

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 14.10.2022

Ausstellungsdatum: 14.10.2022

Urkundeninhaber:

**Landesamt für Verbraucherschutz
Konrad-Zuse-Straße 11, 66115 Saarbrücken**

Prüfungen in den Bereichen:

**sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, histologische, molekularbiologische, mikroskopische und visuelle Untersuchungen von Lebensmitteln;
sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und visuelle Untersuchungen von Bedarfsgegenständen;
sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Kosmetika;
Untersuchungen von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375;**

Veterinärmedizin

Prüfgebiete: Mikrobiologie, Virologie, Parasitologie, Pathologie

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.

Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH (DAkkS) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/content/datenbank-akkreditierter-stellen>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

Innerhalb der mit */** 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.

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.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

1 Lebensmittel

1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.1.1 Bestimmung von physikalischen Kenngrößen mittels Konduktometrie in Lebensmitteln ***

ASU L 40.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10753, Ausgabe Dezember 2000)
--------------------------	---

1.1.2 Bestimmung der Zusammensetzung mittels Hygrometrie von Lebensmitteln

ISO 21807 2004-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung der Wasseraktivität
----------------------	---

1.1.3 Bestimmung der Masse sowie von Inhaltsstoffen mittels gravimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln **

VO (EG) Nr. 2870/2000 Anhang Nr. II zuletzt geändert 2016-04-23	Verordnung mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen: Bestimmung des Gesamt-Trockenextrakts von Spirituosen mittels Gravimetrie
--	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10342, Ausgabe September 1992) (Modifikation: <i>Lagertemperatur der Proben bei 1 - 8 °C bzw. <-18°C; Benutzung einer Aufschlussapparatur und Extraktionsapparatur der Fa. Gerhard</i>)
ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassgehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10348, Ausgabe Oktober 1988)
ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse - Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5534, Ausgabe September 2004)
ASU L 04.00-24/1 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes von Butter - Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3727 Teil 1, Ausgabe April 2002)
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren (Modifikation: <i>auch ähnliche Matrix: Fischerzeugnisse, einschließlich Krusten- und Schalentiere, Fleisch- und Fischersatzprodukte, Fertiggerichte</i>)
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>auch ähnliche Matrix: Fischerzeugnisse, einschließlich Krusten- und Schalentiere, Fleisch- und Fischersatzprodukte, Fertiggerichte</i>)
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren (Modifikation: <i>auch ähnliche Matrix: Fischerzeugnisse, einschließlich Krusten- und Schalentiere, Fleisch- und Fischersatzprodukte, Fertiggerichte; Durchführung mit Aufschluss- und Extraktionsapparatur der Fa. Gerhard</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

ASU L 13.07.12-1 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an polaren Bestandteilen in Frittierfetten (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 8420, Ausgabe August 2002)
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl
ASU L 16.03-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreideschrot
ASU L 16.03-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreideschrot
ASU L 17.00-1 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>-geringere Einwaage ca. 3 g</i>)
ASU L 17.00-3 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie (Modifikation: <i>geringere Einwaage ca.5 g</i>)
ASU L 18.00-4 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche in Feinen Backwaren
ASU L 18.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren (Modifikation: <i>Matrix auch Vor- und Zwischenprodukte (Backmischungen, Premixe); geringere Einwaage ca.5 g</i>)
ASU L 18.00-12 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trocknungsverlustes in Feinen Backwaren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

ASU L 18.00-23 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trocknungsverlustes in speziellen Feinen Backwaren (Seesandmethode)
ASU L 22.00-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Teigwaren nach - Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 22.02/04-4 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren
ASU L 22.02/04-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in feuchten Teigwaren
ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1135, Ausgabe Dezember 1994)
ASU L 44.00-3 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassengehaltes in massiver Schokolade
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade
ASU L 46.02-2 2017-10	Untersuchungen von Lebensmitteln - Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils - Verfahren für Röstkaffee (Übernahme der gleichnamigen Norm 10775, Ausgabe Juli 2016)
ASU L 46.02-6 2004-07	Untersuchungen von Lebensmitteln - Bestimmung des Massenverlustes von gemahltem Röstkaffee bei 103°C (Routineverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10781, Ausgabe November 2000)
ASU L 47.00-1 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Massenverlustes von ungemahlenem Tee bei 103 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10800, Ausgabe Juli 2016) (Modifikation: <i>Matrix Tee allgemein</i>)
ASU L 47.00-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Tee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10802, Ausgabe April 2016)
ASU L 47.00-5 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

ASU L 47.00-8 1992-12	Untersuchung von Tee - Bestimmung der wasserlöslichen Asche und der wasserunlöslichen Asche
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10223, Ausgabe Januar 1996)
CU.P.009-01 2021-05	Automatisierte Bestimmung von Trockenmasse und Asche in Lebensmitteln - gravimetrisches Verfahren
CU.P.005.01 2018-04	Bestimmung des Abtropfgewichtes von Lebensmitteln in Aufgussflüssigkeiten und von Tiefkühlprodukten
CU-0.P.002.01 2013-12	Ermittlung der Füllmenge von Lebensmittel-Fertigpackungen
CU.P.NEM.001.01 2021-02	Bestimmung der Masse von Tabletten und Kapselinhalt bei Nahrungsergänzungsmitteln (gravimetrisch)
CU-7.P.106.01 2012-10	Bestimmung von wertgebenden Bestandteilen in pflanzlichen Lebensmitteln / Sichtprüfung und gravimetrische Bestimmung

1.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen mittels titrimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln **

VO (EG) Nr. 2568/91 Anhang Nr. II zuletzt geändert 2019-09	Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung - Bestimmung der freien Fettsäuren, Kaltverfahren
ASU L 01.00-7 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Säuregrades von Milch und flüssigen Milchprodukten (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10316, Ausgabe August 2000)
ASU L 01.00-10 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch- und Milcherzeugnissen - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 8968-1, Ausgabe Juni 2014)
ASU L 03.00-11 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse - Potentiometrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5943, Ausgabe Januar 2007)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohprotein- gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Modifikation: <i>auch ähnliche Matrix: Fischerzeugnisse, einschließlich Krusten- und Schalentiere, Fleisch- und Fischersatzprodukte, Fertiggerichte</i>)
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung (Modifikation: ohne Klärung und Verdünnung; bei 55°C gerührt; <i>auch ähnliche Matrix: Fischerzeugnisse, einschließlich Krusten- und Schalentiere, Fleisch- und Fischersatzprodukte, Fertiggerichte</i>)
ASU L 07.00-41 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen
ASU L 10.00-3 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren (Modifikation: <i>auch ähnliche Matrix Krusten- und Schalentiere</i>)
ASU L 13.00-5 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der Norm DIN EN ISO660, Dezember 2020)
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung der Peroxidzahl; Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3960, Ausgabe Mai 2017)
ASU L 17.00-2 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Berichtigung
ASU L 17.00-6 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>geringere Einwaage ca. 5g auf 200 ml</i>)
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohprotein- gehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

ASU L 18.00-7 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Feinen Backwaren (Modifikation: <i>geringere Einwaage ca. 5g auf 200 ml</i>)
ASU L 18.00-13 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 22.00-1 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Teigwaren - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 26.04-1 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut
ASU L 26.04-5 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der flüchtigen Säuren in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut
ASU L 31.00-3 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12147, Ausgabe Februar 1997)
ASU L 31.00-8 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Formolzahl von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1133, Ausgabe Dezember 1994)
ASU L 40.00-6 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an freier Säure (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10756, Ausgabe August 2009)
ASU L 43.08-2 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ammoniumchlorid in Lakritzerzeugnissen; Wasserdampfdestillation und titrimetrische Bestimmung (Modifikation: <i>direkte Einwaage der Probe in Destillationsröhre</i>)
ASU L 46.02-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads - Verfahren für Röstkaffee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10776-1, Ausgabe Juli 2016)
OIV-MA-AS313-01 R2015	Bestimmung der Gesamtsäure in Wein (Modifikation: <i>Probenvolumen 50 ml, Titrationslösung 0,25 mol/l</i>)
OIV-MA-AS313-02 R2015	Bestimmung von flüchtiger Säure in Wein (Modifikation: <i>Es erfolgt keine Korrektur des SO₂-Gehaltes</i>)
OIV-MA-AS321 R2009	Compendium of international Methods of Analysis - OIV Chloride (Modifikation: <i>automatisierte Äquivalenzpunkttitration, Titration</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

mit 0,1 mol/l Silbernitrat-Maßlösung, mit 6 Tropfen 2n Salpetersäure)

SLMB Nr. 938.1
2002-01

Bestimmung der freien schwefligen Säure in Gärungssessig
(Modifikation: *Matrix Wein*)

CU.P.GE.009.01
2020-11

Bestimmung des Gehaltes an Schwefeldioxid in Lebensmittel -
Titrationsmethode

CU.P.LMP.153.01
2018-06

Bestimmung des Säuregrads in Getreidemehl und -schrot
und Teigwaren mittels Titration

1.1.5 Bestimmung physikalischer Kenngrößen mittels refraktometrischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

ASU L 31.00-16
1997-09

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an
löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften -
Refraktometrisches Verfahren (Übernahme der gleichlautenden
Norm DIN EN 12143, Ausgabe Oktober 1996)

ASU L 40.00-2/1
2019-07

Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Honig;
Bestimmung des Wassergehaltes; Teil 1: Analoges
refraktometrisches Verfahren

ASU L 40.00-2/2
2019-07

Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Honig;
Bestimmung des Wassergehaltes; Teil 2: Digitales
refraktometrisches Verfahren

ASU L 41.00-1
1993-08

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes an
löslichen Trockenstoff in Konfitüren, Gelees, Marmeladen und
Fruchtzubereitungen - Refraktometermethode

1.1.6 Bestimmung physikalischer Kenngrößen mittels densitometrischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

VO (EG) Nr. 2870/2000 Anhang
Nr. I, Anlage I
zuletzt geändert
2016-04-23

Verordnung mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für
Spirituosen - Bestimmung des Alkoholgehalts in Volumen von
Spirituosen - Anlage I: Vorbereitung des Destillats
(Modifikation: *Verwendung einer
Wasserdampfdestillationsapparatur, Verringerung des
Probeneinsatzes*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

VO (EG) Nr. 2870/2000 Anhang
Nr. I, Anlage II
Methode B
zuletzt geändert
2016-04-23

Verordnung mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen - Bestimmung des Alkoholgehalts in Volumen von Spirituosen - Anlage II: Messung der Volumenmasse des Destillats - Methode B: Bestimmung des tatsächlichen Alkoholgehalts von Spirituosen - Elektronische Dichtemessung (gestützt auf die Frequenz der Schwingung in der Zelle eines Biegeschwingers) (Modifikation: *Verwendung einer Wasserdampfdestillationsapparatur, Verringerung des Probeneinsatzes*)

ASU L 36.00-4
1986-11

Untersuchung von Lebensmitteln; Ermittlung des Stammwürzegehaltes von Bier aus dem Gehalt an Alkohol und wirklichem Extrakt; Destillationsmethode (Modifikation: *Alkohol und Extrakt mittels Biegeschwinger bestimmt*)

OIV-MA-AS312-01A
R2016

International Methods of Analysis of Wines and Musts - Bestimmung des Alkoholgehaltes von Wein (Modifikation: *ohne Neutralisation, nur halbe Probenmenge und Destillation auf doppeltes Volumen*)

CU-4.P.001.02
2014-04

Bestimmung der Dichte, relativen Dichte und des Brechungsindex mit einer Biegeschwinger/Refraktometer-Kombination in flüssigen Lebensmitteln

1.1.7 Bestimmung physikalischer Kenngrößen mittels thermischer Untersuchungen in Lebensmitteln ***

ASU L 01.00-29
2019-12

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gefrierpunktes von Milch; Thermistor-Kryoskop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5764, Oktober 2009)

1.1.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels polarimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

ASU L 17.00-5
2003-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: *Matrix auch Vor- und Zwischenprodukte*)

ASU L 18.00-6
2003-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Feinen Backwaren (Modifikation: *Matrix auch Vor- und Zwischenprodukte*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

1.1.9 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID-Detektor) in Lebensmitteln *

<p>VO (EG) Nr. 2870/2000 Anhang Nr. III zuletzt geändert 2016-04-23</p>	<p>Verordnung mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen - Bestimmung der flüchtigen Bestandteile von Spirituosen</p>
<p>ASU L 13.00-27/3 2018-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 3: Herstellung von Fettsäuremethylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 12996-3, November 2016) (Modifikation: <i>geänderte Aliquotierung der TMSH-Lösung</i>)</p>
<p>ASU L 13.00-46 2018-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 12966-4, November 2015)</p>
<p>ASU L 17.00-12 1999-11 Berichtigung 2003-07</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Injektion nach Zugabe von TMSH</i>)</p>
<p>ASU L 18.00-9 1999-11</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Feinen Backwaren (Modifikation: <i>Matrix auch Fett aus Milkschokolade und aus Milcherzeugnissen; Injektion nach Zugabe von TMSH</i>)</p>
<p>CU.P.LMP.052.01 2017-11</p>	<p>Bestimmung des Cholesteringehaltes in eihaltigen Lebensmitteln mittels GC-FID</p>

1.1.10 Lumineszenzbestimmung ***

<p>ASU L 00.00-43 2004-07</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Thermolumineszenzverfahren zum Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln, von denen Silikatminerale isoliert werden können (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1788, Ausgabe Januar 2002)</p>
-----------------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

1.1.11 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Infrarotspektroskopie (NIR, FTIR) in Lebensmitteln **

ASU L 08.00-60
2014-08

Untersuchung von Lebensmitteln, Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch und Fleischerzeugnissen; Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren, Screeningverfahren

CU.P.GE.119.01
2018-03

Untersuchungsverfahren zur Bestimmung von Wein- und Mostinhaltsstoffen mittels FTIR-Spektrometrie

1.1.12 Probenvorbereitung für physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln ***

ASU L 06.00-1
1980-01

Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung

1.1.13 Kolorimetrische Bestimmung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln

Merck KGaA
MQuant™ Ascorbinsäure-Test
1.10023.0001
2014-01

Halbquantitative Bestimmung von Ascorbinsäure in Fleischerzeugnissen

1.1.14 Allgemeine Prüfungen von Lebensmitteln ***

AVV LmH Anlage 4,
Punkt 8.2
zuletzt geändert
2014-10-20

Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis; Nachweis der Behandlung von frischem Fleisch

1.1.15 Identifizierung von Mikroorganismen mittels Massenspektrometrie (MALDI-TOF) in Lebensmitteln

VMU.P.004.01
2018-01

Identifizierung von Mikroorganismen mittels MALDI-TOF Massenspektrometrie

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

1.2 Visuelle Untersuchungen von Lebensmitteln

1.2.1 Nachweis von Nematoden in Fisch mittels einfach visueller Untersuchungen von Lebensmitteln **

VMU-2.P.LMF.407.01 2013-04-11	Nachweis von Nematodenlarven im Fischmuskelfleisch durch Verdauung
VMU-2.P.LMF.408.01 2013-04	Nachweis von Nematoden mittels Sichtkontrolle und Durchleuchtung (nicht destruktive Untersuchung) von Fisch und Fischfilets

1.2.2 Bestimmung von Qualitätsparametern, Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Kontaminanten und Fremdbestandteilen in Lebensmitteln mittels optischer Mikroskopie **

CU.P.FF.032.01 2017-11	Mikroskopischer Nachweis von Cellulosefasern in Fleischerzeugnissen, Mikroskopie
CU.P.003 2018-03	Mikroskopische Untersuchung von Lebensmitteln auf Identität, Verunreinigungen, Verfälschungen und Schädlingsbefall

1.3 Untersuchungen von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375 ***

ISO 18743 2015-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Nachweis von Trichinella-Larven in Fleisch mit künstlichem Verdauungsverfahren
----------------------	--

1.4 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

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

ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ISO 21872-1 2017-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von potentiell enteropathogenen <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> und <i>Vibrio vulnificus</i>
ISO/TS 11059 (IDF/RM 225:2009) 2009-08	Milch und Milcherzeugnisse - Verfahren zur Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. (Modifikation: <i>Nähragar Rhapsody</i> , <i>Bebrütungstemperatur 30 °C</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

<p>DIN CEN ISO/TS 13136 2013-04 DIN SPEC 10794 2013-04</p>	<p>Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 (Einschränkung: <i>hier nur kulturelles Verfahren</i>)</p>
<p>DIN EN ISO 4833-2 2014-05</p>	<p>Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (ISO 4833-2:2013 + Cor. 1:2014); Deutsche Fassung EN ISO 4833-2:2013 + AC:2014</p>
<p>DIN EN ISO 6579-1 2017-07</p>	<p>Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.</p>
<p>DIN EN ISO 10272-1 2017-09</p>	<p>Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren</p>
<p>DIN EN ISO 10273 2017-08</p>	<p>Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen Yersinia enterocolitica</p>
<p>DIN EN ISO 11290-1 2017-09</p>	<p>Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Modifikation: <i>Brilliance Listeria Agar/OCLA anstatt Listerien-Agar nach Ottaviani und Agosti ALOA</i>)</p>
<p>DIN EN ISO 11290-2 2017-09</p>	<p>Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren (Modifikation: <i>Brilliance Listeria Agar/OCLA anstatt Listerien-Agar nach Ottaviani und Agosti ALOA</i>)</p>
<p>DIN EN ISO 16649-3 2018-01</p>	<p>Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von β-Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-β-D-Glucuronid</p>
<p>DIN EN ISO 22964 2017-08</p>	<p>Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp.</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

ASU L 00.00-33 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe März 2004)
ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-1, Ausgabe Dezember 2003)
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)
ASU L 00.00-107/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp.; Teil 2: Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-2, Ausgabe Dezember 2009) (Modifikation: <i>Oberflächenverfahren</i>)
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifikation: <i>Oberflächenverfahren</i>)
ASU L 06.00-24 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Matrix auch Fisch- und Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10106, Ausgabe September 1991)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

(Modifikation: *Matrix auch tierische Lebensmittel; auch Rhapsody-Agar bei Bebrütungstemperatur 30 °C*)

ASU L 07.00-37 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 08.00-29 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Wurstwaren; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 25.00-6 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) in frischen pflanzlichen Lebensmitteln - Multiplex real-time PCR-Verfahren (Einschränkung: <i>hier nur kulturelle Anreicherung</i>)
EURL Protokoll Version 7 2019-12	Isolation of ESBL, ampC and carbapenemase-producing E.coli from fresh meat
BfR-Referenzmethode NRL-Staph 2019-07	Qualitatives Nachweisverfahren von Methicillin-resistenten Staphylococcus aureus (MRSA) in Lebensmitteln, Tier- und Umweltproben (Einschränkung: <i>nur Lebensmittel</i>)
VMU-2.P.LMF.302.01 2018-05	Sterilitätsüberprüfung von Konserven
VMU.P.LM.412.01 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von Enterobacteriaceae in festgelegten Lebensmittelkategorien bzw. -arten nicht tierischer Herkunft
VMU.P.LM.413.01 2021-09	Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen in tierischen und nichttierischen Lebensmitteln außer Milch und Milcherzeugnisse
3M™ Petrifilm™ Zählplatte für Enterobacteriaceae 6420/6421 2017-12	Nachweis und Zählung von Enterobakterien in Lebensmitteln mittels Petrifilm™ Plattenplattform
3M™ Petrifilm™ Select Zählplatte für E. coli Bakterien 6434/6435 2015-08	Nachweis und Zählung von E. coli in Lebensmitteln mittels Petrifilm™ Plattenplattform

1.4.2 Mechanische Probenvorbereitung für mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien *

ASU L 01.00-1
2011-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-5, Ausgabe Januar 2011)

ASU L 06.00-16
2004-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-2, Ausgabe Januar 2004)

ASU L 10.00-10
2004-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-3, Ausgabe Dezember 2003)

1.5 Histologische Untersuchungen von Lebensmitteln auf ihre Zusammensetzung ***

ASU L 06.00-13
1989-12

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung

VMU-2.P.LMF.404.01
2012-10

Histologische Bestimmung von Trüffel in Lebensmitteln tierischer Herkunft - Mikroskopie

1.6 Molekularbiologische Untersuchung von Lebensmitteln

1.6.1 Nachweis von Bakterien mittels Duplex Real Time-PCR in Lebensmitteln *

DIN EN ISO/TS 18867
2016-01

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Nachweis von pathogenen *Yersinia enterocolitica* und *Yersinia pseudotuberculosis* (Einschränkung: hier nur *Yersinia enterocolitica*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

ASU L 00.00-52 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Polymerase-Kettenreaktion
ASU L 03.00-40 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Käse real-time PCR-Verfahren (Modifikation: <i>Matrix auch Säuglingsnahrung, Tupper, Brühwurst, Milchpulver, Salat, Fruchtsaft und Fisch</i>)
ASU L 25.00-6 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Shiga-Toxin bildenden <i>Escherichia coli</i> (STEC) in frischen pflanzlichen Lebensmitteln - Multiplex real-time PCR-Verfahren (Modifikation: <i>Matrix auch Lebensmittel tierischer Herkunft</i>)

1.6.2 Nachweis von Genomabschnitten mittels Multiplex Real time-PCR in Lebensmitteln *

ASU L 06.32-1 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von <i>Campylobacter</i> spp. in Hackfleisch - Real-time PCR-Verfahren (Einschränkung: <i>hier nur Anhang B</i>)
--------------------------	--

2 Bedarfsgegenstände

2.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

2.1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Bedarfsgegenständen **

CU.P.B.017.01 2020-12	Migrationsprüfungen von Materialien und Gegenständen für den Lebensmittelkontakt
CU-3.P.B.029.01 2012-09	Bestimmung des Gesamtweichmacheranteils in Polyvinylchlorid (PVC) mittels automatisierter Lösungsmittelextraktion (ASE)
CU.P.B.036.01 2021-01	Bestimmung der flüchtigen organischen Anteile in Bedarfsgegenständen aus Silicon-Elastomeren

2.1.2 Bestimmung von Materialien und Elementen mittels Röntgenfluoreszenzanalyse (RFA) in Bedarfsgegenständen **

CU-3.P.B.007.02 2013-10	Polyvinylchlorid (PVC)-Identifizierung von Kunststoffen mittels Röntgenfluoreszenzanalyse (RFA)
----------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

CU-3.P.B.008.02
2013-10 Vorprobe zur Identifizierung von metallischen Werkstoffen (Legierungen) mittels Röntgenfluoreszenzanalyse (RFA)

CU-3.P.B.022.02
2013-11 Screening zur Bestimmung von Elementen in Bedarfsgegenständen mittels Röntgenfluoreszenzanalyse (RFA)

2.1.3 Bestimmung von Materialien mittels Infrarotspektroskopie in Bedarfsgegenständen

CU.P.B.006.02
2020-12 Materialanalyse mittels Fourier-Transformations-Infrarotspektroskopie (FT-IR)

2.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Bedarfsgegenständen **

DIN EN 717-3
1996-05 Holzwerkstoffe - Bestimmung der Formaldehydabgabe - Teil 3: Formaldehydabgabe nach der Flaschen-Methode (Modifikation: *Bestimmung des Feuchtegehaltes kann bei Spielzeugproben entfallen, Prüfdauer von 24 Stunden anstatt 3 Stunden*)

ASU B 82.02-1
1985-06 Untersuchungen von Bedarfsgegenständen; Bestimmung der Formaldehydabgabe aus textilen Bedarfsgegenständen (Modifikation: *Ansetzen der Formaldehyd-Stammlösung und -Standardlösungen erfolgt gemäß der DIN EN 717-3, Benutzung anderer Glasgeräte und Filterhilfsmittel*)

ASU K 84.00-7(EG)
1991-09 Untersuchung von kosmetischen Mitteln; Nachweis und quantitative Bestimmung des freien Formaldehyds (Modifikation: *Matrix Wasch- und Reinigungsmittel*)

CU-3.P.B.020.01
2012-09 Bestimmung der Formaldehyd-Abgabe in essigsauren Migraten von Lebensmittelbedarfsgegenständen

CU-3.P.B.021.01
2012-09 Bestimmung der Formaldehyd-Abgabe in Wasserextrakten von Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Papier und Pappe

2.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und der Farblässigkeit mittels kolorimetrischer Untersuchungen von Bedarfsgegenständen **

DIN EN ISO 20105-A03
2020-02 Textilien - Farbechtheitsprüfungen - Teil A03: Graumaßstab zur Bewertung des Anblutens

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

DIN EN 646 2019-02	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung der Farbechtheit von gefärbtem Papier und Pappe
DIN EN 648 2019-02	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung der Farbechtheit von optisch aufgehelltem Papier und Pappe
ASU B 82.02-13 2011-12	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen - Teil 2: Prüfung mit Schweißsimulanz (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 53160-2, Ausgabe Oktober 2010)
ASU B 82.92-3 2011-12	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen - Teil 1: Prüfung mit Speichelsimulanz (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 53160-1, Ausgabe Oktober 2010)
CU-3.P.B.004.01 2012-08	Vorprobe zur Polyvinylchlorid (PVC)-Identifizierung von Kunststoffen mittels Beilsteintest
CU.P.B.005.01 2020-12	Vorprobe zur Bestimmung der Nickel-Abgabe von Bedarfsgegen- ständen aus Metall bzw. metallischen Teilen von Bedarfsgegen- ständen mittels Wischtest

2.1.6 Probenvorbereitung ***

DIN EN 645 1994-01	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln; Herstellung eines Kaltwasserextraktes (Modifikation: <i>Verwendung von 300 mL- statt 500 mL- Erlenmeyerkolben</i>)
DIN EN 647 1994-01	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln; Herstellung eines Heißwasserextraktes (Modifikation: <i>Verwendung von 300 mL- statt 500 mL- Erlenmeyerkolben</i>)
CU.P.B.032.02 2020-12	Bestimmung der Metalllössigkeiten in Wasserextrakten von Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Papier und Pappe - Probenvorbereitung und Berechnung

2.2 Einfache visuelle Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

CU-3.P.B.002.01 2012-08	Prüfung der Eignung von Lebensmittelbedarfsgegenständen
----------------------------	---

2.3 Bestimmung von Bakterien auf Oberflächen von Bedarfsgegenständen und im Rahmen des Hygienemonitorings mittels kultureller Verfahren ***

DIN 10113-2
1997-07 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren

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

3 Kosmetika

3.1 Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Kosmetika ***

DIN EN ISO 16212
2017-09 Kosmetik - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen

DIN EN ISO 21149
2017-11 Kosmetik - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien

DIN EN ISO 22717
2016-05 Kosmetik - Mikrobiologie - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa

4 Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Kosmetika

4.1 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika

4.1.1 Einfach beschreibende Prüfung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika auf Aussehen, Geruch und Geschmack **

ASU L 00.90-6
2015-06 Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10964, Ausgabe November 2014)

CU.P.KOS.009.01
2018-04 Sensorik von kosmetischen Mitteln

CU-3.P.B.003.02
2013-11 Sensorische Prüfung von Lebensmittelbedarfsgegenständen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

CU.P.B.001
2018-01
Produktbeschreibung von Bedarfsgegenständen

VMU.P.LM.409.01
2019-01
Sensorische Untersuchung - Überprüfung der Lebensfähigkeit von lebenden Muscheln (Klopftest)

4.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika

4.2.1 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels Flammen-Atomabsorptionsspektrometrie **

ASU B 80.03-1(EG)
1985-06
Untersuchung von Bedarfsgegenständen; Grundregeln für die Bestimmung der Blei- und Kadmiumlössigkeit

ASU B 80.03-2(EG)
2007-03
Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Analysemethode zur Bestimmung der Blei- und Kadmiumlössigkeit - Anhang I der Richtlinie 2005/31/EG der Kommission vom 29. April 2005 zur Änderung der Richtlinie 84/500/EWG des Rates hinsichtlich einer Erklärung über die Einhaltung der Vorschriften und hinsichtlich der Leistungskriterien für die Methode zur Analyse von Keramikgegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (2005/31/EG) (ABl. EG, Nr. L 110/36 vom 30. 04.2005)

ASU B 80.03-3
2008-10
Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Silicatische Oberflächen - Teil 1: Bestimmung der Abgabe von Blei und Cadmium aus keramischen Gegenständen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1388-1, Ausgabe November 1995)

ASU B 80.03-4
2008-10
Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Silicatische Oberflächen - Teil 2: Bestimmung der Abgabe von Blei und Cadmium aus silicatischen Oberflächen ausgenommen keramischen Gegenständen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1388-2, Ausgabe November 1995)

ASU L 31.00-10
1997-01
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht- und Gemüsesäften - Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS) (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1134, Ausgabe Dezember 1994)
(Modifikation: *Anwendung auf andere Getränke, Gerät AAS mit Xenonlampe als kontinuierliche Strahlungsquelle*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

OIV-MA-AS322-06 2009-07	International Methods of Analysis of Wines and Musts - Bestimmung des Gehaltes an Kupfer in Wein (AAS) (Modifikation: <i>AAS mit Xenonlampe als kontinuierliche Strahlungsquelle</i>)
CU-4.P.213.02 2014-04	Bestimmung des Gehaltes an Eisen in Gemüseerzeugnissen (AAS-Methode)
CU.P.010.02 2021-05	Bestimmung von Natrium in Lebensmitteln - AAS Verfahren

4.2.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Dünnschichtchromatographie in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen **

ASU L 06.00-15 1982-11	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>auch ähnliche Matrix: Fischerzeugnisse, einschließlich Krusten- und Schalentiere</i>)
CU.P.LMP.251.02 2018-06	Bestimmung der wasserlöslichen synthetischen Farbstoffe in Lebensmitteln mittels DC

4.2.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln und Kosmetika **

VO(EG) Nr. 2568/91 Anhang IX Zuletzt geändert 2019-09	Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und Olivenesterölen sowie Verfahren zu Ihrer Bestimmung - UV-spektrometrische Analyse (K- Wert)
ASU L 01.00-17 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten; Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10344, Ausgabe Mai 2015) (Modifikation <i>Verwendung Testkit von R-Biopharm AG Nr. 10.176.303.035; Einschränkung: nur Bestimmung des Lactosegehaltes</i>)
ASU L 03.00-17 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamt-phos- phorgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Spektralphotometrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10324, Ausgabe Dezember 1990)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

<p>ASU L 06.00-8 2017-10</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Einwaage auf 10g erhöht, Hydrolysat auf 250 ml aufgefüllt, Verdünnungsschritte werden angepasst</i>)</p>
<p>ASU L 06.00-9 2008-06 Berichtigung 2009-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren (Modifikation: <i>auch ähnliche Matrix: Fischerzeugnisse, einschließlich Krusten- und Schalentiere</i>)</p>
<p>ASU L 07.00-13 2017-10</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: <i>Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, Citronensäure, Nr. 10139076035</i>)</p>
<p>ASU L 07.00-14 2017-10 Berichtigung 2021-03</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: <i>Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, Essigsäure (Acetat), Nr. 10148261035</i>)</p>
<p>ASU L 07.00-15 2018-03</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von D- und L-Milchsäure (D- und L-Lactat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: <i>Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, D-Milchsäure (D-Lactat)/L-Milchsäure(L-Lactat), Nr. 11112821035</i>)</p>
<p>ASU L 07.00-17 2017-10</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von L-Glutaminsäure (L-Glutamat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: <i>auch ähnliche Matrix: Fischerzeugnisse, einschließlich Krusten- und Schalentiere, Fleisch- und Fischersatzprodukte, Fertiggerichte, Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, L-Glutaminsäure, Nr. 10139092035</i>)</p>
<p>ASU L 07.00-25 1983-05</p>	<p>Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen</p>
<p>ASU L 07.00-57 2008-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

ASU L 07.00-60 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN 12014-3, Ausgabe August 2005)
ASU L 17.00-16 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, Essigsäure (Acetat), Nr. 10148261035</i>)
ASU L 31.00-6 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Phosphatgehaltes in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrisches Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1136, Ausgabe Dezember 1994)
ASU L 31.00-12 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung der Gehalte an D-Glucose und D-Fructose in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1140, Ausgabe Dezember 1994) (Modifikation: <i>Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, D-Glucose/D-Fructose, Nr. 10139106035 oder Saccharose/D-Glucose/D-Fructose, Nr. 10716260035</i>)
ASU L 31.00-13 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Saccharosegehaltes in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrisches Verfahren mit NADP (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12146, Ausgabe Oktober 1996) (Modifikation: <i>Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, Saccharose/D-Glucose/D-Fructose, Nr. 10716260035</i>)
ASU L 31.00-14 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an Citronensäure (Citrat) in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrische Bestimmung von NADH (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1137, Ausgabe Dezember 1994) (Modifikation: <i>Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, Citronensäure, Nr. 10139076035</i>)
ASU L 31.00-15 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an L-Äpfelsäure (L-Malat) in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrische Bestimmung von NADH (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1138, Ausgabe Dezember 1994) (Modifikation: <i>Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, L-Apfelsäure (L-Malat), Nr. 10139068035</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

OIV-MA-AS312-05 2009-07	International Methods of Analysis of Wines and Musts - Bestimmung des Gehaltes an Glycerin in Wein (enzymatisch) (Modifikation: <i>Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, Glycerin, Nr. 10148270035</i>)
OIV-MA-AS313-12A 2009-07	International Methods of Analysis of Wines and Musts - Bestimmung des Gehaltes an D-Äpfelsäure in Wein (enzymatisch) (Modifikation: <i>Verwendung Testkit von R-Biopharm AG, D-Apfelsäure (D-Malat), Nr. 11215558035</i>)
R-Biopharm AG L-Äpfelsäure (L-Malat) 10139068035 2017-08	UV-Test zur Bestimmung von L-Äpfelsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
R-Biopharm AG L-Ascorbinsäure 10409677035 2017-09	Farb-Test zur Bestimmung von L-Ascorbinsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
R-Biopharm AG Citronensäure 10139076035 2017-07	UV-Test zur Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
R-Biopharm AG Harnstoff/Ammoniak 10542946035 2019-11	UV-Test zur Bestimmung von Harnstoff und Ammoniak in Lebensmitteln und anderen Probematerialien, sowie zur Bestimmung von Stickstoff nach Kjeldahl-Aufschluss (Modifikation: <i>Matrix Kosmetika</i>)
R-Biopharm AG Lactose/D-Galactose 10176303035 2017-08	UV-Test zur Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
R-Biopharm AG Maltose/ Saccharose/D- Glucose 11113950035 2017-11	UV-Test zur Bestimmung von Maltose, Saccharose und D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

R-Biopharm AG D-Milchsäure (D-Lactat)/L-Milchsäure (L-Lactat) 11112821035 2017-09	UV-Test zur Bestimmung von D-Milchsäure und L-Milchsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
R-Biopharm AG Nitrat 10905658035 2019-11	UV-Test zur Bestimmung von Nitrat in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
R-Biopharm AG Saccharose/ D-Glucose/D-Fructose 10716260035 2017-11	UV-Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
R-Biopharm AG D-Sorbit/Xylit 10670057035 2019-06	Farb-Test zur Bestimmung von D-Sorbit oder Xylit in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
SLMB Nr. 875 1991-04	Bestimmung der Bitterstoffen in Bier (UV-spektrophotometrisch)
CU.4.P.205.01 2013-12	Bestimmung des Prolingehalts in Frucht- und Gemüsesäften, Honig und Bier - spektralphotometrisches Verfahren
CU.P.GE.007.01 2021-05	Photometrische Bestimmung des Gehaltes an Ascorbinsäure in Getränken

4.2.4 Bestimmung des pH-Wertes und von Fluorid mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln und Kosmetika **

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>auch ähnliche Matrix: Fischerzeugnisse, einschließlich Krusten- und Schalentiere, Fleisch- und Fischersatzprodukte, Fertiggerichte</i>)
ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1132, Ausgabe Dezember 1994) (Modifikation: <i>Matrix auch andere flüssige Lebensmittel</i>)

Gültig ab: 14.10.2022
Ausstellungsdatum: 14.10.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

CU-3.P.K.002.01 2013-07	Bestimmung des pH-Wertes in kosmetischen Mitteln, Reinigungsmitteln und Fingermalfarben
CU-5.P.014.01 2013-12	Bestimmung des pH-Wertes von Milch und Milchprodukten
CU-7.P.155.02 2013-11	Bestimmung des pH-Wertes in pflanzlichen Lebensmittel
CU.P.KOS.007.01 2016-09	Bestimmung von Fluorid in kosmetischen Mitteln (ionenselektive Elektrode)

4.2.5 Bestimmung von Inhaltstoffen, Anionen und Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV-, DAD, VWD-, FLD- und Leitfähigkeits-Detektor) in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika **

DIN 10751-3 2018-09	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural - Teil 3: Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren
ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Modifikation: <i>Einschränkung auf Sorbinsäure und Benzoesäure, Erweiterung auf Salicylsäure; reduzierte Einwaage; Änderung des Ammonium-Acetat-Puffers und der Elutionslösung; Änderung der HPLC-Bedingungen</i>)
ASU L 10.00-5 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren (Modifikation: <i>HPLC-Bedingungen und Eluentenzusammensetzung</i>)
ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren (Modifikation: <i>geänderte HPLC-Bedingungen</i>)
ASU L 45.00-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao (Modifikation: <i>geänderte HPLC-Bedingungen</i>)
ASU L 46.00-3 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC; Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 20481, Ausgabe Januar 2011) (Modifikation: <i>auch alkoholfreie Erfrischungsgetränke</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

CUP.B.027.01 2018-01	Bestimmung von Dispersionsfarbstoffen in textilen Materialien mittels HPLC-DAD (quantitatives Verfahren)
CU.P.007 2021-05	Bestimmung von Zucker und Zuckeralkoholen in Lebensmitteln mittels IC
CU.P.008 2021-05	Quantitative Bestimmung von künstlichen Farbstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC
CU.P.FF.137 2021-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Indol in Krebstieren und Krebstiererzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung (Modifikation: <i>Erweiterung um Skatol in Fleisch und Fleischerzeugnissen</i>)
CU.P.GE.501.02 2021-06	Bestimmung der gelösten Anionen Chlorid, Nitrat und Sulfat mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie in flüssigen Lebensmitteln
CU.P.KOS.003.01 2018-04	Bestimmung von Konservierungsstoffen in kosmetischen Mitteln, Reinigungsmitteln und Fingermalfarben (HPLC/DAD)
CU.P.KOS.004.01 2019-02	Bestimmung von UV-Filtern in kosmetischen Mitteln (HPLC/DAD)
CU.P.KOS.005.01 2018-03	Bestimmung von Methylchlorisothiazolinon/Methylisothiazolinon Konservierungsstoffen in kosmetischen Mitteln, Reinigungsmitteln und Fingermalfarben (HPLC/DAD)
CU.P.KOS.006.01 2020-11	Bestimmung von Dexpanthenol in kosmetischen Mitteln (HPLC/DAD)
CU.P.GE.118.01 2020-11	Bestimmung der organischen Säuren in Wein (HPLC-Methode)

4.2.6 Bestimmung von organischen Kontaminanten, Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS-Detektor) in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen **

ASU B 82.02-26 2020-03	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung von Dimethylfumarat (DMFu) in Textilien und textilen Erzeugnissen mittels Gaschromatographie (Übernahme der Norm DIN EN 17130, Ausgabe September 2019) (Modifikation: <i>anderer interner Standard</i>)
---------------------------	--

Gültig ab: 14.10.2022
Ausstellungsdatum: 14.10.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

ASU B 82.02-30 2020-03	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Kunststoffen und Elastomeren mittels GC-MS
CU.P.B.024.02 2020-12	Bestimmung flüchtiger organischer Verbindungen (VOC) in Bedarfsgegenständen mittels HS-GC/MS

5 Veterinärmedizin

Prüfgebiet: Mikrobiologie (inkl. Bakteriologie, Mykologie, Infektionsserologie, Molekularbiologie)

Prüfart: Ligandenassays *

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Antikörper gegen Brucella abortus	Serum, Plasma	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen Brucella abortus	Milch	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen Brucella abortus, B. melitensis und B. suis	Serum, Plasma	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen Mycobacterium avium spp. paratuberculosis	Serum, Plasma Milch	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen Salmonellen	Serum, Plasma, Fleischsaft (Schwein)	Enzym-Immuno-Assay

Prüfart: Kulturelle Untersuchungen *

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Nachweis von Salmonella spp.	Tierkot, Umgebungsproben, Organe	Kultur
Nachweis von Paenibacillus larvae	Futterkranz, Honig	Kultur
Nachweis von Paenibacillus larvae	Brutwaben	Kultur
Nachweis von Erregern (z.B. Salmonellen, Anaerobier, Rotlauf, Keimgehalt)	Organe, Fleisch	Kultur
Nachweis von Hemmstoffen	Organe, Fleisch	Dreiplatten-Hemmstofftest
präsumtive Erregeridentifikation	Ausscheidungen, Blut, Organ (-inhalte), Gewebe, Sekrete	Kultur
Nachweis von Methicillin-resistenten Staphylococcus aureus (MRSA)	Tier- und Umweltproben	Kultur

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Nachweis von ESBL-AmpC- und Carbapenemase produzierende Escherichia coli	Darminhalt	Kultur
Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC)	Umgebungsproben (Kot)	Kultur

Prüfart: Agglutinationsteste

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Ak gegen Brucella abortus, Brucella melitensis, Brucella suis	Serum	Rose-Bengal-Test

Prüfart: Massenspektrometrie (MALDI-TOF-MS)

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Bakterien, Hefen	Kulturisolat	Massenspektrometrische Differenzierung von Mikroorganismen

Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) **

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Chlamydomphila psittaci	Kot, Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Chlamydia abortus	Kot, Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Chlamydiaceae	Kot, Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Brucella spp.	Fötus, Labmagenliquor	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
DNA-Sequenzen von Mycobakterium avium ssp. paratuberculosis (MAP)	Koloniematerial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
DNA-Sequenzen von Erregern des Mycobacterium-tuberculosis- Komplex (MTC) und M. bovis und M. caprae	Blut, Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ („TaqMan“Real-time PCR))
DNA-Sequenzen von pathogenen Bacillus anthracis	Koloniematerial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ („TaqMan“Real-time PCR))
DNA-Sequenzen von Burkholderia mallei	Blut, Organmaterial, Koloniematerial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ („TaqMan“Real-time PCR))
Coxiella burnatii (Q-Fieber)	Vaginaltupfer, Plazentagewebe, fetale Organe, fetaler Mageninhalt, Milch	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ "TaqMan" Real-Time PCR)
Francisella tularensis (Tularämie)	Organmaterial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ "TaqMan" Real-Time PCR)
Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC)	Kot, Koloniematerial	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ („TaqMan“Real- time PCR))

Prüfgebiet: Parasitologie
Prüfart: Mikroskopie (Hellfeld-Mikroskopie nach Voranreicherung) *

Analyt (Meßgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Untersuchungstechnik
Nachweis von Helminthen und Protozoen	Kot	Flotation
Nachweis von Trematoden und Cestoden	Kot	Sedimentation
Nachweis von Nematodenlarven	Kot	Auswanderung
Nachweis von Trematoden (z. B. Alaria alata)	Fett- und Muskelgewebe	Auswanderung
Nachweis von Echinococcus granulosus und Echinococcus multilocularis	Dünndarmschleimhaut	Intestinal scraping
Nachweis von Parasiten, Schädlingen und Ungeziefer	Ausscheidungen, Blut, Organinhalte, Gewebe, Sekrete, Teile oder komplette Parasiten, Schädlingen, Ungeziefer	Mikroskopie

Prüfgebiet: Virologie (inkl. Infektionsserologie, Molekularbiologie)
Prüfart: Ligandenassays *

Analyt (Meßgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Untersuchungstechnik
Antikörper gegen das Virus der Klassischen Schweinepest	Serum, Plasma (Schwein)	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das Virus der Afrikanischen Schweinepest	Serum, Plasma (Schwein)	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das Virus der Aujeszkyschen Krankheit (AK)	Serum, Plasma (Schwein)	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das Virus der Enzootischen Rinderleukose	Tankmilch	indirekter biphasischer Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das Virus der Enzootischen Rinderleukose	Serum, Plasma	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das Virus der Maul-Klauen-Seuche (MKS)	Serum	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das Virus der Blauzungkrankheit (BT)	Serum	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper (IgB) gegen das Bovine Herpesvirus 1 (BHV1)	Serum, Plasma, Milch	Enzym-Immuno-Assay

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Antikörper (IgB) gegen das Bovine Herpesvirus 1 (BHV1)	Einzelmilch und Tankmilch	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper (IgE) gegen das Bovine Herpesvirus 1 (BHV1)	Serum, Plasma, Milch	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen die Bovine Virus diarrhoe (BVD)	Serum, Plasma, Milch	Enzym-Immuno-Assay
Antikörper gegen das CAE-Virus (Caprine Arthritis-Encephalitis) und das Maedi/Visna-Virus (MV)	Serum, Plasma	Enzym-Immuno-Assay (Screening)
Antikörper gegen das CAE-Virus (Caprine Arthritis-Encephalitis) und das Maedi/Visna-Virus (MV)	Serum, Plasma	Enzym-Immuno-Assay (Confirmation)
Antikörper gegen das Schmallenberg-Virus	Serum, Plasma	biphasischer Enzym-Immuno-Essay
Antikörper gegen das Virus der Infektiösen Anämie der Einhufer (EIA)	Serum, Plasma	Agar-Gel-Immuno-Diffusion (AGID)
Antikörper gegen das Virus der Enzootischen Rinderleukose	Serum	Agar-Gel-Immuno-Diffusion (AGID)

Prüfart: Neutralisationsteste *

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
virusneutralisierende Antikörper gegen das Virus der klassischen Schweinepest	Serum	Immunperoxidase-Neutralisationstest

Prüfart: Mikroskopie *

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Tollwut-Virus	Gehirnmaterial	Fluoreszenz-Mikroskopie

Prüfart: Kulturelle Untersuchungen *

Analyt (Meßgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Untersuchungstechnik
Virus der klassischen Schweinepest (KSP)	Leukozyten, Serum, Vollblut, Organanreibungen	Zellkultur
Tollwut-Virus (Anreicherung)	Gehirnmateriale	Zellkultur

Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmateriale) *

Analyt (Meßgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Untersuchungstechnik
West-Nile-Virus	Blut, Organmateriale	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Usutu-Virus	Blut, Organmateriale	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Virus der Europäischen Schweinepest (ESPV)	Blut, Organmateriale	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Virus der Afrikanischen Schweinepest (ASFV)	Serum, Plasma, Blut, Organmateriale, Tupferproben	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Influenza-A-Viren	Rachenabstriche, Kloakentupfer, Kot, Gewebe	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Virus der Bovinen Virusdiarrhoe/ Mucosal Disease	Blut, Ohrstanzen	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
aviäres Paramyxovirus 1 (APMV1-1)	Kot, Organmateriale, Rachenabstriche, Kloakentupfer	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Schmallenberg-Virus (Orthobunyaviridae) SBV-S3	Gehirnmateriale, Blut	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Bluetongue-Virus	Blut, Organmateriale	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Capripocken (LSD)	Gewebe, Tupfer, Blut	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Virus der Aujeszky'schen Krankheit (AKV)	Blut, Gewebe, Organmateriale	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Tollwut	Gewebe, Speichel	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Maul- und Klauenseuche (MKSU)	Läsionen, Speichel, Serum, Blut	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))
Infektiöse Hämato-poetische Nekrose (IHN), Virale Hämorrhagische Septikämie (VHS) und infektiöse Pankreatische Nekrose der Salmoniden	Organe, Gewebe	RealTime PCR (Hydrolysesonden, qualitativ ("TaqMan"Real-time PCR))

Prüfgebiet: Pathologie

Prüfart: Pathologisch-anatomische Untersuchungen *

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik
Makroskopische Veränderungen, Probeentnahme	Tierkörper, Organsystem, Organe	Sektion

Externe Trichinenuntersuchungsstellen

Untersuchungen von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375 ***

ISO 18743
2015-09 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Nachweis von Trichinella-
Larven in Fleisch mit künstlichem Verdauungsverfahren

Diese Prüftätigkeit wird durchgeführt in:

Trichinenuntersuchungsstelle Tierarztpraxis Peter Wagner
Lindener Straße 21, 66649 Oberthal

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19084-02-00

Verwendete Abkürzungen:

AVV LmH	Allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene
ASU	Amtliche Sammlung der Untersuchungsverfahren nach § 64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
BGA	Bundesgesundheitsamt
CU-x.x.xxx.xx	Hausverfahren des Landesamtes für Verbraucherschutz
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EG	Europäische Gemeinschaft
EN	Europäische Norm
EURL	Europäisches Referenzlabor
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
OIV	Internationale Organisation für Rebe und Wein <i>(fr.: Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)</i>
SLMB	Schweizerisches Lebensmittelhandbuch
TS	Technical Specifications
VO	Verordnung
VMU-x.x.xxx.xx	Hausverfahren des Landesamtes für Verbraucherschutz