

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14115-02-04 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 01.04.2021

Ausstellungsdatum: 24.09.2021

Urkundeninhaber:

SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH
Engesserstraße 4b, 79108 Freiburg

Prüfungen in den Bereichen:

physikalisch-chemische, chemische, sensorische, mikrobiologische, immunologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
ausgewählte physikalisch-chemische, chemische und molekularbiologische Untersuchungen von Futtermitteln;
ausgewählte chemische Untersuchungen von Kosmetika;
ausgewählte qualitative Untersuchungen von tierischen Geweben und Ausscheidungen;
mikrobiologische Untersuchungen von Mineral-, Quell- und Tafelwasser;
mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung;
Probenahme von Roh- und Trinkwasser

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-14115-02-04

Innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf,

- ¹⁾ die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.
- ²⁾ die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die Anwendung von genormten oder ihnen gleichzusetzende Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

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

Inhaltsverzeichnis

1	Untersuchungen von Lebensmitteln.....	2
2	Untersuchung von Futtermitteln	20
3	Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung – TrinkwV –	23
4	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Rückständen in Kosmetika mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD-, FID-, UV-VIS-Detektoren)	25
5	Ausgewählte Untersuchung von Masthilfsstoffen in tierischen Geweben und Ausscheidungen	25
6	Bestimmung von Gasen in Verpackungen mittels Analysator.....	25
	verwendete Abkürzungen.....	26

1 Untersuchungen von Lebensmitteln

1.1 Spurenelementbestimmungen mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) -Hydridsystem und Graphitrohröfen - in Lebensmitteln

ASU L 07.00-56 2000-07	Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen
ASU L 31.00-10 1997-01	Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht- und Gemüsesäften - Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS)
Hausmethode SOP M 1531 2020-10	Bestimmung von Mg, Ca, K, Na in Fruchtsäften, Weinen und Lebensmitteln mittels Flammen-AAS

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14115-02-04

1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID-Detektor) ²

DGF C-VI 10 a (00) 2000	Gaschromatographie - Analyse von Fettsäuren; Veresterung mit Trimethylsulfoniumhydroxid
Hausmethode SOP M 1570 2011-08	Inhaltsstoffanalytik bei Spirituosen mittels GC-FID

1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS-Detektor) ²

ASU L 00.00-106 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Konzentrationen und Enantiomerenverhältnisse chiraler Aromastoffe in Lebensmitteln
Resolution OIV-Oeno 11-2007 2007 OIV-MA-AS315-15	Bestimmung von 3-methoxypropan-1,2-diol und cyclischen Diglycerinen (Nebenprodukte von technischem Glycerin) in Wein mittels GC-MS (Modifikation: <i>Erweiterung um Bestimmung von Ethylenglykol und Diethylenglykol, Bestimmung nach Silylierung</i>)
Hausmethode SOP M 1565 2016-03	Bestimmung von Ethylcarbammat in Steinobstbränden mittels GC-MS

1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Rückständen in Lebensmitteln mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD-, UV-VIS-, FID-, RID-Detektor) ²

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln
ASU L 00.00-10 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln
ASU L 10.00-5 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren
SLMB 1391.1 2015	Bestimmung von biogenen Aminen in Milch, Fisch, Käse, Rohwurst, Rohpökelfwaren, Sauerkraut und Wein

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14115-02-04

ASU L 31.00-19 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Hesperidin und Naringin in Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 46.00-3 2013-08	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Coffeingehaltes - Referenzverfahren
ASU L 47.00-6 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee - Bestimmung des Coffeingehaltes; HPLC-Verfahren
IFU-Analysen Nr. 17a 2005	Bestimmung der Ascorbinsäure mittels HPLC - Gesamtgehalt Vitamin C nach Reduktion
Hausmethode SOP M 1509 2013-11	Bestimmung von organischen Säuren in Wein und Säften mittels HPLC-DAD
Hausmethode SOP M 2284 2013-07	Bestimmung von Ergosterin in Obst- und Gemüsesäften mittels HPLC

1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und pharmakologisch wirksamen Stoffen in Lebensmitteln mittels Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS-Detektor) ²

Hausmethode SOP M 1510 2018-01	Bestimmung von Melamin (und Aminopterin) in Tierfutter und Lebensmitteln mittels hydrophiler Interaktionschromatographie und Tandem MS (HILIC-HPLC-MS/MS)
Hausmethode SOP M 1516 2010-09	Screeningmethode zur Bestimmung von pharmakologisch wirksamen Stoffen in Lebensmitteln tierischer Herkunft mittels LC-MS/MS - Version Muskel, Fisch und Meeresfrüchte
Hausmethode SOP M 1563 2015-09	Bestimmung von Süßstoffen in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
Hausmethode SOP M 2282 2013-08	Bestimmung von Thiamphenicol und Chloramphenicol in tierischen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
Hausmethode SOP M 2303 2020-01	Bestimmung der Authentizität auf Bourbon-Vanille sowie Ethylvanillin und Piperonal in Süßwaren, Speiseeis und Aromen mittels LC-MS/MS

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14115-02-04

1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Dünnschichtchromatographie ¹

ASU L 06.00-15 2002-12	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 26.11.03-14 1983-11	Nachweis von wasserlöslichen Farbstoffen in Tomatenmark, Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen

1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Photometrie ²

ASU L 01.00-17 2016-10	Bestimmung des Lactose- und Galactosegehalts von Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren
ASU L 01.00-26 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an L- und D-Milchsäure (L- und D-Lactat) in Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren
ASU L 02.00-12 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milchprodukten und Speiseeis - Enzymatisches Verfahren
ASU L 06.00-8 2017-10	Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-9 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren
ASU L 07.00-12 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-13 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren
ASU L 07.00-14 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren
ASU L 07.00-15 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von D- und L-Milchsäure (D- und L-Lactat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren
ASU L 17.00-7 1983-11	Bestimmung von Lactose in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14115-02-04

ASU L 17.00-16 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 18.00-14 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von D-Sorbit in Feinen Backwaren
ASU L 26.11.03-5 1983-05	Bestimmung von Citronensäure in Tomatenmark (enzymatische Methode)
ASU L 31.00-6 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Phosphatgehaltes in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrisches Verfahren
ASU L 31.00-9 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an D-Isocitronensäure in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH
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
ASU L 31.00-13 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Saccharosegehaltes in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrisches Verfahren mit NADP
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
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
ASU L 36.00-12 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ethanol in Bier mit geringem Alkoholgehalt
ASU L 44.00-6 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Lactose in Schokolade - Enzymatisches Verfahren
ASU L 48.01-3 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Saccharose, Glucose und Fructose in teiladaptierter Säuglingsnahrung auf Milchbasis
ASU L 48.02.07-2 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Maltose in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14115-02-04

ASU L 52.01.01-16 1983-11	Bestimmung der Essigsäure in Tomatenketchup und vergleich-baren Erzeugnissen (enzymatische Methode)
Dt. Lebensm. Rundschau 102. Ausg., Heft 5 2006	Bestimmung des Monomerindex in Weinen und Säften
IFU-Analysen Nr. 21 2005	Bestimmung der L-Äpfelsäure (enzymatisch)
IFU-Analysen Nr. 22 2005	Bestimmung der Citronensäure (enzymatisch)
IFU-Analysen Nr. 26 2005	Bestimmung von Pektin
IFU-Analysen Nr. 50 2005	Bestimmung von Phosphat
IFU-Analysen Nr. 52 2005	Bestimmung des Alkohols (enzymatisch)
IFU-Analysen Nr. 53 2005	Bestimmung der Milchsäure (enzymatisch)
IFU-Analysen Nr. 54 2005	Bestimmung der D-Isocitronensäure (enzymatisch)
IFU-Analysen Nr. 55 2005	Bestimmung von Glucose und Fructose (enzymatisch)
IFU-Analysen Nr. 56 2005	Bestimmung der Saccharose (enzymatisch)
IFU-Analysen Nr. 64 2005	D-Äpfelsäure enzymatisch
MEBAK Brautechn. Analysenmeth. Bd. II, Nr. 2.13.2	Bestimmung der Farbe in Bier
OIV-MA-AS313-09 2015-07	Zitronensäure - Enzymmethode

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14115-02-04

OIV-MA-AS313-07 2015-07	Milchsäure - Enzymmethode
OIV-MA-AS313-11 2015-07	L-Äpfelsäure - Enzymmethode
OIV-MA-AS313-12 2015-07	D-Äpfelsäure - Enzymmethode
D-Sorbit/Xylit, R-biopharm, 10670057035 2014-02	Bestimmung von D-Sorbit in alkoholfreien Getränken (enzymatisch)
Maltose/Saccharose/Glucose, R-biopharm, 11113950035 2014-04	Bestimmung von Maltose in Lebensmitteln, enzymatisch
Ethanol, R-biopharm, 10176290035 2014-05	Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln (enzymatisch)
Hausmethode SOP M 1518 2020-10	Enzymatische Bestimmung von Zuckern und organischen Säuren in festen Lebensmitteln und Getränken, Bestimmung von Zuckern in Futtermitteln

1.8 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen ²

ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 20.01/02-2 1980-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 26.04-4 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgussflüssigkeit bzw. Presslake von Sauerkraut
ASU L 26.11.03-4 1983-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14115-02-04

ASU L 31.00-3 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 31.00-8 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung der Formolzahl von Frucht- und Gemüsesäften
IFU-Analysen Nr. 3 2005	Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäuren)
IFU-Analysen Nr. 5 2005	Bestimmung der flüchtigen Säuren - Automatische Wasserdampfdestillation mit dem Vapodest
IFU-Analysen Nr. 7a 2005	Bestimmung der gesamten schwefligen Säure
IFU-Analysen Nr. 30 2005	Bestimmung der Formolzahl
IFU-Analysen Nr. 60 2005	Bestimmung der zentrifugierbaren Pulpe
OIV-MA-AS313-01 2009	Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure)
OIV-MA- AS313-02 2009	Flüchtige Säure
Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 Anhang II vom 5. Dez. 2005	Bestimmung der Konzentration von flüchtigem Basenstickstoff (TVB-) in Fisch und Fischereierzeugnissen
VO(EWG) Nr. 1234/2007 Anhang 11 2007	Gesamtsäure
VO(EWG) Nr. 1234/2007 Anhang 24	Freies und gesamtes Schwefeldioxid
Hausmethode SOP M 1545 2013-11	Bestimmung der schwefligen Säure in Lebensmitteln (Reith-Willems), titrimetrisch
Hausmethode SOP M 1556 2011-09	Bestimmung der titrierbaren Säure (Gesamtsäure) in Lebensmitteln, potentiometrisch

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14115-02-04

1.9 Bestimmung physikalisch-chemischer Kenngrößen sowie Inhaltsstoffen von Lebensmitteln

1.9.1 Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln mittels Elektrodenmessung 1

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
IFU Nr. 11 2005	Bestimmen des pH-Wertes
OIV-MA-AS313-15 2019	pH- Wert
SOP M 1535 2020-08	Bestimmung des pH-Wertes am Standort Freiburg

1.9.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Refraktometrie ²

ASU L 26.11.03-1 1983-05	Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion
IFU-Analysen Nr. 8 2005	Bestimmung der (gelösten) Trockensubstanz (indirekte Bestimmung aus der Refraktion) <i>(Die Messung erfolgt zwischen 16 °C und 24 °C. Das Gerät korrigiert den Wert automatisch auf 20 °C)</i>
Hausmethode SOP M 1588 2011-08	Bestimmung der Trockenmasse von Tomatenmark, der löslichen Trockenmasse in Konfitüren sowie der Zuckerkonzentration bzw. der Gesamtrefraktion in Konserven (refraktometrisch)

1.9.3 Bestimmungen qualitätsrelevanter Kennzahlen von Lebensmitteln über Druck- und Temperatur-Messung

Hausmethode SOP M 1546 2018-02	Bestimmung der Konzentration an gelöstem Kohlendioxid nach dem Steinfurth-Verfahren in Getränken
-----------------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14115-02-04

1.9.4 Bestimmungen von Kennzahlen in Lebensmitteln über Temperatur-Messung ²

Hausmethode SOP M 1233 2014-09	Bestimmung der Osmolalität in Lebensmitteln
Hausmethode SOP M 1584 2011-04	Kryometrische Bestimmung des aw-Wertes in Fleischerzeugnissen

1.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Gravimetrie ²

ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren
ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm) - Referenzverfahren
ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse - Referenzverfahren
ASU L 05.00-12 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten
ASU L 05.00-13 1991-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen
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 17.00-3 2002-12	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 20.01/02-3 1980-05	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14115-02-04

ASU L 20.01/02-5 1980-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 44.00-3 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade
ASU L 46.02-6 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Massenverlustes von gemahlenem Röstkaffee bei 103°C (Routineverfahren)
IFU-Analysen Nr. 1 2005	Bestimmung der relativen Dichte
IFU-Analysen Nr. 9 2005	Bestimmung der Asche
OIV-MA-AS2-01A 2015-07	Dichte und relative Dichte bei 20°C
OIV-MA-AS2-04 2009	Bestimmung der Asche
OIV-MA-AS312-01A 2009	Alkoholbestimmung; Alcoholic strength by volume (Resolution Oeno 377/2009)
Hausmethode SOP M 1520 2014-03	Gravimetrische Fettbestimmung nach Weibull-Stoldt in Lebensmitteln mittels Hydrolyseeinheit und Extraktionseinheit
Hausmethode SOP M 1552 2011-07	Gravimetrische Bestimmung der Trockenmasse mit der Seesandmethode
Hausmethode SOP M 2316 2011-12	Gravimetrische Bestimmung der Mineralstoffe in verschiedenen Lebensmitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14115-02-04

1.11 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels IR-spektroskopischer Verfahren ²

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 (hier: <i>nur Rohprotein, Wasser, Fett</i>)
Hausmethode SOP M 1571 2013-08	Analyse von Weininhaltsstoffen mit FTIR-Spektroskopie
Hausmethode SOP M 1578 2017-08	Bestimmung von Fett, Protein und Wasser in Wurst- und Fleischwaren mittels Food-Scan (NIT-Spektroskopie)

1.12 Mikrobiologische Untersuchungen

1.12.1 Vorbereitung von Proben zur mikrobiologischen Analytik ¹

DIN EN ISO 6887-2 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
DIN EN ISO 6887-3 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen
DIN EN ISO 6887-4 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen
DIN EN ISO 6887-5 2011-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14115-02-04

DIN EN ISO 6887-6 2013-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion
------------------------------	---

1.12.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren ²

ASU L 00.00-20 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. In Lebensmitteln
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 2: Zählverfahren
ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 1: Nachweisverfahren
ASU L 00.00-55 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus and andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30°C
ASU L 01.00-37 1991-12	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L 01.00-54 1992-12	Bestimmung der Escherichia coli in Milch und Milchprodukten - Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime
ASU L 05.00-5 1990-06	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Eiern, Eiproduktion, Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen - Referenzverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14115-02-04

ASU L 06.00-18 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatel- und Plattengussverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-32 2018-10	Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren)
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 7932 2005-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumptiven <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30°C
DIN EN ISO 13720 2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumptiven <i>Pseudomonas</i> spp.
DIN ISO 16649-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
DIN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> - Teil 2: Koloniezähltechnik
IFU MM 2 1996-04	Gesamtzahl potenziell verderblicher Mikroorganismen in Früchten und verwandten Produkten
IFU MM 7 1998-10	"Sterilitäts"-Prüfung von aseptisch abgefüllten Produkten, kommerziellen sterilen Produkten, konservierten Produkten
ISO 4831 2006-08	Mikrobiologie - horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren
ISO 10272 2017-06	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
ISO 15213 2003-5	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14115-02-04

ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmittel und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30°C
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95
MEBAK III 10.6 + 10.11.1 1996-01	Mikrobiologischer Nachweis von bierschädlichen Bakterien in filtrierbarem Bier (Membranfiltration und Mikroskopie)
MEBAK III 10.3.2.3 1996-01	Mikrobiologischer Nachweis bierschädlicher Bakterien in hefehaltigen, trüben und nicht filtrierbaren Proben (Anreicherung und Mikroskopie)
Hausmethode SOP M2234 2014-05	Mikrobiologische Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln (Plattengußverfahren)
Hausmethode SOP M 2235 2019-01	Mikrobiologische Bestimmung aerober Milchsäurebakterien und säurebildender Keime in Fleisch, Fleischerzeugnissen und anderen Lebensmitteln (Plattengußverfahren)
Hausmethode SOP M 2244 2014-01	Mikrobiologische Bestimmung von Pseudomonas spp. in Lebensmitteln (Spatelverfahren)
Hausmethode SOP M 2259 2011-06	Quantitative mikrobiologische Bestimmung säuretoleranter, hitzeresistenter Mikroorganismen in Fruchtsäften (Plattengußverfahren)
Hausmethode SOP M 2270 2011-08	Mikrobiologischer Nachweis von Hefen, Bakterien und Schimmelpilzen in filtrierbarem Bier (Membranfiltration und Mikroskopie)

1.13 Mikroskopische Untersuchung von Mikroorganismen

Hausmethode SOP M 2251 2011-08	Mikroskopische Untersuchung von Mikroorganismen aus Lebensmitteln
-----------------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14115-02-04

1.14 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Immunoassay (ELISA) ¹

ASU L 00.00-129 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Salmonellen mittels Immunoassay (<i>Solus Testkit</i>)
Solus Salmonella ELISA SAL-0096S; SAL-0480S Perkin Elmer 2020-01	Immunoassay-based Test System for the Detection of Salmonella in Foods and Environmental Samples AFNOR Validation Nr. SOL 37/01-06/13
EuroProxima 5091 2020-01	Ein kompetitiver Enzymimmunoassay zum Screening und zur quantitativen Analyse von Penicillinen in verschiedenen Matrices

1.15 Bestimmung von Bakterien in Lebensmitteln mittels real-time PCR

Foodproof Campylobacter Quantification Kit - 5'Nuclease - R 302 05 2017-09	Campylobacter Quantification Kit
--	----------------------------------

1.16 Probenvorbereitung für die Real-Time-PCR-Analytik mittels Extraktion ²

GeneSpin Cat. No. 5224400605 V9 2018-10	Kit zur Isolierung hochwertiger DNA aus Lebensmittel- und Futtermittelproben
Hausmethode SOP M 3196 2019-10	Probenvorbereitung, Homogenisierung und DNA-Extraktion zur Tierartenidentifizierung mittels real-time PCR

1.17 Bestimmung von Tierarten in Lebensmitteln mittels real-time PCR ¹

DNAnimal Screen Halal IPC (LR) Cat. No 5422221210 V3 2018-01	Testkit mit 96 Echtzeit-PCR-Reaktionen zum qualitativen Echtzeit- PCR-Nachweis von Schweine- und Pferde-/Esel-DNA mit IPC
--	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14115-02-04

<p>DNAnimal Ident Beef IPC (LR/HR) Cat. No 5422220610 V5 2017-09</p>	<p>Testkit zum qualitativen Nachweis von Rinder-DNA, 96 Echtzeit-PCR-Reaktionen mit IPC</p>
--	---

<p>DNAnimal Ident chicken IPC (LR) Cat. No 5422221010 V4 2017-12</p>	<p>Testkit zum qualitativen Nachweis von Hühner-DNA, 96 Echtzeit-PCR-Reaktionen mit IPC</p>
--	---

1.18 Probenvorbereitung für die NGS-Analytik mittels Extraktion ²

<p>NucleoSpin Food Macherey-Nagel 740945 Rev. 12 2017-03</p>	<p>DNA-Extraktion</p>
--	-----------------------

<p>Hausmethode SOP M 3586 2018-06</p>	<p>DNA Analyse in Lebensmitteln mittels NGS - Homogenisierung der Proben</p>
---	--

<p>Hausmethode SOP M 3588 2018-06</p>	<p>DNA Analyse in Lebensmitteln mittels NGS - DNA Extraktion</p>
---	--

<p>Hausmethode SOP M 3589 2018-06</p>	<p>DNA Analyse in Lebensmitteln mittels NGS - DNA Extraktion pflanzliche Proben</p>
---	---

1.19 Ungerichtete (Non-Targeted) Bestimmung von DNA in Lebensmitteln mittels Sequenzierung (NGS) ¹

<p>All Species ID Meat DNA Analyser, A38452, A388453 V1 2018-11</p>	<p>Fleisch-DNA-Amplifikation durch PCR und Sequenzierung durch Next Generation Sequencing in Lebensmittel- und Futtermittelproben</p>
---	---

<p>All Species ID Fish DNA Analyser, A38454, A388455 V2 2018-11</p>	<p>Fisch-DNA-Amplifikation durch PCR und Sequenzierung durch Next Generation Sequencing in Lebensmittel- und Futtermittelproben</p>
---	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14115-02-04

All Species ID Plant DNA Analyser, A38456, A388457 V2 2018-11	Pflanzen-DNA-Amplifikation durch PCR und Sequenzierung durch Next Generation Sequencing in Lebensmittel- und Futtermittelproben
Hausmethode SOP M 3591 2018-06	DNA Analyse in Lebensmitteln mittels NGS - DNA Quantifizierung und Verdünnung
Hausmethode SOP M 3592 2018-06	DNA Analyse in Lebensmitteln mittels NGS - DNA Amplifikation
Hausmethode SOP M 3593 2018-06	DNA Analyse in Lebensmitteln mittels NGS - Library Preparation
Hausmethode SOP M 3594 2018-06	DNA Analyse in Lebensmitteln mittels NGS - Vorbereitung Chip und DNA-Sequenzierung

1.20 Sensorische Untersuchung von Lebensmitteln

1.20.1 Einfach beschreibende Prüfung ¹

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung
DIN 10964 2014-11	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung

1.20.2 Spezielle sensorische Prüfungen ²

ASU L 00.90-7 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Dreiecksprüfung
DIN EN ISO 4120 2007-10	Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Dreiecksprüfung
DIN 10976 2016-08	Sensorische Prüfung - Difference from Control-Test (DfC-Test)
Hausverfahren SOP M 2287 2016-02	Qualifizierte sensorische Prüfung von Fleisch- und Wursterzeugnissen
Hausverfahren SOP M 3455 2017-04	Qualifizierte sensorische Prüfung von Saft und Erfrischungsgetränken

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14115-02-04

Hausverfahren SOP M 3456 2017-06	Qualifizierte sensorische Prüfung von Wein und Sekt
Hausverfahren SOP M 3457 2017-05	Qualifizierte sensorische Prüfung von Käse und Käsezubereitungen
Hausverfahren SOP M 3458 2017-05	Qualifizierte sensorische Prüfung von Spirituosen
Hausverfahren SOP M 3459 2017-05	Qualifizierte sensorische Prüfung von Bier und Biermischgetränken

2 Untersuchung von Futtermitteln

2.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Rückständen in mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD-, FID-, UV-VIS-Detektoren) ²

ASU L 10.00-5 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren
SLMB 1391.1 2015	Bestimmung von biogenen Aminen in Milch, Fisch, Käse, Rohwurst, Rohpökelfwaren, Sauerkraut und Wein
Hausverfahren SOP M 1522 2020-10	Quantitative Bestimmung von Sorbinsäure, Benzoesäure, Salicylsäure, pHB-Ester in Lebensmitteln, Kosmetika und Futtermitteln mittels HPLC
Hausverfahren SOP M 1574 2016-08	Bestimmung von biogenen Aminen in Lebensmitteln mittels HPLC (Anwendung auch auf Futtermittel)

2.2 Bestimmung von Kontaminanten, Rückständen und pharmakologisch wirksamen Stoffen in Futtermitteln mittels Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS-Detektor) 2

Hausmethode SOP M 1510 2018-01	Bestimmung von Melamin (und Aminopterin) in Tierfutter und Lebensmitteln mittels hydrophiler Interaktionschromatographie und Tandem MS (HILIC-HPLC-MS/MS)
Hausmethode SOP M 1516 2010-09	Screeningmethode zur Bestimmung von pharmakologisch wirksamen Stoffen in Lebensmitteln tierischer Herkunft mittels LC-MS/MS - Version Muskel, Fisch und Meeresfrüchte

2.3 Bestimmung von Zuckern in Futtermitteln mittels Photometrie

Hausmethode SOP M 1518 2020-10	Enzymatische Bestimmung von Zuckern und organischen Säuren in festen Lebensmitteln und Getränken, Bestimmung von Zuckern in Futtermitteln
-----------------------------------	---

2.4 Probenvorbereitung für die Real-Time-PCR-Analytik mittels Extraktion 2

GeneSpin Cat. No. 5224400605 V9 2018-10	Kit zur Isolierung hochwertiger DNA aus Lebensmittel- und Futtermittelproben
--	--

Hausmethode SOP M 3196 2019-10	Probenvorbereitung, Homogenisierung und DNA-Extraktion zur Tierartenidentifizierung mittels real-time PCR
-----------------------------------	---

2.5 Bestimmung von Tierarten in fleisch- und fischhaltigem Nass- und Trockenfutter mittels real-time PCR 1

DNAnimal Screen Halal IPC (LR) Cat. No 5422221210 V3 2018-01	Testkit mit 96 Echtzeit-PCR-Reaktionen zum qualitativen Echtzeit-PCR-Nachweis von Schweine- und Pferde-/Esel-DNA mit IPC (Anwendung auch für fleisch- und fischhaltigem Nass- und Trockenfutter)
--	--

DNAnimal Ident Beef IPC (LR/HR) Cat. No 5422220610 V5 2017-09	Testkit zum qualitativen Nachweis von Rinder-DNA, 96 Echtzeit-PCR-Reaktionen mit IPC (Anwendung auch für fleisch- und fischhaltigem Nass- und Trockenfutter)
---	--

DNAnimal Ident chicken IPC (LR) Cat. No 5422221010 V4 2017-12	Testkit zum qualitativen Nachweis von Hühner-DNA, 96 Echtzeit-PCR-Reaktionen mit IPC (Anwendung auch für fleisch- und fischhaltigem Nass- und Trockenfutter)
---	--

2.6 Probenvorbereitung für die NGS-Analytik mittels Extraktion 1

NucleoSpin Food Macherey-Nagel 740945 Rev. 12 2017-03	DNA-Extraktion
Hausmethode SOP M 3586 2018-06	DNA Analyse in Lebensmitteln mittels NGS - Homogenisierung der Proben (Anwendung auch für fleisch- und fischhaltigem Nass- und Trockenfutter)
Hausmethode SOP M 3588 2018-06	DNA Analyse in Lebensmitteln mittels NGS - DNA Extraktion (Anwendung auch für fleisch- und fischhaltigem Nass- und Trockenfutter)
Hausmethode SOP M 3591 2018-06	DNA Analyse in Lebensmitteln mittels NGS - DNA Quantifizierung und Verdünnung (Anwendung auch für fleisch- und fischhaltigem Nass- und Trockenfutter)

2.7 Ungerichtete (Non-Targeted) Bestimmung von DNA in fleisch- und fischhaltigem Nass- und Trockenfutter mittels Sequenzierung (NGS) 1

All Species ID Fish DNA Analyser, A38454, A388455 V2 2018-11	Fisch-DNA-Amplifikation durch PCR und Sequenzierung durch Next Generation Sequencing in Lebensmittel- und Futtermittelproben (Anwendung nur für fleisch- und fischhaltigem Nass- und Trockenfutter)
All Species ID Meat DNA Analyser, A38452, A388453 V1 2018-11	Fleisch-DNA-Amplifikation durch PCR und Sequenzierung durch Next Generation Sequencing in Lebensmittel- und Futtermittelproben (Anwendung nur für fleisch- und fischhaltigem Nass- und Trockenfutter)
Hausmethode SOP M 3592 2018-06	DNA Analyse in Lebensmitteln mittels NGS - DNA Amplifikation (Anwendung auch für fleisch- und fischhaltigem Nass- und Trockenfutter)
Hausmethode SOP M 3593 2018-06	DNA Analyse in Lebensmitteln mittels NGS - Library Preparation (Anwendung auch für fleisch- und fischhaltigem Nass- und Trockenfutter)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14115-02-04

Hausmethode SOP M 3594 2018-06 DNA Analyse in Lebensmitteln mittels NGS - Vorbereitung Chip und DNA-Sequenzierung
(Anwendung auch für fleisch- und fischhaltigem Nass- und Trockenfutter)

3 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung – TrinkwV –

Probennahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 5667-01 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

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

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	nicht belegt

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

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

nicht belegt

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

nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	nicht belegt
2	Ammonium	nicht belegt
3	Chlorid	nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	nicht belegt
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptions- koeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 TrinkwV §15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 TrinkwV §15 Absatz (1c)
12	Elektrische Leitfähigkeit	nicht belegt
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	nicht belegt
19	Wasserstoffionen-Konzentration	nicht belegt
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt
21	Tritium	nicht belegt
22	Gesamtrichtdosis	nicht belegt

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

nicht belegt

Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind

nicht belegt

Weitere periodische Untersuchungen

nicht belegt

Diese Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde gemäß den Forderungen des Gesetzgebers.

Gültig ab: 01.04.2021

Ausstellungsdatum: 24.09.2021

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14115-02-04

4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Rückständen in Kosmetika mittels Flüssichromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD-, FID-, UV-VIS-Detektoren)

Hausverfahren SOP M 1522 2020-10 Quantitative Bestimmung von Sorbinsäure, Benzoessäure, Salicylsäure, pHB-Ester in Lebensmitteln mittels HPLC
(Anwendung auch auf Kosmetik; nur pHB Methyl-Ester, pHB Ethyl-Ester, Sorbinsäure, Benzoessäure)

Hausverfahren SOP M 1528 2018-06 Quantitative Bestimmung von Coffein/Theobromin und Theophyllin in Lebensmitteln, Erfrischungsgetränken, Kakao/-erzeugnissen, Röstkaffee und Kaffee-Extrakten mittels HPLC
(Anwendung auch auf Kosmetik; nur Coffein)

5 Ausgewählte Untersuchung von Masthilfsstoffen in tierischen Geweben und Ausscheidungen

Hausverfahren SOP M 3461 2017-08 Qualitative Screeningmethode zur Bestimmung ausgewählter Hormone in Kälberurin sowie Clenbuterol in Kälberhaaren mittels LC-MS/MS

Hausverfahren SOP M 3490 2019-01 Quantitative Bestimmung von Betamethason, Dexamethason und Flumethason in Kälberurin mittels LC-MS/MS

6 Bestimmung von Gasen in Verpackungen mittels Analysator

Hausmethode SOP M 1544 2011-04 Bestimmung des Anteils an Sauerstoff und Kohlendioxid in Schutzgasverpackungen mittels Analysator

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14115-02-04

verwendete Abkürzungen

ASU	Amtliche Sammlung Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
AVV	Allgemeine Verwaltungsvorschrift
DFG	Deutsche Forschungsgemeinschaft, Kommission für Pflanzenschutz-, Pflanzenbehandlungs- und Vorratsschutz-mittel, Methodensammlung zur Rückstandsanalytik von Pflanzenschutzmitteln, Band III, 6. Lieferung 1982, Verlag Chemie, Weinheim
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
ELISA	Enzyme-Linked-Immuno-Sorbet-Assey
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
IFU	Internationale Fruchtsaftunion
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
MEBAK	Mitteleuropäische Brautechnische Analysenkommission
OIV	Internationale Organisation für Rebe und Wein
Hausmethode SOP	Hausverfahren der SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH/ Standard Operating Procedure
SLMB	Schweizer Lebensmittelbuch