

Prüfverfahrensliste

SGS Analytics Germany GmbH

an den Standorten:

Orlaweg 2, 07743 Jena
Löbstedter Straße 80, 07749 Jena

Akkreditiert nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Akkreditierungsnummer D-PL-14004-10

Die aktuelle Akkreditierungsurkunde und Urkundenanlage vom 09.05.2022 können Sie gern bei uns anfordern oder auf unserer Homepage einsehen unter:
<https://sgs-institut-fresenius.de/audits-zertifizierungen/akkreditierungen-und-zulassungen-unserer-sgs-standorte/akkreditierung-nach-din-en-iso/iec-17025>

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

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

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der unter Punkt 1 bis 5 und 7 bis 8 aufgeführten genormten Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen der Normen gestattet.

Stand: 21.03.2024

Die in der Urkundenanlage der DAkkS aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Laboratorium verfügt hiermit über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im akkreditierten Bereich.

Die Prüfverfahren sind mit den nachfolgend aufgeführten Symbolen der Standorte (St) gekennzeichnet, an denen sie durchgeführt werden:

Orlaweg 2, 07743 Jena = O

Löbstedter Str. 80, 07749 Jena = L

Inhaltsverzeichnis

1	Untersuchung von Lebens- und Futtermitteln, pflanzlichen Materialien, Einrichtungs- und	4
1.1	Probenahme von Lebens- und Futtermitteln	4
1.2	Probenvorbereitung zur Untersuchung von Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft	4
1.3	Mikrobiologische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln, pflanzlichen Materialien, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen und sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft sowie Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich	6
1.3.1	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen auf Bakterien, Hefen und Schimmelpilze in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft sowie Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich **	6
1.3.2	Bestimmung von Hemmstoffen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Lebens- und Futtermitteln	11
1.4	Physikalische, physikalisch-chemische, chemische, immunologische und mikroskopische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln, pflanzlichen Materialien und sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft	12
1.4.1	Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebens- und Futtermitteln **	12
1.4.2	Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen in Lebens- und Futtermitteln * 18	
1.4.3	Photometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft **	20
1.4.4	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Enzyme Linked Immunosorbent Assay (ELISA) in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft *	25
1.4.5	Bestimmung von Elementen, Spurenelementen und anorganischen Rückständen mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft **	28
1.4.6	Stickstoffuntersuchungen nach Dumas in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft	30
1.4.7	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie mit Massenspektrometrie (HPLC-MS/MS) **	30
1.4.8	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft	

mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (FL-, UV-, LF- und DAD -Detektor)
**** 33**

1.4.9 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft mittels Gaschromatographie (GC-MS, GC-MS/MS) ****** 35

1.4.10 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) ****** 36

1.4.11 Potentiometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen in Lebens- und Futtermitteln ****** 37

1.4.12 Infrarotspektroskopie in Lebens- und Futtermitteln ****** 38

1.4.13 Physikalische Untersuchungen in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft 39

1.4.14 Polarimetrische Untersuchungen in Lebens- und Futtermitteln 39

1.4.15 Dünnschichtchromatographische Untersuchungen in Lebens- und Futtermitteln 39

1.4.16 Visuelle Untersuchungen in Lebens- und Futtermitteln 40

1.5 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln, tierischen, pflanzlichen und wässrigen Materialien und sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft..... 40

1.5.1 Molekularbiologische Untersuchungen anhand der DNA mittels PCR ****** 40

1.5.2 Molekularbiologische Untersuchungen anhand der DNA aus Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft mittels RT-PCR ****** 41

1.5.3 Molekularbiologische Kontaminationskontrollen in Forschungsmaterialien (ohne humanmedizinische Materialien) mittels Fluoreszenzmessung 42

1.5.4 Sequenzierung von DNA..... 43

2 Veterinärmedizin 44

2.1 Prüfgebiet: Klinische Chemie Prüfmethode: Massenspektrometrie (ICP-MS) 44

2.2 Prüfgebiet: Genetik (Molekulare Genetik, Abstammungsgutachten) Prüfmethode: Amplifikationsverfahren..... 44

2.3 Prüfgebiet: Mikrobiologie Prüfmethode: Kulturelle Untersuchungen 44

3 Untersuchung von Wasser und wässrigen Eluaten 45

3.1 Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen 45

3.2 Gasförmige Bestandteile 45

3.3 Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Wasser und Eluaten ****** 45

3.4 Biologische Verfahren - Biotests 46

4 Untersuchung von Sedimenten, Schlämmen und Eluaten..... 47

5 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV..... 48

6 Prüfverfahrensliste zum Fachmodul ABFALL..... 50

7 Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich sowie auf Gensequenzen des SARS-CoV2-Virus in festen und flüssigen Matrices mittels Real-Time-PCR und Multiplex-PCR.....	51
7.1 Präparation von viralen Nukleinsäuren.....	51
7.2 Nachweis von Gensequenzen des SARS-CoV2-Virus mittels Real-Time-PCR und Multiplex-PCR in festen und flüssigen Matrices von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich.....	51
8 Gesundheitsversorgung (Krankenhaushygiene und Infektionsprävention).....	52
Verwendete Abkürzungen	52

1 Untersuchung von Lebens- und Futtermitteln, pflanzlichen Materialien, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen und sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft sowie Umfeldproben aus dem Lebensmittelbereich

1.1 Probenahme von Lebens- und Futtermitteln

VO (EU) 691/2013 Anhang I 2013	Verordnung (EU) Nr. 691/2013 vom 19. Juli 2013 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 hinsichtlich der Probenahmeverfahren und Analysemethoden - Probenahmeverfahren Gewinnung einer repräsentativen Laborprobe (Modifikation: <i>Anwendung auch für Lebensmittel</i>)	O PA 200 2022-11
Richtlinie 2002/63/EG 2002-07	Festlegung gemeinschaftlicher Probenahmemethoden zur amtlichen Kontrolle von Pestizidrückständen in und auf Erzeugnissen pflanzlichen und tierischen Ursprungs Gewinnung einer repräsentativen Laborprobe	O PA 200 2022-11
Food-PA 200 2019-06 (2022-11)	Probenahme von losen und verpackten Lebens- und Futtermitteln	O

1.2 Probenvorbereitung zur Untersuchung von Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft

DIN EN ISO 21571 2013-08	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Nukleinsäureextraktion (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel, tierische und pflanzliche Materialien sowie sonstige biologischen Materialien aus der Landwirtschaft</i>)	L PA 1007 2023-07
DIN EN 13805 2014-12	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Druckaufschluss (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel</i>)	O PA 764 2023-12

Stand: 21.03.2024

ASU L 06.00-1 1980-09	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung	O PA 636 2021-12
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Anwendung der Probenvorbereitung für die Bestimmung von Mineralstoffen in Lebensmitteln allgemein</i>)	O PA 665 2021-04
ASU L 07.00-5/2 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Endpunktbestimmung nach Volhard (Modifikation: <i>Anwendung für Lebens- und Futtermittel allgemein, Herstellung des Probenextrakts, Erg. 03.03.2022</i>)	O PA 589 2022-05
ASU L 07.00-12 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Erweiterung auf Matrix Lebensmittel, Herstellung des Probenextrakts</i>)	O PA 571 2022-05
ASU L 07.00-56 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Anwendung der Probenvorbereitung für die Bestimmung von Mineralstoffen in Lebensmitteln allgemein</i>)	O PA 665 2021-04
VDLUFA MB Band III, Abschnitt 10; 11, 2012	Bestimmung von Mineralstoffen in Futtermitteln - Probenvorbereitung Für Chlorid: VDLUFA MB Band III A. 10.5.2; 1976	O PA 764 2023-12 PA 763 2018-11
VO (EG) 152/2009 Anhang II-A 2009	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Vorbereitung der Proben zur Analyse	O PA 759 2022-01
VO (EU) 2017/644 2017-04	Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle der Gehalte an Dioxinen, dioxinähnlichen PCB und nicht dioxinähnlichen PCB in bestimmten Lebensmitteln	O PA 762 2021-11
VO (EU) Nr. 2017/771 2017-05	Verfahren zur Bestimmung der Gehalte an Dioxinen und polychlorierten Biphenylen (Probenvorbereitung)	O PA 722 2021-12
ICC-Standard Nr. 118 1972	Herstellen des Versuchsmehles für die Bestimmung des Sedimentationswertes	O PA 739 2021-11

Stand: 21.03.2024

Food-PA 028 2019-06	Herstellung von Eluaten aus Feststoffen zur Zählung von Keimen mittels Membranfiltration, Direktplattierung oder Plattengussverfahren	O
Food-PA 712 2019-06 (2021-08)	Extraktion von Fett aus Lebens- und Futtermitteln für die Bestimmung von Fettsäuren	O
Food-PA 762 2017-04 (2021-11)	Halbautomatische Probenvorbereitung mittels DEXTech für die Bestimmung von Dioxinen und PCB gemäß VO (EU) Nr. 2017/771 und VO (EU) 2017/644 in Lebens- und Futtermitteln	O
Food-PA 912 2019-01 (2021-08)	Extraktion von Fett aus Lebens- und Futtermitteln für die Bestimmung von Fettkennzahlen	O
1.3 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln, pflanzlichen Materialien, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen und sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft sowie Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich		
1.3.1 Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen auf Bakterien, Hefen und Schimmelpilze in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft sowie Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich **		
ISO 4831 2006-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch für Untersuchungen von Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O PA 055 2024-01
ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren (Modifikation <i>Anwendung auch für Untersuchungen von Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O PA 054 2022-07
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	O PA 595 2019-07
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95	O PA 595 2019-07

Stand: 21.03.2024

DIN ISO 16649-2 2009-12 (2020-12)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Modifikation: <i>Anwendung auch für Untersuchungen von Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O PA 051 2023-10
DIN EN ISO 6888-1 2019-06 (2022-06)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Modifikation <i>Anwendung auch für Untersuchungen von Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O PA 084 2022-11
DIN EN ISO 7932 2005-03 (2020-11)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsuntivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C	O bis 10.08.2023 Häg
DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Koloniezählverfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch für Untersuchungen von Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O PA 066 2021-06
DIN EN ISO 16649-3 2018-01	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel und Untersuchungen von Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O PA 053 2020-01
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel und Untersuchungen von Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O PA 075 2020-08
DIN 10113-1 1997-07 (2023-02)	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel und Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O PA 064 2023-08

Stand: 21.03.2024

DIN 10113-2 1997-07 (2023-02)	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel und Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O PA 064 2023-08
DIN 10113-3 1997-07 (2023-02)	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Quantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel und Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O PA 065 2023-08
ASU L 00.00-20 2018-03 (2021-07)	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, Juli 2017) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Untersuchungen von Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O PA 089 2023-11
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Untersuchungen von Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O PA 090 2023-09
ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Untersuchungen von Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O PA 090 2023-09
ASU L 00.00-55 2019-12 (2022-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888 Teil 1, Juni 2019, neu 2022-06)	O PA 084 2022-11
ASU L 00.00-88/1 2015:06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel und Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O PA 087 2023-08

Stand: 21.03.2024

ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel und Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O PA 77 2018-03 PA 088 2023-08
ASU L 00.00-90 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen <i>Yersinia enterocolitica</i> (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10273, August 2017) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O PA 071 2018-03
ASU L 00.00-107/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von - <i>Campylobacter spp.</i> - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-1, September 2017) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Produkten</i>)	O PA 060 2022-06
ASU L 00.00-107/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von - <i>Campylobacter spp.</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-2, September 2017) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O PA 070 2022-06
ASU L 00.00-133/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-1, September 2017) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel und Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O PA 074 2022-10
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528 Teil 2, Mai 2019) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel und Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O PA 075 2020-08
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel und Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich</i>)	O PA 091 2023-08

Stand: 21.03.2024

ASU L 01.00-54 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> in Milch und Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime	O PA 092 2023-12
ASU L 01.00-72 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 37 °C (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10198, Ausgabe Juli 2010)	O PA 082 2022-03
ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10106, April 2017)	O PA 080 2023-08
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109, Ausgabe Mai 2016)	O PA 081 2023-08
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10103, Ausgabe August 1993) (Modifikation: Anwendung auch für Futtermittel)	O Neu PA 093 2023-09 Ab 13.03.24 Häg
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas spp.</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)	O PA 059 2022-10
Food-PA 069 2016-05	Bestimmung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Keimen in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Spatel-Verfahren	O
Food-PA 621 2019-07	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Lebens- und Futtermitteln und in Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich	O
Food-PA 633 2019-08	Nachweis von Salmonellen mit MSRV, Schnellmethode zum Nachweis schwärmfähiger Salmonellen in Lebensmitteln, Futtermitteln und in Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich	O
Food-PA 684 2014-05	Bestimmung von aeroben Sporenbildnern in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren	O

Stand: 21.03.2024

Min/TafelWV 1984 Anlage 2, Punkt 4a Letzte Änderung 2017-07	Verordnung über natürliches Mineral-, Quell- und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren auf sulfitreduzierenden, sporenbildenden Anaerobiern; Verfahren mit Membranfiltration	O
DIN EN ISO 21528-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> - Teil 1: Nachweis von <i>Enterobacteriaceae</i> (entspricht ASU L 00.00-133/1:2018-03)	O PA 074 2022-10
DIN EN ISO 10272-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	O PA 060 2023-09
DIN EN ISO 10272-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren	O PA 070 2023-09
DIN EN ISO 6888-3 2005-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (entspricht ASU L 00.00-100:2006-12), PA 73	O PA 073 2018-10
Food-PA 072 2021-06	Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> – Koloniezählverfahren bei 30 °C (neu 2021-06)	O
DIN EN ISO 7932 2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C	O PA 072 2021-06 In Urk. bis 10.08.2023 Häg
Food-PA 094 2023-08	Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> – Koloniezählverfahren bei 30 °C - Alternativmethode RAPID'B.cereus (Neu 2023-08)	O 10.08.2023 Häg
DIN EN ISO 15213-1 2023-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Clostridium</i> spp. - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden <i>Clostridium</i> spp. durch Koloniezählverfahren	O PA 093 2023-09 21.3.24 Häg

1.3.2 Bestimmung von Hemmstoffen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Lebens- und Futtermitteln

Food-PA 78 2020-08	Nachweis von Hemmstoffen (erweiterter EWG-Vierplattentest) in Lebensmitteln, Futtermitteln und wässrigen Matrices sowie in Umfeldproben aus dem Lebens- und Futtermittelbereich	O
-----------------------	---	---

Stand: 21.03.2024

R-Biopharm AG Premi®Test R3925 2018-08	Mikrobieller Inhibitionstest (Hemmstofftest) zum Screening von Antibiotikarückständen in Fleisch, Fisch, Shrimps, Ei, Niere, Leber, Urin, Blut und Futtermitteln	O PA 052 2018-08
1.4 Physikalische, physikalisch-chemische, chemische, immunologische und mikroskopische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln, pflanzlichen Materialien und sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft		
1.4.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebens- und Futtermitteln **		
DIN EN ISO 665 2020-06	Ölsamen - Bestimmung des Gehaltes an Feuchtigkeit und flüchtigen Bestandteilen	O PA 727 2021-10
DIN EN ISO 659 2009-11	Ölsamen - Bestimmung des Ölgehaltes (Referenzverfahren)	O PA 716 2023-01
DIN EN ISO 13906 2008-11	Futtermittel - Bestimmung des Gehalts an Säure-Detergens-Faser (ADF) und Säure-Detergens-Lignin (ADL)	O PA 728 2021-11
DIN 10342 1992-09 (2021-11)	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	O PA 601 2022-06
ASU L 00.00-18 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln	O PA 643 2021-04
ASU L 01.00-77 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10477, Ausgabe August 2000)	O PA 904 2022-05
ASU L 02.06-2 1981-01	Bestimmung des Wassergehalts bzw. der Trockensubstanz von Milchpulver <i>(Modifikation: Anwendung für weitere trockene pulvrige oder körnige Lebensmittel)</i>	O PA 605 2023-07
ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse - Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 5534, Ausgabe September 2004) <i>(Modifikation: auch für weitere Milchprodukte außer Casein/Milchpulver)</i>	O PA 600 2019-10
ASU L 04.00-22 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Butter	O PA 693 2019-01

Stand: 21.03.2024

ASU L 04.00-24/1 2013-01 (ASU L 04.00-25/1 2021-07)	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes von Butter – Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3727 Teil 1, Ausgabe April 2002) Änderung Normenbezug 10.08.2023 Häg	O PA 694 2023-01
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren	O PA 607 2023-07
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	O PA 608 2023-08
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren (Modifikation: Anwendung auch für Eiprodukte <i>und weitere Lebensmittel</i>)	O PA 610 2021-11
ASU L 13.00-3 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Tierische und pflanzliche Fette und Öle – Bestimmung des Anteils an unlöslichen Verunreinigungen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 663, Mai 2017)	O PA 920 2021-11 FV ab 20.7.23 Häg
ASU L 13.00-16 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Feuchtegehaltes und des - Gehaltes an flüchtigen Bestandteilen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 662, August 2016)	O PA 918 2018-07
ASU L 13.05-1 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine	O PA 607 2023-07
ASU L 13.05-3 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	O PA 693 2019-01
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie (Modifikation: Anwendung auch für Kartoffelprodukte)	O PA 639 2020-03
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl	O PA 695 2019-07

Stand: 21.03.2024

ASU L 17.00-1 2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	O PA 638 2022-03
ASU L 17.00-3 2002-12	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	O PA 599 2019-10
ASU L 22.00-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Teigwaren nach - Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	O PA 639 2020-03
ASU L 22.02/04-4 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren	O PA 909 2019-11
ASU L 47.00-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Tee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10802, Ausgabe April 2016)	O PA 908 2018-07
ASU L 47.00-5 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche	O PA 908 2018-07
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10223, Ausgabe Januar 1996)	O PA 907 2019-10
VDLUF A MB Band III, Abschnitt 4.13.1, 2017	Bestimmung des Neutral-Detergenzien-löslichen Rohproteins (NDLXP) in Futtermitteln	O PA 744 2023-01
VDLUF A MB Band III, Abschnitt 6.5.1, 6.5.2 und 6.5.3, 2012	Bestimmung der „neutral detergent fibre“ (NDF), der „acid detergent fibre“ (ADF) und des „acid detergent lignin“ (ADL) in Futtermitteln	O PA 728+ PA 733 2021-11
VDLUF A MB Band III, Abschnitt 6.6.1, 1997	Bestimmung der enzymlöslichen organischen Substanz ELOS (Cellulase-Methode) in Futtermitteln	O PA 713 2024-03
VO (EG) 152/2009 Anhang III-A 2009	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes	O PA 708 2022-11
VO (EG) 152/2009 Anhang III-H 2009	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Gehalts an Rohölen und-fetten	O PA 704 2021-11

Stand: 21.03.2024

VO (EG) 152/2009 Anhang III-I 2009	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Rohfasergehalts	O PA 702 2019-04
VO (EG) 152/2009 Anhang III-M 2009	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Rohaschegehalts	O PA 703 2022-11
Food-PA 682 2013-10 (2022-09)	Bestimmung von Grobbestandteilen von Thüringer Rotwürsten sowie ähnlichen Erzeugnissen	O
Food-PA 570 2018-07 (2022-03)	Bestimmung von Wert gebenden Grobbestandteilen in Lebensmitteln (außer Rotwürsten, Sülzen u. ä. Produkten) <u>Präparativ-gravimetrische Bestimmung von Wert gebenden groben Bestandteilen in Lebensmitteln</u>	O
Food-PA 573 2015-03 (2020-11)	Bestimmung des Abtropfgewichts von Lebensmitteln	O
Food-PA 900 2016-02 (2018-10)	Bestimmung der Gesamtasche in Lebensmitteln	O
ISO 2483 1973-01	Natriumchlorid für Industriezwecke; Bestimmung des Masseverlustes bei 110 °C <i>(Modifikation: Anwendung auf Lebensmittel)</i>	O PA 605 2022-07
DIN ISO 5550 2020-12	Caseine und Caseinate - Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren) (ISO 5550:2006)	O PA 605 2022-07
ASU L 02.09-4 1986-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Wassergehalts von Caseinen und Caseinaten; Referenzverfahren	O PA 605 2022-07
DIN EN ISO 6540 2021-06	Mais – Bestimmung des Feuchtegehalts (von gemahlene(n) und ganzen Körnern)	O PA 605 2022-07
DIN EN ISO 18609 2002-03	Gravimetrische Bestimmung der unverseifbaren Bestandteile in pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen; Verfahren mit Hexan-Extraktion (entspricht ASU L 13.00-19:2004-12)	O PA 919 2019-10 FV ab 20.7.23 Hg

ASU L 05.00-12 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten	O PA 607 2023-07
ASU L 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl	O PA 696 2019-02
ASU L 22.02/04-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in feuchten Teigwaren	O PA 909 2019-11
ASU L 04.00-8 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes von Butter	O PA 694 2023-01
ASU L 04.00-25/1 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes (Routineverfahren) in Butter - Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Übernahme der Norm DIN ISO 8851-1, Dezember 2020)	O PA 694 2023-01
DIN ISO 8851-1 2020-12	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes (Routineverfahren) – Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (ab 24.07.23)	O PA 694 2023-01
ASU L 42.00-19 2022-04	Bestimmung des Fettgehaltes von Speiseeis und Eismischungen auf Milchbasis nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	O PA 601 2022-04
ASU L 48.01-31 2013-08	Bestimmung des Fettgehaltes von Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (nach ASU L 48.01-31:2013-08)	O PA 601 2022-04
ASU L 17.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie (<i>Modifikation: Anwendung auch für Dauerbackwaren, Frischteige</i>)	O PA 639 2020-03
ASU L 18.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	O PA 639 2020-03
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade	O PA 610 2021-11

Stand: 21.03.2024

ASU L 15.00-8 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohfettgehalts und des Gesamtfettgehalts in Getreide und Getreideerzeugnissen und Futtermittel - Extraktionsverfahren nach Randall (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11085, Ausgabe August 2010) <i>(Modifikation: Anwendung auch für Snackprodukte, Streichfette und weitere Lebensmittel)</i>	O PA 594 2023-07 Bisher PA 921
ASU L 05.00-13 1991-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche in Eiern und Eiprodukten	O PA 903 2019-07
ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 1135, Ausgabe Dezember 1994)	O PA 901 2019-06
ASU L 15.00-7 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Aschegehaltes in Getreide, Hülsenfrüchten und Nebenprodukten durch Verbrennung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 2171, Ausgabe August 2010) <i>(Modifikation: Anwendung auch für Nüsse und Teigwaren)</i>	O PA 902 2019-07
ASU L 40.00-4 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung der Asche (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10755, Ausgabe April 2001)	O PA 905 2019-07
ASU L 02.09-3 1986-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche von Labcaseinen und Caseinaten; Referenzverfahren	O PA 904 2022-05
DIN ISO 5545 2020-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche von Labcaseinen und Caseinaten; Referenzverfahren	O PA 904 2022-05
ASU L 26.11.03-6 1983-05	Bestimmung von Asche und säureunlöslicher Asche (Sandgehalt) in Tomatenmark	O PA 901 2019-06
Food-PA 590 2023-07	Gravimetrische Bestimmung von Schalenresten und Schalenhäutchen in flüssigen Eiprodukten	O Bisher PA 911
Food-PA 749 2022-01	Nachweis von Verpackungsmaterialien von Erzeugnissen der Agro-Lebensmittelindustrie in Futtermitteln	O
Food-PA 672 2021-02	Äußere Beschaffenheit von Kartoffelprodukten nach Codex Alim. 114-1981 bzw. DLMB-Leitsätzen für Kartoffelerzeugnisse	O
Food-PA 610 2021-11	Gravimetrische Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in tierischen Lebensmitteln, Feinkost sowie in Schokoladenerzeugnissen nach ASU L 06.00-6 und ASU L 44.00-4	O

Stand: 21.03.2024

Food-PA 639 2020-03	Gravimetrische Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreide und Getreideerzeugnissen, Brot und Kleingebäck, feinen Backwaren und Teigwaren und weiteren pflanzlichen Lebensmitteln <i>nach ASU L 16.00-5</i>	O
Food-PA 745 2021-11	Gravimetrische Bestimmung des Gehalts an in Salzsäure unlöslicher Asche nach VdLUFÄ MB Bd. III 8.2, 1983 bzw. VO(EG) 152/2009, Anhang III N	O
ISO 928 1997-12	Gewürze und würzende Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche	O PA 907 2019-10
ISO 930 1997-12	Gewürze und würzende Zutaten - Bestimmung der säureunlöslichen Asche	O PA 907 2019-10
DIN 10223 1996-01	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche	O PA 907 2019-10
Food-PA 638 2022-03	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot und Kleingebäck sowie Feinen Backwaren und Dauerbackwaren nach ASU L 17.00-1	O ergänzt 2022-03 Häg
Food-PA 605 2022-07	Gravimetrische Bestimmung des Wassergehaltes von trockenen Lebensmitteln nach ASU L 02.06-2 bzw. ICUMSA GS2/1/3/9-15 sowie ISO 2483	O ergänzt 2023-01 Häg

1.4.2 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen in Lebens- und Futtermitteln *

DIN EN ISO 660 2009-10 (2020-12)	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität	O PA 668 2021-04
DIN EN 14111 2003-10 (2022-08)	Erzeugnisse aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen - Fettsäure-Methylester (FAME) - Bestimmung der Iodzahl	O PA 729 2022-08
ASU L 01.00-10/1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch- und Milcherzeugnissen - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 8968-1, Ausgabe Juni 2014)	O PA 611 2023-07
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren	O PA 611 2023-07

Stand: 21.03.2024

ASU L 07.00-41 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanzen in Fleischerzeugnissen	O PA 629 2018-07
ASU L 07.00-57 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen	O PA 630 2022-08
ASU L 13.00-5 (2012-01) 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 660, Ausgabe Dezember 2020) <i>(Modifikation: Anwendung auf weitere Lebensmittel)</i>	O PA 668 2021-04
ASU L 13.00-10 2014-08 (2019-07)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Iodzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3961, Ausgabe Dezember 2013) <i>Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Iodzahl (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3961, November 2018)</i> <i>(Modifikation: Anwendung auf weitere Lebensmittel)</i>	O PA 729 2022-08
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren	O PA 641 2019-06
DGF-Einheitmethode C - VI 6a Teil 1 2005-10	Bestimmung der Peroxidzahl (Verfahren nach Wheeler) in tierischen und pflanzlichen Fetten	O PA 669 2022-02
ICC-Standard Nr. 105/2 1980 (1990)	Bestimmung des Rohproteingehaltes von Getreide	O PA 740 2017-09
VO (EG) 152/2009 Anhang III-C 2009	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Rohproteingehalts	O PA 706 2021-11
VO (EG) 152/2009, Anhang III-J 2009	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Zuckergehalts	O PA 701 2021-11
VO (EG) 152/2009, Anhang III-K 2009	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Lactosegehalts	O PA 730 2021-11

Stand: 21.03.2024

DIN EN ISO 3657 2020-07	Titrimetrische Bestimmung der Verseifungszahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (entspr. ASU L 13.00-18:2014-08) (Anwendung auch für Lebensmittel)	O PA 612 2021-04
ASU L 56.01.04-1 2002-12	Titrimetrische Bestimmung des Nitritgehaltes in Nitritpökelsalz	O PA 572 2020-04
ASU L 17.00-2 2002-12	Titrimetrische Bestimmung des Säuregrades in Brot und Kleingebäck aus Brotteigen (Anwendung auch für Brotteige, Sauerteig)	O PA 910 2019-12
ASU L 18.00-13 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren - Kjeldahl-Verfahren	O PA 641 2019-06
ASU L 05.00-15 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten	O PA 611 2023-07
DIN EN ISO 3960 2017-05	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung	O PA 669 2022-02
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3960, Mai 2017)	O PA 669 2022-02

1.4.3 Photometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft **

ASU L 00.00-46/2 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln – Teil 2: Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1988 Teil 2, Ausgabe Mai 1998) (Modifikation: Verwendung des Testkits R-Biopharm AG, Gesamt-SO ₂ , Nr. 10725854035, 2019-04)	O FV SGS ab 09.08.22 Hög
--	---	--------------------------------

Stand: 21.03.2024

ASU L 05.00-2 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von L-Milchsäure, Bernsteinsäure und D-3-Hydroxybuttersäure in Ei und Eiprodukten; Enzymatisches Verfahren (Modifikation: Verwendung der Testkits Thermo Scientific™, D-Lactic Acid Nr. 984306 und L-Lactic Acid Nr. 984308, 2015-05, sowie R-Biopharm AG, Bernsteinsäure, Nr. 10176281035, 2019-03, D-3-Hydroxybuttersäure, Nr. 10907979035, 2019-04)	O FV SGS ab 22.11.22 Hg
ASU L 06.00-8 2017-10	Photometrische Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss - Referenzverfahren	O PA 683 2022-10
ASU L 06.00-9 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren	O PA 575 2022-10
ASU L 07.00-12 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen (Modifikation: Anwendung nur für Bestimmung von Nitrit)	O PA 635 2018-03
ASU L 07.00-13 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: Verwendung des Testkits R-Biopharm AG, Citronensäure, Nr. 10139076035, 2019-03)	O PA 577 2019-06
ASU L 07.00-14 2017-10	Enzymatische Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Fleischerzeugnissen (Modifikation: Verwendung des Testkits R-Biopharm AG, Essigsäure, Nr. 10148261035, 2019-03)	O FV SGS ab 22.11.22 Hg
ASU L 07.00-15 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von D- und L-Milchsäure (D- und L-Lactat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: Verwendung des Testkits Thermo Scientific™, D-Lactic Acid Nr. 984306 und L-Lactic Acid Nr. 984308, 2015-05)	O FV SGS ab 22.11.22 Hg
ASU L 07.00-17 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von L-Glutaminsäure (L-Glutamat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: Verwendung des Testkits R-Biopharm AG, L-Glutaminsäure, Nr. 10139092035, 2019-04)	O PA 578 2022-08
ASU L 08.00-10 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes an aufgeschlossenem Milcheiweiß in Wurstwaren ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz	O FV ab 13.04.22 Hg

Stand: 21.03.2024

ASU L 13.00-15 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Anisidinzahl (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6885, Juli 2016) <i>(Modifikation: Anwendung auf weitere Lebensmittel)</i>	O PA 584 2021-01
ASU L 31.00-14 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an Citronensäure (Citrat) in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrische Bestimmung von NADH (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1137) <i>(Modifikation: Verwendung des Testkits R-Biopharm AG, Citronensäure, Nr. 10139076035, 2019-03)</i>	O PA 577 2019-06
R-Biopharm AG Lactose/D-Galactose Nr. 10176303035 2019-03	Enzymatische Bestimmung von Lactose und Galactose in Lebens- und Futtermitteln sowie in Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung mittels UV-Testkit	O PA 632 2021-09
R-Biopharm AG Stärke UV-Test Nr. 10207748035 2019-03	Enzymatische Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen und anderen Lebens- und Futtermitteln mittels UV-Testkit	O PA 917 2022-03
R-Biopharm AG L-Ascorbinsäure Nr. 10409677035 2019-04	Enzymatische Bestimmung von L-Ascorbinsäure in Lebensmitteln mittels Farbtestkit	O PA 661 2022-10
R-Biopharm AG Maltose/Saccharose/ Glucose Nr. 11113950035 2019-03	Enzymatische Bestimmung von Maltose, Saccharose und Glucose in Lebens- und Futtermitteln mittels UV-Testkit	O PA 632 2021-09
Thermo Scientific™ Ethanol Nr. 984300 2015-05	Enzymatische Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln mittels Testkit	O PA 576 2020-09
Thermo Scientific™ D-Glucose/ D-Fructose/ Sucrose Nr. 984304/ 984302/ 984312 2015-05	Enzymatische Bestimmung von Glucose, Fructose und Saccharose in Lebens- und Futtermitteln mittels Testkit	O PA 632 2021-09

Stand: 21.03.2024

Thermo Scientific™, — D-Lactic Acid, L-Lactic Acid Nr. 984306 und 984308 2015-05	Photometrische Bestimmung von L- und D-Milchsäure in Futtermitteln und Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung	O PA 758 2022-11 FV 31.01.2024 Häg
Thermo Scientific™ D-Glucose/ D-Fructose/ Sucrose Nr. 984304/ 984302/ 984312 2017-08	Enzymatische Bestimmung von Inulin in Lebens- und Futtermitteln mittels Testkit	O PA 913 2022-03 FV SGS ab 31.03.2024 Häg
VO (EWG) Nr. 2568/91 Anhang IX 1991-07	Photometrische Bestimmung der K-Werte von Olivenöl Neue Norm/PA 585 2023-05, 31.5.23 Häg	O PA 585 2022-11
Food-PA 571 2018-09 (2022-05)	Photometrische Bestimmung des Nitritgehaltes in Lebens- und Futtermitteln	O
Food-PA 680 2016-05 (2023-07)	Photometrische Bestimmung der Umrötung nach Möhler in Fleischerzeugnissen mittels Messung der Extinktion	O
ASU L 26.11.03-5 1997-01	Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an Citronensäure (Citrat) in Tomatenmark und verwandten Erzeugnissen	O PA 577 2019-06
ASU L 26.11.03-9 1983-05	Enzymatische Bestimmung von L-Glutaminsäure (L-Glutamat) in Tomatenmark und verwandten Erzeugnissen	O PA 578 2022-08
Food-PA 591 2018-10	Photometrische Bestimmung von Lactose und Galactose in geringen Konzentrationen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Tupferproben in Anlehnung an ASU L 07.00-23	O
ASU L 06.00-10 1992-12	Bestimmung des säurelöslichen Phosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	O PA 681 2023-07
ASU L 07.00-5/2 2010-01 DIN ISO 15923-1 2014-07	Photometrische Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen und Wurstwaren in Anlehnung an ASU L 07.00-5/2 und Messung nach DIN ISO 15923-1:2014-07 (Anwendung für Lebensmittel allgemein)	O PA 589 2022-05

ASU L 13.00-25 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ultraviolett-Absorption ausgedrückt als spezifische UV-Extinktion von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3656, August 2017)	O PA 585 2023-05
Food-PA 585 2023-05	Photometrische Bestimmung der UV-Absorption pflanzlicher und tierischer Fette und Öle (K-Werte)	O ab 31.05.23 Häg
Food-PA 670 2022-08	Enzymatische Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen <i>(Anwendung für alle stärkearmen festen und flüssigen Lebensmittel, in Anl. An ASU L 07.00-25:1983-05)</i>	O
Food-PA 661 2021-03	Enzymatische Bestimmung von L-Ascorbinsäure in Lebensmitteln	O
Food-PA 698 2020-01	Enzymatische Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln	O
DIN EN ISO 13395 1996-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Nitritstickstoff, Nitratstickstoff und der Summe von beiden mit der Fließanalytik (CFA und FIA) und spektrometrischer Detektion <i>(Modifikation: Anwendung für Lebensmittelextrakte)</i>	O PA 635 2018-03
Food-PA 658 2022-11	Photometrische Bestimmung des Gesamtphenolgehaltes nach Folin in Lebens- und Futtermitteln	O
Food-PA 632 2021-09	Photometrisch-enzymatische Bestimmung von Glucose, Fructose, Saccharose, Galactose, Lactose, Maltose und Gesamtglucose in Lebens- und Futtermitteln sowie Rohstoffen (neu 2021-09)	O
Food-PA 644 2020-09	Photometrische Bestimmung des Nitritgehaltes in pflanzlichen Produkten mittels automatisierten Photometers	O
Food-PA 655 2021-03	Photometrisch-enzymatische Bestimmung von Galactose und Lactose in lactosearmen, aber galactosereichen Lebensmitteln	O
Food-PA 917 2023-01	Photometrische Bestimmung von Stärke in Lebensmitteln und Futtermitteln	O Ab 14.03.23 Häg
DIN EN ISO 15914 2005-06	Futtermittel - Enzymatische Bestimmung von Stärke	O PA 917 2023-01
DIN EN ISO 6885 2016-07	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Anisidinzahl <i>(Modifikation: Anwendung auf weitere Lebensmittel) ab 24.07.23</i>	O PA 584 2021-01

1.4.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Enzyme Linked Immunosorbent Assay (ELISA) in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft *

DIN CEN/TS 15633-2 2013-06	Nachweis von Lebensmittelallergenen mit immunologischen Verfahren - Teil 2: Quantitative Bestimmung von Haselnuss mit einem Enzym-Immunoassayverfahren	L PA 1031 2021-05
ASU L 00.00-120 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung auf molekulare Biomarker in Lebensmitteln - Proteinverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21572, Ausgabe Juni 2013)	L PA 1031 2021-05
ASU L 06.00-47 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der Tierart bei erhitztem Fleisch und erhitzten Fleischerzeugnissen - Enzymimmunologisches Verfahren (Modifikation: <i>Testkit R-Biopharm MELISA-TEK Nr. 510311/ 2015-07</i>)	L PA 646 2019-06
R-Biopharm AG MELISA- TEK™ Nr. 510311 2015-07	Bestimmung der Tierarten (Wiederkäuer) in Fleisch- und Knochenmehl, Tierfutter sowie gekochten und ungekochten Lebensmitteln mittels Enzyme Linked Immunosorbent Assay	L PA 646 2019-06
Food-PA 721 2019-04 (2021-07)	Bestimmung von Mykotoxinen wie Deoxynivalenol, Zearalenon und Ochratoxin A in Getreide, Getreideprodukten und Futtermitteln mittels Enzymimmunoassay (Modifikation: <i>Kontrolle und Einstellung des pH-Wertes</i>)	O FV ab 31.03.24 Häg
R-Biopharm AG, RIDASCREEN® Fast DON R5901 2017-07	Quantitative Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Malz und Futtermitteln mittels Enzyme Linked Immunosorbent Assay	O PA 721 2021-07 FV ab 31.03.24 Häg
R-Biopharm AG, RIDASCREEN® Zearalenon R1401 2012-09	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Zearalenon in Getreide, Malz und Futtermitteln	O PA 721 2021-07 FV ab 31.03.24 Häg
R-Biopharm AG, RIDASCREEN® OTA R1312 2020-03	Bestimmung von Ochratoxin A mittels Enzymimmunoassay in Getreide, Malz und Futtermitteln	O PA 721 2021-07 FV ab 31.03.24 Häg
Food-PA 1031 2021-05	Nachweis von Allergenen mittels enzymimmunologischer Verfahren (ELISA) in Lebensmitteln und Umfeldproben aus dem Lebensmittelbereich (Abstriche und Spülwasser)	L

Stand: 21.03.2024

RIDASCREEN® Fast Haselnut R6802_ 2018-01	Quantitativer Nachweis von Haselnuss in Lebensmitteln mittels ELISA	L PA 1031 2021-05
RIDASCREEN® Fast Mandel R6901_ 2019-04	Quantitativer Nachweis von Mandel in Lebensmitteln mittels ELISA	L PA 1031 2021-05
RIDASCREEN® Fast Peanut R6811 2018-06	Quantitativer Nachweis von Erdnuss in Lebensmitteln mittels ELISA	L PA 1031 2021-05
RIDASCREEN® Fast Lupine R6102_ 2016-07	Quantitativer Nachweis von Lupine in Lebensmitteln wie Getränke Saft, Wein, Bier), Wurst- und Fleischwaren, Backmischungen, Backwaren, Nudeln, Schokolade, Milcherzeugnisse und Eis mittels ELISA.	L PA 1031 2021-05
RIDASCREEN® Fast Sesame R7202_ 2017-06	Nachweis von Sesam in Lebensmitteln wie Fertigsuppe, Schokoladendessert, Backmischung und Cracker mittels ELISA	L PA 1031 2021-05
RIDASCREEN® Gliadin R7001_ 2015-10	Nachweis von Prolaminen aus Weizen (Gliadin), Roggen (Secalin) und Gerste (Hordein) in Lebensmitteln mittels ELISA (R5 Monoklonaler Antikörper)	L PA 1031 2021-05
RIDASCREEN® Gliadin competitive R7021_ 2016-09	Nachweis von Prolaminen aus Weizen (Gliadin), Roggen (Secalin) und Gerste (Hordein) in fermentierten bzw. hydrolysierten Lebensmitteln (Bier, Särkesirup, Stärke, Malzextrakt, Sauerteig, Sojasauce) mittels ELISA (R5 Monoklonaler Antikörper)	L PA 1031 2021-05
RIDASCREEN® Egg R6411_ 2019-08	Nachweis von nativem und prozessiertem Hühnerei in Lebensmitteln wie Eis, Nudeln, Salatdressing, Wein, Schokolade und Kekse mittels ELISA.	L PA 1031 2021-05
RIDASCREEN® Fast Soya R7102_ 2016-07	Quantitativer Nachweis von Soja in unbehandelten und prozessierten Lebensmitteln und Getränken mittels ELISA	L PA 1031 2021-05
RIDASCREEN® Fast Milk R4652_ 2015-07	Quantitativer Nachweis von Milchproteinen (Caseine, β -Lactoglobulin) aus Milch von Kuh, Schaf, Ziege und Büffel in Lebensmitteln mittels ELISA	L PA 1031 2021-05
RIDASCREEN® Fast Casein R4612_ 2019-05	Quantitativer Nachweis von Casein aus Kuhmilch (Kreuzreaktion: Milch von Schaf, Ziege und Büffel) in Lebensmitteln wie Backwaren, Backmischungen, nicht-hydrolysiertes milchbasierter Babynahrung, Eis, Getränke, Schokolade, Wein, Wurst mittels ELISA	L PA 1031 2021-05

Stand: 21.03.2024

RIDASCREEN® Fast β-Lactoglobulin R4912_ 2017-11	Quantitativer Nachweis von β-Lactoglobulin aus Kuhmilch (Kreuzreaktion: Milch von Schaf, Ziege und Büffel) in nicht-hydrolysierten Lebensmitteln (wie Reiswaffeln, Schokolade, Wurst) mittels ELISA	L PA 1031 2021-05
RIDASCREEN® Fast Lysozym R6452_ 2016-08	Quantitativer Nachweis von Lysozym (Hühnereiprotein) in Lebensmitteln wie Wein, Milchpulver, Käse und Wurst mittels ELISA	L PA 1031 2021-05
RIDASCREEN® Fast Crustacean (2nd generation) R7312_ 2016-01	Quantitativer Nachweis von Crustaceen (Krustentiere) in Lebensmitteln mittels ELISA	L PA 1031 2021-05
R-Biopharm Bioavid Paranuss BL602_ 2013-10	Qualitativer Nachweis von Paranuss in Lebensmitteln und Umgebungsproben (Wisch-/ Abstrichproben und Spülwässern) mittels Lateral Flow Strip	L PA 1031 2021-05
NutriLinia Senf-E 10002949 2018-07	Quantitativer Nachweis von Senf (weißer Senf, brauner Senf, Schwarzer Senf) in frischen und verarbeiteten Lebensmitteln mittels ELISA	L PA 1031 2021-05
NutriLinia Walnuss-E 10002964 2017-02	Quantitativer Nachweis von Walnuss in frischen und verarbeiteten Lebensmitteln mittels ELISA	L PA 1031 2021-05
NutriLinia Pistazie-E 10002978 2020-01	Quantitativer Nachweis von Pistazie in frischen und verarbeiteten Lebensmitteln mittels ELISA	L PA 1031 2021-05
AgraQuant® Cashew 10002094 2017-04	Quantitativer Nachweis von Cashew in frischen und verarbeiteten Lebensmitteln sowie Spülwässern und Abstrichproben mittels ELISA	L PA 1031 2021-05
AgraQuant® Plus Macadamia 10002053 2019-04	Quantitativer Nachweis von Macadamia in frischen und verarbeiteten Lebensmitteln sowie Spülwässern und Abstrichproben mittels ELISA	L PA 1031 2021-05
R-Biopharm AG RIDASCREEN® Risk Material R6701 2010-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Risikomaterial (ZNS) in prozessierten Fleisch- und Wurstwaren	O PA 686 2014-05

Stand: 21.03.2024

<p>Romer Labs AgraQuant Fish, Art. No. 10002083 2023-03</p>	<p>Quantitativer Nachweis des Fisch-Allergens Parvalbumin in rohen und verarbeiteten Lebensmitteln sowie Spülwässern und Abstrichproben mittels ELISA</p>	<p>L PA 1031 2021-05</p>
<p>RIDASCREEN®FAST Ei / Egg Protein Art. No.: R6402 2022-05</p>	<p>Sandwich-Enzymimmunoassay (ELISA) zur quantitativen Bestimmung von Vollei (-pulver) in Lebensmitteln wie Salatdressings, Wurst, Wein, Kuchen- oder Brot-Backmischungen und Eiscreme (24.07.2023)</p>	<p>L PA 1031 2021-05</p>
<p>RIDASCREEN®FAST Senf (Mustard) Art. No.: R6152 2021-06</p>	<p>Sandwich-Enzymimmunoassay (ELISA) zur quantitativen Bestimmung von Senf in Ketchup, Wurst und Frischkäse (24.07.2023)</p>	<p>L PA 1031 2021-05</p>
<p>DIN EN ISO 21572 2020-02</p>	<p>Lebensmittel - Untersuchung auf molekulare Biomarker - Immunochemische Verfahren zum Nachweis und zur Quantifizierung von Proteinen</p>	<p>L PA 1031 2021-05</p>

1.4.5 Bestimmung von Elementen, Spurenelementen und anorganischen Rückständen mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft **

<p>DIN EN ISO 17294-2 2017-01</p>	<p>Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (Modifikation: <i>Anwendung auch für Extrakte von Lebensmitteln, Futtermitteln und sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft</i>)</p>	<p>O PA 492 2022-02</p>
<p>DIN EN 15763 2010-04</p>	<p>Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) nach Druckaufschluss (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel</i>)</p>	<p>O PA 492 2022-02</p>
<p>DIN EN 15111 2007-06</p>	<p>Bestimmung von Iod in Lebensmitteln, Futtermitteln und ähnlichen Matrices; ICP-MS-Verfahren</p>	<p>O PA 490 2018-11</p>
<p>ASU L 00.00-93 2008-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Iod in Lebensmitteln - ICP-MS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15111, Ausgabe Juni 2007)</p>	<p>O PA 490 2018-11</p>

Stand: 21.03.2024

Food-PA 502 2007-09 (2022-09)	Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebens- und Futtermitteln - Bestimmung von Gesamtbromid als anorganisches Bromid mittels ICP-MS	O
Food-PA 492 2022-02	Bestimmung von Elementen in Wasser, Lebens- und Futtermitteln sowie Eluaten mittels induktiv gekoppelter Plasma- Massenspektrometrie (ICP-MS)	O
Food-PA 495 2022-08	Bestimmung von Chlorid in Lebens- und Futtermitteln und Extrakten mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS)	O

1.4.6 Stickstoffuntersuchungen nach Dumas in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft

DIN EN ISO 16634-1 2009-07	Lebensmittelerzeugnisse - Bestimmung des Gehaltes an Gesamtstickstoff mit dem Verbrennungsverfahren nach Dumas und Berechnung des Gehaltes an Rohprotein - Teil 1: Ölsaatenschrote und Futtermittel	O PA 760 2023-01
DIN EN ISO 16634-2 2016-11	Bestimmung des Gehaltes an Gesamtstickstoff mit dem Verbrennungsverfahren nach Dumas und Berechnung des Gehaltes an Rohprotein - Teil 2: Getreide, Hülsenfrüchte und gemahlene Getreideerzeugnisse	O PA 760 2023-01

1.4.7 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie mit Massenspektrometrie (HPLC-MS/MS) **

DIN EN ISO 17375 2006-09	Futtermittel – Bestimmung von Aflatoxin B1 (Modifikation: <i>Messung mittels HPLC-MS/MS</i>)	O FV SGS ab 24.07.23 Hg
DIN EN 15662 2018-07	Pflanzliche Lebensmittel - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - Modulares QuEChERS-Verfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch für Lebens- und Futtermittel allgemein; hier HPLC-MS/MS</i>)	O PA 496 2019-05
ASU L 00.00-76 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln – LC-MS/MS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15055, Ausgabe August 2006) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Matrix Futtermittel</i>)	O FV SGS ab 24.02.23 Hg
ASU L 23.05-2 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver – HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14123, Ausgabe März 2008) (Modifikation: <i>Anwendung auch für weitere Lebensmittel wie Getreide, Ölsaaten, Nüsse und verarbeitete Produkte, Messung mittels HPLC-MS/MS</i>)	O FV SGS 13.7.23 Hg
Food PA 507 2019-05	Bestimmung von Aflatoxinen in flüssigen Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC-MS/MS	O FV SGS 13.7.23 Hg

Stand: 21.03.2024

Food-PA 511 2019-05	Bestimmung von Kokzidiostatika in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC-MS/MS	O
Food-PA 514 2019-05 (2023-08)	Bestimmung von Mykotoxinen in Lebens- und Futtermitteln mit HPLC-MS/MS	O
Food-PA 516 2008-11	Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in flüssigen Lebens- und Futtermitteln mit HPLC-MS/MS – Direktinjektion	O FV SGS ab 24.02.23 Hg
Food-PA 517 2019-05	Bestimmung von Mykotoxinen (Multimethode) in flüssigen Lebens- und Futtermitteln mit HPLC-MS/MS	O in PA 514 integriert 07.12.23 Hg
Food-PA 519 2014-06 (2023-08)	Bestimmung von Melamin mittels HPLC-MS/MS	O
Food-PA 521 2014-06 (2023-08)	Bestimmung von Arzneimittelrückständen in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC-MS/MS	O
Food-PA 522 2016-04	Bestimmung von Histamin in Fisch mittels HPLC-MS/MS	O FV SGS 13.7.23 Hg
Food-PA 541 2019-05	Bestimmung von Glyphosat, Glufosinat und AMPA mittels HPLC-MS/MS in Lebens- und Futtermitteln	O FV SGS ab 24.02.23 Hg
Food-PA 551 2019-05	Bestimmung von Aflatoxin M1 in Milch und Milchprodukten mittels Festphasenextraktion und HPLC-MS/MS	O FV SGS 13.7.23 Hg
Food-PA 554 2013-12 (2023-08)	Bestimmung von Microcystinen in aquatischen Organismen (pflanzliche und tierische Biomasse) mittels HPLC-MS/MS	O
Food-PA 563 2019-05 (2021-04)	Bestimmung von polaren Pestizidrückständen in Lebensmitteln mit HPLC-MS/MS nach Methanol-Extraktion (EURL SRM, QuPPE-Methode)	O FV SGS 13.7.23 Hg
Food-PA 654 2019-05 (2021-10)	Bestimmung von Acrylamid in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC-MS/MS	O
Food-PA 524 2019-05	Bestimmung von Kokzidiostatika in tierischen Lebensmitteln mittels HPLC-MS/MS	O

Food-PA 561 2023-07	Bestimmung von Pestizidrückständen mittels LC-MS/MS nach ameisensaurer Acetonitril-Extraktion	O
Food-PA 562 2019-06	Bestimmung von Phenoxy-carbonsäuren und deren Ester mit LC- MS/MS nach Acetonitril-Extraktion und alkalischer Hydrolyse (analog QuEChERS-Verfahren)	O
ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril- Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018) (Anwendung auch für Futtermittel, pflanzliches und tierisches Material; hier HPLC-MS/MS)	O PA 561 2023-07 PA 562 2019-06 PA 496 2019-05
Food-PA 535 2010-02	Bestimmung von Pflanzenschutzmitteln in Bier und anderen Getränken nach dispersiver SPE	O
Food-PA 550 2019-05	Bestimmung von Nitro-furan-metaboliten in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC-MS/MS	O
Food-PA 555 2019-05	Bestimmung von Alkaloiden (NOPS) in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC-MS/MS	O
Food-PA 557 2022-01	Screeningmethode zur Bestimmung von pharmakologisch wirksamen Stoffen in tierischen Lebensmitteln wie Milch und Milchpulver mittels LC-MS/MS	O
Food-PA 515 2022-04	Bestimmung von Acrylamid in einfachen Matrices der Lebens- und Futtermittel mittels HPLC-MS/MS	O
Food-PA 523 2023-02	Bestimmung von Thyreostatika in Lebens- und Futtermitteln mittels HPLC-MS/MS	O Ab 9.3.23 Häg

1.4.8 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (FL-, UV-, LF- und DAD -Detektor) **

DIN EN ISO 10304-1 2009-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel und Extrakte</i>)	O PA 03 2019-02
ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (<i>Anwendung für Lebens- und Futtermittel allgemein</i>)	O FV SGS 20.7.23 Hg
ASU L 00.00-62 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Vitamin E (α , β , γ und δ -Tocopherol) in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12822, Ausgabe August 2014) (<i>Anwendung für Lebens- und Futtermittel allgemein</i>)	O FV SGS 20.7.23 Hg
ASU L 00.00-63/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie – Teil 1: Bestimmung von all-E-Retinol und 13-Z-Retinol (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12823-1, Ausgabe August 2014) (<i>Anwendung für Lebens- und Futtermittel allgemein</i>)	O FV SGS 20.7.23 Hg
ASU L 26.00-1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen – HPLC/IC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12014 Teil 2, Februar 2018)	O PA 657 2016-10 FV 31.01.2024 Hg
VDLUF A MB Band III Abschnitt 4.11.1 + 4.11.5 1997	Bestimmung des Gehaltes der Gesamt-Aminosäuren (Summe: freie und gebundene) in Futtermitteln mittels Aminosäureanalysator mit Ninhydrin	O PA 674 2022-12
VO(EG) 152/2009 Anhang IV-A 2009	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 Untersuchung von Futtermitteln auf ihren Gehalt an zugelassenen Zusatzstoffen – A: Bestimmung des Vitamin-A-Gehaltes	O FV SGS 20.7.23 Hg
Food-PA 300 2019-06 (2021-10)	Bestimmung von Polycyclischen Aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Fetten, Ölen, Fleisch, Fisch und anderen fetthaltigen Matrices mittels HPLC mit UV- und Fluoreszenzdetektor	O

Stand: 21.03.2024

Food-PA 301 2023-07	Bestimmung von Polycyclischen Aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in pflanzlichem Material mittels HPLC mit UV- und Fluoreszenzdetektor	O
Food-PA 566 2016-09 2023-08	Bestimmung von Polycyclischen Aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) mittels HPLC in wasserlöslichen Lebensmitteln	O
Food-PA 800 2017-01 (neu Food-PA 664:2022-07)	Bestimmung des Gehaltes freier Aminosäuren in Lebens- und Futtermitteln mittels Aminosäureanalysator mit Ninhydrin	O
Food-PA 803 2016-12 (neu Food-PA 663:2021-08)	Bestimmung des Gehaltes zugesetzter Aminosäuren in Lebens- und Futtermitteln mittels Aminosäureanalysator mit Ninhydrin	O
Food-PA 804 (neu Food-PA 662:2021-06)	Bestimmung des Gehaltes an Gesamt-Tryptophan (Summe: frei und gebunden) in Lebens- und Futtermitteln mittels LC - Aminosäureanalysator mit Ninhydrin	O
ASU L 49.07-2 1986-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Aminosäuregehaltes in diätischen Lebensmitteln auf der Basis von Proteinhydrolysaten	O PA 674 2022-12 Erg. 24.8.23 Häg
DIN EN ISO 17993 2004-03	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von 15 polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Wasser durch HPLC mit Fluoreszenzdetektion nach Flüssig-Flüssig-Extraktion (Anwendung auch für wasserlösliche Lebensmittel)	O PA 566 2023-08
ASU L 07.00-40 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Benzo(a)pyren in geräucherten und mit Raucharomen hergestellten Fleischerzeugnissen (Modifikation: Anwendung auch für polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe allgemein, auch in anderen trockenen Matrices, Fetten, Ölen und fetthaltigen Matrices)	O PA 300 2021-10
ASU L 49.07-3 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Tryptophangehaltes in diätischen Lebensmitteln auf der Basis von Proteinhydrolysaten) (Anwendung für Lebens- und Futtermittel)	O PA 662 2021-06
Codex Alimentarius Standard 150-1985	Überprüfung der Konformität von Speisesalz nach Codex Alimentarius Standard 150-1985	O Diverse PAs

Stand: 21.03.2024

DIN EN ISO 13903 2005-09	Futtermittel - Bestimmung des Aminosäuregehalts (Anwendung für Lebens- und Futtermittel)	O PA 674 2022-12
Food-PA 674 2022-12	Bestimmung des Gehaltes der Gesamt-Aminosäuren (Summe: freie und gebundene) in Lebens- und Futtermitteln mittels Aminosäureanalysator mit Ninhydrin (bisher PA 801:2013-11 und PA 802:2020-02)	O

**1.4.9 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln
 sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft mittels
 Gaschromatographie (GC-MS, GC-MS/MS) ****

DIN EN 15662 2018-07	Pflanzliche Lebensmittel - Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC-MS/MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril - Extraktion und Reinigung mit dispersiver SPE - QuEChERS-Verfahren (Modifikation: Anwendung auch für <i>Lebens- und Futtermittel</i> <i>allgemein sowie biologische Materialien, hier GC-MS/MS</i>)	O PA 496 2019-05
ASU L 00.00-38, Teil 1-4 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettreiche Lebensmittel - Bestimmung von Pestiziden und polychlorierten Biphenylen (PCB) - Teil 1-4 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1528-1 bis 4, Ausgabe Januar 1997) (Modifikation: Anwendung auch für Futtermittel)	O PA 659 2019-05
ASU L 00.00-49/2 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Fettarme Lebensmittel; Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramidisulfid-Rückständen – Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12396 Teil 2, Ausgabe Dezember 1998) (Modifikation: Anwendung auch für Futtermittel) Methode siehe PA 687:2022-09, 17.10.22 Hg	O
VO (EU) 2017/644 2017-04	Bestimmung von polychlorierten Dibenzo-p-Dioxinen, Dibenzofuranen, dioxinähnlichen PCBs und ndl-PCB in Lebensmitteln	O PA 666 2021-12
VO (EU) Nr. 2017/771 2017-05	Verfahren zur Bestimmung der Gehalte an Dioxinen und polychlorierten Biphenylen in Futtermitteln	O PA 722 2021-12
Food-PA 512 2008-11 (2017-06)	Bestimmung von Extraktionsmitteln in Lebens- und Futtermitteln mittels GC-MS/MS	O FV SGS 13.7.23 Hg
Food-PA 513 2012-10 (2019-05)	Bestimmung von 3-MCPD gesamt mittels GC-MS/MS	O FV SGS 13.7.23 Hg

Stand: 21.03.2024

Food-PA 535 2023-08	Bestimmung von Pflanzenschutzmitteln in Bier und anderen Getränken nach dispersiver SPE	O
Food-PA 518 2016-09	Bestimmung von polychlorierten Dibenzo-p-Dioxinen, Dibenzofuranen, dioxinähnlichen PCBs und ndl-PCB in wasserlöslichen Lebensmitteln analog DEV F 33	O
Food-PA 556 2023-06	Bestimmung von Aromastoffen in Futtermitteln mittels GC-MS	O
DIN EN 16215 2020-05	Futtermittel: Probenahme- und Untersuchungsverfahren - Bestimmung von Dioxinen und dioxin-ähnlichen PCB mittels GC/HRMS und von Indikator-PCB mittels GC/HRMS	O PA 722 2021-12
Food-PA 687 2022-09	Bestimmung von Dithiocarbamaten und Thiuramdisulfiden in Lebens- und Futtermitteln mittels GC-MS nach EURL-SRM 14	O
1.4.10 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) **		
ASU L 00.00-140/1 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in cholesterinarmen, stärkefreien Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren	O PA 688 2021-08
ASU L 00.00-140/2 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in cholesterinarmen, stärkehaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren mittels GC-FID	O PA 688 2021-08
ASU L 13.00-27/3 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 3: Herstellung von Methylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 12966-3, November 2016) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel</i>)	O PA 715 2022-02
ASU L 13.03/04-2 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an trans-Fettsäure-Isomeren in pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 15304, Juli 2002) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel</i>) <i>(neue Norm ASU L 13.00-46 s.u.)</i>	O
Food-PA 734 2019-04 (2022-11)	Bestimmung der Gärtsäuren (ohne Milchsäure) in pflanzlichem und tierischem Material mittels GC-FID (<i>Fremdvergabe der vorbereiteten Proben ab 16.11.2021 Häg</i>)	O

Stand: 21.03.2024

ASU L 13.00-27/2 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethylestern in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 12966-2, August 2017)	O PA 735 2019-08
ASU L 13.00-46: 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 12966-4, November 2015) (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel</i>)	O PA 715 2022-02
ASU L 17.00-12 1999-12 Ber. 2003-07	Bestimmung von Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot und Brotteigen mittels GC-FID (<i>Anwendung für Lebensmittel allgemein</i>)	O PA 906 2021-08

1.4.11 Potentiometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen in Lebens- und Futtermitteln**

ASU L 04.00-13 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10349, Ausgabe Oktober 2004)	O PA 637 2022-12
ASU L 05.00-11 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten	O PA 637 2022-12
ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	O PA 637 2022-12
VDLUFA MB Band III, Abschnitt 17.3.2, 2006	Bestimmung von Fluorid	O PA 488 2023-07
Food-PA 011 2018-09	Bestimmung des Fluoridgehaltes in Wasser, pflanzlichen und mineralischen Matrices mit ionensensitiver Elektrode	O
Food-PA 637 2019-06 (2022-12)	Potentiometrische Messung des pH-Wertes in Lebensmitteln und Futtermitteln und deren Rohstoffen und Zusatzstoffen	O

Stand: 21.03.2024

ASU L 17.00-2 1980-09	Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen <i>(Anwendung auch für trockene Backwaren, Brotteige, Teige)</i>	O PA 910 2019-12
ASU L 02.09-6 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Caseinen und Caseinaten - Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10456, April 1989)	O PA 637 2022-12
DIN ISO 5546 2020-12	Caseine und Caseinate - pH-Wert-Bestimmung (Referenzverfahren)	O PA 637 2022-12
ASU L 46.02-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads - Verfahren für Röstkaffee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10776-1, Ausgabe Juli 2016)	O PA 637 2022-12
ASU L 46.03-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads - Verfahren für Kaffee-Extrakt (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10776-2, Ausgabe Juli 2016)	O PA 637 2022-12
ASU L 13.05-5 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des pH-Wertes in Margarine	O PA 637 2022-12
ASU L 26.04-3 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	O PA 637 2022-12
ASU L 26.11.03-3 1983-05	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark	O PA 637 2022-12
ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 1132, Ausgabe Dezember 1994)	O PA 637 2022-12
ASU L 36.00-2 1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in Bier	O PA 637 2022-12

1.4.12 Infrarotspektroskopie in Lebens- und Futtermitteln **

ASU L 08.00-60 2014-08 (2021-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch- und Fleischerzeugnissen - Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren - Screeningverfahren	O PA 914 2021-08
--	--	------------------------

Stand: 21.03.2024

Food-PA 731 2019-05 (2022-03)	Untersuchung von Futtermitteln mittels Nahinfrarotspektroskopie (NIRS), Eigenkalibration nach nasschemischer Untersuchung und VDLUFA-Kalibration	O
---	--	---

1.4.13 Physikalische Untersuchungen in Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft

DIN EN ISO 9831 2004-02	Futtermittel, tierische Produkte und Kot oder Urin - Bestimmung des effektiven Brennwertes - Verfahren mit der kalorimetrischen Bombe	O PA 732 2019-04
ICC-Standard Nr. 116 1994	Weizen - Bestimmung des Sedimentations-Indexes - Zeleny-Test	O PA 738 2021-11
Food-PA 050 2018-08	Bestimmung der Wasseraktivität (aw-Wert) in Lebens- und Futtermitteln	O

1.4.14 Polarimetrische Untersuchungen in Lebens- und Futtermitteln

ASU L 17.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	O PA 640 2019-06
VO(EG) 152/2009 Anhang III-L 2009	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Stärkegehalts (polarimetrisch)	O PA 705 2021-10
Food-PA 640 2019-06	Bestimmung des Stärkegehaltes in stärkereichen Lebensmitteln wie Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen, Feine Backwaren, Teigwaren, Frischteige und Mehle	O

1.4.15 Dünnschichtchromatographische Untersuchungen in Lebens- und Futtermitteln

ASU L 06.00-15 2002-12	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Dünnschichtchromatographie (Modifikation: <i>Anwendung auch für Fischereierzeugnisse</i>)	O PA 697 2019-06
---------------------------	---	--

1.4.16 Visuelle Untersuchungen in Lebens- und Futtermitteln

VO (EG) 152/2009 Anhang VI 2009	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	O PA 709 2021-12
---------------------------------------	--	------------------------

Food-PA 574 2014-05 (2019-12)	Nachweis von Stärke in Lebens- und Futtermitteln mittels Iodfärbung	O
---	---	---

1.5 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln, tierischen, pflanzlichen und wässrigen Materialien und sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft

1.5.1 Molekularbiologische Untersuchungen anhand der DNA mittels PCR **

ASU L 00.00-45 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Allgemeine verfahrensspezifische Anforderungen zum Nachweis von Mikroorganismen mit der Polymerase-Kettenreaktion (PCR) in Lebensmitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 22174, Ausgabe Mai 2005) <i>(Modifikation: Anwendung auch für Saatgut, sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft und wässrige Matrices)</i>	L
---------------------------	---	---

Food-PA 1035 2020-09	PCR-Nachweis des Amelogenin-Gens zur Geschlechtsbestimmung beim Rind /"Sexing" bzw. „Zwicken-Diagnostik“ in Lebensmitteln (Fleisch)	L
-------------------------	---	---

Food-PA 1064 2019-01	Qualitativer Nachweis von Fischarten in Rohfisch und Fischerzeugnissen mittels PCR und Sequenzanalyse von Cytochrom-b- oder Cytochromoxidase -Sequenzen	L
-------------------------	---	---

Food-PA 1081 2019-06	Qualitativer Nachweis von Tierarten in Lebens- und Futtermitteln mittels PCR und Sequenzanalyse von Cytochrom-b- oder Cytochromoxidase-Sequenzen	L
-------------------------	--	---

Food-PA 1047 2014-08	PCR-Nachweis des Amelogenin-Gens zur Geschlechtsbestimmung beim Schwein/ „Sexing“ in Lebensmitteln (Fleisch)	L
---	--	---

Food-PA 1015 2019-07	Qualitativer Nachweis von Tierarten in Lebens- und Futtermitteln mittels PCR und Real-Time-PCR	L
---	--	---

Stand: 21.03.2024

1.5.2 Molekularbiologische Untersuchungen anhand der DNA aus Lebens- und Futtermitteln sowie sonstigen biologischen Materialien aus der Landwirtschaft mittels RT-PCR **

DIN CEN ISO/TS 18867 2016-01	Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln mittels Real-Time-PCR - Nachweis von pathogenen <i>Yersinia enterocolitica</i>	L PA 1074 2017-11
ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	L PA 1040 2019-07
ASU L 00.00-125 2009-06	Raps-Screening: Qualitativer Nachweis von gentechnisch verändertem Raps in Saatgut, Futter- und Lebensmitteln mittels Real-Time-PCR	L PA 1030 2023-08
Food-PA 1015 2019-07	Qualitativer Nachweis von Tierarten in Lebens- und Futtermitteln mittels PCR und Real-Time-PCR	L
Food-PA 1017 2019-07 (2023-08)	Nachweis potentiell Shigatoxin-bildender <i>Escherichia coli</i> (STEC) und Bestimmung der Serogruppe O157, O111 , O26 , O113 und O145 mittels Real-Time-PCR in Lebens- und Futtermitteln	L
Food-PA 1030 2019-06 (2023-08)	Qualitativer und quantitativer Nachweis von gentechnischen Veränderungen in Saatgut, Futter- und Lebensmitteln mittels Real-Time-PCR	L
Food-PA 1040 2019-07	Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebens- und Futtermitteln sowie biologischem Material mittels Real-Time-PCR	L
Food-PA 1051 2020-09	Verfahren zum Nachweis von Mycoplasmen in Zellkulturüberständen mit der Polymerase-Kettenreaktion	L
Food-PA 1056 2018-10	Verfahren zum quantitativen Nachweis humaner DNA in wässrigen Lösungen mittels Real-Time-PCR	L
Food-PA 1062 2020-09	Nachweis von potentiell Extended Spectrum β -Lactamase (ESBL)-produzierenden Mikroorganismen mittels RT-PCR aus Kulturen	L
Food-PA 1063 2020-09	Nachweis von multiresistenten <i>Staphylococcus aureus</i> (MRSA) mittels RT-PCR	L
Food-PA 1070 2018-12 (2023-08)	Nachweis von Allergenen (Soja, Weizen, Gerste, Roggen, Sellerie, Senf, Pekanuss, Walnuss und Fisch) in Lebensmitteln mittels Real-Time-PCR	L

Stand: 21.03.2024

Food-PA 1077 2018-05	Verfahren zum Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln mittels Real-Time-PCR	L
Food-PA 1034 2020-09	Qualitativer Nachweis von <i>Fusaria spp.</i> in pflanzlichen Matrices durch Real-Time-PCR	L
Food-PA 1073 2020-01	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Weichweizenanteilen in Lebensmitteln mittels Real-Time-PCR <u>(neu 2020-01)</u>	L
DIN EN ISO 21569 2013-08	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren	L PA 1030 2023-08
DIN EN ISO 21570	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren	L PA 1030 2023-08
ASU L 00.00-122 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem Blumenkohlmosaikvirus (CaMV 35S-Promotor, P35S) sowie aus <i>Agrobacterium tumefaciens</i> (T-nos) in Lebensmitteln - Screening-Verfahren	L PA 1030 2023-08
ASU L 00.00-154 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von CTP2-CP4-EPSPS-, pat- und bar-Sequenzen in Lebensmitteln mittels Triplex real-time PCR - Konstrukt-spezifisches und Element-spezifische Verfahren	L PA 1030 2023-08
DIN EN 15634-2 2019-12	Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit molekularbiologischen Verfahren - Teil 2: Sellerie (<i>Apium graveolens</i>) - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz in Brühwürsten mittels Real-time-PCR	L PA 1070 2023-08
SureFood Allergen Lupine Art. No. S3611 2022-07	Qualitative und quantitative Bestimmung von Lupine-DNA in Lebensmitteln mittels Real-time-PCR	L PA 1070 2023-08

1.5.3 Molekularbiologische Kontaminationskontrollen in Forschungsmaterialien (ohne humanmedizinische Materialien) mittels Fluoreszenzmessung

Food-PA 1052 2019-08	Verfahren zum Nachweis von Proteaseaktivität in Lösungen mit Hilfe eines Fluoreszenzgelabelten Substrates	L
Food-PA 1058 2019-09 (2020-10)	Verfahren zum quantitativen Nachweis von DNase- und RNase-Aktivität in wässrigen Lösungen mittels Fluoreszenz	L

1.5.4 Sequenzierung von DNA

Food-PA 1016 2018-11	Sequenzierung von DNA mittels ABI-Sequenziergerät von PCR- Produkten	L
-------------------------	---	---

Stand: 21.03.2024

2 Veterinärmedizin

2.1 Prüfgebiet: Klinische Chemie
Prüfart: Massenspektrometrie (ICP-MS)

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik	ST
Schwermetalle	Serum, Blut, tierisches Material	ICP-MS PA 491:2019-06	O

2.2 Prüfgebiet: Genetik (Molekulare Genetik, Abstammungsgutachten)
Prüfart: Amplifikationsverfahren

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik	ST
Genotypisierung	Serum, Blut, tierisches Gewebe (Schaf)	PCR/Real-Time-PCR PA 1014:2019-07	L
Scrapie-Genotypisierung	Serum, Blut (Schaf)	PCR/Real-Time-PCR PA 1046:2019-07	L
Geschlechtsbestimmung	Blut und tierisches Gewebe (z.B. Rind und Schwein)	PCR/ Real-Time-PCR PA 1035:2020-09 PA 1047:2014-08	L
DNA-Sequenz	DNA aus tierischem Material	PCR und Sequenzierung nach Food-PA 1016 (2018-11)	L

2.3 Prüfgebiet: Mikrobiologie
Prüfart: Kulturelle Untersuchungen

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik	ST
<i>Salmonella spec.</i>	Geflügelkot	Kulturell - bakteriologisch nach DIN EN ISO 6579 2017-07 (2020-08) PA 079:2023-11	O

3 Untersuchung von Wasser und wässrigen Eluaten

3.1 Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen

DIN EN ISO 7887 (C 1) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung	O SOP 7338 2021-04
DIN EN ISO 7027 (C 2) 2000-04 (2019-06)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung	O SOP 7338 2021-04
DIN 38404-C 4 1976-12	Bestimmung der Temperatur	O SOP G 049 2020-10
DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Wertes	O SOP 4132 2021-04
DIN EN 27888-C 8 1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	O SOP 7325 2021-04

3.2 Gasförmige Bestandteile

DIN EN ISO 7393-2 (G 4-2) 2017-04 (2019-03)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor; Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Diethyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen	O PA 025 2019-06
DIN EN ISO 5814 2013-02	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des gelösten Sauerstoffs; Elektrochemisches Verfahren	O SOP 34427 2021-04

3.3 Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Wasser und Eluaten **

DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (Koloniezahl bei 22 °C und 36 °C)	O PA 034 2019-03
DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl	O PA 047 2018-01

Stand: 21.03.2024

DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Membranfiltrationsverfahren	O PA 038 2018-03
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Keimen - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora	O PA 068 2018-01
DIN EN ISO 9308-3 (K 13) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien in Oberflächenwasser und Abwasser - Teil 3: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren)	O PA 039 2018-10
DIN EN ISO 7899-1 (K 14) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken in Oberflächenwasser und Abwasser - Teil 1: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren)	O bis 28.11.2022 Häg
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	O PA 035 2022-11
DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Verfahren mittels Membranfiltration	O PA 067 2022-07
DIN EN ISO 11731 2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen	O PA 041 2023-01
Food-PA 076 2017-11 2018-11	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Wasser mittels Filtration	O

3.4 Biologische Verfahren - Biotests

DIN 38415-3 1996-12	Suborganismische Testverfahren (Gruppe T) - Teil 3: Bestimmung des erbgutverändernden Potentials von Wasser mit dem umu-Test (T 3)	L PA 1060 2022-11
Food-PA 1066 2018-09 (2023-08)	Screening auf estrogen wirksame Verbindungen in wässrigen Medien mittels Heferezeptortest	L

4 Untersuchung von Sedimenten, Schlämmen und Eluaten

DIN 38411-K 6 1991-06	Mikrobiologische Verfahren - Nachweis von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Keimen	O PA 046 2011-12
DIN 38411-K 8 1982-05	Mikrobiologische Verfahren - Nachweis von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Norm zurückgezogen	O PA 049 2009-06
DIN EN ISO 7899-2 (K15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration (Modifikation: <i>nach Elution aus Feststoffen</i>)	O PA 035 2022-11
DIN 38414-S 13 1992-03	Schlamm und Sedimente - Nachweis von Salmonellen in entseuchten Klärschlämmen (DIN 38414-13, 1992-03 und Methodenbuch zur Analyse organischer Düngemittel, Bodenverbesserungsmittel und Substrate der Bundesgütegemeinschaft Kompost e. V. 1. Lfg Nr. 9/2006, Kapitel IV, C1, S. 1 - 2)	O PA 061 2014-07
Methodenbuch zur Analyse organischer Düngemittel, Bodenverbesserungsmittel und Substrate. Kapitel V A 1.1.4 S.1-2, 2007-09	Nachweis nativer Salmonellen	O 24.7.23 Häg
Methodenbuch zur Analyse organischer Düngemittel, Bodenverbesserungsmittel und Substrate. Kapitel IV C 1 S.1-2, 2007-09	Produktprüfung auf Salmonellen	O PA 045 2010-11
Food-PA 048 2009-06	Bestimmung der aeroben mesophilen Koloniezahl in Schlamm, Boden und Sedimenten - Koloniezählverfahren	O

Standort: Orlaweg 2, 07734 Jena

5 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV

Probennahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 5667-01 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probennahmeprogrammen und Probennahmetechniken SOP AAW 31947:2019-05
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen SOP-M 378:2023-10, FB 00006:2023-03
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2013-03	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben FB 01091:2023-09
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen SOP-M 378:2023-10
Empfehlung des Umweltbundesamtes 18. Dezember 2018	Empfehlung des Umweltbundesamtes: Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel SOP M 4314:2023-12

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 2017-09 PA 68:2018-01
		DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06 PA 47:2018-01
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11 PA 35:2022-11

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

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K12) 2017-09 PA 68:2018-01
		DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06 Methode gestrichen: 06.12.2022 Hög
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11 PA 35:2022-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05 PA 38:2018-03

Stand: 21.03.2024

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

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

nicht belegt

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

nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	nicht belegt
2	Ammonium	nicht belegt
3	Chlorid	nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11 PA 67:2022-07
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 2017-09 PA 68:2018-01 DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06 PA 47:2018-01
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	DIN EN ISO 7887 (C 1-2) 1994-12 DIN EN ISO 7887-C1-A 2012-04, SOP 7338:2021-04
8	Geruch (als TON)	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10 SOP 7338:2021-04 DIN EN 1622 (B 3) 2006-10 (Anhang C) SOP 7338:2021-04
9	Geschmack	DEV B 1/2 Teil a 1971 DIN EN 1622:2006-10 (Anhang C) SOP 7338:2021-04
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 PA 34:2019-03 TrinkwV §15 Absatz (1c) TrinkwV § 43 Abs. (3) PA 27:2022-11
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 PA 34:2019-03 TrinkwV §15 Absatz (1c) TrinkwV § 43 Abs. (3) PA 27:2023-07
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C 8) 1993-11 SOP 7325:2021-04
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	DIN EN ISO 7027 (C 2) 2000-04 SOP 7338:2021-04
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN 38404-C5 2009-07 SOP 4132:2021-04
20	Calcitlösekapazität	DIN 38404-C 10 2012-12 (Rechenverfahren 3) PA 32:2022-11

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

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 2017-05 (DIN EN ISO 11731:2019-03) (PA 41:2023-01) UBA-Empfehlung 18. Dezember 2018/Akt. Dez. 2022

ANLAGE 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe

nicht belegt

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

Weitere periodische Untersuchungen

nicht belegt

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

6 Prüfverfahrensliste zum Fachmodul ABFALL

Stand: LAGA vom Mai 2018

Untersuchungsbereich 1: Klärschlamm

nicht belegt

Untersuchungsbereich 2: Boden

nicht belegt

Untersuchungsbereich 3: Bioabfall

3.5	Prüfung der hygienisierten Bioabfälle *)	§ 3 Abs. 4 BioAbfV		
-	Seuchenhygiene			
	Salmonellen PA 45	Anhang 2 BioAbfV	<input checked="" type="checkbox"/>	o
-	Phytohygiene			
	Keimfähige Samen und austriebsfähige Pflanzenteile	Anhang 2 BioAbfV	<input type="checkbox"/>	

*) Abweichend von Teil III Nr. 1 kann der Kompetenznachweis für die Teilbereiche 3.4 und 3.5 für jeden einzelnen Bereich erbracht werden.

Untersuchungsbereich 4: Altöl, Isolierflüssigkeit

nicht belegt

Untersuchungsbereich 5: Deponieabfall

nicht belegt

Untersuchungsbereich 6: Altholz

nicht belegt

7 Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich sowie auf Gensequenzen des SARS-CoV2-Virus in festen und flüssigen Matrices mittels Real-Time-PCR und Multiplex-PCR

7.1 Präparation von viralen Nukleinsäuren

Food-PA 1009 2021-05	Präparation von viralen Nukleinsäuren (RNA) aus Abstrichen von Oberflächen und wässrigen Matrices von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen sowie von Umfeldproben	O
Food-PA 1010 2021-05	Präparation von viralen Nukleinsäuren (RNA) aus Filtermembranen (Gelatine) von Luftkeimsammlern	O

7.2 Nachweis von Gensequenzen des SARS-CoV2-Virus mittels Real-Time-PCR und Multiplex-PCR in festen und flüssigen Matrices von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

RIDA®GENE SARS-CoV-2 Art. No. PG6815 2020-07	Nachweis von SARS-CoV-2-RNA mittels Testkits (RT-Multiplex-PCR) (Modifikation: Anwendung bei Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich-sowie bei Umfeldproben)	O
Food-PA 1072 2021-05	Nachweis von SARS-CoV-2-RNA mittels Reverser Transkriptase-PCR (Real-Time-PCR und Multiplex-PCR) in RNA-Präparationen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich sowie von Umfeldproben	O

8 Gesundheitsversorgung (Krankenhaushygiene und Infektionsprävention)

8.1 Hygiene und Infektionsprävention

Prüfart:

Mikrobiologisch-hygienische Prüfungen

Norm / Ausgabedatum Hausmethode / Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens (ggf. Abweichungen/Modifizierungen von Normverfahren angeben)	Prüfgegenstand
RIDA®GENE SARS-CoV-2 Art. No. PG6815 2020-07	Nachweis von SARS-CoV-2-RNA mittels Testkits (RT-Multiplex-PCR) (Modifikation: <i>Anwendung bei Abstrichen, Gelfiltern aus Luftkeimsammlern und wässrigen Hygieneproben</i>)	RNA-Präparationen von Abstrichen, Gelfiltern aus Luftkeimsammlern und wässrigen Hygieneproben
Food-PA 1072 2021-05	Nachweis von SARS-CoV-2-RNA mittels Reverser Transkriptase-PCR (RealTime-PCR und Multiplex- PCR) in RNA-Präparationen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich sowie von Umfeldproben (Modifikation: <i>auch Hygieneprüfungen im Bereich Gesundheitsversorgung</i>)	RNA-Präparationen aus Oberflächenabstrichen, Gelfiltern aus Luftkeimsammlern und wässrigen Proben

Verwendete Abkürzungen

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB (Lebens- und Futtermittel-Gesetzbuch) des BVL (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit), in der aktuellen Fassung
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaften e. V.
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
DNA	Desoxyribonukleinsäure (desoxyribonucleic acid)
EN	European Standard
Food-PA xxx	Hausmethode der Synlab Analytics & Services Germany GmbH Jena (Food)
FLD	Fluoreszenz-Detektor
FID	Flammenionisationsdetektor
IEC	Standardmethoden der Internationalen Gesellschaft für Getreidechemie
ISO	International Organization for Standardization
L	Standort Löbstedter Str. 80
LAGA	Länderarbeitsgemeinschaft Abfall
O	Standort Orlaweg 2
VDLUFA MB	Methodenbuch der VDLUFA - Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten e.V.
FV	Fremdvergabe an einen akkreditierten Unterauftragnehmer (in der Regel SGS- intern)