

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19129-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 20.10.2023

Ausstellungsdatum: 20.10.2023

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-19129-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

**Technologisches Beratungs- und Entwicklungslabor Iben GmbH
Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven**

mit dem Standort

**Technologisches Beratungs- und Entwicklungslabor Iben GmbH
Institut für Lebensmittel- und Umweltanalytik
Am Lunedeich 157, 27572 Bremerhaven**

Das Prüflaboratorium erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Das Prüflaboratorium erfüllt gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese nachfolgend ausdrücklich bestätigt werden.

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Diese Urkundenanlage gilt nur zusammen mit der schriftlich erteilten Urkunde und gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand der gültigen und überwachten Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle zu entnehmen (www.dakks.de)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19129-01-01

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
ausgewählte physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln;
mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchung von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

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.**

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Dem Laboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Verfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

1 Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln

1.1 Bestimmung von Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz von Lebensmitteln mittels sensorischer Prüfungen

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung
--------------------------	---

1.2 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-18 1997-01 und Berichtigung 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln -Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
--	--

ASU L 01.00-9 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milch; - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
--------------------------	---

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19129-01-01

ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Modifikation: <i>Extraktion mittels Soxtherm-Apparatur</i>)
ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren
ASU L 02.06-E(EG) und 1(EG) bis 8(EG) 1981-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Analysenverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte (Einschränkung: <i>hier nur Methode 1: Bestimmung der Trockenmasse und nur für Kondensmilch</i>)
ASU L 03.00-8 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Käse und Schmelzkäse - Gravimetrisches Verfahren nach Schmid-Bondzynski-Ratzlaff (Referenzverfahren)
ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse - Referenzverfahren
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren – Referenzverfahren (Modifikation: <i>auch für Fisch und Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>auch für Fisch und Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt – Referenzverfahren (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel, Extraktion mittels Soxtherm-Apparatur</i>)
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 (Modifikation: <i>auch für Fisch und Fischerzeugnisse</i>)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19129-01-01

ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl
ASU L 20.01/02-3 1980-05	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 26.11.03-6 1983-05	Bestimmung des Salzsäureunlöslichen (Sandgehalt) in Tomatenmark (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel</i>)
Codex Standard 70 - 1981 Rev. 1-1995 BII 8	Codex Standard for canned tuna and bonito (Bestimmung des Schnitzelanteils in Thunfischkonserven)
Codex Standard 119 - 1981 Rev.1 1995 BII 16 7.3	Bestimmung des Gesamtinhaltes in Fischkonserven gemäß Codex-Standard
WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05	Bestimmung des Abtropfgewichtes (Lebensmittel in Aufgussflüssigkeiten)
WELMEC Guide 6.8, Issue 3 2020	Bestimmung des gewaschenen Abtropfgewichtes von Fischkonserven in Saucen
WELMEC Guide 6.8, Issue 3 2020	Bestimmung Abtropfgewichtes von Fischkonserven in Öl
WELMEC Guide 6.8, Issue 3 2020	Bestimmung des Glasuranteils von tiefgefrorenen, glasierten Fischen, Krebs- und Weichtieren
Hausmethode Prüfverfahren 132 2014-11	Bestimmung der Beinflischauswaage in Krabbenfleischkonserven

1.3 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Fettkennzahlen in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren
ASU L 01.00-7 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Säuregrades von Milch und flüssigen Milchprodukten
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

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19129-01-01

ASU L 05.02-2 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Salzprodukten (Potentiometrisches Verfahren) (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel</i>)
ASU L 06.00-7 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel</i>)
ASU L 07.00-21 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Reduktometrische Bestimmung der Summe reduzierender Kohlenhydrate und anderer reduzierender Stoffe nach Hydrolyse in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Matrix auch Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 10.00-3 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren
ASU L 13.00-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.00-10 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Jodzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung
ASU L 20.01/02-2 1980-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifikation: <i>hier auch für Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 20.01/02-4 1980-05	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
Hausmethode Prüfverfahren 400 2022-09	Bestimmung des Zuckergehaltes vor und nach Inversion in Lebensmitteln (Luff-Schoorl-Methode)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19129-01-01

1.4 Photometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kennzahlen in Lebensmitteln und Futtermitteln **

ASU L 01.00-17 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und Galactosegehalts von Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: <i>hier auch für Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)
ASU L 07.00-13 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: <i>hier auch für Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 07.00-14 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: <i>hier auch für Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 07.00-22 1983-05	Bestimmung von Glucose in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>hier auch für Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 07.00-23 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Lactose und Galactose in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: <i>hier auch für Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 07.00-24 1983-05	Bestimmung von Saccharose in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>hier auch für Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 07.00-25 1983-05	Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>hier auch für Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 08.00-14 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Wurstwaren nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren (Modifikation: <i>hier auch für Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 13.00-15 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Anisidinzahl

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19129-01-01

ASU L 31.00-12 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung der Gehalte an D-Glucose und D-Fructose in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH (Modifikation: <i>hier auch für Fischerzeugnisse</i>)
VDLUFA Methodenbuch III Methode 5.4.1 1983	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Fett - Bestimmung der Anisidinzahl
Hausmethode Prüfverfahren 507 2022-09	Enzymatische Bestimmung von Citronensäure in Fischereierzeugnissen

1.5 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Dünnschichtchromatographie **

ASU L 06.00-15 1982-11	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>auch für Fisch und Fischerzeugnisse</i>)
Hausmethode Prüfverfahren 304 2012-01	Histaminbestimmung (halbquantitativ per DC) in Fisch und Fischerzeugnisse

1.6 Bestimmung des pH-Werts in Lebensmitteln mittels Elektrodenmessung *

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>auch für Fisch und Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 20.01/02-1 1980-05	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen

1.7 Visuelle Prüfung von Fisch und Fischprodukten auf Parasiten **

Hausmethode Prüfverfahren 108 2018-05	Nematodennachweis in Fischfleisch per Digestion
Hausmethode Prüfverfahren 109 2018-05	Nematodennachweis in Fischfilets und Heringslappen auf dem Leuchttisch

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19129-01-01

1.8 Elektrophorese

ASU L 06.00-17
1988-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der Tierart bei nativem Muskelfleisch mit Hilfe der iso-elektrischen Fokussierung (PAGIF)
(Modifikation: *auch für Fisch und Fischerzeugnisse*)

1.9 Physikalische Untersuchungen

ASU L 01.00-28
1988-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Aräometrische Bestimmung der Dichte von Milch

1.10 Bestimmung von mikrobiologischen Abbauprodukten und von Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, UV/VIS-, Fluoreszenz-Detektor) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-28
2001-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren

ASU L 10.00-5
1999-11

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fisch und Fischerzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung

ASU L 12.01-2
2001-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Indol in Krebstieren und Krebstiererzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung

Hausmethode
Prüfverfahren 600
2014-12

Bestimmung von Benzoesäure und Sorbinsäure in Lebensmitteln mittels HPLC

Hausmethode
Prüfverfahren 603
2014-06

Bestimmung von Lebensmittel-Farbstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19129-01-01

1.11 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen, Rückständen pharmakologisch wirksamer Substanzen, Rückständen und organischen Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS-, MS/MS-Detektor) **

Hausmethode Prüfverfahren 707 2018-04	Bestimmung von Ethoxyquin und Ethoxyquin-Dimer in tierischen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
Hausmethode Prüfverfahren 714 2018-05	Bestimmung von Chloramphenicol in tierischen Lebensmitteln mittels LC-MS-MS
Hausmethode Prüfverfahren 715 2019-12	Bestimmung von Triphenylmethanfarbstoffen in tierischen Lebensmitteln mittels LC-MS-MS
Hausmethode Prüfverfahren 717 2018-05	Bestimmung von Nitrofuran-Metaboliten in tierischen Lebensmitteln mittels LC-MS-MS
Hausmethode Prüfverfahren 725 2021-05	Bestimmung von Tetracyclinen in tierischen Lebensmitteln mittels LC-MS-MS
Hausmethode Prüfverfahren 729 2020-08	Bestimmung von Sulfonamiden in tierischen Lebensmitteln mittels LC-MS-MS

1.12 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Rückständen in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FI-, EC- Detektor) **

ASU L 10.00-4 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes von Trimethylamin-Stickstoff (TMA-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren
DGF C-III 19 2000	Bestimmung des Fettgehaltes nach Caviezel® (Schnellmethode) (Modifikation: <i>hier auch für Milchfett</i>)
Hausmethode Prüfverfahren 207 2018-05	Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19129-01-01

Hausmethode Gaschromatographische Bestimmung von Cholesterin
 Prüfverfahren 514
 2010-02

1.13 Bestimmung von Kontaminanten und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit massenselektiven-Detektoren (MS-Detektor) **

M. Möllers/M. Ilse/K. Schöberl Bestimmung von Carbonat in Lebensmitteln mittels GC-MS
 Chemisches und
 Veterinäruntersuchungsamt
 Karlsruhe
 Lebensmittelchemie 68, 49-72
 2014

Hausmethode Bestimmung von 4-Hexylresorcin in Krebstieren mittels GC-MS
 Prüfverfahren 608
 2020-03

Hausmethode Bestimmung von Weichmachern mittels GC-MS
 Prüfverfahren 716
 2021-01

1.14 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Flammen-, Graphitrohr- und Hydridtechnik-AAS) *

ASU L 00.00-19/4 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren
 2003-12 in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit
 Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaldampftechnik nach
 Druckaufschluss

ASU L 07.00-56 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in
 2000-07 Fleischerzeugnissen
 (Modifikation: *Mikrowellendruckaufschluss, auch für Fisch und
 Fischerzeugnisse, auch Bestimmung von Kalium*)

1.15 Bestimmungen von Elementen in Lebensmitteln mittels Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES)

DIN EN ISO 11885 (E 22) Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen
 2009-09 durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionsspektrometrie
 (ICP-OES)
 (Modifikation: *hier für Lebensmitteln nach Mikrowellen-
 druckaufschluss*)

1.16 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln

1.16.1 Probenvorbereitung

ASU L 00.00-19/1
2015-06 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren
in Lebensmitteln - Druckaufschluss

1.16.2 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) *

DIN EN ISO 21424
2020-10 Milch, Milcherzeugnisse, Säuglingsnahrung und
Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene –
Bestimmung von Mineralien und Spurenelementen –
Verfahren mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie
(Einschränkung: *hier nur Bestimmung der Elemente Calcium und
Natrium*)

ASU L 00.00-93
2008-12 Bestimmung von Iod in Lebensmitteln
ICP-MS-Verfahren

ASU L 00.00-128
2011-01 Bestimmung von Zinn in Lebensmitteln mit ICP-MS nach
Druckaufschluss

ASU L 00.00-135
2011-01 Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in
Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss

ASU L 00.00-157
2020-11 Bestimmung von Aluminium in Lebensmitteln mittels
Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS)

ASU L 00.00-168
2020-11 Bestimmung der Elemente Ag, As, Cd, Co, Cr, Cu, Mn, Mo, Ni, Pb,
Se, Tl, U und Zn in Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit
induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss
(Modifikation: nach Mikrowellendruckaufschluss)
(Einschränkung: *hier nur Bestimmung von As, Cd, Pb, Zn*)

1.17 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.17.1 Probenvorbereitung

ASU L 01.00-1
2021-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

1.17.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln **

DIN EN ISO 6579-1
2020-08

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.

DIN EN ISO 16649-1
2009-12

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit Membranen und 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
(Einschränkung: hier nur für Lebensmittel)

DIN EN ISO 16649-2
2009-12

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
(Einschränkung: hier nur für Lebensmittel)

DIN EN ISO 16649-3
2018-01

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
(Einschränkung: hier nur Zählung)

ASU L 00.00-20
2021-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.

ASU L 00.00-22
2018-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19129-01-01

ASU L 00.00-25 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-55 2022-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln – Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezähltechnik (Einschränkung: <i>hier nur Zählung</i>)
ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L 01.00-57 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten - Spatelverfahren
ASU L 06.00-18 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatel- und Plattengussverfahren
ASU L 06.00-31 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Laktobazillen in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>auch für Fisch- und Fischerzeugnisse</i>)
Hausmethode Prüfverfahren 862 2017-06	Bestimmung von Pseudomonas aeruginosa in Lebensmitteln
Hausmethode Prüfverfahren 868 2017-06	Nachweis von Vibrio cholerae in Lebensmitteln

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19129-01-01

Hausmethode Prüfverfahren 869 2017-06	Nachweis von <i>Vibrio parahaemolyticus</i> in Lebensmitteln
Hausmethode Prüfverfahren 804 2023-03	Nachweis von Methicillin-resistente <i>Staphylococcus aureus</i> (MRSA) in Fisch und Fischerzeugnissen
Hausmethode Prüfverfahren 805 2023-03	Nachweis von präsumtiv „Extended Spectrum Beta-Lactamase“-bildenden Keimen (ESBL) in Fisch und Fischerzeugnissen

1.18 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.18.1 Probenvorbereitung

Hausmethode Prüfverfahren 802 2017-05	Allgemeine Vorbereitung für die Visualisierung von PCR Amplifikaten
Hausmethode Prüfverfahren 803 2017-07	Vorbereitungen für Pathogenanalytik (Nährmedien, Verdünnungslösungen, Anreicherung)

1.18.2 Bestimmung von Bakterien in Lebensmitteln mittels BAX®PCR *

DuPont™BAX®System PCR <i>L. monocytogenes</i> Art.-Nr. D11000157 2002-07	Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> mittels BAX®PCR (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
DuPont™BAX®System PCR Salmonella2-Assay Art.-Nr. D14368501 2002-11	Nachweis von Salmonellen mittels BAX®PCR (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)

1.18.3 Bestimmung von Bakterien in Lebensmitteln mittels Multiplex PCR *

IEH Laboratories & Consulting Group Prüfverfahren 800 2017-07	Qualitativer Nachweis von Salmonellen mittels multiplex PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
--	--

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19129-01-01

IEH Laboratories & Consulting Group Prüfverfahren 801 2017-07	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> mittels multiplex PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
--	--

1.18.4 Nachweis gentechnisch-veränderter Organismen in Lebensmitteln mittels real-time-PCR

Congen Sure Food® GMO Screen 4flex 35S/NOS/FMV + IAC, 2126 2016-12	Screening-Verfahren zum Nachweis gentechnisch veränderter DNA-Sequenzen in Lebensmitteln durch den Nachweis von DNA- Sequenzen mittels Real Time-PCR
---	--

1.18.5 Vorbereitung der Sequenzierung zur Bestimmung der Tierart in Lebensmitteln und Auswertung der Sequenzen

Hausmethode Prüfverfahren 309 2018-05	Fisch-, Krustazeen- und Weichtierbestimmung mittels Sequenzierung (Einschränkung: <i>Sequenzierung im Unterauftrag</i>)
---	--

2 Mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchung von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

2.1 Probenvorbereitung

Hausmethode Prüfverfahren 802 2017-05	Allgemeine Vorbereitung für die Visualisierung von PCR Amplifikaten
---	--

Hausmethode Prüfverfahren 803 2017-07	Vorbereitungen für Pathogenanalytik (Nährmedien, Verdünnungslösungen, Anreicherung)
---	--

2.2 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren

DIN 10113-1 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1 : Quantitatives Tupfverfahren
------------------------	--

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

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-19129-01-01

DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich- Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)
Hausmethode Prüfverfahren 870 2015-06	Untersuchung des Oberflächenkeimgehaltes mit Direktausstrich
Hausmethode Prüfverfahren 871 2004-06	Finger-Test

2.3 Bestimmung von Bakterien in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels Multiplex-PCR *

IEH Laboratories & Consulting Group Prüfverfahren 800 2017-07	Qualitativer Nachweis von Salmonellen mittels multiplex PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben (Einschränkung: <i>hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)
IEH Laboratories & Consulting Group Prüfverfahren 801 2017-07	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> mittels multiplex PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben (Einschränkung: <i>hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)

2.4 Bestimmung von Bakterien in Umfeldproben mittels BAX®PCR *

DuPont™BAX®System PCR <i>L. monocytogenes</i> Art.-Nr. D11000157 2002-07	Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> mittels BAX®PCR (Einschränkung: <i>hier für Umfeldproben im Lebensmittelbereich</i>)
DuPont™BAX®System PCR Salmonella2-Assay Art.-Nr. D14368501 2002-11	Nachweis von Salmonellen mittels BAX®PCR (Einschränkung: <i>hier für Umfeldproben im Lebensmittelbereich</i>)

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
Codex Standard	Methode nach Codex Alimentarius
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten
WELMEC	European Cooperation in Legal Metrology