEC-PAD, RI, UV, FLD, DAD) in Lebensmitteln **

DIN EN 12822 2014-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin E mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Bestimmung von α -, β -, γ - und δ -Tocopherol (Modifikation: <i>Kalibrierung nur für α-Tocopherol, anderes Lösemittel, Verseifungsbedingungen simultan zu Vitamin A, einmalige Extraktion und Neutralisation, einengen im Stickstoffstrom, kombinierte Analyse mit Vitamin A</i>)
-------------------------	---

Gültig ab: 03.11.2023

Ausstellungsdatum: 03.11.2023

Seite 2 von 23

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14076-01-00

DIN EN 12823-1 2014-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin A mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Teil 1: Bestimmung von all-trans-Retinol und 13-cis-Retinol (Modifikation: <i>Anderer HPLC-Eluent, anderes Lösemittel, gemeinsame Erfassung von E-Retinol und 13-Z-Retinol, einmalige Extraktion und Neutralisation, einengen im Stickstoffstrom, kombinierte Analyse mit Vitamin E</i>)
DIN EN 14122 2014-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B1 mit HPLC (Modifikation: <i>Angepasste Reaktionslösung, angepasste Flussrate, Erweiterung des Kalibrierbereichs, angepasste Hydrolysebedingungen, angepasste HPLC-Bedingungen, simultane Messung mit Vitamin B2 und B6</i>)
DIN EN 14148 2003-10	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin K1 mit HPLC (Modifikation: <i>Anpassung der mobilen Phase, Stammlösung und Standardlösungen, Verwendung von Petroleumbenzin statt n-Hexan, Messung des Probenextraktes in Isopropanol statt Methanol, Anpassung der Extraktion für verkapseltes Vitamin K1</i>)
DIN EN 14152 2014-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B2 mit HPLC (Modifikation: <i>Erweiterung des Kalibrierbereichs, angepasste Hydrolysebedingungen, automatisierte SPE-Vorbehandlung mittels C18-Kartusche, angepasste HPLC-Bedingungen, simultane Messung mit Vitamin B1 und B6</i>)
DIN EN 14663 2006-03	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B6 (einschließlich glucosidisch gebundener Verbindungen) mit HPLC (Modifikation: <i>Andere mobile Phase, Erweiterung des Kalibrierbereichs, angepasste Hydrolysebedingungen, automatisierte SPE-Vorbehandlung mittels C18-Kartusche, angepasste HPLC-Bedingungen, simultane Messung mit Vitamin B1 und B2</i>)
AOAC 997.08 2013	Fructans in Food Products (Ion Exchange Chromatographic Method) (Modifikation: <i>Glucose wird rechnerisch berücksichtigt, andere Eluenten-Zusammensetzung, verkürztes Gradientenprogramm</i>)
AOAC 2011.20 2014	5'-Mononucleotides in Infant Formula and Adult/ Pediatric Nutritional Formula (Modifikation: <i>Ausfällung der Proteine mit 5 ml Essigsäure (0,5 %), Elution der Analyten mit größeren Volumina Phosphatpuffer</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14076-01-00

AOAC 2014.02 2014	Bestimmung von Vitamin B12 in ausgewählten Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC (Modifikation: <i>Matrix auch ausgewählte Lebensmittel, Anpassung des Kalibrierbereichs, Anpassung von Einwaage und Verdünnungen, keine Standardauflösung, Verwendung von Inkubationspuffer, Angepasste Probenvorbereitung für Proben mit hohem Mineralstoffgehalt, Berücksichtigung der Wiederfindungsrate Immunoaffinitätssäule, angepasste HPLC-Bedingungen</i>)
ASU L 26.00-1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüse und Gemüseerzeugnissen (Einschränkung: <i>nur HPLC-Verfahren</i>)
ASU L 49.07-1 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Aminosäuren in Aminosäuregemischen (Modifikation: <i>Matrix auch diätetische Lebensmittel; Analyten sind nur freie Aminosäuren</i>)
ASU L 49.07-2 1986-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Aminosäuregehaltes in diätischen Lebensmitteln auf der Basis von Proteinhydrolysaten (Modifikation: <i>Matrix auch andere diätetische Lebensmittel; Reagenzienmengen und Hydrolysebedingungen optimiert, Neutralisation statt Abrotieren nach Hydrolyse</i>)
ASU L 49.07-3 1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Tryptophangehaltes in diätetischen Lebensmitteln auf der Basis von Proteinhydrolysaten (Modifikation: <i>Matrix auch diätetische Lebensmittel; Probenröhrchen vor Hydrolyse nicht evakuiert, Probe nach Hydrolyse & Neutralisation in saurem Puffer gelöst</i>)
CLF SOP 522-01 2020-02	Bestimmung von Mono- und Disacchariden in diätetische Lebensmitteln mittels HPLC-RI
CLF SOP 522-05 2020-02	Bestimmung des Gehalts an Galactooligosacchariden (GOS) in Säuglingsmilch, Basispulvern zu deren Herstellung sowie festen FSMP auf Aminosäure-Basis mittels Hochleistungs-Anionenaustausch-Chromatographie mit gepulster amperometrischer Detektion (HPAEC-PAD)
CLF SOP 522-07 2021-11	Bestimmung von 2-Fucosyllactose und Lacto-N-neotetraose in ausgewählten Lebensmitteln mittels HPAEC-PAD

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14076-01-00

CLF SOP 522-08 2023-01	Bestimmung von 3-Fucosyllactose, 2'-Fucosyllactose, Lacto-N-tetraose, Lacto-N-triose II, 6'-Sialyllactose und 3'-Sialyllactose in Lebensmitteln mit höheren Gehalten an Humanen Milch-Oligosaccharide mittels HPAEC-PAD
CLF SOP 523-07 2022-07	Bestimmung von Retinolacetat, Retinolpalmitat und d,l-alpha-Tocopherylacetat in ausgewählten Lebensmitteln mittels HPLC-UV
CLF SOP 524-03 2020-02	Bestimmung von Niacin in ausgewählten diätetischen Lebensmitteln mittels HPLC-UV
CLF SOP 524-05 2020-02	Bestimmung von Vitamin B12 in ausgewählten Lebensmitteln mittels HPLC-UV nach Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule
CLF SOP 524-07 2020-02	Bestimmung von Biotin in ausgewählten Lebensmitteln mittels HPLC-FD nach Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule
CLF SOP 524-10 2020-02	Bestimmung von L-Ascorbinsäure (Vitamin C) in ausgewählten Lebensmitteln (inklusive Säuglings- und Kleinkindnahrung) mittels HPLC-UV
CLF SOP 524-14 2022-07	Quantitative Bestimmung von Vitamin B1, B2, B3 und B6 in Premixen für Human- und Tiernahrung mittels HPLC-UV
CLF SOP 525-01 2020-02	Bestimmung des Gesamtcystingehaltes in ausgewählten Lebensmitteln mittels Aminosäureanalyser
CLF SOP 525-02 2020-02	Bestimmung des Gehalts an Taurin in diätetischen Lebensmitteln und Vitamin-Vormischungen mittels Aminosäureanalysator
CLF SOP 532-01 2020-02	Bestimmung von Aflatoxin M1 in Milch und Milchprodukten (Babynahrung) mittels HPLC-FLD nach Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule
CLF SOP 532-04 2022-02	Bestimmung von Ochratoxin A sowie Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Babynahrung, Getreide und Kakao mittels HPLC-FLD nach Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14076-01-00

1.1.1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Pflanzenschutzmittelrückständen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln **

DIN EN 15662 2009-02	Pflanzliche Lebensmittel - Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - QuEChERS-Verfahren (Modifikation: <i>SPE Bedingungen verändert, Quantifizierung über Internen Standard</i>)
AOAC 2012.16 2015	Pantothenic Acid (Vitamin B5) in Infant Formula and Adult/Pediatric Nutritional Formula (Modifikation: <i>Matrix auch ausgewählte Lebensmittel, Erweiterung des Kalibrierbereichs, Anpassung von Einwaage und Verdünnungen, Enzymzugabe</i>)
AOAC 2013.13 2013	Folate in Infant Formula and Adult/Pediatric Nutritional Formula (Modifikation: <i>Angepasste Probenaufarbeitung, andere Trennsäule, anderer Eluent, modifizierter Gradient</i>)
AOAC 2016.05 2016	Fortified milk powders, infant milk formula, and adult nutritionals - Determination of vitamin D by liquid chromatography-mass spectrometry (Modifikation: <i>Matrix auch ausgewählte Lebensmittel, Lösen des Derivatisierungsreagenzes in Acetonitril anstelle von Aceton</i>)
CLF SOP 524-06 2020-02	Bestimmung von Carnitin in Milch und Milchprodukten (inklusive Säuglingsnahrung) mittels LC-MS/MS
CLF SOP 524-13 2022-07	Quantitative Bestimmung von Vitamin B1, B2, B3, B5 und B6 in ausgewählten Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
CLF SOP 524-16 2022-06	Quantitative Bestimmung von Folsäure und Fولاتen in diätetischen Lebens- und Nahrungsergänzungsmitteln mit LC-MS/MS
CLF SOP 531-06 2020-02	Bestimmung von ETU und PTU in Obst, Gemüse, Getreide und Babynahrung mittels LC-MS/MS
CLF SOP 531-10 2020-02	Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in Obst und Gemüse mittels LC-MS/MS
CLF SOP 532-03 2020-02	Bestimmung von Deoxynivalenol, Zearalenon, T-2 Toxin und HT-2 Toxin, mittels LC-MS/MS in Babynahrung und Rohstoffen zu ihrer Herstellung wie Getreiden sowie ZEA in Ölen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14076-01-00

CLF SOP 532-05 2020-02	Bestimmung von Fumonisin B1 und B2 Toxin mittels LC-MS/MS in Mais
CLF SOP 532-06 2020-02	Bestimmung von Alternariatoxinen (AOH, AME, ALT, TEN, TEA) in Getreide- und Getreideprodukten sowie in Säften und Pürees
CLF SOP 532-07 2020-02	Bestimmung von Patulin in Fruchtzubereitungen mittels UHPLC-MS/MS
CLF SOP 535-01 2020-02	Bestimmung von Melamin und Cyanursäure in Milchpulver und Säuglingsnahrung mittels LC-MS/MS
CLF SOP 535-04 2020-02	Bestimmung von Quartären Ammonium-Verbindungen in ausgewählten Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
CLF SOP 535-05 2022-02	Bestimmung von Chlorat und Perchlorat in ausgewählten Lebensmitteln mittels LC-MS/MS

1.1.2 Gaschromatographie (GC)

1.1.2.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Pflanzenschutzmittelrückständen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID, FPD) in Lebensmitteln **

NHFPC GB 5413.25 2010-03	Nationaler Lebensmittelsicherheitsstandard zur Bestimmung von Inositol in Lebensmitteln für Säuglinge und Kinder, Milch und Milchprodukte <i>(Modifikation: Abblasen des Lösungsmittels angepasst; Derivatisierung im Heizblock; Angepasste Chromatographie-Bedingungen)</i>
CLF SOP 524-09 2022-08	Bestimmung von freiem Myo-Inositol in ausgewählten Lebensmitteln mittels GC-FID
CLF SOP 527-02 2020-02	Qualitative und Quantitative Bestimmung von Fettsäuren in Lebensmitteln mittels Kapillargaschromatographie (GC-FID)

1.1.2.2 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit Massenspektrometrie (GC-MS) in Lebensmitteln **

DIN EN 12393-3 2014-01	Pflanzliche Lebensmittel - Multiverfahren zur gaschromatographischen Bestimmung von Pestizidrückständen - 3: Verfahren zur Bestimmung und Absicherung
---------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14076-01-00

CLF SOP 531-01 2020-02	Multiverfahren zur gaschromatographischen Bestimmung von Pestizidrückständen in tierischen Lebensmitteln und Fette (GC-MS)
CLF SOP 531-05 2020-06	Bestimmung von sauren Herbiziden in ausgewählten Lebensmitteln mittels GC/MS
CLF SOP 535-03 2020-02	Bestimmung polycyclischer aromatischer Kohlenwasserstoffe in Lebensmitteln mittels GC-GC/MS
CLF SOP 537-01 2022-03	Bestimmung von MCPD-estern und Glycidylester in Fetten, Ölen und Milchpulver (inklusive Babynahrung), Flüssigmilch und Glaskost mittels GC-MS
CLF SOP 537-02 2020-02	Bestimmung von MCPD-Estern und Glycidylestern in Fetten und Ölen mittels GC-MS

1.1.3 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (CV-, GF-AAS) in Lebensmitteln **

CLF SOP 533-01 2020-02	Bestimmung von Blei und Cadmium in diätetischen Lebensmitteln mittels Feststoff-AAS
CLF SOP 533-02 2020-01	Bestimmung von Quecksilber in Lebensmitteln mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss
CLF SOP 533-03 2020-02	Bestimmung von Aluminium in ausgewählten Lebensmitteln mittels Feststoff-AAS

1.1.4 Bestimmung von Elementen mittels Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppelten Plasma (ICP-OES) in Lebensmitteln **

DIN EN 16943 2017-07	Lebensmittel - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen - Bestimmung von Mineralstoffen mit ICP-OES (Einschränkung: <i>keine Analyse von Schwefel, keine Ionisationspuffer</i>)
CLF SOP 533-06 2020-02	Bestimmung von anorganischem Arsen in Getreiden und Ölen mittels Hydrid-ICP-OES nach Säureextraktion
CLF SOP 533-09 2020-06	Bestimmung von Aluminium in ausgewählten Lebensmitteln mittels ICP-OES

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14076-01-00

1.1.5 Bestimmung von Elementen mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) in Lebensmitteln **

DIN EN ISO 21424 2020-10	Milch, Milcherzeugnisse, Säuglingsnahrung und Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene – Bestimmung von Mineralien und Spurenelementen mittels ICP-MS (Einschränkung: <i>Keine Analyse von Ca, Cu, Fe, Mg, P, K, Na;</i> Modifikation: <i>Erweiterung der Analysenparameter um As und Ni, Anschluss an Mikrowelle angepasst</i>)
DIN EN 15111 2007-06	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Iod mit der ICP-MS (Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma) (Modifikation: <i>geänderter interner Standard</i>)
CLF SOP 526-11 2023-01	Bestimmung von Spurenelementen und toxischen Metallen in ausgewählten Lebensmitteln und Futtermitteln nach Druckaufschluss mittels ICP-MS (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)

1.1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln **

DIN EN ISO 5537 2004-09	Bestimmung des Wassergehaltes in Milchpulver (Modifikation: <i>Verwendung anderer Probengefäße</i>)
DIN 10342 2021-11	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Modifikation: <i>Matrix auch Lebensmittel; Anpassung an Durchführung in einem vollautomatischen Hydrolyse- und Extraktionsgerät</i>)
ASU L 02.06-E(EG)und1(EG)bis 8(EG) Methode 2 1981-01	Analysenverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte; Bestimmung des Trockengehalts, Trockenschrank 102 °C (Modifikation: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Modifikation: <i>Matrix auch Fisch-/Fischerzeugnisse, Ölsaaten und Obst-/Gemüseerzeugnisse</i>)
ASU L 17.00-3 1982-05	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14076-01-00

ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 48.01-25 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis
CLF SOP 521-01 2020-02	Bestimmung des Gesamtfettgehalts von ausgewählten Lebensmitteln nach Weibull-Stoldt
CLF SOP 521-03 2020-02	Bestimmung des Wassergehaltes (Trockengehalt) in ausgewählten Lebensmitteln
CLF SOP 521-07 2020-02	Bestimmung der Gesamtballaststoffe sowie der löslichen und unlöslichen Ballaststoffe in ausgewählten Lebensmitteln mittels Fibre Analyzer
CLF SOP 528-06 2020-02	Bestimmung der Füllmenge von Fertigpackungen mittels Gravimetrie

1.1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln **

DIN EN ISO 8968-1 2014-06	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Stickstoffgehaltes - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes
DIN EN ISO 8968-4 2012-12	Milch - Bestimmung des Stickstoffgehaltes - Teil 4: Bestimmung des Nichtproteinstickstoff-Gehaltes
ASU L 49.00-7 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Fluorid in diätetischen Lebensmitteln mit der ionensensitiven Elektrode (Modifikation: <i>Matrix auch ausgewählte Lebensmittel, leichtlösliche Proben ohne Ultraschallbehandlung, dreifache Standardaddition</i>)
CLF SOP 521-02 2020-02	Proteinbestimmung in ausgewählten Lebensmitteln nach Kjeldahl
CLF SOP 524-02 2020-02	Potentiometrische Bestimmung von L-Ascorbinsäure mit 2,6-Dichlorphenolindophenol in Lebensmitteln
CLF SOP 526-01 2022-07	Bestimmung von Chlorid in ausgewählten Lebensmitteln und Futtermitteln mittels potentiometrischem Titrationsverfahren (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14076-01-00

1.1.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückstände und Kontaminanten mittels Photometrie in Lebensmitteln *

R-Biopharm AG Lactose / D-Galactose 10176303035 2017-08	UV-Test zur Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (Einschränkung: <i>Matrix nur Milch, Milchprodukte und diätetische Lebensmittel</i>)
ASU L 00.00-49/3 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel; Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 3: UV-Spektralphotometrisches Xanthogenat-Verfahren
ASU L 00.00-94 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Inulin in Lebensmitteln - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: <i>keine Neutralisation</i>)
AOAC 999.14 2003	Cholin in Säuglingsmilchnahrung und Milch (Modifikation: <i>Matrix auch ausgewählte Lebensmittel, Erweiterung des Kalibrierbereichs</i>)

1.1.9 Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Lebensmitteln mittels UV/VIS-Spektroskopie **

DIN EN ISO 14673-2 2004-05	Milch und Milchprodukte - Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes - Teil 2: Verfahren mit segmentierter Fließanalyse (Routineverfahren) (Modifikation: <i>gleiches Extraktionsmittel für Nitrat und Nitrit</i>)
CLF SOP 534-01 2023-01	Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Obst, Gemüse und Glaskost auf Obst- und Gemüsebasis mittels Cadmiumreduktion und Spektrometrie
CLF SOP 534-03 2020-01	Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in nativen und modifizierten Stärken mittels Cadmiumreduktion und Spektrometrie

1.1.10 Bestimmung von Kenngrößen mittels thermischer Verfahren in Lebensmitteln

CLF SOP 521-13 2020-02	Bestimmung des Brennwertes mit dem Kalorimeter und Berechnung des Heizwertes in Lebensmitteln
CLF SOP 528-09 2022-03	Bestimmung der Osmolalität und Osmolarität mittels Gefrierpunktniedrigung in Lebensmitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14076-01-00

1.1.11 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln ***

Rotronic User Guide HygroLab C1 2014-11	Bestimmung der Wasseraktivität mittels Hygrometer in Lebensmitteln
CLF SOP 528-02 2020-02	Bestimmung der Dichte in flüssigen Lebensmitteln mittels Biegeschwinger
CLF SOP 528-07 2020-02	Bestimmung der Füllmenge von Fertigpackungen (volumetrisch)
CLF SOP 529-11 2020-02	Bestimmung der Stückzahl von Fertigpackungen

1.2 Mikrobiologische Untersuchungen

1.2.1 Bestimmung und Nachweis von Bakterien, Schimmelpilzen und Hefen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln **

ISO 4831 2006-08	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren
ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezähl-Verfahren
ISO 6611 2004-10	Milch und Milchprodukte - Zählung koloniebildender Einheiten von Hefen und/oder Schimmelpilzen - Koloniezählverfahren bei 25 °C
ISO 11290-1 2017-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Modifikation: <i>zusätzlich Identifizierung mit MALDI-TOF</i>)
ISO 11290-2 2017-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren
ISO 13720 2010-08	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. (Modifikation: <i>Matrix auch Fertiggerichte, pflanzliche Lebensmittel, Backwaren</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14076-01-00

ISO 15213 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien
ISO 21528-1 2017-06	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae
ISO 21528-2 2017-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezähltechnik
ISO 22964 2017-04	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp. (Modifikation: <i>zusätzlich Identifizierung mit MALDI-TOF</i>)
ISO 29981 2010-02	Milcherzeugnisse - Zählung präsumtiver Bifidobakterien - Koloniezählverfahren bei 37 °C
DIN EN ISO 4833-1 2013-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
DIN EN ISO 4833-2 2014-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30°C mittels Oberflächenverfahren
DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Modifikation: <i>zusätzlich Identifizierung mit MALDI-TOF</i>)
DIN EN ISO 6888-1 2019-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar
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 (Einschränkung: <i>ohne Kapitel 9.2 (MPN-Verfahren)</i>)
DIN EN ISO 7932 2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C

Gültig ab: 03.11.2023

Ausstellungsdatum: 03.11.2023

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14076-01-00

CLF SOP 511-09e 2020-02	Zählung von Escherichia Coli in Lebensmitteln
CLF SOP 511-10e 2020-02	Nachweis von Clostridium perfringens in Lebensmitteln
CLF SOP 511-11e 2020-02	Zählung Sulphit reduzierender Clostridien (SRC) in Lebensmitteln
CLF SOP 511-12e 2020-02	Nachweis von Enterococci in Lebensmitteln
CLF SOP 511-13e 2020-02	Zählung von Enterococci in Lebensmitteln
CLF SOP 511-19e 2020-02	Zählung mesophiler thermoresistenter Sporenbildner (MTS, 10 min, 80 °C)
CLF SOP 511-32e 2020-02	Zählung thermophiler thermoresistenter Sporenbildner (TTS, 10 min, 80 °C)
CLF SOP 511-49e 2020-02	Zählung von Escherichia Coli in Lebensmitteln
CLF SOP 511-50e 2020-02	Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln
CLF SOP 511-51e 2020-02	Zählung von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln
CLF SOP 511-59e 2020-02	Zählung von Bacillus cereus in Lebensmitteln
CLF SOP 511-60e 2020-02	Zählung coliformer Keime in Lebensmitteln
CLF SOP 511-61 2021-10	Zählung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln und Heimtiernahrung (Modifikation: <i>hier für Lebensmittel, Inkubation 96 h</i>)
CLF SOP 511-62e 2020-04	Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln
CLF SOP 511-63e 2020-02	Zählung der Lactobacilli in Lebensmitteln

Gültig ab: 03.11.2023
Ausstellungsdatum: 03.11.2023

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14076-01-00

CLF SOP 511-64e Zählung Sulphit-reduzierender Clostridien unter anaeroben
2020-02 Bedingungen in Lebensmitteln

1.2.2 Nachweis von Bakterien mittels MALDI-TOF in Lebensmitteln

CLF SOP 512-20e Nachweis von Isolaten mittels MALDI-TOF
2020-09 (Bruker-Datenbank BDAL 9 - 8468MSPs Stand 8.11.2019)
 (Einschränkung: *hier nur Nachweis von Bakterien in Lebensmitteln*)

1.3 Immunologische Untersuchungen

1.3.1 Bestimmung von Bakterien und Allergenen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln *

ELISA SYSTEMS Bestimmung von Beta-Lactoglobulin-Rückständen mittels ELISA in
Beta-Lactoglobulin Residue Lebensmitteln
(BLG) Test
ESMRDBLG-48
2020-11

ELISA SYSTEMS Bestimmung von Sojaprotein-Rückständen mittels ELISA in
Soy protein residue Test Lebensmitteln
ESSOYPRD-48
2020-11

R-Biopharm AG Sandwich-Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von
RIDASCREEN® Fast Casein Casein in Lebensmitteln wie Eis, Wein, Schokolade, Getränken,
R4612 Babynahrung, Backwaren, Wurst und Backmischungen
2021-06

R-Biopharm AG Sandwich-Enzymimmunoassay (ELISA) zur quantitativen Bestimmung
RIDASCREEN® Gliadin von Kontaminationen durch Prolamine aus Weizen (Gliadin), Roggen
R7001 (Secalin) und Gerste (Hordein) in Rohware wie Mehl (Buchweizen, Reis,
2015-10 Mais, Hafer, Teff) und Gewürzen sowie in prozessierten Lebensmitteln
 wie Nudeln, Fertiggerichten, Backwaren, Wurst, Getränken und
 Eiscreme

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14076-01-00

1.4 Molekularbiologische Untersuchungen

1.4.1 Nachweis von Bakterien mittels PCR (Real-Time) in Lebensmitteln ***

Genescan BACGene Salmonella spp. Nr. 5123221801 2021-11	Nachweis von Salmonella mittels BACGene Salmonella spp. in Lebensmitteln, Heimtiernahrung und Umfeldproben
--	---

1.4.2 Nachweis von Bakterien mittels Multiplex-PCR (Real-Time) in Lebensmitteln *

BIOTECON Diagnostics foodproof® STEC Screening LyoKit R 602 11-1/-2 2017-03	Nachweis von pathogenen EHEC Erregern (enterohämorrhagische Escherichia coli)
---	--

Genescan BACGene Listeria Multiplex Nr. 5123221901 2022-02	Nachweis von Listerien mittels BACGene Listeria Multiplex in Lebensmitteln und Umfeldproben (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)
---	--

1.5 Sensorische Untersuchungen

1.5.1 Einfach beschreibende Prüfungen von Lebensmitteln ***

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln -Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Modifikation: <i>auch ohne Verschlüsselung</i>)
--------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14076-01-00

2 Futtermittel

2.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

2.1.1 Flüssigchromatographie (LC)

2.1.1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (HPAEC-PAD, RI, UVD, FLD, DAD) in Futtermitteln **

ASU L 49.07-2 1986-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Aminosäuregehaltes in diätischen Lebensmitteln auf der Basis von Proteinhydrolysaten (Modifikation: <i>Matrix auch Heimtiernahrung; Reagenzienmengen und Hydrolysebedingungen optimiert, Neutralisation statt Abrotieren nach Hydrolyse</i>)
ASU L 49.07-3 1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Tryptophangehaltes in diätischen Lebensmitteln auf der Basis von Proteinhydrolysaten (Modifikation: <i>Matrix auch Heimtiernahrung; Probenröhrchen vor Hydrolyse nicht evakuiert, Probe nach Hydrolyse & Neutralisation in saurem Puffer gelöst</i>)
CLF SOP 523-01 2023-01	Bestimmung des Gehaltes an Vitamin A (Retinol) und Vitamin E (α -Tocopherol) in ausgewählten Futtermitteln mittels HPLC-UV
CLF SOP 523-07 2022-07	Bestimmung von Retinolacetat, Retinolpalmitat und d,l-alpha-Tocopherylacetat in Premixen mittels HPLC-UV in Lebensmitteln
CLF SOP 524-01 202-07	Bestimmung der Vitamine B1, B2 und B6 in ausgewählten Futtermitteln mittels automatisierter Online Festphasenextraktion und HPLC-UV
CLF SOP 524-03 2021-04	Bestimmung von Niacin in ausgewählten Futtermitteln mittels HPLC-UV
CLF SOP 524-05 2022-07	Bestimmung von Vitamin B12 in ausgewählten Futtermitteln mittels HPLC-UV nach Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule
CLF SOP 524-14 2022-07	Quantitative Bestimmung von Vitamin B1, B2, B3 und B6 in Premixen für Human- und Tiernahrung mittels HPLC-UV (Einschränkung: <i>hier für Futtermittel</i>)
CLF SOP 525-01 2020-02	Bestimmung des Gesamtcystingehaltes in Heimtiernahrung mittels Aminosäureanalysator

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14076-01-00

CLF SOP 525-02
2020-02 Bestimmung des Gehalts an Taurin in Heimtiernahrung mittels
Aminosäureanalysator

2.1.1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS-Detektor) in Futtermitteln **

CLF SOP 523-10
2022-07 Bestimmung von Vitamin D2/D3 in ausgewählten Futtermitteln mittels
LC-MS/MS

CLF SOP 524-11
2022-11 Quantitative Bestimmung von Pantothensäure (Vitamin B5) in
ausgewählten Futtermitteln mittels LC-MS/MS

CLF SOP 524-12
2020-02 Quantitative Bestimmung von Folsäure und 5- Methyltetrahydrofolat
in ausgewählten Futtermitteln mittels LC-MS/MS

2.1.2 Bestimmung von Fettsäuren mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID-Detektor) in Futtermitteln

CLF SOP 527-02
2020-02 Qualitative und Quantitative Bestimmung von Fettsäuren in
Futtermitteln mittels Kapillargaschromatographie (GC-FID)

2.1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Futtermitteln ***

ASU F 0003 (EG)
2010-09 Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes
in Futtermitteln - Kjeldahl-Verfahren - Anhang III der Verordnung (EG)
Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der
Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche
Untersuchung von Futtermitteln (ABl. EG L 54/1 vom 26.02.2009)

CLF SOP 526-01
2022-07 Bestimmung von Chlorid in ausgewählten Futtermitteln mittels
potentiometrischem Titrationsverfahren

2.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie in Futtermitteln *

ASU F 0001 (EG)
2010-09 Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des
Feuchtigkeitsgehaltes in Futtermitteln - Anhang III der Verordnung (EG)
Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der
Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche
Untersuchung von Futtermitteln (ABl. EG L 54/1 vom 26.02.2009)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14076-01-00

ASU F 0009 (EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Gehaltes an Rohölen und -fetten in Futtermitteln - Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (ABl. EG L 54/1 vom 26.02.2009)
ASU F 0010 (EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Rohfasergehaltes in Futtermitteln - Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (ABl. EG L 54/1 vom 26.02.2009)
ASU F 0014 (EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Rohaschegehaltes in Futtermitteln - Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (ABl. EG L 54/1 vom 26.02.2009)

2.1.5 Bestimmung des Brennwertes mittels Kalorimeter in Futtermitteln

CLF SOP 521-13 2020-02	Bestimmung des Brennwertes mit dem Kalorimeter und Berechnung des Heizwertes in Futtermitteln
---------------------------	---

2.1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Photometrie in Heimtiernahrung

CLF SOP 524-04 2020-02	Bestimmung von Cholin in Heimtiernahrung mittels Photometrie
---------------------------	--

2.1.7 Bestimmung von Elementen mittels Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppelten Plasma (ICP-OES) in Futtermitteln ***

DIN EN 16943 2017-07	Lebensmittel - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen - Bestimmung von Mineralstoffen mit ICP-OES (Modifikation: <i>Anwendung auf Matrix Futtermittel, keine Analyse von Schwefel keine Ionisationspuffer</i>)
-------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14076-01-00

2.1.8 Bestimmung von Elementen mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) in Futtermitteln ***

DIN EN 15111
2007-06
Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Iod mit der ICP-MS (Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma)
(Modifikation: *Anwendung auf Matrix Futtermittel, geänderter interner Standard*)

CLF SOP 526-11
2023-01
Bestimmung von Spurenelementen und toxischen Metallen in ausgewählten Lebensmitteln und Futtermitteln nach Druckaufschluss mittels ICP-MS
(Einschränkung: *hier für Futtermittel*)

2.1.9 Bestimmung von Kenngrößen mittels Hygrometer in Futtermitteln ***

Rotronic User Guide
HygroLab C1
2014-11
Bestimmung der Wasseraktivität mittels Hygrometer in Futtermitteln

2.2 Mikrobiologische Untersuchungen

2.2.1 Bestimmung und Nachweis von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Heimtiernahrung **

DIN EN ISO 4833-1
2013-12
Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren

DIN EN ISO 4833-2
2014-05
Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30°C mittels Oberflächenverfahren

DIN EN ISO 6579-1
2020-08
Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.
(Modifikation: *zusätzlich Identifizierung mit MALDI-TOF*)

DIN EN ISO 7932
2020-11
Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14076-01-00

CLF SOP 511-61
2021-10 Hefen und Schimmelpilze - Zählung in Lebensmitteln und Heimtiernahrung
(Modifikation: *hier für Heimtiernahrung, Inkubation 96 h*)

2.3 Molekularbiologische Untersuchungen ***

Genescan
BACGene Salmonella spp.
Nr. 5123221801
2021-11 Nachweis von Salmonella mittels BACGene Salmonella spp. in Lebensmitteln, Heimtiernahrung und Umfeldproben

3 Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich

3.1 Mikrobiologische Untersuchungen

3.1.1 Nachweis und Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *

ISO 11290-1
2017-05 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von *Listeria monocytogenes* und von *Listeria* spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
(Modifikation: zusätzlich *Identifizierung mit MALDI-TOF*)

ISO 11290-2
2017-05 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von *Listeria monocytogenes* und von *Listeria* spp. - Teil 2: Zählverfahren

ISO 21528-1
2017-06 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae

ISO 22964
2017-04 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von *Cronobacter* spp.
(Modifikation: zusätzlich *Identifizierung mit MALDI-TOF*)

DIN EN ISO 4833-2
2014-05 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30°C mittels Oberflächenverfahren

DIN EN ISO 6579-01
2020-08 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von *Salmonella* spp.
(Modifikation: zusätzlich *Identifizierung mit MALDI-TOF*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14076-01-00

DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren
ASU B 80.00-1 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10113-1, Ausgabe Juli 1997) <i>(Modifikation: längeres Extrahieren, Verfahren auf Schwämme ausgedehnt, Semiquantitative Prozedur auf Detektion beschränkt)</i>
ASU B 80.00-2 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10113-2, Ausgabe Juli 1997) <i>(Modifikation: längeres Extrahieren, Verfahren auf Schwämme ausgedehnt)</i>
ASU B 80.00-3 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen, Abklatschverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10113-3, Ausgabe Juli 1997)

3.2 Molekularbiologische Untersuchungen ***

Genescan BACGene Listeria Multiplex Nr. 5123221901 2022-02	Nachweis von Listerien mittels BACGene Listeria Multiplex in Lebensmitteln und Umfeldproben <i>(Einschränkung: hier für Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich)</i>
Genescan BACGene Salmonella spp. Nr. 5123221801 2021-11	Nachweis von Salmonella mittels BACGene Salmonella spp. in Lebensmitteln, Heimtiernahrung und Umfeldproben <i>(Einschränkung: hier für Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich)</i>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14076-01-00

verwendete Abkürzungen:

AOAC	AOAC International
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
FSMP	Food for special medical purposes
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
TS	Technische Spezifikation
CLF SOP xxx-xx	Hausverfahren der Eurofins CLF Specialised Nutrition Testing Services GmbH