

<i>Prüfbereich</i>	<i>Matrix</i>	<i>Methode</i>	<i>Version</i>	<i>Parameter</i>	<i>Norm / Methode</i>	<i>Ausgabestand</i>	<i>Kat 1</i>	<i>Kat 2</i>	<i>Kat 3</i>
3.	Trinkwasser		11	Probenahme von Trinkwasser	DIN EN ISO 19458	2006-12	*		
1.9.4	Lebensmittel		02	Osmolalität	in Anl. an Ph. Eur 4.00/2.2.35	2012		*	
1.3	Lebensmittel		08	techn. Glycerin	Res. OIV-Oeno 11-2007 Hausmethode	2022-10		*	
1.4	Lebensmittel		04	organische Säuren in Getränken HPLC	Resolution OENO 33/2004 IFU Nr. 65 IFU Nr. 72 SOP M 1509	2004 2013 1998 2022-07		*	
1.5 + 2.2	Lebensmittel		03	Melamin	SOP M 1510	2022-08		*	
1.7	Lebensmittel	M 1512	04	HMF	Hausmethode IFU Nr. 12 mod. ASU L 40.00-10/1	2022-09 2005 2021-11		*	
1.7	Lebensmittel	M 1513	02	Farbe	MEBAK Nr. 2.13.2 IFU 80	1996 2010		*	
1.3	Lebensmittel	M 1517	05	Aromastoffe	L 00.00-106	2006-12		*	

Prüfbereich	Matrix	Methode	Version	Parameter	Norm / Methode	Ausgabestand	Kat 1	Kat 2	Kat 3
1.7 + 2.3	Lebensmittel, Futtermittel (nur Zucker)	M 1518	07	Zucker und organ. Säuren in festen Lebensmitteln und Getränken, Bestimmung von Zuckern in Futtermittel	L 01.00-17	10			
					L 01.00-26	2011-01			
					L 02.00-12	2009-06			
					L 07.00-13	2017-10			
					L 07.00-14	2017-10			
					L 07.00-15	2017-10			
					L 07.00-23	2017-10			
					L 17.00-7	1983-11			
					L 17.00-16	1990-06			
					L 18.00-18	1984-11			
					L 26.11.03-5	1983-05			
					L 31.00-9	1997-01			
					L 31.00-12	1997-01			
					L 31.00-13	1997-09			
					L 31.00-14	1997-01		*	
					L 31.00-15	1997-01			
					L 44.00-6	1985-12			
					L 48.01-3	1985-05			
					L 52.01.01-16	1983-11			
					L 48.02.07-2	1985-05			
IFU Nr. 21	2005								
IFU Nr. 22	2005								
IFU Nr. 53	2005								
IFU Nr. 54	2005								
IFU Nr. 55	2005								
IFU Nr. 56	2005								
OIV-MA-AS311-02	2009								
OIV-MA-AS313-07	2009								
OIV-MA-AS313-09	2009								
OIV-MA-AS313-11	2009								
1.4	Lebensmittel	M 1519	05	L-Glutaminsäure	L 07.00-59	2008-06		*	

Prüfbereich	Matrix	Methode	Version	Parameter	Norm / Methode	Ausgabestand	Kat 1	Kat 2	Kat 3
1.10	Lebensmittel	M 1520	05	Gesamtfett	Weibull Stoldt L 20.01/02-5 L 44.00-4 L 17.00-4 L 06.00-6 L 13.05-3 L 01.00-20 L 16.00-5 L 42.00-13	2014-03 1980-05 1985-12 2017-10 2014-08 2002-05 2022-04 2017-10 2009-06	*		
1.4 + 2.1 + 4	Lebensmittel Futtermittel Kosmetik	M 1522	05	Sorbin-/Benzoessäure, Salicylsäure, pHB-Ester	Hausmethode L 00.00-162	2022-08 2022-04	*		
1.4 + 2.1 + 4		M 1525	01	Vorbereitung Fleisch/-erzeugnisse	Hausmethode L 06.00-1	2010-11 1980-09			
1.4	Lebensmittel	M 1526	01	Anthocyanpektrum Rotweine	Resolution OENO 22/2003	2003	*		
1.4	Lebensmittel	M 1527	04	Anthocyanpektrum Buntsäfte	IFU Nr. 71	2015	*		
1.4	Lebensmittel Kosmetik	M 1528	05	Coffein, Theobromin, Theophyllin	Hausmethode L 46.00-3 L 47.00-6 L 18.00-16 DIN 10810	2022-08 2013-08 2014-02 1999-11 1996-02	*		
1.8	Lebensmittel	M 1529	03	flüchtige Säuren	IFU Nr. 5 OIV-MA-AS313-02	2005 2015	*		
1.1	Lebensmittel	M 1531	04	Na, K, Ca, Mg	L 31.00-10 Hausmethode L 07.00-56	1997-01 2020-10 2000-07	*		
1.8	Lebensmittel	M 1532	04	gesamte/freie schweflige Säure	IFU Nr. 7a OIV-MA-AS323-04A	2018 2018	*		
1.7	Lebensmittel	M 1533	01	D-Äpfelsäure	IFU Nr. 64 OIV-MA-AS313-12	2005 2009	*		
1.8	Lebensmittel	M 1534	01	Formolzahl	L 31.00-8 IFU Nr. 30	1997-01 2005	*		

Prüfbereich	Matrix	Methode	Version	Parameter	Norm / Methode	Ausgabestand	Kat 1	Kat 2	Kat 3
1.9.1	Lebensmittel	M 1535	07	pH-Wert	IFU Nr. 11 DIN EN 1132 OIV-MA-AS313-15 L 36.00-2 L 06.00-2	2005 1994-12 2011 1989-05 1980-09		*	
1.8	Lebensmittel	M 1536	04	titrierbare Säuren / Gesamtsäure pH 7 oder pH 8	L 31.00-3 IFU Nr. 3 Mebak WBB 3.2.3 OIV-MA-AS313-01 L 26.04-4 L 26.11.03-04 L 20.01/02-2 L 52.04-2 OIV-MA-VI-01 OIV-MA-BS-12	1997-09 2017 2012 2019 1987-06 1983-05 1980-05 1987-06 2018 2009		*	
1.8	Lebensmittel	M 1537	01	Schnellmethode gesamt SO ₂ , titrimetrisch	Hausmethode	2011-08		*	
1.2	Lebensmittel	M 1538	07	Fettsäurespektrum Speisefette/Öle	Hausmethode DGF C-VI 10 a DGF C-VI 11 e	2022-10 2016 2018		*	
1.7	Lebensmittel	M 1539	03	Diketone	A-EBC Methode 9.24.1	1996		*	
1.20.1	Lebensmittel	M 1540	02	Sensorik	L 00.90-6	2015-06		*	
1.10	Lebensmittel	M 1541	01	Abtropf- und Fischgewicht (Fertigpackung)	gravimetrisch, Hausmethode Füllmengeprüfung RFP	2010-12 2003-06		*	
1.10	Lebensmittel	M 1542	02	Abtropfgewicht und Glasur (Krebsfleischerzeugnisse)	FAO 92/1981 FAO 190/1995 FAO 166-1989 FAO 165-1989	1981 1995 1989 1995		*	
1.10	Lebensmittel	M 1543	01	Präp-grav	Methodensammlung der Gravimetrie	1993		*	
6	Lebensmittel	M 1544	01	Gaszusammensetzung	Hausmethode	2011-04		*	
1.8	Lebensmittel	M 1545	02	schweflige Säure Reith-Willems, Destillation	L 52.04-3	1990-12		*	

Prüfbereich	Matrix	Methode	Version	Parameter	Norm / Methode	Ausgabestand	Kat 1	Kat 2	Kat 3
1.9.3	Lebensmittel	M 1546	02	CO2 in Schaum- und Perlwein, Bier, Wasser und AFG	VO (EWG) 1234/2007 Nr. 19 OIV-MA-AS314-02 MEBAK 2.26.1	2007 2003 2012		*	
	Lebensmittel	M 1547	03	Probenvorbereitung am Standort Freiburg		2020-02			
		M 1548	02	Berechnung von Kennzahlen in der Weinanalytik und Bieranalytik		2013-04			
1.10	Lebensmittel	M 1549	04	Wasser und Asche in FleiWa	L 06.00-3 L 06.00-4	2014-08 2017-10		*	
1.10	Lebensmittel	M 1550	01	Wasser/Asche automatisiert	L 22.02/04-4 L 22.02/04-5	2010-09 2012-01		*	
1.10	Lebensmittel	M 1552	01	Trockenmasse Seesand	L 01.00-27 L 03.00-9 L 05.00-12 L 20.01/02-3 L 01.00-27 L 44.00-3 L 02.06-1 (EG)	1988-12 2007-04 2012-01 1980-05 1988-12 1985-12 1988-05		*	
1.10	Lebensmittel	M 1554	01	Trockenmasse Wägeschälchen	L 46.02-6 L 47.00-1 L 46.03-9 ISO 11294	2004-07 2017-10 2007-04 1994-10		*	
1.6	Lebensmittel	M 1555	01	Schnellmethode Farbstoffe	L 08.00-50	2001-07			
1.8	Lebensmittel	M 1558	02	Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln nach Monier-Williams	L 00.00-46/1	1999-11		*	
1.8	Lebensmittel	M 1559	04	Eiweißgehalt nach Kjeldahl	L 06.00-7 L 01.00-10/1 L 07.00-7 L 08.00-7 L 15.00-3 L 17.00-15 L 18.00-13 L 22.00-1 L 23.01-2	2014-08 2016-03 2014-08 2018-06 2007-12 2013-08 2013-08 2013-08 2007-12		*	
1.10	Lebensmittel	M 1560	04	Dichte in alkoholfreie Getränke	IFU Nr. 1 L 31.00-1	2005 1997-01		*	

Prüfbereich	Matrix	Methode	Version	Parameter	Norm / Methode	Ausgabestand	Kat 1	Kat 2	Kat 3
1.10	Lebensmittel	M 1562	05	relative Dichte/Alkohol/Extrakt alkoholhaltige Getränke, Biegeschwinge	OIV-MA-AS2-01-A MEBAK 2.9.2.3, 2.9.3, 2.9.6.2 OIV-OENO-379 OIV-MA-AS312-01B OIV-MA-AS2_01A OIV-MA-BS-02 OIV-MA-BS-04 OIV-OENO-379	2019 2012 2009 2012 2009 2009 2009 2009	*		
1.5	Lebensmittel	M 1563	04	Süßstoffe	DIN EN 15911	2011-01	*		
1.7	Lebensmittel	M 1564	04	Hydroxyprolin	L 06.00-8	2017-10	*		
1.3	Lebensmittel	M 1565	04	Ethylcarbammat	DIN EN 16852	2017-07	*		
1.2	Lebensmittel	M 1570	02	Inhaltsstoffanalytik bei Spirituosen	Hausmethode Brennereianalytik, Band 2	2023-03 1995	*		
1.11	Lebensmittel	M 1571	02	Wein-Parameter mittels Wine-Scan	Hausmethode	2013-08	*		
1.8	Lebensmittel	M 1573	02	Kochsalzgehalt	L 06.00-5 L 07.00-5/1 L 08.00-5/1 L 17.00-6 L 20.01/02-4 L 26.04-1 L 52.06-3	2010-09 2010-01 2010-01 1988-12 1980-05 1984-11 1989-05	*		
1.4 + 2.1	Lebensmittel	M 1574	04	biogene Amine	L 10.00-05 SLMB 1391.1	1999-11 2005	*		
1.7	Lebensmittel	M 1576	04	Gesamtpektin	IFU Nr. 26	2012	*		
1.11	Lebensmittel	M 1578	04	Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, und Fett in Wurst- und Fleischwaren	L 08.00-60	2014-08	*		
1.8	Lebensmittel	M 1582	02	flüchtiger Basenstickstoff	DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2019/627 DER KOMMISSION vom 15. März 2019	2019	*		
1.9.4	Lebensmittel	M 1584	02	aw-Wert in Wurst	Hausmethode	2022-07	*		
1.4	Lebensmittel	M 1585	02	Ascorbinsäure quant (Getränken)	IFU Nr. 17a	2005	*		
1.10	Lebensmittel	M 1589	01	zentrifugierbare Pulpe	IFU Nr. 60	2005			

Prüfbereich	Matrix	Methode	Version	Parameter	Norm / Methode	Ausgabestand	Kat 1	Kat 2	Kat 3
1.3	Lebensmittel	M 1593	03	Velcorin, Methanol, Ethanol	Hausmethode	2020-12		*	
		M 1597	01	Kennzahlen Fleischanalytik	Berechnungen	2011-05			
1.12.2	Lebensmittel	M 2230	03	Enterobacteriaceen nach Anreicherung	DIN ISO 21528-1	2017-09		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2231	02	Verderbniserreger in Fruchtsäften	IFU Nr. 2	2005		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2232	03	aerobe, anaerobe, mesophile, thermophile Keimzahl	L 00.00-88 DIN EN ISO 4833-1	2015-06 2013-12		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2233	02	koag. Pos. Staphylokokken	L 00.00-56 DIN EN ISO 6888-2	2004-12 2003-12		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2234	05	Hefen, Schimmelpilze YGC	L 01.00-37	1991-12		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2235	05	aerobe u. anaerobe Milchsäurebakterien und säurebildende Keime	ISO 15214	1998-08		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2236	04	Enterobacteriaceae	L 00.00-133/2 L 06.00-24 DIN ISO 21528-2	2018-03 1987-11 2019-05		*	
3	Trinkwasser	M 2237	04	aerobe Keimzahl (Trinwasser)	TrinkwV 2001 DIN EN ISO 6222	2016 1999-07	*		
1.12.2	Lebensmittel	M 2239	04	präsumative Bacillus cereus	DIN EN ISO 7932	2005-03		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2242	06	Listerien, L. monocytogenes	L 00.00-22 L 00.00-32 DIN EN ISO 11290-1 DIN EN ISO 11290-2	2018-03 2018-06 2017-09 2017-09		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2244	02	Peudomonas ssp., LM allg.	L 06.00-43 DIN EN ISO 13720	2011-06 2010-12		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2246	02	Clostridium perfringens	L 00.00-57 DIN EN ISO 7937	2006-12 2004-11		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2248	03	E. Coli, coliforme Keime (halbquantitativ)	ISO 4831	2006-08		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2250	01	sulfitred. Clostridien in < 1g GOST	GOST 29185-91	1991		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2252	01	Aerobe Sporenbildner (quantiativ)	Hausmethode DIN EN ISO 4833 mod.	2013-12		*	

Prüfbereich	Matrix	Methode	Version	Parameter	Norm / Methode	Ausgabestand	Kat 1	Kat 2	Kat 3
1.12.2	Lebensmittel	M 2253	06	Salmonellen in LM	L 00.00-129 DIN 10123 Eurofins Gene Scan BACSpec™ Salmonella 2 Cat.No. 4323410305 AOAC Licence No. 111903 AFNOR Certificate reference No. EGS 38/07-12/20	2010-01 2008-08 2020-12		*	
3	Trinkwasser	M 2256	03	Enterokokken in Trinkwasser	DIN EN ISO 7899-2	2000-11	*		
3	Trinkwasser	M 2257	04	Pseudomonaden in Trinkwasser	DIN EN 16266	2008-05			
1.12.2	Lebensmittel	M 2262	01	Sterilitätsprüfung in Fruchtsäften	IFU Nr. 7	1998-10		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2263	03	L. monocytogenes	Biorad Rapid L.mono AFNOR validiert	2019-07		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2265	01	Untersuchung von Fleischoberflächen	Hausmethode	2011-07		*	
1.12.1	Lebensmittel	M 2266	02	Sterile Probenahme von Fleischwaren	Hausmethode	2014-06	*		
1.12.2		M 2267	03	Anfertigung und Auswertung von Abklatschen	Hausmethode	2013-08		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2268	02	filtrierbares Bier - Bierschädliche Bakterien	MEBAK III 10.3.2.3 mod.	1996		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2269	03	unfiltrierbares Bier - Bierschädliche Bakterien (mitteles Konzentratanreicherung)	MEBAK III 10.6	1996		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2270	01	filtrierbares Bier - Hefen/Bakterien/Schimmelpilze	MEBAK III 10.6 / 10.11.1.1	1996		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2271	02	E. Coli TBX	ISO 16649-2 DIN ISO 16649-2	2001-04 2009-12		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2273	02	osmophile Hefen in Fruchtsaft	IFU MM 3	1996-04		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2274	04	ausgekeimter Sporen von sulfitred. Bakterien	ISO 15213	2023-05		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2275	05	Mikrobiologischer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln	L 00.00-20 DIN EN ISO 6579	2021-07 2020-08		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2276	01	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln mit aw-Wert <0,95	ISO 21527-2	2008-07		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2277	01	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln mit aw-Wert >0,95	ISO 21527-1	2008-07		*	
1.12.2	Lebensmittel	M 2278	01	coliforme Keime	ISO 4832	2006-02		*	

Prüfbereich	Matrix	Methode	Version	Parameter	Norm / Methode	Ausgabestand	Kat 1	Kat 2	Kat 3
3	Trinkwasser	M 3374	04	Bestimmung von E.Coli und coliformen Keimen in Trinkwasser (Membranfiltrationsverfahren - CC-Agar)	DIN EN ISO 9308-1	2017-09	*		
1.8	Lebensmittel	M 2280	01	Kohlendioxidgehalt in Stillweinen, Perlweinen und Schaumweinen (titrimetrisch)	OIV-MA-AS314-01	2009		*	
1.4	Lebensmittel	M 2284	01	Bestimmung von Ergosterin in Obst- und Gemüsesäften und Gemüseprodukten mittels HPLC	Hausmethode IFU 81	2023-12 Entwurf 2015		*	
1.8	Lebensmittel	M 2285	02	titrimetrische Bestimmung von flüchtiger Säure in Spirituosen	VO 2780/2000 geändert 04-2016	2016-04		*	
1.20.1	Lebensmittel	M 2287	02	Qualifizierte sensorische Untersuchung von Fleisch- und Wursterzeugnissen	L 00.90-6 L 00.90-14 L 00.90-16	2015-06 2019-03 2006-12			*
1.5	Lebensmittel	M 2290	01	Methylimidazol	Hausmethode	2012-09			
1.10	Lebensmittel	M 2291	04	Abdampfrückstand in Spirituosen	VO 2780/2000 geändert 04-2016	2000			
1.7	Lebensmittel	M 2292	02	Gesamtphenole	OIV-MA-AS2-10	2009		*	
1.10	Lebensmittel	M 2293	01	Füllmengenbestimmung	Richtlinie zur Füllmengenprüfung	1982		*	
1.7	Lebensmittel	M 2301	02	totale monomerische Anthocyanpigmente	AOAC 2005.02	2005		*	
1.5	Lebensmittel	M 2303	02	Authentizität auf Bourbon-Vanille sowie Ethylvanillin und Piperonal	Hausmethode	2022-05		*	
1.7	Lebensmittel	M 2305	03	Bittereinheiten, photometrisch	MEBAK 2.17.1	2012		*	
	Lebensmittel	M 2306	01	Kennzahlen Käseanalytik	KäseVO	2010			
1.10	Lebensmittel	M 2307	01	Asche in Saft und alkoholhaltigen Getränken	OIV-MA-AS2-04 IFU Nr. 9 L 31.00-04	2009 2005 1997-01			*
1.7	Lebensmittel	M 2308	02	Phosphat alkoholfrei, alkoholhaltig	L 31.00-06 IFU Nr. 50	1997-01		*	
1.7	Lebensmittel	M 2309	02	D-Sorbit	L 18.00-14	1994-05		*	
1.9.2	Lebensmittel	M 2311	03	Brix unkorrt (Obst/Konfitüren/Tomatenpüree/Konzentraten), refraktometrisch	IFU Nr. 8 L 31.00-16	2017 1997-09			*
1.7	Lebensmittel	M 2312	02	WPN in Milchpulver	ADI Bulletin 916	1990			
1.10	Lebensmittel	M 2316	01	Mineralstoffe in verschiedenen LM	L 05.00-13 L 17.00-3 L 40.00-4 L 53.00-4	1991-06 1982-05 2003-12 1996-02			*

Prüfbereich	Matrix	Methode	Version	Parameter	Norm / Methode	Ausgabestand	Kat 1	Kat 2	Kat 3
1.9.2	Lebensmittel	M 2323	04	Einstellung eines Konzentrates auf Trinkstärke		2022-08			
1.10	Lebensmittel	M 2324	02	ätherisches Öl in Citrussäften, Destillation	L 53.00-5	2010-09			
1.10	Lebensmittel	M 2326	01	Mineralstoffen in Öl und Fetten	AOCS Ca 11-55	2009	*		
1.7	Lebensmittel	M 3200	02	Lactose über Glucose in Milch und Milchprodukten	Hausmethode	2023-07	*		
		M 3201	01	Beilstein in Verpackungsmaterial	Hausmethode	2020-01			
1.5	Lebensmittel	M 3203	01	Clenbuterol	Hausmethode	2020-01	*		
1.7	Lebensmittel	M 3206	01	Gesamt-Phenolgehalt in Tee	DIN ISO 14502-1	2007-11	*		
	Lebensmittel	M 3207	01	Delvo T Test	Hausmethode	2020-08			
	Lebensmittel	M 3208	01	Berechnung von Kennzahlen in der Saftanalytik, alkoholfreie Getränke und Essiganalytik		09.05.2022			
	Lebensmittel	M 3214	01	Berechnung von Brennwert, verschiedener Qualitätsparameter und Bewertungsparameter im Bereich Lebensmittel		09.05.2022			
1.2	Lebensmittel	M 3215	01	Gärungsnebenprodukte in Bier mit GC	Mebak S. 280 ff	.2012	*		
1.20.2	Lebensmittel	M 3354	03	Durchführung von Dreiecksprüfungen am Standort Freiburg (Sensorik)	L 00.90-7 DIN EN ISO 4120	2007-12 2007-10			
1.20.2	Lebensmittel	M 3455	02	Qualifizierte sensorische Prüfung von Saft und Erfrischungsgetränken	Hausmethode	2017-04	*		
1.20.2	Lebensmittel	M 3456	01	Qualifizierte sensorische Prüfung von Wein und Sekt	Hausmethode	2017-06	*		
1.20.2	Lebensmittel	M 3457	01	Qualifizierte sensorische Prüfung von Käse und Käsezubereitungen	Hausmethode	2017-05	*		
1.20.2	Lebensmittel	M 3458	01	Qualifizierte sensorische Prüfung von Spirituosen	Hausmethode	2017-05	*		
1.20.2	Lebensmittel	M 3459	01	Qualifizierte sensorische Prüfung von Bier und Bier-Mischgetränken	Hausmethode	2017-05	*		
5	Tierische Nebenprodukte	M 3461	02	ausgewählte Hormone in Kälberurin und-haaren	Hausmethode	2017-08	*		
1.11	Lebensmittel	M 3462	02	Bestimmung von Fett, Protein und Wasser in Käse	Hausmethode	2023-12	*		
1.7	Lebensmittel	M 3584	04	D-3-Hydroxybuttersäure in Eiern und Eiprodukten	L 05.00-2	1987-11	*		
1.7	Lebensmittel	M 3585	04	Bernsteinsäure in Eiern und Eiprodukten	L 05.00-2	1987-11	*		
1.7	Lebensmittel	M 3929	01	Nitrit/Nitrat in FleiWa mittels HPLC	Hausmethode	2022-08	*		
1.12.2	Lebensmittel	M 3599	01	Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium	L 06.00-32 DIN 10106	2018-10 2017-04	*		
1.12.2	Lebensmittel	M 3608	01	QL Campylobacter spp.	ISO 10272-1	2017-06	*		

<i>Prüfbereich</i>	<i>Matrix</i>	<i>Methode</i>	<i>Version</i>	<i>Parameter</i>	<i>Norm / Methode</i>	<i>Ausgabestand</i>	<i>Kat 1</i>	<i>Kat 2</i>	<i>Kat 3</i>
1.12.2	Lebensmittel	M 3609	01	QN Campylobacter spp.	ISO 10272-2	2017-06		*	
1.16 + 2.4	Lebensmittel nass und Trockentierfutter	M 3196	01	Probenvorbereitung PCR	Hausmethode	2019-06		*	
1.17 + 2.5	Lebensmittel nass und Trockentierfutter	M 2328	01	QL Nachweis Tierarten Schwein und Equiden	Hausmethode	2019-10		*	
1.17 + 2.5	Lebensmittel nass und Trockentierfutter	M 3197	02	QL Nachweis von Tierarten mittels PCR	Hausmethode	2022-06		*	
1.21	Lebensmittel	M 3927	03	RIDASCREEN® Egg Artikelnr. R6411 Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Ei Versionsnummer 19-08-14	Hausmethode	2022-10			
1.21	Lebensmittel	M 3928	03	RIDASCREEN® Peanut Artikelnr. R6811 Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Erdnuss bzw. Erdnussprotein Versionsnummer 2021-02-01	Hausmethode	2022-10			