

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet. (A)

Innerhalb der mit \*/B bzw. \*\*/C gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

\*/B die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

\*\*/C die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

TUA D-PL-11020-04-01	Prüfgebiet
<b>1</b>	<b>Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln</b>
1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen
1.1.1	Aufschlussverfahren zur Probenvorbereitung von Lebensmitteln und Futtermitteln für die Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten **
1.1.2	Bestimmung von Elementen
1.1.2.1	Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels induktiv gekoppelte Plasma -Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES)
1.1.2.2	Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels induktiv gekoppelte Plasma -Massenspektrometrie (ICP-MS) **
1.1.2.3	Bestimmung von Quecksilber in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)
1.1.3	Bestimmung von Kontaminanten, Inhalts- und Zusatzstoffen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiver Detektion (MS) **
1.1.4	Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellem Detektor (FID) **
1.1.5	Bestimmung von Weichmachern in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels gekoppelter Flüssigkeits-Gaschromatographie (LC-GC) mit massenselektivem Detektor (MS/MS)
1.1.6	Bestimmung von Mykotoxinen, Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (RI, FLD) **
1.1.7	Bestimmung von Kontaminanten, Pflanzenschutzmittel-Rückständen und Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Flüssigkeitschromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) **
1.1.8	Bestimmung von organischen Säuren in Lebensmitteln mittels Ionenchromatographie (IC)
1.1.9	Bestimmung von Phosphaten mittels Dünnschichtchromatographie
1.1.10	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Photometrie **
1.1.11	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen von Lebensmitteln und Futtermitteln mittels titrimetrischer Untersuchungen **
1.1.12	Untersuchungen von Olivenölen mittels Nahinfrarotspektroskopie (FT-NIR)
1.1.13	Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln mittels Elektrodenmessung *
1.1.14	Bestimmung des Schmelz- und Siedepunktes von Fetten und Ölen mittels Temperaturmessung *
1.1.15	Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit von Lebensmitteln mittels Konduktometrie *

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet. (A)

Innerhalb der mit \*/B bzw. \*\*/C gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

\*/B die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

\*\*/C die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

1.1.16	Bestimmung Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln, Futtermitteln und zusatzfreien Substanzen mittels Polarimetrie *
1.1.17	Bestimmung der Fallzahl in Lebensmitteln mittels Falling-Number-Messung
1.1.18	Bestimmung des Rauchpunktes von Fetten und Ölen mittels Cleveland-Rauchpunkt-Apparatur
1.1.19	Bestimmung des Gehalts an polaren Bestandteilen in Frittierfetten mittels Säulenchromatographie
1.1.20	Bestimmung der Trockensubstanz bzw. des Wassergehaltes in Lebensmitteln mittels Refraktometrie *
1.1.21	Bestimmung der Eigenschaften von Teig mittels Alveograph
1.1.22	Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes und des Sedimentations-Indexes in Lebensmitteln mittels Volumetrie
1.1.23	Dichtemessung von Lebensmitteln mittels Biegeschwinger oder Methode nach Hubbard
1.1.24	Bestimmung von Gesamtstickstoff in Lebens- und Futtermitteln mittels Dumas-Verbrennungsmethode *
1.1.25	Bestimmung der Wasseraktivität in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels aW-Wert-Messung
1.1.26	Bestimmung von Kennzahlen, der Partikelgröße und des Schüttgewichts von Lebens- und Futtermitteln sowie von Inhaltsstoffen und der Mengenverteilung von Zutaten in Lebens und Futtermitteln mittels gravimetrischer Untersuchungen **
1.2	Visuelle Untersuchung von Fremdbestandteilen
1.2.1	Bestimmung von Fremdbestandteilen und von Qualitätsmerkmalen in Lebensmitteln mittels einfacher visueller Untersuchung *
1.2.2	Bestimmung von Fremdbestandteilen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels optischer Mikroskopie **
1.3	Sensorische Untersuchungen
1.3.1	Ermittlung von Aussehen, Geruch, Geschmack und/oder Textur von Lebensmitteln und Futtermitteln mittels einfach beschreibender Prüfungen
1.3.2	Ermittlung von Aussehen, Geruch, Geschmack und/oder Textur von Lebensmitteln und Futtermitteln mittels spezieller sensorischer Prüfungen **
1.4	Berechnungsverfahren für die Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln
1.5	Mikrobiologische Untersuchungen
1.5.1	Verdünnungen zum Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln mittels mikrobiologischer Untersuchungen *
1.5.2	Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen *
1.5.3	Identifizierung von Bakterien und Hefen
1.6	Molekularbiologische Untersuchungen

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet. (A)

Innerhalb der mit \*/B bzw. \*\*/C gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

\*/B die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

\*\*/C die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

1.6.1	Extraktion von DNA für die Bestimmung von Bakterien in Lebensmitteln mittels molekularbiologischer Untersuchung *
1.6.2	Bestimmung von Bakterien in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Real-time-PCR *
<b>2</b>	<b>Untersuchung von Bedarfsgegenständen</b>
2.1	Physikalisch-chemische Untersuchungen
2.1.1	Bestimmung von Kontaminanten in Bedarfsgegenständen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiver Detektion (MS)
2.1.2	Untersuchungen von Verpackungsmaterialien für Lebensmittel und Futtermittel
2.2	Mikrobiologische Untersuchungen
2.2.1	Probenahmetechniken von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich
2.2.2	Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Bedarfsgegenständen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen *
2.2.3	Identifizierung von Bakterien und Hefen
<b>3</b>	<b>Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</b>
3.1	Probenahmetechniken
3.2	Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen *
3.3	Bestimmung der Wirksamkeit der Reinigung von gewerblichen Spülmaschinen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen *
3.4	Bestimmung der Wirksamkeit der Desinfektion von Sahneaufschlagmaschinen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen
3.5	Identifizierung von Bakterien und Hefen
<b>4</b>	<b>Untersuchung von Kosmetika</b>
4.1	Physikalisch-chemische Untersuchungen
4.1.1	Bestimmung von Kontaminanten in Kosmetika mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiver Detektion (MS)
4.2	Mikrobiologische Untersuchungen
4.1.2	Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Kosmetika mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen *
4.2.2	Bestimmung des antimikrobiellen Schutzes von Kosmetika gegen Bakterien, Hefen und Schimmelpilze mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen *
4.2.3	Identifizierung von Bakterien und Hefen
<b>5</b>	<b>Untersuchung von Tabak</b>
5.1	Ermittlung von Aussehen, Geruch, Geschmack und/oder Textur von Tabakerzeugnissen mittels spezieller sensorischer Prüfungen

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet. (A)

Innerhalb der mit \*/B bzw. \*\*/C gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

\*/B die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

\*\*/C die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

<b>TUA D-PL-11020-04-03</b>	<b>Prüfgebiet</b>
	Untersuchungen von Düngemitteln sowie Gärsubstraten und Silagen für Biogasanlagen
<b>TUA D-PL-11020-04-04</b>	<b>Prüfgebiet</b>
1	Untersuchung gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV (a. F.)
2	Untersuchungen von Produktionswasser im Lebensmittel- und Kosmetikbereich auf Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen *
<b>TUA D-PL-11020-04-05</b>	<b>Prüfgebiet</b>
	Radioaktivitätsbestimmung in Lebens- und Futtermitteln mittels Gammaskpektrometrie

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	Flex Kat.			ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
				A	B = *	C = **				
1	1.1.1		SOP M 1473, 2021-02				x	2021-02		Probenaufschluss von Lebens- und Futtermitteln mittels Mikrowellenaufschlussgerät UltraCLAVE und Multiwave 7000
1	1.1.2.1	DIN EN 15621 2017-10	SOP M 3790, 2021-03	x				2017-10		Futtermittel - Bestimmung von Calcium, Natrium, Phosphor, Magnesium, Kalium, Schwefel, Eisen, Zink, Kupfer, Mangan, Kobalt nach Druckaufschluss mittels ICP-AES (Modifikation: Inhomogene Proben werden verascht und aufgeschlossen; Matrix hier auch Lebensmittel)
1	1.1.2.1		SOP M 3976, 2023-01				x	2023-01		Bestimmung von Selen in Lebens-, Futter- und Nahrungsergänzungsmitteln nach Druckaufschluss mittels ICP-OES
1	1.1.2.2	DIN EN 15111 2007-06	SOP M 3853, 2020-12			x		2007-06		Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Iod mit der ICP-MS (Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma)
1	1.1.2.2	DIN EN 15763 2010-04	SOP M 3579, 2023-01			x		2010-04		Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) nach Druckaufschluss (Modifikation: Analyten hier auch Cu, Mn, Mo, Ni, V, Se, Al, Ti, Cr, Fe, Zn, Ba, Co; Nutzung zusätzlicher interner Standards Sc, In, Ge)
1	1.1.2.2	DIN EN 15765 2010-04	SOP M 3432, 2017-08			x		2010-04		Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Zinn mit Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss
1	1.1.2.2	DIN EN 16802 2016-07	SOP M 3653, 2019-02			x		2016-07		Lebensmittel - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen - Bestimmung von anorganischem Arsen in Lebensmitteln marinen Ursprungs und pflanzlichen Lebensmitteln mit Anionenaustausch-HPLC-ICP-MS

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.2.2		SOP M 3974, 2023-01			x		2023-01		Futtermittel – Bestimmung von Elementspuren – Bestimmung von unterschiedlichen Elementen in Futtermitteln mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) nach Druckaufschluss
1	1.1.2.2		SOP M 3975, 2023-01			x		2023-01		Futtermittel - Bestimmung von Iod mit der ICP-MS (Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma)
1	1.1.2.3		SOP M 2567, 2020-11				x	2020-11		Bestimmung von Quecksilber in Lebensmitteln, Futtermittel und Rohwaren mittels DMA-80
1	1.1.12		SOP M 3062, 2015-10				x	2015-10		Bestimmung der Peroxidzahl, Acidität (FFA), 1,2- Diglyceride, Pyropheophytin a, K232, K270, sowie der Anisidinzahl mittels vorkalibriertem FT- NIR (MPA) der Firma Bruker in Olivenölen, sowie der Iodzahl in Fetten und Ölen
4	1	DIN EN ISO 19458 K19) 2006-12	SOP M 378, 2023- 10	x				2006-12		Wasserbeschaffenheit – Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
4	1	DIN EN ISO 9308-1 (K 12), 2017-09	SOP M 1680, 2023-09, SOP M O 418 Anhang M 3.3, 2018-04	x				2017-09		Wasserbeschaffenheit; Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien. Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora
4	1	DIN EN ISO 7899-2 (K 15), 2000-11	SOP M 1680, 2023-09, SOP O 418 Anhang M 3.4, 2013-05	x				2000-11		Wasserbeschaffenheit; Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken. Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
4	1	DIN EN 16266 (K 11), 2008-05	SOP M 1680, 2023-09, SOP O 418 Anhang M 3.5, 2013-05	x				2008-05		Wasserbeschaffenheit; Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa durch Membranfiltration
4	1	DIN EN ISO 6222 (K 5), 1999-07	SOP M 1680, 2023-09, SOP O 418 Anhang M 3.1, 2013-05	x				1999-07		Wasserbeschaffenheit; Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (Koloniezahl bei 22°C und 36°C)

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
4	1	TrinkwV § 43 Absatz (3) Punkt 2 2023-06	SOP M 1680, 2023-09, SOP O 418 Anhang M 3.2, 2023-07	x					2023-06	Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (Koloniezahl bei 22°C und 36°C)
4	1	DIN EN ISO 14189 (K24), 2016-11	SOP M 1680, 2023-09, SOP O 418 Anhang M 3.6, 2018-04	x				2016-11		Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Membranfiltrationsverfahren
4	1	DIN EN ISO 11731, 2019-03 mitgeltend UBA-Empfehlung 2018 / 2022	SOP M 1680, 2023-09, SOP O 418 Anhang M 3.7 (2023-03)	x					2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen, Matrix A, Verfahren 7, Medium B
4	1	DIN EN ISO 11731, 2019-03 mitgeltend UBA-Empfehlung 2018 / 2022	SOP M 1680, 2023-09, SOP O 418 Anhang M 3.8 (2019-03)	x					2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen, Matrix A, Verfahren 1, Medium B
4	2	DIN EN ISO 9308-1 (K 12), 2017-09	SOP M 1680, 2013-05, SOP O 418 Anhang M 3.3, 2018-04		x			2017-09		Wasserbeschaffenheit; Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien. Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora
4	2	DIN EN ISO 7899-2 (K 15), 2000-11	SOP M 1680, 2013-05, SOP O 418 Anhang M 3.4, 2013-05		x			2000-11		Wasserbeschaffenheit; Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken. Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
4	2	DIN EN 16266 (K 11), 2008-05	SOP M 1680, 2013-05, SOP O 418 Anhang M 3.5, 2013-05		x			2008-05		Wasserbeschaffenheit; Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa durch Membranfiltration

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
4	2	DIN EN ISO 6222 (K 5), 1999-07	SOP M 1680, 2013-05, SOP O 418 Anhang M 3.1, 2013-05		x			1999-07		Wasserbeschaffenheit; Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (Koloniezahl bei 22°C und 36°C)
4	2	TrinkwV § 43 Absatz (3) Punkt 2 2023-06	SOP M 1680, 2013-05, SOP O 418 Anhang M 3.2, 2023-07		x				2023-06	Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (Koloniezahl bei 22°C und 36°C)
4	2	DIN EN ISO 14189 (K24), 2016-11	SOP M 1680, 2013-05, SOP O 418 Anhang M 3.6, 2018-04		x			2016-11		Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Membranfiltrationsverfahren
4	2	DIN EN ISO 11731, 2019-03 mitgeltend UBA-Empfehlung 2018 / 2022	SOP M 1680, 2013-05, SOP O 418 Anhang M 3.7 (2023-03)		x				2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen, Matrix A, Verfahren 7, Medium B
4	2	DIN EN ISO 11731, 2019-03 mitgeltend UBA-Empfehlung 2018 / 2022	SOP M 1680, 2013-05, SOP O 418 Anhang M 3.8 (2019-03)		x				2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen, Matrix A, Verfahren 1, Medium B
1	1.5.1	DIN EN ISO 6887-2, 2017-07	SOP M 1673, 2019-08		x			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 (ISO 6887-2:2017); Deutsche Fassung EN ISO 6887-2:2017



TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.5.1	DIN EN ISO 6887-3, 2020-12			x			2020-12		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 Fischereierzeugnissen (ISO 6887-3:2017 + Amd.1:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6887-3:2017 + A1:2020
1	1.5.1	DIN EN ISO 6887-4, 2017-07	SOP M 1673, 2019-08		x			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 (ISO 6887-4:2017); Deutsche Fassung EN ISO 6887-4:2017
1	1.5.1	DIN EN ISO 6887-5, 2020-08			x			2020-08		Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6887-5:2020
1	1.5.1	DIN EN ISO 6887-6, 2013-06	SOP M 1673, 2019-08		x			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 (ISO 6887-6:2013); Deutsche Fassung EN ISO 6887-6:2013
1	1.5.2	ISO 4831, 2006-08	SOP O 418 Anhang M 1.5.3, 2011-09		x			2006-08		Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren (Einschränkung: hier nur Nachweis)
1	1.5.2	ISO 4832, 2006-02	SOP O 418 Anhang M 1.5.1, 2011-08		x			2006-02		Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen – Koloniezählverfahren

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.5.2	ISO 7954 (1987-11)	SOP O 418 Anhang M 1.2.1, 2018-04		x			1987-11		Mikrobiologie; Allgemeine Anleitung zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen; Koloniezählung bei 25 °C (zurückgezogene Norm)
1	1.5.2	ISO 15213:2003-05	SOP O 418 Anhang M 2.2.3, 2011-04		x			2003-05		Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden thermophilen sulfid-reduzierenden Bakterien
1	1.5.2	ISO 15214, 1998-08			x			1998-08		Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C
1	1.5.2	ISO 21527-1, 2008-07	SOP O 418 Anhang M 1.3.3 2016-06		x			2008-07		Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
1	1.5.2	ISO 21527-2, 2008-07	SOP O 418 Anhang M 1.3.2 2016-06		x			2008-07		Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95
1	1.5.2	DIN EN ISO 16649-2, 2020-12	SOP O 418 Anhang M 1.6.4, 2021-05		x			2020-12		Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (ISO 16649-2:2001)
1	1.5.2	DIN EN ISO 16649-3, 2018-01	SOP O 418 Anhang M 1.6.5, 2019-05		x			2018-01		Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: MPN-Verfahren unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (Einschränkung: hier nur Nachweis)
1	1.5.2	DIN EN ISO 4833-1, 2022-05	SOP O 418 Anhang M 1.1.1, 2022-05		x			2022-05		Mikrobiologie der Lebensmittelkette –Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplatt-tenverfahren (ISO 4833-1:2013 + Amd 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 4833-1:2013 + A1:2022

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.5.2	DIN EN ISO 6579-1, 2020-08	SOP O 418 Anhang M 1.18, 2021-01		x			2020-08		Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.
1	1.5.2	DIN EN ISO 6888-2, 2024-03	SOP O 418 Anhang M 1.10.3, 2024-03		x			2022-06	2024-03	Mikrobiologie der Lebensmittelkette –Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) –Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma-Fibrinogen-Agar-Medium (ISO 6888-2:2021+Amd 1:2023);Deutsche Fassung EN ISO 6888-2:2021+A1:2023
1	1.5.2	DIN EN ISO 6888-3, 2005-07	SOP O 418 Anhang M 1.10.4, 2012-11		x			2005-07		Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (ISO 6888-3:2003)
1	1.5.2	DIN EN ISO 7932, 2020-11	SOP O 418 Anhang M 1.17.2, 2021-08		x			2020-11		Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (ISO 7932:2004 + Amd 1:2020, korrigierte Fassung 2020-08); Deutsche Fassung EN ISO 7932:2004 + A1:2020
1	1.5.2	DIN EN ISO 7937, 2004-11	SOP O 418 Anhang M 2.4.2, 2015-01		x			2004-11		Untersuchung von Lebensmitteln – Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln – Koloniezählverfahren
1	1.5.2	DIN EN ISO 10272-1, 2023-07	SOP O 418 Anhang M 1.27, 2019-01		x			2017-09	2023-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 10272-1:2023)
1	1.5.2	DIN EN ISO 11290-1, 2017-09,	SOP O 418 Anhang M 1.21.3, 2019-07		x			2017-09		Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 11290-1:2017); Deutsche Fassung EN ISO 11290-1:2017

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.5.2	DIN EN ISO 11290-2, 2017-09,	SOP O 418 Anhang M 1.21.4, 2019-07		x			2017-09		Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren (ISO 11290-2:2017); Deutsche Fassung EN ISO 11290-2:2017
1	1.5.2	DIN EN ISO 13720, 2010-12	SOP O 418 Anhang M 1.7.2, noch zu aktualisieren		x			2010-12		Untersuchung von Lebensmitteln – Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 13720:2010)
1	1.5.2	DIN EN ISO 21528-1, 2017-09	SOP O 418 Anhang M 1.4.4, 2018-03		x			2017-09		Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (ISO 21528-1:2017) (Modifikation: Bestätigung mit MALDI Biotyper System)
1	1.5.2	DIN EN ISO 21528-2, 2019-05	SOP O 418 Anhang M 1.4.1, 2019-07		x			2019-05		Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 21528-2:2017, korrigierte Fassung 2018-06-01); Deutsche Fassung EN ISO 21528-2:2017 (Modifikation: Bestätigung mit MALDI Biotyper System)
1	1.5.2	DIN EN ISO 21871, 2006-04	SOP O 418 Anhang M 1.17.3, 2013-06		x			2006-04		Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung niedriger Zahlen von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln - Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweisverfahren (ISO 21871:2006) (Einschränkung: hier nur Nachweis)
1	1.5.2	DIN EN ISO 22964, 2017-08	SOP O 418 Anhang M 1.29, 2018-03		x			2017-08		Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Cronobacter</i> spp. (ISO 22964:2017)
1	1.5.2	Ph. Eur. 11 – 2.6.12 , 2023-01	SOP M 1302, 2023-02		x			2023-01		Prüfung auf mikrobielle Verunreinigung bei nicht sterilen pharmazeutischen Produkten - Zählung der gesamten vermehrungsfähigen Keime; (Modifikation: hier Untersuchung von Lebensmitteln)

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.5.2	Ph. Eur. 11 – 2.6.13 , 2023-01	SOP M 1302, 2023-02		x			2023-01		Prüfung auf mikrobielle Verunreinigung bei nicht sterilen pharmazeutischen Produkten - Nachweis spezifizierter Mikroorganismen; (Modifikation: hier für Untersuchung von Lebensmitteln)
1	1.5.2	Ph. Eur. 11 – 2.6.31 , 2023-01	SOP M 1302, 2023-02		x			2023-01		Mikrobiologische Prüfung pflanzlicher Arzneimittel zum Einnehmen (Modifikation: hier für Untersuchung von Lebensmitteln)
1	1.5.2	Bio-Rad AL Short protol, 2013-06	SOP O 418 Anhang M 1.21.5, 2019-07		x			2013-06		Nachweis von Listeria monocytogenes und Listeria spp. in Lebensmitteln und Umfeldproben im Lebensmittelbereich (Einschränkung: hier nur Lebensmittel)
1	1.5.2	Bio-Rad Rapid L mono Methode, 2019-07	SOP O 418 Anhang M 1.21.6, 2019-07		x			2019-07		Nachweis von Listeria monocytogenes und Listeria spp. in Lebensmitteln und Umfeldproben aus der Produktion (Einschränkung: hier nur Lebensmittel)
1	1.5.3	Maldi Biotyper	SOP M 1704, 2023-05		x			2023-02		Identifizierung von Bakterien und Hefen mit dem MALDI Biotyper System unter Verwendung der Bruker-Datenbank (MBT Compass HT Vers. 5.1, Flex Control Version 3.4, Datenbank BDAL Vers. 12, 2023-02)
1	1.6.1	Biotecon Diagnostics foodproof® StarPrep One Kit S 400 07 2019-10			x			2019-10		Für die Extraktion von bakterieller DNA (Gram-negative Bakterien) aus Lebensmittelanreicherungen mittels hitzeinduzierter Lyse.
1	1.6.1	Biotecon Diagnostics foodproof® StarPrep Three Kit S 400 18 2020-09			x			2020-09		Für die Extraktion von bakterieller DNA (Gram-negative Bakterien) aus Lebensmittelanreicherungen mittels hitzeinduzierter Lyse.

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.6.1	Biotecon Diagnostics foodproof® ShortPrep II S 400 02 2019-11			x			2019-11		Für die Extraktion von bakterieller DNA (Gram-positive Bakterien) aus Lebensmittelanreicherungen mittels hitzeinduzierter Lyse.
1	1.6.1	Hygiene Diagnostics foodproof® StarPrep Two Kit (KIT230177) 2022-02			x				2022-02	Für die Extraktion von bakterieller DNA (Gram-positive Bakterien) aus Lebensmittelanreicherungen mittels hitzeinduzierter Lyse.
1	1.6.2	DIN CEN ISO/TS 13136, 2013-04	SOP O 418 Anhang M 4.2, 2013-08		x			2013-04		Mikrobiologie von Lebens- 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.
1	1.6.2	DIN 10135, 2013-05	SOP O 418 Anhang M 4.1, 2013-08		x			2013-05		Mikrobiologie von Lebens- und Futtermitteln - Real-time-Polymerase- Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen
1	1.6.2	Biotecon Diagnostics foodproof® Salmonella Detection Kit - 5´Nuclease R 302 27 2017-03	SOP O 418 Anhang M 4.1, 2013-08		x			2017-03		Qualitativer Nachweis von Salmonella spp. mittels real-time-PCR

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.6.2	Biotecon Diagnostics foodproof® STEC Screening LyoKit - 5'Nuclease R 602 11-1 / R 602 11- 2 2020-10	SOP O 418 Anhang M 4.2, 2021-03		x			2020-10		Qualitativer Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) durch Screening auf Gene von Shiga-Toxinen (stx1 und stx2) und intim (eae) mittels real-time-PCR
1	1.6.2	Biotecon Diagnostics foodproof® STEC Identification LyoKit - 5'Nuclease R 602 12-1 / R 602 12- 2 2020-10	SOP O 418 Anhang M 4.2, 2021-03		x			2020-10		Qualitativer Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O26, O45, O103, O104, O111, O121, O145 und O157 mittels real-time-PCR
1	1.6.2	Hygiene Diagnostics foodproof® Listeria monocytogenes Detection Kit – 5'Nuclease (KIT230048) 2022-02 Hygiene Diagnostics foodproof® Listeria monocytogenes Detection LyoKit – 5'Nuclease (KIT230092 / -93 / -94) 2022-02	SOP O 418 Anhang M 4.3 2023-03		x				2022-02	foodproof® Listeria monocytogenes Nachweis LyoKit - 5'Nuclease - für den Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln und Produktionsumgebungsproben - Protokoll B

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	2.2.1	DIN EN ISO 18593, 2018-10	SOP M 4519, 2023-6	x				2018-01		Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen (ISO 18593:2018); Deutsche Fassung EN ISO 18593:2018 (Modifikation: hier für die Prüfung von Bedarfsgegenständen)
1	2.2.2	DIN 10050-3, 1999-09			x			1999-09		Prüfung von Buttereinwicklern, Teil 3: Keimzahlbestimmung
1	2.2.2	Ph. Eur. 11 – 2.6.12 , 2023-01	SOP M 1302, 2023-02		x			2023-01		Prüfung auf mikrobielle Verunreinigung bei nicht sterilen pharmazeutischen Produkten - Zählung der gesamten vermehrungsfähigen Keime; (Modifikation: hier für Untersuchung von Bedarfsgegenständen)
1	2.2.2	Ph. Eur. 11 – 2.6.13 , 2023-01	SOP M 1302, 2023-02		x			2023-01		Prüfung auf mikrobielle Verunreinigung bei nicht sterilen pharmazeutischen Produkten - Nachweis spezifizierter Mikroorganismen; (Modifikation: hier für Untersuchung von Bedarfsgegenständen, hier keine Clostridien)
1	2.2.2	AS 2869:2022 (Chapter 7 and Appendix C)	SOP M 3986, 2023-02		x			2022		Tampons - Menstrual
1	2.2.3	Maldi Biotyper	SOP M 1704, 2023-05		x			2023-02		Identifizierung von Bakterien und Hefen mit dem MALDI Biotyper System unter Verwendung der Bruker-Datenbank (MBT Compass HT Vers. 5.1, Flex Control Version 3.4, Datenbank BDAL Vers. 12, 2023-02)
1	3.1	DIN EN ISO 18593, 2018-10	SOP M 4519, 2023-6	x				2018-01		Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen (ISO 18593:2018); Deutsche Fassung EN ISO 18593:2018
1	3.2	Bio-Rad AL Short protol, 2013-06	SOP O 418 Anhang M 1.21.5, 2019-07		x			2013-06		Nachweis von Listeria monocytogenes und Listeria spp. in Lebensmitteln und Umfeldproben im Lebensmittelbereich (Einschränkung: hier nur Umfeldproben)



TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	3.2	Bio-Rad Rapid L mono Methode, 2019-07	SOP O 418 Anhang M 1.21.6, 2019-07		x			2019-07		Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria</i> spp. in Lebensmitteln und Umfeldproben aus der Produktion (Einschränkung: hier nur Umfeldproben)
1	3.2	DIN EN ISO 16649-2, 2020-12	SOP O 418 Anhang M 1.6.4, 2021-05		x				2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (ISO 16649-2:2001) (Einschränkung: hier nur Umfeldproben)
1	3.2	DIN EN ISO 16649-3, 2018-01	SOP O 418 Anhang M 1.6.5, 2019-05		x				2018-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 3: MPN-Verfahren unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (Einschränkung: hier nur Nachweis) (Einschränkung: hier nur Umfeldproben)
1	3.2	DIN EN ISO 4833-1, 2022-05	SOP O 418 Anhang M 1.1.1, 2022-05		x				2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette –Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplatt-tenverfahren (ISO 4833-1:2013 + Amd 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 4833-1:2013 + A1:2022 (Einschränkung: hier nur Umfeldproben)
1	3.2	DIN EN ISO 6579-1, 2020-08	SOP O 418 Anhang M 1.18, 2021-01		x				2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (Einschränkung: hier nur Umfeldproben)
1	3.2	ISO 7954 (1987-11)	SOP O 418 Anhang M 1.2.1, 2018-04		x				1987-11	Mikrobiologie; Allgemeine Anleitung zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen; Koloniezählung bei 25 °C (zurückgezogene Norm) (Modifikation: hier nur Umfeldproben)
1	3.2	ISO 21527-1, 2008-07	SOP O 418 Anhang M 1.3.3 2016-06		x				2008-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95 (Modifikation: hier nur Umfeldproben)

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	3.2	ISO 21527-2, 2008-07	SOP O 418 Anhang M 1.3.2 2016-06		x				2008-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95 (Modifikation: hier nur Umfeldproben)
1	3.2	DIN EN ISO 6888-2, 2024-03	SOP O 418 Anhang M 1.10.3, 2022-08		x				2022-06	Mikrobiologie der Lebensmittelkette –Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) –Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma-Fibrinogen-Agar-Medium (ISO 6888-2:2021+Amd 1:2023);Deutsche Fassung EN ISO 6888-2:2021+A1:2023 (Einschränkung: hier nur Umfeldproben)
1	3.2	DIN EN ISO 6888-3, 2005-07	SOP O 418 Anhang M 1.10.4, 2012-11		x				2005-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (ISO 6888-3:2003) (Einschränkung: hier nur Umfeldproben)
1	3.2	DIN EN ISO 7932, 2020-11	SOP O 418 Anhang M 1.17.2, 2021-08		x				2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (ISO 7932:2004 + Amd 1:2020, korrigierte Fassung 2020-08); Deutsche Fassung EN ISO 7932:2004 + A1:2020 (Einschränkung: hier nur Umfeldproben)
1	3.2	DIN EN ISO 10272-1, 2023-07	SOP O 418 Anhang M 1.27, 2019-01		x				2023-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 10272-1:2023) (Einschränkung: hier nur Umfeldproben)
1	3.2	DIN EN ISO 11290-1, 2017-09,	SOP O 418 Anhang M 1.21.3, 2019-07		x				2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 11290-1:2017); Deutsche Fassung EN ISO 11290-1:2017 (Einschränkung: hier nur Umfeldproben)

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	3.2	DIN EN ISO 11290-2, 2017-09,	SOP O 418 Anhang M 1.21.4, 2019-07		x				2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren (ISO 11290-2:2017); Deutsche Fassung EN ISO 11290-2:2017 (Einschränkung: hier nur Umfeldproben)
1	3.2	DIN EN ISO 21528-1, 2017-09	SOP O 418 Anhang M 1.4.4, 2018-03		x				2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (ISO 21528-1:2017) (Modifikation: Bestätigung mit MALDI Biotyper System) (Einschränkung: hier nur Umfeldproben)
1	3.2	DIN EN ISO 21528-2, 2019-05	SOP O 418 Anhang M 1.4.1, 2019-07		x				2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 21528-2:2017, korrigierte Fassung 2018-06-01); Deutsche Fassung EN ISO 21528-2:2017 (Modifikation: Bestätigung mit MALDI Biotyper System)
1	3.3	DIN 10510, Anhang C 2013-10	SOP M 3747, 2019-06		x			2013-10		Lebensmittelhygiene – Hygienische Anforderungen an des gewerbliche Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen, Anforderungen, Verfahrensprüfung
1	3.3	DIN 10512,Anhang C 2008-06	SOP M 3747, 2019-06		x			2008-06		Lebensmittelhygiene – gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Typprüfung
1	3.3	DIN 10522, Anhang C 2006-01	SOP M 3747, 2019-06		x			2006-01		Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Spülen von Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnissen für unverpackte Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung
1	3.3	DIN SPEC 10534, Abschnitt 5, Anhang A 2019-02	SOP M 3747, 2019-06		x			2019-02		Lebensmittelhygiene - Gewerbliches maschinelles Spülen - Hygieneanforderungen, Prüfung
1	3.3	DIN EN 17735, 2023- 02	SOP M 3747, jjjj- mm		x				2023-02	Gewerbliche Spülmaschinen –Hygieneanforderungen und Prüfung

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	3.4	DIN 10507 Anhang B.2 2006-11	SOP M 3895, 2021-09		x			2006-11		Lebensmittelhygiene - Herstellung und Abgabe von Sahne mit Sahneaufschlagmaschinen - Hygieneanforderungen, Prüfung (zurückgezogene Norm)
1	3.4	prDIN EN 16888 Anhang C.2 2015-08	SOP M 3895, 2021-09		x			2015-08		Nahrungsmittelmaschinen - Sahneaufschlagmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
1	3.5	Maldi Biotyper	SOP M 1704, 2023-05		x			2023-02		Identifizierung von Bakterien und Hefen mit dem MALDI Biotyper System unter Verwendung der Bruker-Datenbank (MBT Compass HT Vers. 5.1, Flex Control Version 3.4, Datenbank BDAL Vers. 12, 2023-02)
1	4.2.1	DIN EN ISO 16212, 2023-01	SOP in Aktualisierung		x			2023-01		Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen
1	4.2.1	DIN EN ISO 18415, 2023-01	SOP in Aktualisierung		x			2023-01		Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von spezifizierten und nicht spezifizierten Mikroorganismen
1	4.2.1	DIN EN ISO 18416, 2023-01	SOP in Aktualisierung		x			2023-01		Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Candida albicans
1	4.2.1	DIN EN ISO 21149, 2023-01	SOP in Aktualisierung		x			2023-01		Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien
1	4.2.1	DIN EN ISO 21150, 2023-01	SOP in Aktualisierung		x			2023-01		Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Escherichia coli
1	4.2.1	DIN EN ISO 22717, 2023-01	SOP in Aktualisierung		x			2023-01		Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa
1	4.2.1	DIN EN ISO 22718, 2023-01	SOP in Aktualisierung		x			2023-01		Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Staphylococcus aureus
1	4.2.1	Ph. Eur. 11 – 2.6.12 , 2023-01	SOP M 1302, 2023-02		x			2023-01		Prüfung auf mikrobielle Verunreinigung bei nicht sterilen pharmazeutischen Produkten - Zählung der gesamten vermehrungsfähigen Keime; (Modifikation: hier Untersuchung von Kosmetika)

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	4.2.1	Ph. Eur. 11 – 2.6.13 , 2023-01	SOP M 1302, 2023-02		x			2023-01		Prüfung auf mikrobielle Verunreinigung bei nicht sterilen pharmazeutischen Produkten - Nachweis spezifizierter Mikroorganismen; (Modifikation: hier Untersuchung von Kosmetika, hier keine Clostridien)
1	4.2.2	DIN EN ISO 11930, 2023-01	SOP M 1685, 2023-03		x			2023-01		Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Bewertung des mikrobiellen Schutzes eines kosmetischen Produktes
1	4.2.2	Ph. Eur. 11 – 5.1.3, 2023-01	SOP M 1685, 2023-03		x			2023-01		Prüfung auf ausreichende antimikrobielle Konservierung (Einschränkung: hier nur Untersuchung von Kosmetika und nur gemäß Tabelle 5.1.3-2.; keine Prüfung von Zygosaccharomyces rouxii)
1	4.2.3	Maldi Biotyper	SOP M 1704, 2023-05		x			2023-02		Identifizierung von Bakterien und Hefen mit dem MALDI Biotyper System unter Verwendung der Bruker-Datenbank (MBT Compass HT Vers. 5.1, Flex Control Version 3.4, Datenbank BDAL Vers. 12, 2023-02)
1	1.1.1	DIN EN ISO 12966-2 2011-05	SOP M 3315, 2017-07	x				2011-05		Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethylestern (Modifikation: hier auch für Milch und Milcherzeugnisse anwendbar, verringerte Einwaage und Reagenzmengen, Anpassung von Reagenzien, z.B. tert. Butylmethylether statt Isooktan, 0,5N statt 2N Kaliumhydroxid-Lösung, Erhitzung bei 70°C statt unter Rückfluss)
1	1.1.3		SOP M 1299, 2023-03			x		2023-03		Bestimmung von LCKW und BTXE in Lebensmitteln mittels Headspace-GC/MS

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.3	DGF C-VI 18 (10), 2011 AOCS Cd 29c-13, revised 2017 ISO 18363-1, 2015-08 (DIN EN ISO 18363-1, 2022-04)	SOP M 2167, 2022-03			x		2022-03		Bestimmung von 3-Monochlorpropan-1,2-diol- (3-MCPD) Derivaten und der Summe von 3-MCPD- & 2,3-Epoxi-1-propanol- (Glycidyl-) Derivaten in öl- und fetthaltigen Lebensmitteln mittels Gaschromatographie/Massenspektrometrie (GC/MS) sowie rechnerische Ermittlung des Glycidolgehaltes. (Differenzmethode) (Modifikation der Referenzmethoden: <i>Matrixerweiterung auf alle Lebensmittel</i> )
1	1.1.3	AOCS Cd 29b-13, revised 2017 ISO 18363-2, 2018-08 (DIN EN ISO 18363-2, 2018-12) AOAC First Action Method 2018-12	SOP M 2168, 2022-03			x		2022-03		Bestimmung von Monochlorpropandiol- (MCPD-) & 2,3-Epoxi-propan-1-ol- (Glycidyl-) Derivaten in öl- und fetthaltigen Lebensmitteln mittels Gaschromatographie/Massenspektrometrie (GC/MS) (Direktmethode) (mögliche Modifikationen der Referenzmethoden: - <i>variable Aufarbeitung für diverse Emulgatoren</i> - <i>erhöhtes Probengewicht, Fettextraktion, falls erforderlich</i> - <i>erhöhte Probeneinwaage, sequenzspezifischer Tf-Faktor</i> - <i>qualitative Fettextraktion, erhöhte Probeneinwaage, sequenzspezifischer Tf-Faktor</i> )
1	1.1.3		SOP M 2864, 2020-08			x		2020-08		Bestimmung von Cholesterin in Lebens- und Futtermitteln mittels GC/MS
1	1.1.3		SOP M 2920, 2020-02			x		2020-02		Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in fetthaltigen Lebensmitteln mittels GC-MS mit automatisierter Probenvorbereitung (MPS)
1	1.1.3		SOP M 3120, 2021-04			x		2021-04		Bestimmung von Hexan-Isomeren in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Headspace GC-MS
1	1.1.3		SOP M 3121, 2022-03			x		2022-03		Bestimmung von C3-Chlorhydrinen (isomere Dichlorpropanole (DCP) und Chlorpropandiole (MCPD)) in Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika mittels GC-MS
1	1.1.4	DIN EN ISO 12966-4, 2015-11	SOP M 3315, 07- 2017			x		2015-11		Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.4	DGF C-VI 14, 2008 mit Aktualisierung 2012	SOP M 2143, 2021-03			x		2008 m. Aktualisierung 2012		Gaschromatographie der Triglyceride (Modifikation: Lösungsmittel Xylol, Probeneinwaage, chromatographische Parameter, Auswertung gegen externer Standard)
1	1.1.4		SOP M 3118, 2020-06			x		2020-06		Bestimmung von Docosahexaensäure-Methylester (DHA) sowie alpha-Linolensäure-Methylester (ALA) in Gummibärchen mittels GC-FID
1	1.1.4	ISO 11053, 2009-09	SOP M 3940, 2022-07			x			2022-07	Pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung von Kakaobutteräquivalenten in Milkschokolade.
1	1.1.4	ISO 23275-1, 2006-11	SOP M 3940, 2022-07			x			2022-07	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Kakaobutter-Äquivalente in Kakaobutter und Zartbitterschokolade - Teil 1: Bestimmung der Präsenz von Kakaobutter-Äquivalenten
1	1.1.4	ISO 23275-2, 2006-11	SOP M 3940, 2022-07			x			2022-07	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Kakaobutter-Äquivalente in Kakaobutter und Zartbitterschokolade - Teil 2: Quantifizierung von Kakaobutter-Äquivalenten
1	1.1.5		SOP M 3053, V04				x	2023-03		Bestimmung von Weichmachern in Ölen und Fetten mittels LC-GC-MS/MS
1	2.1.1		SOP M 3121, V02				x	2022-03		Bestimmung von C3-Chlorhydrinen (isomere Dichlorpropanole (DCP) und Chlorpropandiole (MCPD)) in Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika mittels GC-MS
1	4.1.1		SOP M 3121, V02				x	2022-03		Bestimmung von C3-Chlorhydrinen (isomere Dichlorpropanole (DCP) und Chlorpropandiole (MCPD)) in Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika mittels GC-MS
1	1.1.6		SOP M4260 V01, 2024-01			x			2024-01	Bestimmung von Rhamnose, Xylose, Arabinose, Fructose, Mannose, Glucose, Galactose, Saccharose, Maltose und Lactose in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC-RI
1	1.1.6		SOP M 2569 V03, 2019-12			x		2019-12		Gehaltsbestimmung der Saccharide Fructose, Glucose, Saccharose, Maltose und Lactose in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC-RI am Standort HH-Bergedorf

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.8		SOP M1276 V03, 2021-12				x	2021-12		Bestimmung von Organischen Säuren in Gärsubstraten und Lebensmitteln mittels HPLC-IC
3	1		SOP M1276 V03, 2021-12				x	2021-12		Bestimmung von Organischen Säuren in Gärsubstraten und Lebensmitteln mittels HPLC-IC
5	1	Fachverband für Stralenschutz e. V., Empfehlungen der Umweltradioaktivität, Blatt 3.1.12.3 2017-03	M2086 V04, 2022- 10				x	2022-10		Überwachung der Aktivität gammastrahlender Radionuklide im Wasser (Modifikation: Anwendung auf Lebens- und Futtermittel) Untersuchung der Radionuklide: K40, Ru-103, Co-60, I131, Cs-134 und Cs-137 in Lebens und Futtermitteln mittels Gammaskopie
1	1.1.7		SOP M 1269, 2020-08			x		2020-08		Bestimmung von Patulin in Lebensmitteln mittels LC/MS-MS
1	1.1.7		SOP M 1273, 2023-01			x		2016-06	2023-01	Bestimmung von Hydroxymethylfurfural in Säften, Fruchtpürees und Honig mittels LC/MS-MS
1	1.1.7		SOP M 1274, 2016-10			x		2016-10		Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden und Tropanalkaloiden in Honig, Tees und Kräutern mittels LC/MS-MS
1	1.1.7		SOP M 2087, 2018-06			x		2018-06		Bestimmung der Aflatoxine B1, B2, G1, G2 sowie Ochratoxin A in Lebens- und Futtermitteln mittels Immunoaffinitätssäulen-Aufreinigung für Diät-VO Bestimmungsgrenzen und LC/MS-MS Detektion
1	1.1.7		SOP M 2919, 2018-10			x		2018-10		Bestimmung der Fumonisine B1, B2 und B3 in Lebens- und Futtermitteln, ohne Immunoaufreinigung, mittels LC/MS-MS Detektion
1	1.1.7		SOP M 3054, 2020-09			x		2020-09		Bestimmung von Paraquat und Diquat in Lebens- und Futtermitteln mittels LC/MS-MS
1	1.1.7		SOP M 3123, 2022-04			x		2022-04		Bestimmung von Aminosäuren in Lebens- und Futtermitteln mittels LC/MS-MS
1	1.1.7		SOP M 3563, 2024-03			x			2024-03	Bestimmung von Bisphenol A und Bisphenol S in Lebensmitteln mittels LC/MS-MS



TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.7		SOP M 3650, 2023-09			x		2019-11	2023-09	Bestimmung von Aflatoxine B1, B2, G1, G2, Ochratoxin A und Fusarientoxinen in Lebens- und Futtermitteln mittels LC/MS-MS
1	1.1.7		SOP M 3945, 2024-01			x		2023-03	2024-01	Bestimmung von Alternariatoxinen in Lebens- und Futtermitteln mittels LC/MS-MS
1	1.1.7		SOP M 4413, 2024-01			x			2024-01	Bestimmung von Aflatoxin M1 in Lebensmitteln mittels LC/MS-MS
1	1.2.2	VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 30.2 2007	SOP M 3995, 2023 - 06			x		2007		Chemische Untersuchung von Futtermitteln - Mikroskopische Methoden - Bestimmung von Mutterkorn in Futtermitteln
1	1.2.2	VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 30.7 2012	SOP M 3996, 2023 - 06			x		2012		Chemische Untersuchung von Futtermitteln - Mikroskopische Methoden - Identifizierung und Schätzung von Bestandteilen in Futtermitteln
1	1.2.2	VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 30.8 2012	SOP M 3994, 2023 - 05			x		2012		Chemische Untersuchung von Futtermitteln - Mikroskopische Methoden - Bestimmung von Ambrosia artemisiifolia L. in ungespresten Futtermitteln
1	1.2.2.	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 Anhang VI zuletzt ergänzt 2022-06	SOP M 3984, 2023 - 03			x		2022-06		Verordnung (EG) Nr 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln, Analysemethoden zur Bestimmung der Bestandteile tierischen Ursprungs bei der amtlichen Untersuchung von Futtermitteln
1	1.2.2		SOP M 1313 2022- 12			x		2022-12		Makro- und mikroskopische Bestimmung und Quantifizierung von Fremdbestandteilen in Zucker (Filtth Test)
1	1.2.2		SOP M 1365 2022- 12			x		2022-12		Makro- und mikroskopische Bestimmung und Quantifizierung von Fremdbestandteilen in Mehl und gepufftem Getreide (Filtth-Test)
1	1.2.2		SOP M 1366 2022- 12			x		2022-12		Makro- und mikroskopische Bestimmung und Quantifizierung von Fremdbestandteilen in Schokolade, Kakao und Schokolade mit Nüssen und/oder Frockenfrüchten (Filtth-Test)
1	1.2.2		SOP M 1707 2022- 12			x		2022-12		Makro- und mikroskopische Bestimmung und Quantifizierung von Fremdbestandteilen in Marmelade und Gelee (Filtth-Test)

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.2.2.		SOP M 2868 2022-12			x		2022-12		Makro- und mikroskopische Bestimmung und Quantifizierung von Fremdbestandteilen in Sirup, Melasse und Honig (Filth-Test)
1	1.2.2		SOP M 2869 2022-12			x		2022-12		Makro- und mikroskopische Bestimmung und Quantifizierung von Fremdbestandteilen in Stärke (Filth-Test)
1	1.2.2		SOP M 3317 2022-12			x		2022-12		Makro- und mikroskopische Bestimmung und Quantifizierung von Fremdbestandteilen in stärke- und fetthaltigen Fertigprodukten (Filth-Test)
1	1.2.2		SOP M 2873 2020-06			x		2020-06		Makroskopische Bestimmung von Verpackungsrückständen in Futtermitteln und Recyclingfuttermitteln
1	1.2.2		SOP M 2877 2020-09			x		2020-09		Makroskopische Bestimmung der botanischen Reinheit in Lebensmitteln und Einzelfuttermitteln
1	1.2.2		SOP M 3316 2024-02			x		2017-05	2024-02	Einfache Reinheitsbestimmung mittels visueller und makroskopischer Begutachtung in Lebens- und Futtermitteln
1	1.2.2		SOP M 3320 2022-05			x		2022-05		Mikroskopische Untersuchung auf Milbenbefall in Lebens- und Futtermitteln
1	1.2.2		SOP O 348 Anhang KR 001 2020-10			x			2020-10	Mikroskopischer Nachweis und Schätzung des Stärkeaufschlussgrades und der Stärkebeschädigung in getreidehaltigen Lebens- und Futtermitteln
1	1.2.2		SOP O 348 Anhang KR 002 2020-09			x			2020-09	Reinheitsbestimmung in Nass- bzw. Feuchtfutter
1	1.2.2		SOP O 348 Anhang KR 003 2021-02			x		2021-02		Makro- und mikroskopische Untersuchung von Getreide auf Besatz
1	1.2.2		SOP O 348 Anhang KR 004 2020-09			x			2020-09	Qualitativer mikrochemischer Harnstoffnachweis in Einzel- und Mischfuttermitteln

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.2.2		SOP O 348 Anhang KR 005 2020-07			x			2020-07	Reinheitsbestimmung in Nüssen, Ölsaaten, getrockneten Hülsenfrüchten und Kaffeebohnen
1	1.2.2		SOP O 348 Anhang KR 006 2020-07			x			2020-07	Reinheitsbestimmung in Nussmehlen und Kakaonibs
1	1.2.2		SOP O 348 Anhang KR 007 2021-03			x			2021-03	Reinheitsbestimmung in Trockenfrüchten, Nuss-Trockenfruchtmischungen und Orangeat/Zitronat
1	1.2.2		SOP O 348 Anhang KR 008 2021-06			x			2021-06	Reinheitsbestimmung in Tee
1	1.2.2		SOP O 348 Anhang KR 009 2020-09			x			2020-09	Makroskopische Abschätzung von Haaren und Borsten in Tierkörpermehl
1	1.2.2		SOP O 348 Anhang KR 010 2020-09			x			2020-09	Mikroskopischer Nachweis und Schätzung von Federmehlanteil in Geflügelmehl
1	1.2.2		SOP O 348 Anhang KR 011 2021-05			x			2021-05	Mikro- und makroskopische Vermessung und Beschreibung von Kristallen
1	1.2.2		SOP O 348 Anhang KR 012 2020-10			x			2020-10	Mikro- und makroskopische Identifizierung von Fremdkörpern ind Lebens- und Futtermitteln
1	1.2.2		SOP O 348 Anhang KR 013 2020-11			x			2020-11	Reinheitsbestimmung in Kräutern und Gewürzen und anderen getrockneten Pflanzenteilen
1	1.2.2		SOP O 348 Anhang KR 014 2021-03			x		2021-03		Makro- und mikroskopische Bestimmung von Fremdbestandteilen in Lebens- und Futtermitteln

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.2.2		SOP O 348 Anhang KR 015 2023-08			x			2023-08	Reinheitsbestimmung in zusammengespresstem und/oder pelletierten Trockenfuttermittel mit einem geschätzten Fettgehalt ab 20%
1	1.3.1	DIN 10964, 2014-11	SOP M 3977, 2022-12	x				2014-11		Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung
1	1.3.1		SOP M 2145, 2022-12				x	2022-12		Einfach beschreibende Prüfung ohne verdeckte Verkostung bei Prüfung auf Verkehrsfähigkeit
			SOP M 3326, 2024-03			x			2024-03	Sensorische Analyse - Prüferauswahl allgemeines Prüfertraining am Laborstandort Hamburg und Freiburg
1	1.3.2	DIN 10976, 2016-08	SOP M 3380, 2023-12			x		2016-08		Sensorische Prüfung - Difference from Control-Test (DfC-Test)
1	1.3.2		SOP M 3746, 2023-12			x		2019-05	2023-12	Durchführung des Degree of Difference Tests (DOD) für Native Olivenöle
1	1.3.2	DIN EN ISO 4120, 2021-06	SOP M 3395, 2023-12			x		2021-06		Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Dreiecksprüfung
1	1.3.2	COI/T.20/Doc. Nr. 15, Rev. 10, 2018	SOP M 1493, 2023-12			x		2018		Sensorische Prüfung von Olivenöl — Verfahren zur organoleptischen Bewertung von nativem Olivenöl
1	1.3.2		SOP M 3642, 2019-05			x		2019-05	2023-12	Sensorische Bewertung der Harmonie von Olivenölen
1	5.1		SOP M 3379, 2020-03				x	2020-03		Vorgehensweise zur Durchführung eines QDP für die Erstellung von Geruchsprofilen für Tabakproben
1	1.1.11	ISO 1578, 1975-12				x		1975-12		Tee - Bestimmung der Alkalität der wasserlöslichen Asche
1	1.1.11	ASU L 46.02-1, 2013-08	SOP M 1070, 2023-03			x		2013-08		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Röstkaffee nach Karl Fischer; Referenzverfahren
1	1.1.11	ASU L 46.02-3, 2017-10				x		2017-10		Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads; Verfahren für Röstkaffee

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.11	ASU L 46.03-4, 2017-10				x		2017-10		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des ph-Wertes und des Säuregrads; Verfahren für Kaffee-Extrakt
1	1.1.11	ASU L 46.03-5, 2006-12				x		2006-12		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl Fischer in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Referenzverfahren für Kaffee-Extrakt
1	1.1.11	DGF E-III 10 (79), 1979	SOP M 1070, 2023-03			x		1979		Wasser (Methode nach Karl Fischer)
1	1.1.11	DGF F-I-4 (02), 2002-05	SOP M 1070, 2023-03			x		2002-05		Wasser (Methode nach Karl Fischer)
1	1.1.11	ISO 760, 1987-12	SOP M 1070, 2023-03			x				Bestimmung von Wasser; Karl-Fischer-Methode (allgemeine Methode)
1	1.1.11	DIN EN ISO 8534, 2017-05	SOP M 1070, 2023-03			x				Tierische und pflanzliche Fette und Öle –Bestimmung des Wassergehalts – Karl-Fischer-Verfahren (pyridinfrei)
1	1.1.11	ICUMSA GS4-12, 1998	SOP M 1070, 2023-03			x				Bestimmung des Wassergehaltes mittels Karl-Fischer-Titration in Melasse - offiziell, und in Rohrzucker, Zuckervariationen und Sirup - Entwurf
1	1.1.11	Ph. Eur. 11 - 2.2.20, 2023-01	SOP M 3061, 2014-12			x		2023-01		Potentiometrie (Potentiometrische Titration) – Gehaltsbestimmung: Lysinhydrochlorid, Methionin, Threonin, Tryptophan, Arginin, Glycin, Phenylalanin, Valin, Argininhydrochlorid, Cystin, Tyrosin, Isoleucin
1	1.1.11	Ph. Eur. 11 - 2.5.12, 2023-01	SOP M 1070, 2023-03			x		2023-01		Halbmikrobestimmung von Wasser - Karl-Fischer-Methode (Einschränkung: hier nur Methode A)
1	1.1.22	DIN EN ISO 6571, 2018-03	SOP M 1498, 2011-11	x				2018-03		Gewürze, würzende Zutaten und Kräuter - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes (Wasserdampfdestillationsverfahren)
1	1.1.26	ISO 939, 2021-01	SOP M 2151, 2011-11			x		2021-01		Untersuchung von Lebensmitteln - Gewürze, würzende Zutaten - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes (Modifizierung: Als Lösungsmittel wird Xylol anstatt Toluol verwendet)
1	1.1.26	ISO 1577, 1987-10				x		1987-10		Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.26	ISO 5985, 2002-11 (inkl. Korrektur 1 v. 2005-03 u. Änderung 1 v. 2015-11)	SOP M 1198, 2015-06			x		2002-11		Futtermittel - Bestimmung der salzsäureunlöslichen Asche
1	1.1.26	ISO 6496, 1999-08	SOP M 1411, 2023-03			x		1999-08		Tierische Futtermittel - Futtermittel - Bestimmung des Feuchtegehalts und des Gehalts an anderen flüchtigen Bestandteilen
1	1.1.26	ISO 5984, 2022-04	SOP M 1069, 2023-01			x		2020-09 Entwurf	2022-04	Futtermittel - Bestimmung der Rohasche
1	1.1.26	DIN ISO 6673, 2007-03	SOP M 1411, 2023-03			x		2007-03		Rohkaffee - Bestimmung des Massenverlustes bei 105 °C
1	1.1.26	DIN ISO 9768, 1999-07	SOP M 3447, 2023-02			x		1999-07		Tee - Bestimmung des Wasser-Extrakts
1	1.1.26	DIN EN ISO 662, 2016-08	SOP M 1009, 2013-03			x		2016-08		Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Feuchtegehaltes und des Gehaltes an flüchtigen Bestandteilen, Verfahren B
1	1.1.26	DIN EN ISO 665, 2020-06	SOP M 1411, 2023-03			x		2020-06		Ölsaaten – Bestimmung des Gehaltes an Feuchtigkeit und flüchtigen Bestandteilen
1	1.1.26	DIN EN ISO 712, 2010-04	SOP M 1411, 2023-03			x		2010-04		Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung des Feuchtegehaltes - Referenzverfahren
1	1.1.26	ASU L 01.00-27, 1988-12	SOP M 1411, 2023-03			x		1988-12		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren
1	1.1.26	ASU L 01.00-77, 2002-05	SOP M 1069, 2023-01			x		2002-05		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10477, Ausgabe August 2000)

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.26	ASU L 02.06-9(EG)bis11(EG) Teil 1, 1981-01	SOP M 1411, 2023-03			x				Analysenverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte; Methode 1: Bestimmung der Trockenmasse (Kondensmilch)
1	1.1.26	ASU L 02.06-9(EG)bis11(EG) Teil 2, 1981-01	SOP M 1411, 2023-03			x				Analysenverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte Methode 2: Bestimmung des Wassergehaltes (Milchpulver)
1	1.1.26	ASU L 03.00-9, 2007-04	SOP M 1411, 2023-03			x		2007-04		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse - Referenzverfahren
1	1.1.26	ASU L 05.00-12, 2012-01	SOP M 1411, 2023-03			x		2012-01		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten
1	1.1.26	ASU L 05.00-13, 1991-06	SOP M 1069, 2023-01			x		1991-06		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Eiern und Eiprodukten
1	1.1.26	ASU L 06.00-3, 2014-08	SOP M 1411, 2023-03			x		2014-08		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren
1	1.1.26	ASU L 06.00-4, 2017-10	SOP M 1069, 2023-01			x		2017-10		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
1	1.1.26	ASU L 13.05-1, 1984-05	SOP M 1411, 2023-03			x		1984-05		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine
1	1.1.26	ASU L 17.00-1, 1982-05 Berichtigung 2002-12	SOP M 1411, 2023-03			x		1982-05		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
1	1.1.26	ASU L 17.00-3, 1982-05 Berichtigung 2002-12	SOP M 1069, 2023-01			x		1982-05		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.26	ASU L 18.00-4, 1984-11	SOP M 1069, 2023-01			x		1984-11		Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche in Feinen Backwaren
1	1.1.26	ASU L 26.11.03-1a, 1983-05				x		1983-05		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenmark (gravimetrische Methode)
1	1.1.26	ASU L 26.26.01-1(EG), 1983-05				x				Bestimmung des Trockenstoffgehalts von Tomatensaft
1	1.1.26	ASU L 20.01/02-3, 1980-05	SOP M 1411, 2023-03			x		1980-05		Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen
1	1.1.26	ASU L 31.00-4, 1997-01	SOP M 1069, 2023-01			x		1997-01		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften
1	1.1.26	ASU L 31.00-18, 1997-09				x		1997-09		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der gesamten Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Gravimetrisches Verfahren mit Massenverlust beim Trocknen
1	1.1.26	ASU L 39.00-E(EG) und 1(EG) bis 10(EG) Teil 1 1981-04	SOP M 1411, 2023-03			x				Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten - Bestimmung des Masseverlustes durch Trocknung
1	1.1.26	ASU L 39.00-E(EG) und 1(EG) bis 10(EG) Teil 2 1981-04				x				Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten - Bestimmung der Trockenmasse (Vakuumtrocknung)
1	1.1.26	ASU L 39.00-E(EG) und 1(EG) bis 10(EG) Teil 9 1981-04	SOP M 3251, 2023-03			x				Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten - Bestimmung der Sulfatasche
1	1.1.26	ASU L 44.00-3, 1985-12	SOP M 1411, 2023-03			x		1985-12		Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade



TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.26	ASU L 46.02-2, 2017-10				x		2017-10		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils - Verfahren für Röstkaffee
1	1.1.26	ASU L 47.00-1, 2017-10	SOP M 1411, 2023-03			x		2017-10		Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Massenverlustes von ungemahlenem Tee bei 103 °C
1	1.1.26	ASU L 47.00-3, 2017-10	SOP M 1069, 2023-01			x		2017-10		Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Gesamtasche von Tee
1	1.1.26	ASU L 47.00-8, 1992-12				x		1992-12		Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der wasserlöslichen Asche und der wasserunlöslichen Asche
1	1.1.26	ASU L 53.00-4, 1996-02	SOP M 1198, 2015-06			x		1996-02		Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche
1	1.1.26	ICUMSA GS2-15, 2007-03	SOP M 1411, 2023-03			x		2007-03		The Determination of Sugar Moisture by Loss on Drying - Official
1	1.1.26	ICUMSA GS4-11, 1994-02				x		1994-02		The Determination of Dry Substance and Moisture in Molasses by Vacuum Oven Drying on Sand - Official
1	1.1.26	Pharm. Eur. 11 - 2.4.14, 2023-01	SOP M 3251, 2023-03			x		2023-01		Sulfatasche (Modifikation: hier für Lebensmittel)
1	1.1.26	UNECE DDP Standard Layout, Annex I 2023-04				x		2020-12	2023-04	Gehaltsbestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes von Trockenfrüchten, Method A (Referenzmethode)
1	1.1.26	ISO 7514, 1990-10	SOP M 1069, 2023-01			x				Löslicher Tee in festem Zustand; Bestimmung der Gesamtasche
1	1.1.26	ASU L 04.00-24/1, 2013-01	SOP M 1411, 2023-03			x				Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes von Butter - Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren)

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.26	DIN EN ISO 2171, 2023-06	SOP M 1069, 2023-01			x				Getreide, Hülsenfrüchte und Nebenprodukte - Bestimmung des Aschegehalts durch Verbrennung
1	1.1.26	DGF E III 4 (55), 1955	SOP M 1069, 2023-01			x				Asche
1	1.1.26	ICA Analytical Method 16, 1973	SOP M 2565, 2023-12			x				Bestimmung des Aschegehalts in Kakao und Schokoladenprodukten (Modifikation: Kein Anfeuchten mit Ethanol / Verlängerung der Veraschungszeit)
1	1.1.26	ICA Analytical Method 43, 1993	SOP M 1411, 2023-03			x				Methodology for determination of the Moisture Content of Cocoa Beans
1	1.1.26	ISO 6540, 2021-02	SOP M 1411, 2023-03			x				Mais - Bestimmung des Feuchtegehalts (von gemahlene und ganzen Körnern)
1	1.1.26	ISO 24557, 2009-10	SOP M 1411, 2023-03			x				Hülsenfrüchte - Bestimmung des Feuchtegehaltes - Heißluftverfahren
1	1.1.26	Ph. Eur. 11 - 2.2.32, 2023-01				x				Trocknungsverlust; d) im Trockenschrank
1	1.1.26	ASU L 16.03-1, 2008-12	SOP M 1411, 2023-03			x				Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreideschrot
1	1.1.26	ISO 1572, 1980-08	SOP M 1411, 2023-03			x				Tee, Herstellung einer gemahlene Tee Probe mit konstantem Trockensubstanzgehalt
1	1.1.26	ISO 7513, 1990-10 inkl. Änderung vom 2012-05	SOP M 1411, 2023-03			x				Löslicher Tee in festem Zustand - Bestimmung des Feuchtegehaltes (Massenverlust bei 103 °C)
1	1.1.26	ISO 2483, 1973-01	SOP M 1411, 2023-03			x				Natriumchlorid für Industrierzwecke; Bestimmung des Masseverlustes bei 110 °C
3	1	DIN 38414-19, 1999-12	SOP M 966, 2023-02	x						Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Schlamm und Sedimente (Gruppe S) - Teil 19: Bestimmung der wasserdampf-flüchtigen organischen Säuren (S 19), (Modifikation: hier Anwendung auf Gärsubstrate)

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
3	1	DIN EN 12879, 2001-02	SOP M 1069, 2023-01	x						Charakterisierung von Schlämmen - Bestimmung des Glühverlustes der Trockenmasse (Modifikation: hier Anwendung auf Gärsubstrate und Silagen) (zurückgezogenes Dokument)
3	1	DIN EN 12880, 2001-02	SOP M 1411, 2023-03	x						Charakterisierung von Schlämmen - Bestimmung des Trockenrückstandes und des Wassergehalts; (Modifikation: hier Anwendung auf Gärsubstrate und Silagen)
1	1.1.10	ICUMSA GS2-33, 2022	SOP M 3170, 2015-08			x				Sulfit in Weißzucker nach der kolorimetrischen Methode Rosalinie - amtlich (Referenz)
1	1.1.10	AOCS Official Method Cc 13i-96 7th Edition 2017	SOP M 2563, 2014-05			x		2017		Bestimmung von Chlorophyll-Pigmenten in rohen pflanzlichen Ölen
1	1.1.10	VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 4.6.1, 1976	SOP M 1483, 2009-12			x		1976		Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Stickstoffverbindungen - Bestimmung von Harnstoff - Amtliche Methode
1	1.1.10	ASU L 06.00-8, 2017-10	SOP M 1443, 2013-11			x		2017-10		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren) (Modifikation: Standardansatz u. Verdünnung, kein Kochen am Rückflusskühler, sondern Aufschluss im Trockenschrank)
1	1.1.10	ASU L 06.00-9, 2008-06, Berichtigung 2009-06	SOP M 1727, 2009-11			x		2008-06, Berichtigung 2009-06		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren
1	1.1.10		SOP M 1188, 2024-02			x				Gehaltsbestimmung von Purin, berechnet als Theobromin in Kakaoerzeugnissen, photometrisch

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.10	ISO 3656 2011-01, Änderung 2017-04	SOP M 1719, 2023-03			x		2011-01, Änderung 2017-04		Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Ultraviolett-Absorption, ausgedrückt als spezifische UV-Extinktion
1	1.1.10	VDLUFA Methodenbuch Bd III 14.15.1, 1993	SOP M 1729, 2009-12			x		1993		Die chemische Untersuchung von Futtermitteln – Kokzidiostatika und andere Zusatzstoffe - Bestimmung von Formaldehyd in Futtermitteln (Modifikation: Farbreagenz, Aufschluss, Wellenlänge 436 nm)
1	1.1.10	ASU L 00.00-94, 2006-09	SOP M 999, 2009-01			x		2006-09		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Inulin in Lebensmitteln - Enzymatisches Verfahren
1	1.1.10	Böhringer Mannheim / r-biopharm Stärke Best. Nr. 10 207 748 035 2025-06	SOP M 1590, 2013-11			x		2017-07		UV-Test zur Bestimmung nativer Stärke und von Stärkepartial hydrolysaten in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
1	1.1.11	ICUMSA GS2-6, 2011-07	SOP M 2471, 2011-04			x		2011-07		Die Bestimmung von reduzierten Zuckern in Weißzucker und Plantagen-Weißzucker nach der modifizierten Ofner Titrationsmethode - Offiziell
1	1.1.11	DGF E- III 3a (79)	SOP M 1720, 2009-05			x				Glycerin (Perjodatmethode, acidimetrisch)
1	1.1.15	DIN EN 27888, 1993-11	SOP M 2473, 2011-05		x			1993-11		Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (Modifikation: Anwendung auch für weitere Lebensmittel)
1	1.1.15	ASU L 39.01.02-1(EG) bis 3(EG) Anhang A. 1. 1981-04	SOP M 4148, 2023-03		x			1981-04		Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weißzucker (Einschränkung: hier nur Aschegehalt nach Anhang A. 1.)
1	1.1.15	ICUMSA GS2-17, 2011-07	SOP M 4148, 2023-03		x			2011-07		Bestimmung der Leitfähigkeitsasche in raffinierten Zuckerprodukten und Plantagen-Weißzucker - Offiziell

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.15	ICUMSA GS1-13, 1994			x					Bestimmung der Leitfähigkeit von Asche in Rohzucker, braunem Zucker, Saft, Sirup und Melasse - amtlich
1	1.1.19	ASU L 13.07.12-1 2006-12, Berichtigung 2010-01	SOP M 2898, 2013-10	x				2006-12, Berichtigung g 2010-01		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an polaren Bestandteilen in Frittierfetten
1	1.1.21	DIN EN ISO 27971, 2022-03	SOP M 2895 v. 15.03.2023	x				2022-03	2023-12	Getreide und Getreideerzeugnisse - Weizen (Triticum aestivum L.) - Bestimmung der Eigenschaften von Teig bei konstanter Flüssigkeitszufuhr zu handelsüblichen Mehlen oder Versuchs mehlen bei gleichen Versuchsverfahren mittels Alveograph
1	1.1.23	DGF C-IV 2d (16), 2016	SOP G 820, 2018-01	x				2016		Dichte - Biegeschwinger-Methode
1	1.1.24	AOAC Official Method 939.02, 1939	SOP M 1060, 2010-12		x			1939		Protein (Milk) in Milk Chocolate (Modification: Determination of protein with Dumas)
1	1.1.25	ISO 18787, 2017-11	SOP M 1688, 2023-03	x				2017-11		Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser
1	1.1.26	ASU L 00.00-18, 1997-01, Berichtigung 2017-10	SOP M 2477, 2014-04			x		1997-01, Berichtigung g 2017-10		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln; Berichtigung (Modification: Bestimmung des Proteins mittels Dumas)
1	1.1.26		SOP M 2899, 2013-10			x		2013-10		Bestimmung von Paraffin auf Rosinen
1	1.1.26		SOP M 2894, 2013-02			x				Methode zur Bestimmung der Wasseraufnahme von trockenen Substanzen am Standort HH-Bergedorf
1	1.1.11	DIN EN ISO 3657, 2023-11				x				Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Verseifungszahl
1	1.1.11	Ph. Eur. 11 - 2.5.30, 2023-01	SOP M 2470, 2011-07			x				Bestimmung der oxidierenden Substanzen ber. als Wasserstoffperoxid

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.11	ICA Analytical Method 42, 1993				x				Methodology for determination of the Free Fatty Acid (FFA)
1	1.1.26	DIN EN ISO 27107, 2010-08	SOP M 3445, 2021-02			x				Tierische und pflanzliche Fette und Öle – Bestimmung der Peroxidzahl - Potentiometrische Endpunktbestimmung
1	1.1.14	AOCS Official Method Cc 1-25, 2017			x			2017		Schmelzpunkt, Kapillarröhrchen-Methode
1	1.1.14	Ph. Eur 11 – 2.2.14, 2023-01	SOP M 3171, 2024-04		x					Schmelzpunkt - Kapillarmethode
1	1.1.14	DIN EN ISO 6321, 2021-09			x					Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Schmelzpunktes in offenen Kapillarröhrchen - Steigschmelzpunkt
1	1.1.18	DGF C-IV 9 (02), 2002-05	SOP M 3166, 2023-03	x				2002-05		Rauchpunkt
1	1.1.26	DIN EN ISO 659, 2009-11	SOP M 1201, 2023-12			x		2009-11		Ölsamen – Bestimmung des Ölgehaltes (Referenzverfahren) (Modifikation: Einmalige Zerkleinerung in Kugelmühle wie auch einmalige Extraktion über 10 Std.)
1	1.1.26	DIN EN ISO 663, 2017-05	SOP M 1497, 2016-09			x		2017-05		Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Anteils an unlöslichen Verunreinigen
1	1.1.26	DIN EN ISO 3596, 2002-03	SOP M 3167, 2016-09			x		2002-03		Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der unverseifbaren Bestandteile - Verfahren mit Diethylether-Extraktion
1	1.1.26	ASU L 01.00-9, 2012-09	SOP M 2472, 2012-06			x		2012-09		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milch - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
1	1.1.26	ASU L 01.00-20, 2022-04	SOP M 1490, 2018-10			x		2013-08	2022-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop- Verfahren
1	1.1.26	ASU L 01.00-38, 2009-06	SOP M 2472, 2012-06			x		2009-06		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Magermilch, Molke und Buttermilch - Gravimetrisches Verfahren

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.26	ASU L 02.05-2, 2009-06	SOP M 2472, 2012-06			x		2009-06		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Sahne - Gravimetrisches Verfahren
1	1.1.26	ASU L 02.06-12, 2009-06	SOP M 2472, 2012-06			x		2009-06		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Kondensmilch und gezuckerter Kondensmilch - Gravimetrisches Verfahren
1	1.1.26	ASU L 02.07-15, 2009-06	SOP M 2472, 2012-06			x		2009-06		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milchpulver und Trockenmilcherzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren
1	1.1.26	ASU L 03.00-10, 2022-04	SOP M 1490, 2018-10			x		2013-08	2022-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Käse nach dem gravimetrischen - Weibull-Berntrop-Verfahren Durchführung nach L 01.00-20
1	1.1.26	ASU L 03.00-42, 2023-04				x				Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Käse und Schmelzkäseprodukten, Caseinen und Caseinaten - Gravimetrisches-Verfahren
1	1.1.26	ASU L 05.00-14, 1991-06	SOP M 3168, 2016-09			x		1991-06		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtlipidgehaltes in Eiern und Eiprodukten
1	1.1.26	ASU L 06.00-6, 2014-08	SOP M 1490, 2018-10			x		2014-08		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren
1	1.1.26	ASU L 13.05-3, 2002-05				x		2002-05		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten - Modifiziertes Verfahren auf Basis der Methode K-I 2 a der Deutschen Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten und verw. Stoffen (Wissensch. Verlagsges. m.b.H. Stuttgart)
1	1.1.26	ASU L 16.00-5, 2017-10				x		2017-10		Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
1	1.1.26	ASU L 20.01/02-5, 1980-05	SOP M 1490, 2011-09			x		1980-05		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifikation: Filtertrocknung 70°C)

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.26	ASU L 44.00-4, 1985-12	SOP M 1490, 2018-10			x		1985-12		Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade
1	1.1.26	ASU L 52.06-2, 1988-05	SOP M 1490, 2018-10			x		1988-05		Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Speisesenf (Modifikation: Filtertrocknung 70°C)
1	1.1.26	AOCS Official Method Ja 3-87, 2017	SOP M 4153. 2023-12			x		2017		Hexan-Unlösliche Bestandteile in pflanzlichen Lecithinen
1	1.1.26	AOCS Official Method Ja 4-46, 2017				x		2017		Aceton-Unlösliche Bestandteile in pflanzlichen Lecithinen
1	1.1.26	ICA Analytical Method 37, 1990				x		1990		Bestimmung des Fettgehaltes von Kakaopulver nach Soxhlet Extraktion
1	1.1.26	VDLUFA Methoden- buch Bd. VI, C 15.2.4, 1995				x		1995		Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren für Milch, Milchprodukte und Molkerei-hilfstoffe - Fett und Fettbegleitstoffe - Bestimmung von freiem Fett in getrockneten Milcherzeugnissen
1	1.1.26	ASU L 42.00-13, 2009-06				x		2009-06		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Speiseeis und Eis-Mischungen auf Milchbasis - Gravimetrisches Verfahren
1	1.1.26	ISO 6492, 1999-08	SOP M 1489, 2011-09			x				Futtermittel - Bestimmung des Fettgehaltes, Methode A
1	1.1.26	ISO 6492, 1999-08	SOP M 1489, 2011-09			x				Futtermittel - Bestimmung des Fettgehaltes, Methode B
1	1.1.26	DIN EN ISO 734, 2023-04				x				Ölsamenschrote - Bestimmung des Ölgehaltes - Extraktionsverfahren mit Hexan (oder Petrolether)
1	1.1.26	DIN EN ISO 11085, 2016-02				x				Getreide, Getreideerzeugnisse und Futtermittel - Bestimmung des Rohfettgehalts und des Gesamtfettgehalts mit dem Extraktionsverfahren nach Randall



TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.26	ASU L 04.00-24/2, 2013-01				x				Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes von Butter - Teil 2: Bestimmung der fettfreien Trockenmassen (Referenzverfahren)
1	1.4	ASU L 04.00-24/3, 2013-01		x						Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes von Butter - Teil 3: Berechnung des Fettgehaltes
1	1.1.11	DIN EN ISO 5983-2, 2009-10	SOP M 1008, 2018-10			x		2009-10		Futtermittel – Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes – Teil 2: Blockaufschluss- und Dampfdistillationsverfahren
1	1.1.11	DIN EN ISO 20483, 2014-03	SOP M 1008, 2018-10			x				Getreide und Hülsenfrüchte - Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes - Kjeldahl-Verfahren (ISO 20483:2013); Deutsche Fassung EN ISO 20483:2013
1	1.1.11	ASU L 01.00-10/1, 2016-03	SOP M 1008, 2018-10			x		2016-03		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch- und Milcherzeugnissen; Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (Übernahme der gleichnamigen DIN EN ISO 8968-1, Ausgabe Juni 2014) (Modifikation: Aufschluss, Titration mittels automatischer Endpunkttitration)
1	1.1.11	ASU L 05.00-15, 2007-12	SOP M 1008, 2018-10			x		2007-12		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten (Modifikation: Automatische Zugabe der NaOH, automatische Endpunkttitration)
1	1.1.11	ASU L 06.00-7, 2014-08, Ergänzung 2018-06	SOP M 1008, 2018-10			x		2014-08, Ergänzung 2018-06		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Modifikation: Automatische Zugabe der NaOH, automatische Endpunkttitration)
1	1.1.11	ASU L 07.00-41, 2006-09	SOP M 1189, 2010-01			x		2006-09		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.11	ASU L 08.00-7, 2018-06	SOP M 1008, 2018-10			x		2018-06		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Wurstwaren - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren
1	1.1.11	ASU L 10.00-3, 1988-12	SOP M 1063, 2011-07			x		1988-12		Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB - N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren
1	1.1.11	ASU L 13.05-6, 1985-05	SOP M 1008, 2018-10			x		1985-05		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamteiweißgehaltes in Margarine
1	1.1.11	ASU L 17.00-15, 2013-08	SOP M 1008, 2018-10			x		2013-08		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren
1	1.1.11	ASU L 18.00-13, 2013-08	SOP M 1008, 2018-10			x		2013-08		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in feinen Backwaren
1	1.1.11	ASU L 26.11.03-11, 1983-11, inkl. Berichtigung 2002-12	SOP M 1008, 2018-10			x				Bestimmung des Gesamtstickstoff in Tomatenmark
1	1.1.11	ASU L 43.08-2, 2002-12				x				Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ammoniumchlorid in Lakritzerzeugnissen (Wasserdampfdestillation und titrimetrische Bestimmung)
1	1.1.11	VDLUFA Bd. III 4.2.1, 1976	SOP M 1186, 2014-03			x				Bestimmung von fermentlösbarem Rohprotein - Amtliche Methode - (Modifikation: Indirekte Bestimmung über Rückstand)
1	1.1.11	VDLUFA Methodenbuch Bd. III 4.8.2, 1976	SOP M 1064, 2014-01			x		1905-05		Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Stickstoffverbindungen - Bestimmung von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen: B. durch Destillation (Modifikation: Verwendung von Carrez-I- und -II-Lösung zum Fällen bei Fischmehl, bei Fischmehl kein aufkochen des Destillats)
1	1.1.11	AOCS Official Method Ba 10b-09, 7th Edition 2017	SOP M 1007, 2012-01			x				Proteindispersierbarkeitsindex (PDI)

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.13	ASU L 04.00-13, 2006-12	SOP M 3253, 2016-09		x			2006-12		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma
1	1.1.13	ASU L 05.00-11, 1995-01	SOP M 3253, 2016-09		X			1995-01		Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten
1	1.1.13	ASU L 06.00-2, 1980-09	SOP M 3253, 2016-09		x			1980-09		Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
1	1.1.13	ASU L 13.05-5, 1984-05	SOP M 3253, 2016-09		x			1984-05		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes in Margarine
1	1.1.13	ASU L 20.01/02-1, 1980-05	SOP M 3253, 2016-09		x			1980-05		Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
1	1.1.13	ASU L 26.04-3, 1987-06	SOP M 3253, 2016-09		x			1987-06		Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut
1	1.1.13	ASU L 26.11.03-3, 1983-05	SOP M 3253, 2016-09		x			1983-05		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark
1	1.1.13	ASU L 31.00-2, 1997-01	SOP M 3253, 2016-09		x			1997-01		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 1132, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-2, Ausgabe Mai 1980)
1	1.1.13	VDLUFA Methodenbuch Bd. VI , C 8.2, 2000	SOP M 3253, 2016-09		x			1905-06		Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfstoffe - Acidität - Bestimmung des pH-Wertes in Milch- und Milchprodukten
1	1.1.24	DIN EN ISO 14891, 2002-07	SOP M 998, 2015-10		x			2002-07		Milch und Milchprodukte - Bestimmung des Stickstoffgehaltes - Verbrennungsverfahren nach Dumas (Routineverfahren)

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.24	DIN EN ISO 16634-1, 2009-07	SOP M 998, 2015-10		x			2009-07		Lebensmittelerzeugnisse - Bestimmung des Gehaltes an Gesamtstickstoff mit dem Verbrennungsverfahren nach Dumas und Berechnung des Gehaltes an Rohprotein - Teil 1: Ölsaatschrote und Futtermittel
1	1.1.24	DIN EN ISO 16634-2, 2016-11	SOP M 998, 2015-10		x					Lebensmittelerzeugnisse - Bestimmung des Gehaltes an Gesamtstickstoff mit dem Verbrennungsverfahren nach Dumas und Berechnung des Gehaltes an Rohprotein - Teil 2: Getreide, Hülsenfrüchte und gemahlene Getreideerzeugnisse (ISO 16634-2:2016)
1	1.1.24	ICC-STANDARD Nr. 167, 2000	SOP M 998, 2015-10		x			2000		Bestimmung des Proteingehaltes in Getreide u. Getreideprodukten für Lebensmittel u. Futtermittel nach der DUMAS – Verbrennungsmethode
3	1	VDLUFA Methodenbuch Bd. II.1, 3.2.2 2004	SOP M 1194, 2023-03			x		2004		Untersuchung von Düngemitteln - Stickstoff - Bestimmung von Ammonium-Stickstoff - Destillation mit Magnesiumoxid - Verbandsmethode
3	1	VDLUFA Methodenbuch Bd. II.1, 3.5.2.7 2019-01	SOP M 998, 2015-10		x			2019-01		Untersuchung von Düngemitteln - Stickstoff - Bestimmung von Gesamtstickstoff - Verbrennungsmethode
1	1.1.9	ASU L 06.00-15 1982-11, Berichtigung: 2002-12	SOP M 3162, 2023-03	x				1982-11, Berichtigung: 2002-12		Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: hier auch Fisch- und Krebserzeugnisse)
1	1.1.10	ASU L 39.01.02-1(EG) bis 3(EG), 1981-04				x		1981-04		Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weißzucker (Einschränkung: hier nur Farbe in Lösung nach Anhang A. 3.)

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.10	ICUMSA GS2-10, 2011-07	SOP M 3063, 2018-11			x		2011-07		Die Bestimmung der Farbe von Weißzucker in Lösung - Offiziell
1	1.1.10	ICUMSA GS1-7, 2011	SOP M 3063, 2018-11			x				Bestimmung der Farbe in Lösung von Rohzucker, braunem Zucker und farbigen Sirupen bei pH 7,0 - amtlich
1	1.1.10	ICUMSA GS2-18, 2013-09	SOP M 3063, 2018-11			x		2013-09		Die Bestimmung der Trübung von Weißzucker in Lösung - Offiziell
1	1.1.11	VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 16.3.2, 1976	SOP M 1005, 2012-01			x		1976		Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Unerwünschte Stoffe - Bestimmung von Blausäure (Modifikation: Titration mittels automatischer Endpunkttitration, Anwendung auch für Lebensmittel)
1	1.1.11	VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 10.5.2, 1976	SOP M 1065, 2017-05			x		1976		Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Mengenelemente und Multielementmethoden - Bestimmung von Chloriden (Modifikation: Titration mittels automatischer Endpunkttitration)
1	1.1.11	ASU L 05.02-2, 1995-01	SOP M 1065, 2017-05			x		1995-01		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Salzeiprodukten (Potentiometrisches Verfahren)
1	1.1.11	ASU L 07.00-5/1, 2010-01	SOP M 1065, 2017-05			x		2010-01		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung (Modifikation: Halbe Einwaage, Extraktion durch Schüttler)
1	1.1.11	ASU L 04.00-10, 2019-03	SOP M 1065, 2017-05			x		2019-03		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes von Butter (Modifikation: Titration mittels automatischer Endpunkttitration)
1	1.1.11	ASU L 17.00-6 1988-12, Berichtigung, 2009-06	SOP M 1065, 2017-05			x		1988-12, Berichtigung: 2009-06		Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: Reduzierung der Einwaage auf 5g)

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.11	ASU L 20.01/02-4, 1980-05	SOP M 1065, 2017-05			x		1980-05		Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifikation: Titration mittels automatischer Endpunkttitration)
1	1.1.11	ASU L 52.06-3, 1989-05 Berichtigung, 2002-12	SOP M 1065, 2017-05			x		1989-05, Berichtigung g 2002-12		Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Speisesenf
1	1.1.11	ASU L 03.00-11, 2007- 12	SOP M 1065, 2017-05			x				Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse - Potentiometrisches Verfahren
1	1.1.11	ASU L 17.00-2, 1982-05 Berichtigung, 2002-12	SOP M 1484, 2008-09			x		1982-05, Berichtigung g 2002-12		Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
1	1.1.11	VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 7.1.1, 1976	SOP M 1199, 2014-04			x		1976		Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Stickstofffreie Extraktstoffe - Bestimmung von Zucker (Modifikation: Titration mittels automatischer Endpunkttitration)
1	1.1.11	VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 7.1.4, 1976	SOP M 1485, 2014-01			x		1976		Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Stickstofffreie Extraktstoffe - Bestimmung von Zucker (Modifikation: Titration mittels automatischer Endpunkttitration)
1	1.1.11	ASU L 31.00-11 1984-11	SOP M 1199, 2014-04			x		1984-11		Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Zuckergehaltes vor und nach Inversion in Fruchtsäften (Luff-Schoorl-Methode)
1	1.1.11	ICUMSA GS1-5, 2009				x				Bestimmung des reduzierenden Zuckergehalts in Rohrrohrzucker nach dem Luff Schoorl-Verfahren - Amtlich
1	1.1.11	ICUMSA GS4-9, 2011				x				Bestimmung des Gesamtgehalts an reduzierenden Zuckern in Melasse und raffinierten Sirupen nach Hydrolyse nach dem Luff-Schoorl-Verfahren - amtlich
1	1.1.11	SOP M 1187, 2010-07	SOP M 1187, 2010-07			x		2010-07		Sulfidbestimmung nach Reith - Willems und Zonneveld - Meyer in Lebensmitteln

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.11	VDLUFA Bd. III 20.1, 1976	SOP M 2147, 2010-06			x				Untersuchung von Sojaprodukten - Ureaseaktivität in Sojasprodukten
1	1.1.11	VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 5.3.1, 1976	SOP M 1484, 2008-09			x		1976		Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Fett - Bestimmung des Säuregrades bei stärkereichem Material nach SCHULERUD
1	1.1.16	ASU L 17.00-5, 2003-12	SOP M 1481, 2011-11		x			2003-12		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
1	1.1.16	ASU L 18.00-6, 2003-12	SOP M 1481, 2011-11		x			2003-12		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Feinen Backwaren
1	1.1.16	ASU L 39.00-E(EG) und 1(EG) bis 10(EG), 1981-04	SOP M 3254, 2023-03		x			1981-04		Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten - (Einschränkung: hier nur Bestimmung des Drehvermögens (Polarisation) nach Anlage II Methode 10)
1	1.1.16	ICUMSA GS1-1, 2022	SOP M 3254, 2023-03		x					Polarimetrische Saccharosegehalte von Rohzucker mittels VIS-Polarimetrie - amtlich (Referenz)
1	1.1.16	ICUMSA GS2-1, 2022-01	SOP M 3254, 2023-03		x			2022-01		Polarimetrischer Saccharosegehalt von Weißzucker mit UV Polarimetrie - Offiziell
1	1.1.16	Ph. Eur. 11 – 2.2.7 2023-01	SOP M 3254, 2023-03		x			2023-01		Optische Drehung (Modifikation: hier für Lebensmittel)
1	1.1.16	VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 7.2.1, 2012	SOP M 1481, 2011-11		x			2012		Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Stickstofffreie Extraktstoffe - Bestimmung von Stärke, polarimetrisches Verfahren
1	1.17	DIN EN ISO 3093, 2010-05	SOP M 1487, 2014-05	x				2010-05		Weizen, Roggen und deren Mehle, Hartweizen und Hartweizengrieß - Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg-Perten
1	1.1.20	ASU L 30.00-2 (EG), 1993-08	SOP M 3448, 2020-01		x				2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Refraktometermethode zur Messung des löslichen trockenen Rückstands in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse (zurückgezogenes Dokument)

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.20	ASU L 26.11.03-1, 1983-05	SOP M 3448, 2020-01		x			1983-05		Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion
1	1.1.20	ASU L 40.00-2/2, 2019-07	SOP M 3448, 2020-01		x			2019-07		Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Wassergehaltes - Teil 2: Digitales refraktometrisches Verfahren
1	1.1.20	ICUMSA GS4-13 2009-11	SOP M 3448, 2020-01		x			2009-11		Die Bestimmung der refraktometrischen Trockensubstanz (RSD %) in Melasse - Akzeptierte und sehr reine Sirupe (flüssige Zucker), angedickten Saft und laufenden Sirup - Offiziell
1	1.1.20	ASU L 31.00-16, 1997- 09	SOP M 3448, 2020-01		x					Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Refraktometrisches Verfahren
1	1.1.20	VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 22.4, 1988	SOP M 3448, 2020-01		x			1988		Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Untersuchung von Melasse und Melasseemischfutter - Refraktometrische Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes in Melasse
1	1.1.20	Ph. Eur. 11 - 2.2.6, 2023-01			x					Brechungsindex
1	1.1.20	DIN EN ISO 6320, 2017-07	SOP M 3448, 2020-01		x					Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Brechungsindex
1	1.1.22	DIN EN ISO 5529, 2010-08		x				2010-08		Weizen - Bestimmung des Sedimentations- Indexes - Zeleny Test



TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.23	Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßbehältnissen durch die zuständigen Behörden (RFP) Abschnitt 10.6 1996		x				1996		Bestimmung der Dichte von Feinkostsoßen, Mayonnaise, Senf und volltafelartigen Suppen
1	1.1.26	ICC-Standard Nr. 137/1, 1994	SOP M 1486, 2014-06			x		1994		Mechanische Bestimmung des Feuchtglutengehaltes in Weizenmehl (Glutomatic)
1	1.1.26	ICC-Standard Nr. 155, 1994	SOP M 1486, 2014-06			x		1994		Bestimmung der Feuchtglutenmenge und -qualität (Gluten Index nach Perten) von Weizenvollkornschrot und Weizenmehl (Triticum aestivum)
1	1.1.26	ICC-Standard Nr. 158, 1995				x				1Gluten Index Methode zur Bestimmung der Kleberfestigkeit in Drurumweizen (Triticum durum)
1	1.1.26	DIN EN ISO 21415-4, 2007-07	SOP M 1486, 2014-06			x				Weizen und Weizenmehl - Glutengehalt - Teil 4: Bestimmung des Trockenglutens aus Feuchtgluten mittels Schnelltrochnungsverfahren
1	1.1.26	DIN EN ISO 7971-3, 2020-02	SOP M 1488, 2010-06			x		2020-02		Getreide - Bestimmung der Schüttdichte, sogenannte Masse je Hektoliter - Teil 3: Routineverfahren
1	1.1.26		SOP M 2150, 2015-01			x				Siebanalyse

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.26	CODEX STAN 92-1981, Überarbeitung 1995, Ergänzung 2017				x		1981, Überarbeitung 1995, Ergänzung 2017		Codex Standard für tiefgefrorene Garnelen
1	1.1.26	ICUMSA GS2-19, 2007-04				x		2007-04		Die Bestimmung von unlöslichen Bestandteilen in Weißzucker durch Membranfiltration - Offiziell
1	1.1.26	CXS 165, 2017	SOP 1068, 2007-08			x		2017		Standard für tiefgefrorene Blöcke von Fischfilet, gehacktem Fischfleisch und Mischungen von Filets und gehacktem Fischfleisch
1	1.1.26	ICUMSA GS2-37, 2007-04	SOP M 2150, 2015-01			x		2007-04		Die Bestimmung der Partikelgrößenverteilung von Weißzucker und Plantagen-Weißzucker durch Siebung - Anerkannt (Modifikation: Analyse mittels Luftstrahlsiebung)
1	1.1.26	DIN 10765, 2016-07				x				Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung der Korngröße von gemahlenem Röstkaffee - Luftstrahlsieb-Verfahren (Modifikation: Anwendung auch für Futter- und Lebensmittel)
1	1.1.26	ICA Analytical Method 38, 1990	SOP M 2150, 2012-03			x				Bestimmung des Siebrückstandes von Kakaopulver und Kakaomasse (Wassersiebverfahren)
1	1.1.26	DIN EN ISO 6865 2001-02	SOP M 1200, 2014-01			x		2001-02		Futtermittel - Bestimmung des Rohfasergehaltes - Verfahren mit Zwischenfiltration
1	1.1.26	VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 6.5.1, 2012	SOP M 1202, 2012-02			x		2012		Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Pflanzliche Gerüstsubstanzen - Bestimmung der Neutral - Detergenzien - Faser (NDF) nach Amylasebehandlung (aNDF) sowie nach Amylasebehandlung und Veraschung (aNDFom) - Verbandsmethode (Modifikation: Filtration über fiber-bags)

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.1.26	VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 6.5.2, 2012	SOP M 1203, 2012-02			x		2012		Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Pflanzliche Gerüstsubstanzen - Bestimmung der Säure - Detergenzien - Faser (ADF) und der Säure-Detergenzien-Faser nach der Veraschung (ADFom) (Modifikation: Filtration über fiber-bags)
1	1.1.26	VDLUFA Methodenbuch Bd. III, 6.5.3, 2012	SOP M 1480, 2013-02			x		2012		Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Pflanzliche Gerüstsubstanzen - Bestimmung des Säure - Detergenzien - Lignins (ADL) (Modifikation: Filtration über fiber-bags)
1	1.1.26	VDLUFA Methodenbuch Bd. VI, C 26.3, 1995				x		1995		Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfstoffe – Physikalische Prüfmerkmale von Milch und Milcherzeugnissen - Bestimmung des Reinheitsgrades von Milchpulver (nach ADPI)
1	1.1.26		SOP M 1723, 2009-09			x		2009-09		Bestimmung des Schüttgewichtes nach Damolin MORS
1	1.1.26		SOP M 2152, 2011-06			x		2011-06		Komponentenverteilung für Lebensmittel und Futtermittel
1	1.1.26		SOP M 2153, 2011-05			x		2011-05		Bestimmung des Fleischanteils von Kauknochen
1	1.1.26	DIN EN ISO 520, 2011-03	SOP M 2475, 2011-06			x				Getreide und Hülsenfrüchte - Bestimmung der 1000-Korn-Masse
1	1.2.1	ASU L 39.01.02-1(EG) bis 3(EG), 1981-04		x				1981-04		Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weißzucker (Einschränkung: hier nur Farbtype nach Anhang A. 2.)
1	1.2.1	ICUMSA GS2-11 2007-03		x				2007-03		Die Bestimmung des optischen Erscheinungsbildes von Weißzucker anhand von Braunschweiger Farbtypen – Offiziell

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.2.1	FCC Quality Rules, 2012-03		x						TEIL 2: STANDARDMETHODEN METHODIK ZUR BEURTEILUNG DER SIEBUNG METHODIK ZUR BEWERTUNG VON RÜCKSTÄNDEN, FLACHEN BOHNEN, BOHNENCLUSTERN UND FREMDSTOFFEN METHODIK ZUR BEWERTUNG DER BOHNENZÄHLUNG METHODIK FÜR DEN SCHNITTTEST
1	1.2.1	ICUMSA GS2-40, 2019-11	SOP M 3256, 2023-03	x						10-tägiger Flocktest säurehaltiger Getränke für Weißzucker – Offiziell
1	1.2.1	ISO 7970, 2021-01		x				2021-01		Weizen (Triticum aestivum L.) Spezifikation
1	1.2.1	DIN EN ISO 658, 2002-08		x				2002-08		Ölsamen - Bestimmung des Gehaltes an Verunreinigungen
1	1.2.1	Gafta Method 26.1, 2018-01		x				2018-01		Besatz in Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Triticale und kleine Hülsenfrüchte
1	1.2.1	TS 3075, 2002-11		x						Haselnusskerne Standard
1	1.2.1	UNECE Standard DDP- 08, 2021	SOP M 2478, 2021-09	x				2021		UNECE-Norm DDP-08 über die Vermarktung und kommerzielle Qualitätskontrolle von Datteln
1	1.2.1	UNECE Standard DDP- 09, 2016	SOP M 2478, 2021-09	x				2016		UNECE-Norm DDP-09 über die Vermarktung und kommerzielle Qualitätskontrolle von Pistaziennüssen in der Schale
1	1.2.1	UNECE Standard DDP- 10, 2010	SOP M 2478, 2021-09	x				2010		UNECE-Norm DDP-10 über die Vermarktung und kommerzielle Qualitätskontrolle von Pistazienkernen und geschälten Pistazienkernen
1	1.2.1	UNECE Standard DDP- 11, 2016	SOP M 2478, 2021-09	x				2016		UNECE-Norm DDP-11 über die Vermarktung und kommerzielle Qualitätskontrolle von getrockneten Weintrauben

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.2.1	UNECE Standard DDP-14, 2016	SOP M 2478, 2021-09	x				2016		UNECE-Norm DDP-14 über die Vermarktung und kommerzielle Qualitätskontrolle von getrockneten Feigen
1	1.2.1	UNECE Standard DDP-15, 2016	SOP M 2478, 2021-09	x				2016		UNECE-Norm DDP-15 über die Vermarktung und kommerzielle Qualitätskontrolle von getrockneten Aprikosen
1	1.2.1	UNECE Standard DDP-17, 2013	SOP M 2478, 2021-09	x						UNECE-Norm DDP-17 über die Vermarktung und kommerzielle Qualitätskontrolle von Cashewnüssen
1	1.2.1	UNECE Standard DDP-18, 2017	SOP M 2478, 2021-09	x				1905-07		UNECE-Norm DDP-18 über die Vermarktung und kommerzielle Qualitätskontrolle von Mandeln in der Schale
1	1.2.1	DIN EN 15585, 2019-09		x						Getreide und Getreideerzeugnisse - Hartweizen (T. durum Desf.) - Bestimmung des prozentualen Anteils an mehligem Körnern und Berechnung des prozentualen Anteils an glasigen Körnern
1	1.2.1	Delegierte Verordnung (EU) 2016/1238 DER KOMMISSION inkl. Durchführungsverordnung (EU) 2016/1240 DER KOMMISSION v. 18.Mai 2016 zur Verordnung (EU) Nr.1308/2013			x					ANHANG I ANKAUF VON GETREIDE, TEIL II Mindestqualitätskriterien gemäß Teil I
1	1.2.1	DIN EN 15587, 2019-03		x						Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung von Besatz in Weizen (Triticum aestivum L.), Hartweizen (Triticum durum Desf.), Roggen (Secale cereale L.), Triticale (Triticosecale Wittmack spp.) und Futtergerste (Hordeum vulgare L.)

TUA-Nr. Attachement No.	Prüfbereich / Test Field	Norm / Reference	SOP	A	B = *	C = **	ohne Flex	Ausgabestand auf Urkunde	Ausgabestand aktuell	Titel (DE) (inkl. Modifikation)
1	1.2.1	Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs für Obsterzeugnisse, 2008-01		x						Sortierung von Tiefkühlobst
1	1.2.1	Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. L 197 vom 29.07.1999		x						Verordnung (EG) Nr. 1666/1999 der Kommission vom 28. Juli 1999 mit Durchführungsbestimmungen zur Festlegung der bei der Vermarktung von getrockneten Weintrauben bestimmter Sorten zu stellenden Mindestanforderungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2201/96 des Rates.
1	1.2.1	BLL -Richtlinie Fassung von 2015		x						Richtlinie für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Reis, Naturreis und Bruchreis
1	2.1.2		SOP M 2476, 2013-10	x				2013-10		Füllmengenprüfung von Fertigverpackungen für Lebens- und Futtermittel - Füllmenge, Abtropfgewicht