

Leistungsverzeichnis 2021

Stand: 23.06.2021

Untersuchungen in Lebensmitteln

Untersuchungspakete

Aflatoxine (DC)
Aflatoxine (HPLC)
Algentoxine
- ASP
- DSP
- Pectenotoxine
- PSP
- Yessotoxine
Alginate
Alkylphenole
Aminoglycoside
Anthelmintika der Ivermectin-Gruppe
BADGE, BFDGE, NOGE
beta-Lactame
biogene Amine
Chinolone / Gyrasehemmer
Ethoxyquin incl. Dimer
Fettsäuren
Glasurbestimmung (nach WELMEC)
Glasurbestimmung (nach Richtlinie)
Hexachlorocyclohexan
ICP-OES-Screening (feste Proben)
ICP-OES-Screening (flüssige Proben)
Kochprobe
Konservierungsstoffe
Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH/MOAH)
Nährwertanalyse (Biq 4)
- Nährwert (Energiegehalt)
- Eiweiß (N x 6,25)
- Kohlenhydrate
- Fett (nach Weibull/Stoldt)
- davon gesättigte Fettsäuren
- einfach ungesättigte Fettsäuren
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren
- Wassergehalt
- Asche
- Fettsäuren
Nährwertanalyse groß (Biq 7)
- Nährwert (Energiegehalt)
- Fett (nach Weibull/Stoldt)
- davon gesättigte Fettsäuren
- einfach ungesättigte Fettsäuren
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren
- Kohlenhydrate
- Zucker nach Inversion
- Ballaststoffe
- Eiweiß (N x 6,25)
- Salz (ber. über Natrium)
- Natrium
- Wassergehalt
- Asche
- Fettsäuren
Nährwertanalyse klein (Biq 7 "reiner Fisch")
- Nährwert (Energiegehalt)
- Fett (nach Weibull/Stoldt)
- davon gesättigte Fettsäuren
- einfach ungesättigte Fettsäuren
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren
- Kohlenhydrate
- Eiweiß (N x 6,25)
- Salz (ber. über Natrium)
- Natrium
- Fettsäuren
Nematoden (Digestion)

Methode

ASU L 00.00-2 1981-11
HPLC-MS/MS

Reveal; kompetitiver Immunoassay
Reveal; kompetitiver Immunoassay
HPLC-MS/MS
Jellet; kompetitiver Immunoassay
HPLC-MS/MS
ASU L 00.00-13 1986-11
SPE-HPLC-MS/MS
L 06.00-62 2012-07, mod., LC-MS/MS
Hausmethode PV 733 LC-MS/MS 2020-01*
ASU L00.00-51, HPLC
LC-MS/MS
ASU L 10.00-5 1999-11*
Hausmethode PV 732 LC-MS/MS 2020-01*
Hausmethode PV 707 LC-MS/MS 2018-04*
Hausmethode PV 207 2018-05
WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Hausmethode PV 115; Richtlinie zur Füllmengenprüfung 2018-06*
GC/MS
DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09*
DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09*
ASU L 00.90-6 2015-06*
Hausmethode PV 600 2014-12*
HPLC/GC-FID

berechnet
ASU L06.00-7 2018-06*
berechnet
ASU L 06.00-6 2014-08*
berechnet
berechnet
berechnet
ASU L 06.00-3 2014-08*
ASU L 06.00-4 2017-10*
GC*

berechnet
ASU L 06.00-6 2014-08*
berechnet
berechnet
berechnet
berechnet
ASU L 26.11.03-7 1983-05*
ASU L 00.00-18 1997-01 inkl. Berichtigung 2017-10*
ASU L06.00-7 2018-06*
berechnet
ASU L 07.00-56 2000-07* MW-Aufschluss
ASU L 06.00-3 2014-08*
ASU L 06.00-4 2017-10*
GC*

berechnet
ASU L 06.00-6 2014-08*
berechnet
berechnet
berechnet
berechnet
ASU L06.00-7 2018-06*
berechnet
ASU L 07.00-56 2000-07* MW-Aufschluss
GC*
Hausmethode PV 108 2018-05*

Leistungsverzeichnis 2021

Stand: 23.06.2021

Untersuchungen in Lebensmitteln

Nematoden (Leuchttisch)
Nitrofuran-Metabolite
Nitrosamine
Organochlorpestizide
Organozinn-Verbindungen

PAK (GC-MS)

PAK (GC-MS/MS)

Panade

PCB

Pestizide (Quechers-Methode)

Pflanzenschutzmittel (Fettarm, Gemüse)

Phosphate (qualitativ, DC)

QAV-Quartäre Ammoniumverbindungen

Sensorische Prüfung

Sensorische Prüfung nach DLG

Sensorische Prüfung nach Zubereitung

Sulfonamide

Süßstoffe (Acesulfam K, Aspartam, Saccharin)

Tetracycline

Trans-Fettsäuren

VOC

Weichmacher

Hausmethode PV 109 2018-05*

Hausmethode PV 717 LC-MS/MS 2018-05*

GC/TEA

ASU L 00.00-34 1999-11

GC/MS nach Derivatisierung mit Natriumtetraethylborat ASU L10.00-9
2002-12

Reporter Applications Newsletter Volume 32.1 2014, SigmaAldrich, GC-
MS*

Hausmethode PV 724 2020-12*

präparativ gravimetrisch

ASU L00.00-34 1999-11

QuGC-MSD/FPD-QuLC-MS/MS

LC-MS/MS

ASU L 06.00-15 1982-11*

LC-MS/MS

ASU L 00.90-6 2015-06*

ASU L 00.90-6 2015-06*

ASU L 00.90-6 2015-06*

Hausmethode PV 729 LC-MS/MS 2018-05*

LC-MS/MS

Hausmethode PV 725 LC-MS/MS 2019-09*

GC-FID

DIN EN ISO 10301 1997-08(F 4)* / DIN 38407-F 9-1 1991-05(A)*

Hausmethode PV 716 2011-01*

Untersuchungsparameter, chemisch/physikalisch

2-EHA

3-Hydroxy-Buttersäure

3-MCPD + Glycidolderivate

4-Hexylresorcin

Absetzen, Schlagsahne

Abtropfgewicht

Abtropfgewicht (Öl, Konservendosen)

Acesulfam K

Aceton

Acrylamid

Aflatoxin gesamt (B1, B2, G1, G2)

Aflatoxin M1, M2

AIS-Wert

Algentoxine ASP

Algentoxine DSP

Algentoxine Pectenotoxine

Algentoxine PSP

Algentoxine Yessotoxine

Alkoholgehalt

Aluminium

Ameisensäure

Aminosäuren

Ammoniak (NH₃)

Anisidinzahl

Anteile (Fisch, Füllung, Holzspieß, Gurke, ...)

Äpfelsäure

Arsen

Arsen anorganisch (Reis)

Asche (Käse)

Asche (Milch)

Asche

Ascorbinsäure

Aspartam

Astaxanthin

aussprühbare Menge

Auswaagen

AW-Wert

Azaspironsäuren

Bacitracin

Methode

GC-MS

enzymatisch

AOCS Cd 29b-13, berechnet

Hausmethode PV 608 GC-MS 2019-10*

DLG Prüfverf. III C 10-3 1999

Hausmethode PV 115; Richtlinie zur Füllmengenprüfung 2018-06*

WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*

LC-MS/MS

Headspace GC-MS

LC-MS/MS

Immuno Assay

ASU L 15.00-2 2014-02 HPLC/FLD

AOAC Methode Nr. 938.10

Reveal; kompetitiver Immunoassay

Reveal; kompetitiver Immunoassay

HPLC-MS/MS

Jellet; kompetitiver Immunoassay

HPLC-MS/MS

Headspace GC

DIN ISO 11885 2009-09 MW-Aufschluss

enzymatisch

LC-MS/MS

enzymatisch; r-biopharm

ASU L 13.00-15 2018-06

präparativ gravimetrisch

ASU L 31.00-15 1997-01

DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09* (Modifikation:nach Mikrowellendruckaufschluss)

ASU L 15.06-2 2013-01

ASU L 03.00-30 2002-05

ASU L 01.00-77 2002-05

ASU L 06.00-4 2017-10*

enzymatisch

LC-MS/MS

Hausmethode, HPLC

nach DLG Prüfschema

präparativ gravimetrisch

Hausmethode

HPLC-MS/MS

LC-MS/MS

Leistungsverzeichnis 2021

Stand: 23.06.2021

Untersuchungen in Lebensmitteln

BADGE/NOGE	HPLC mit Fluoreszenzdetektion
Ballaststoffe	ASU L 00.00-18 1997-01 inkl. Berichtigung 2017-10*
BEFFE	Berechnet
BEFFE im FE	Berechnet
Behandlung mit ionisierender Strahlung	ESR gemäß EN 1787
Beilstein-Test (PVC der Verpackung)	Flammenfärbung
	Reporter Applications Newsletter Volume 32.1 2014, SigmaAldrich, GC-MS*
Benzo (a) pyren	GC-MS
Benzophenon	enzymatisch
Bernsteinsäure	Thermolumineszenzverf. gem. europ. Norm EN 1788
Bestrahlung	Tepnel ELISA
Beta Lactoglobulin (Milchprotein)	GC-MS
BHA	GC-MS
BHT	Berechnet
Bindegewebeisweiß	Berechnet
Bindegewebeisweiß im Fleischeisweiß	Immuno Assay
Biotin	GC-MS
Bisphenol A	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09 MW-Aufschluss*
Blei	DIN EN ISO 11885 2009-09 nach Mikrowellendruckaufschluss
Borsäure	refraktometrisch
Brechungsindex bei 20°C	Hausmethode Prüfverf. 715 LC-MS/MS 2019-12*
Brilliantgrün	Berechnet
Brix-Zahl	Codex Standard 70-1981 Rev. 1 1995 BII 8*
Bruchanteil (Konservendosen)	DIN 38407-F 9-1 1991-05(A)*
BTEX gesamt	ASU L 10.00-5 1999-11*
Cadaverin	DIN EN ISO 11885 2009-09 MW-Aufschluss*
Cadmium	Gamma-Spektroskopie
Caesium 134	Gamma-Spektroskopie
Caesium 137	ASU L 00.00-144 2013-01
Calcium	Berechnet
Calciumcarbonat	Berechnet
Calciumlactat	Hausmethode, HPLC
Canthaxanthin	Tepnel ELISA
Casein (Milchprotein)	optisch
Cestoden	Hausmethode PV 714 LC-MS/MS 2018-05*
Chloramphenicol	LC-MS/MS
Chlorat	LC-MS/MS
Chlormequat	ASU L 00.00-34 2010-09
Chlorpyrifos	Hausmethode PV 725 LC-MS/MS 2019-09*
Chlortetracyclin	Hausmethode PV 514 2010-02*
Cholesterin	Hausmethode PV 732 LC-MS/MS 2020-01*
Ciprofloxacin	ASU L 31.00-14 1997 -01*
Citronensäure (enzymatisch)	GC/FID mit Methanisierer
CO-Bestimmung	HPLC
Cumarin	HPLC
Curcumin (E100)	ASU L 00.00-29 2001-07
Cyclamat	Headspace GC-MS
Cyclohexan	GC-MS/MS
Cypermethrin	IFU Nr. 64 mod.
D-Äpfelsäure	ASU L 07.00-15 2008-06 (enzymatisch)
D-Milchsäure	GC/MS
DDT und Metaboliten	Immuno-Assay
Deoxynivalenol	
Dibutylzinn (DBT)	GC/MS nach Derivatisierung mit Natriumtetraethylborat ASU L10.00-9
	gravimetrisch
Dichte (20°C)	ASU L 01.00-28 1988-12
Dichte (Milch)	Hausmethode PV 716 GC-MS 2011-01*
Diethylhexyladipat DEHA	Verordnung (EU) Nr. 2017/644 HRGC/HRMS
Dioxine (WHO-TE incl.BG)	Immuno-Assay
DON	i. A. CODEX STAN Lufttaumethode
Drip loss	Leitsätze Obsterzeugnisse Nr. 1.3.2
Dripverlust, gefrorenes Obst	HPLC-MS/MS
DTX-1	HPLC-MS/MS
DTX-2	gravimetrisch
Einzelgewicht	ASU L 00.00-19/2 1993-08*
Eisen	

Leistungsverzeichnis 2021

Stand: 23.06.2021

Untersuchungen in Lebensmitteln

Eiweiß (N x 6,25)	ASU L 06.00-7 2018-06*
Eiweiß (N x 6,38) Milch	ASU L 01.00.10/1 2002-12*
Eiweiß im F.fr. Anteil	ASU L 06.00-7 2018-06*
Eiweiß im Fleischanteil	ASU L 06.00-7 2018-06*
Enantiomerenverhältnis Farbstoff Astaxanthin	Chirale-HPLC
Enrofloxacin	Hausmethode PV 732 LC-MS/MS 2020-01*
Entnahmemenge	gravimetrisch
EPA/DHA	Berechnet
Eprinomectin	Hausmethode PV 732 LC-MS/MS 2020-01*
ESBO	GC-MS
Essigsäure (enzymatisch)	ASU L 07.00-14 2017-10*
Ethanol	Headspace-GC-MS
Ethoxyquin	Hausmethode Prüfverf. 707 LC-MS/MS 2018-04*
Ethoxyquin-Dimer	Hausmethode Prüfverf. 707 LC-MS/MS 2018-04*
Ethylacetat	Headspace GC-MS
Ethylvanillin	HPLC
Farbstoffe	Hausmethode Prüfverf. 603 2014-06*
Fett (berechnet, Butter)	ASU L 04.00-7 1998-09
Fett	AOAC Caviezel*; GC *
Fett (nach Soxhlet)	ASU L 13.05-3 2002-05*
Fett (nach Weibull/Stoldt)	ASU L 06.00-6 2014-08*
Fett Milch (Röse - Gottlieb)	ASU L 01.00-9 2012-01*
Fett Käse (nach Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	ASU L 03.00-8 2007-04*
fettfreie Kakaotrockenmasse	Berechnet
fettfreie Milchtrockenmasse	ASU L 02.06-1 1981-01*
fettfreie Milchtrockenmasse (Butter)	ASU L 04.00-6 1998-09
fettfreie Trockenmasse	Berechnet
Fettgehalt Kondensmilch (nach Röse-Gottlieb)	ASU L 02.06-3 1981-01
Fipronil	L00.00-115/1, mod., LC-MS/MS
Fischartbestimmung (Elektrophorese)	ASU L 06.00-17 1988-12*
Fischartbestimmung (PCR)	Hausmethode PV 309 2018-05*
flüchtiger Basenstickstoff (TVB-N)	ASU L 10.00-3 1988-12*
Fludioxonil	LC-MS/MS
Flufenoxuron	LC-MS/MS
Flüssigkeitsabsatz	volumetrisch
Folsäure	HPLC-MS/MS
Formaldehyd	Reflectoquant; Merck
freie Fettsäuren (ber. als Palmitinsäure)	ASU L 13.00-5 2012-01*
freie schwefelige Säure	jodometrisch gegen Stärke
Fremdbestandteile / Verunreinigungen	optisch, präparativ
Fructose, enzymatisch	ASU L 31.00-12 1997 -01*
Füllmenge / Gesamtinhalt	Hausmethode PV 135; in Anlehnung an Codex Standard 119-1981 Rev. 1 1995*
Fumonisine	HPLC-MS/MS
Galactose, enzymatisch	ASU L 01.00-17 2016-10*
Gefrierpunkt	DIN ISO 5764 (Kryoskop)
gesamte schwefelige Säure	jodometrisch gegen Stärke
Gesamtinhalt (Fischkonserven)	Codex Standard 119-1981 Rev. 1 1995 BII 16 7.3*
Gesamtinhalt, volumetrisch	volumetrisch
Gesamtphosphat (P2O5)	DIN EN ISO 11885 nach Mikrowellendruckaufschluß
Gesamtsäure (berechnet als Essigsäure)	ASU L 20.01/02-2 1980-05*
gewaschenes Abtropfgewicht (Fischkonserven)	WELMEC Guide 6.8, Issue 2 2013-05*
Glucono-Delta-Lacton	enzymatisch
Glucose, enzymatisch	ASU L 07.00-22 1983 -05*
Glucuronsäure	ASU L 00.00-13 1986-11
Glutaminsäure, enzymatisch	ASU L 01.00-7 2002-5
Glycerin	enzymatisch
Glyphosat Lebensmittel	LC-MS/MS
Gräten, optisch	Leuchttisch
Harnsäureäquivalent	Berechnet
Hexachlorocyclohexan	GC/MS
Hexan	Headspace GC
Histamin (halbquantitativ, DC)	Hausmethode PV 304 2012-01*
Histamin, quantitativ (HPLC)	ASU L 10.00-5 1999-11*
Histologie	histologisch
HMF	ASU L 40.00 10-1 2012-01
HT-2-Toxin	HPLC-MS/MS

Leistungsverzeichnis 2021

Stand: 23.06.2021

Untersuchungen in Lebensmitteln

Hühnereigehalt	Berechnet
Hydroxyprolin	ASU L 06.00-8 2017-10*
Imazalil	LC-MS/MS
Indol (HPLC)	ASU L12.01-2 2001-07*
Isoascorbinsäure	enzymatisch
Isocitronensäure	enzymatisch
Isomalt (HPLC)	ASU L 00.00 72 2010-09
Jod	Sandel-Kolthoff
Jod 131	Gamma-Spektroskopie
Jod i.Tr.	Berechnet
Jodzahl	ASU L 13.00-10 2019-07*
Kalium (K)	AAS Flamme
Kaliumcarbonat (E501)	Berechnet
Kaliumnitrat	Berechnet
Kaliumsorbat	Berechnet
Karminrot (E120)	HPLC DAD
Keta-Farbskala	optisch
Klopfreaktion pos.	Hausmethode PV 126
Kochsalz	ASU L 05.02-2 1995-1*
Kochsalz (im Fischgewebewasser)	Berechnet
Kochsalz (nach Mohr)	ASU L 20.01/02-4 1980-05*
Kohlenhydrate	Berechnet
Kohlenhydrate, gesamt	ASU L 07.00-21 2010-09*
Kohlenmonoxid	GC/FID mit Methanisierer
Kristallviolett	Hausmethode PV 715 LC-MS/MS 2019-12*
L-Äpfelsäure	IFU Nr. 21 mod.
L-Milchsäure	ASU L 07.00-15 2008-06
Lactose (enzymatisch)	ASU L 07.00-23 2017-10*
Lactose	Ionenchromatographisch
Lecithin	ICP-OES
Leuko-Malachitgrün	Hausmethode PV 715 LC-MS/MS 2019-12*
Leukokristallviolett	Hausmethode PV 715 LC-MS/MS 2019-12*
LHKW (leichtflüchtige halogenierte Kohlenwasserstoffe)	DIN EN ISO 10301 (F 4) 1997-08*
lösliche Ballaststoffe	ASU L 00.00-18 1997-01 inkl. Berichtigung 2017-10*
Magnesium	ASU L 00.00-19/2 1993-08*
Malachitgrün incl. Leukobase	Hausmethode PV 715 LC-MS/MS 2019-12*
Maltose (enzymatisch)	ASU L 48.02.07-2 1985-05
Mangan	DIN EN ISO 11885 (ICP) 2009-09*
Mannuronsäure	ASU L 00.00-13 1986-11
Massenverlust (Tee)	ASU L 47.00.1 1992-6
Melamin	HPLC MS/MS
Mikroplastik	µFTIR
Milchfett	AOAC Caviezel*; GC *
Milchsäure (enzymatisch)	ASU L 31.00-14 1997 -01*
Molybdän	Graphitrohr-AAS
Monolinuron	LC-MS/MS
Morphin	HPLC-MS/MS
Natriumbenzoat	Berechnet
Natrium	ASU L 07.00-56 2000-07* MW-Aufschluss
Natriumcarbonat (GC-MS)	Lebensmittelchemie 68, 49-72 (2014), Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe, GC-MS*
Natriumlactat	Berechnet
Natriumnitrat (NaNO ₃)	Berechnet
Natriumnitrit (NaNO ₂)	Berechnet
Niacin	HPLC-MS
Nichtproteinstickstoffsubstanz (NPN)	ASU L 07.00-41 1989-12
Nicotinsäure	HPLC nach enzymatischem Probenaufschluß
Nitrat (ber. als KNO ₃)	Berechnet
Nitrat (NO ₃), enzymatisch	ASU L 08.00-14 2008-06
Nitrat (NO ₃), HPLC	HPLC
Nitrit (NO ₂), enzymatisch	ASU L 08.00-14 2008-06
Nitrit (NO ₂), HPLC	HPLC
Nitrofen	ASU L 00.00-34 1999-11
Nitromidazole	HPLC-MS/MS

Leistungsverzeichnis 2021

Stand: 23.06.2021

Untersuchungen in Lebensmitteln

NPN (Nichtproteinstickstoffsubstanz)	ASU L 07.00-41 1989-12
Ochratoxin A	ELISA
Ölanteil (ml)	volumetrisch
omega-3-Fettsäuren	Berechnet
omega-6-Fettsäuren	Berechnet
omega-9-Fettsäuren	Berechnet
Organische Säuren (ber. als Essigsäure)	ASU L 20.01/02-2 1980-05*
Organochlorpestizide	ASU L 00.00-34 2010-09
Organophosphorpestizide	ASU L 00.00-34 2010-09
Oxalsäure	photometrisch
P-Zahl	Berechnet
Patulin	HPLC-MS/MS
PCB (WHO)	Verordnung (EU) Nr. 2017/644 HRGC/HRMS
PCDD	Verordnung (EU) Nr. 2017/644 HRGC/HRMS
PCDF	Verordnung (EU) Nr. 2017/644 HRGC/HRMS
Perchlorat	LC-MS/MS
Peroxid-Zahl (POZ)	ASU L13.00-37 2018-06*
Peroxid-Zahl (POZ) incl. Fettextraktion	ASU L 13.00-6 1991-06
Peroxidase-Test, qualitativ	enzymatisch
Peroxidaseaktivität, Milch	ASU L 01.00-46 (EG) 2010-09
pH-Wert	ASU L 06.00-2 1980-09*
Phenylethylamin	ASU L 10.00-5 1999-11*
Phenylharnstoffe	LC/MS/MS
Phosphat (Gesamt P ₂ O ₅)	DIN EN ISO 11885 nach Mikrowellendruckaufschluß
Phosphatase-Test, qualitativ	enzymatisch
Phosphatase; Milch	reflektometr.; Bioquant, Merck
Phosphataseaktivität, Milch	ASU L 01.00-12 1982-12
Phosphatidwert	ASU L 01.00-41 1991-12
Phosphor (Gesamt-P)	ASU L 06.00-9 2008-06
Polare Anteile (Fette & Öle)	Säulenchromatographisch
Polychlorierte Biphenyle	DIN 38407- F3 1998-07*
Pyrimethanil	LC-MS/MS
Quecksilber	ASU L 00.00-19/4 2003-12*
Red. Zucker nach Inversion	ASU L 26.11.03-7 1983-05*
Red. Zucker vor Inversion	ASU L 26.11.03-7 1983-05*
Refraktion (20°C)	refraktometrisch
Restsauerstoff	Messsonde Oxybaby V
Resveratrol	HPLC
Riboflavin	HPLC-MS/MS
Rohasche	ASU L 06.00-4 2017-10*
Rohfaser nach Scharrer/Kürschner	nach Scharrer/Kürschner
Rohfett	AOAC Caviezel*; GC *
Rohprotein	ASU L 06.00-7 2018-06*
Rohprotein Milch	ASU L 01.00-10/1 2016-03*
β-Lactoglobulin	Tepnel ELISA
Saccharin	LC-MS/MS
Saccharose (enzym. Bestimmung)	ASU L 07.00-24 1983 -05*
Saftabscheidung	volumetrisch
Salz- und fettfreie Trockenmasse	Berechnet
Sand (säureunlös. Glührückstand)	i. A. ASU L 26.11.03-6 1983-5
Sandgehalt	ASU L 26.11.03-6 1983-5*
Sarafloxacin	Hausmethode PV 732 LC-MS/MS 2020-01*
Säure (ber. als Essigsäure)	ASU L 20.01/02-2 1980-05*
Säuregrad (Soxhlet-Henkel)	ASU L 01.00-7 2002-05*
Säuren (Pestizide)	LC-MS/MS
säureunlösliche Asche	ASU L 26.11.03-6 1983-5*
säureunlösliche Asche (Tee)	ASU L 47.00.5 1985-12
Säurezahl	ASU L 13.00-5 2012-01*
Selen	DIN EN ISO 11885 2009-09 MW-Aufschluss*
Semicarbazid	LC-MS/MS
Sorbinsäure (HPLC)	Hausmethode PV 600 2014-12*
Sorbit	enzymatisch
Sortierung	Berechnet
Stärke (quantitativ, enzymatisch)	ASU L 07.00-25 1983 -05*
Stärke i. Tr.	Berechnet
Stärke in Getreideerzeugnissen	Polarimetrisch

Leistungsverzeichnis 2021

Stand: 23.06.2021

Untersuchungen in Lebensmitteln

Stärke qualitativ	Iodreaktion
Stickstoff	ASU L 06.00-7 2014-08*
Streptomycin	LC-MS/MS
Strontium 90	Flüssigkeitszintillationsspektrometrie
Styrol	Headspace GC
Sucralose	LC-MS/MS
Sudan Farbstoffe	LC-MS/MS
Sulfat (SO ₄)	DIN EN ISO 10304-1 (D20) 2009-07 (A)*
Sulfathiazol	HPLC-MS/MS
Sulfit (SO ₂)	ASU L 00.00-46/1 1999-11*
Süßstoff Cyclamat	ASU L 00.00-29
T2-Toxin	HPLC-MS/MS
Tetrabutylzinn (TTBT)	
	GC/MS nach Derivatisierung mit Natriumtetraethylborat ASU L10.00-9
THC	HPLC/MS
Theobromin	ASU L 18.00-16 1999-11
Thermolumineszenz	Thermolumineszenzverf. gem. europ. Norm EN 1788
Thiabendazol	LC-MS/MS
Tierartbestimmung (Elektrophorese)	ASU L 06.00-17 1988-12*
TMA-N (GC)	ASU L 10.00-4 1988-12*
TMA-N/TVB-N	Berechnet
Totoxzahl	Berechnet
Toxaphen	ASU L 00.00-34 2010-09
Transglutaminase	ELISA
Trematoden	optisch
Triazine (Pestizide)	LC-MS/MS
Triazophos	GC-FPD
Tributylzinn (TBT)	
	GC/MS nach Derivatisierung mit Natriumtetraethylborat ASU L10.00-9
Trifluralin L	ASU L 00.00-34 2010-09
Triglyceridverteilung	DGF C-VI 14, GC-FID
Trimethoprim	HPLC-MS/MS
Trimethylamin (TMA)	ASU L 10.00-4 1988-12*
Trockenmasse Käse	ASU L 03.00-9 2007-04*
Trockenmasse Lebensmittel	ASU L 06.00-3 2014-08*
TVB-N-Wert (flüchtiger Basenstickstoff)	ASU L 10.00-3 1988-12*
Tyramin	ASU L 10.00-5 1999-11*
unlösliche Ballaststoffe	ASU L 00.00-18 1997-01 inkl. Berichtigung 2017-10*
Unverseifbare Anteile	DGF-Einheitmeth. C-III 1a 1b
Vanilinsäure	HPLC
Verseifungszahl	DGF-Einheitmethod C-V 3 (77)
verwertbare Kohlenhydrate	ASU L 07.00-23 2017-10*
Vitamin A	VO (EG) 152/2009, IV, A mod
Vitamin B	HPLC-MS/MS
Vitamin B 6	HPLC nach enzymatischem Probenaufschluß
Vitamin C (Ascorbinsäure)	enzymatisch
Vitamin D	HPLC-MS
Vitamin E	HPLC/MS
Vitamin K	HPLC
Volumenzunahme, Schlagsahne	DLG Prüfverf. III C 10-1 1999
Wasser (Butter)	ASU L 04.00-5 1998-09
Wasser im F.fr. Anteil	Berechnet
Wasser-/Eiweißverhältnis	Berechnet
Wasser/FE	Berechnet
Wassergehalt	ASU L 06.00-3 2014-08*
Wassergehalt in Mayonnaise	ASU L 20.01/02-3 1980-05*
Wassergehalt Käse	ASU L 03.00-9 2007-04*
Wassergehalt Milch/Sahne	ASU L 01.00-27 1988-12
wasserlöslicher Anteil	DIN 38409-H 1 1987-01*
Wasserlunker	optisch
Wasserstoffperoxid (H ₂ O ₂)	iodometrisch
Weinsäure	HPLC
Xylose	ASU L 00.00-13 1986-11
Zearalenon	Immuno Assay
Zink	ASU L 00.00-19/2 1993-08*
Zinn	DIN EN ISO 11885 2009-09 nach Mikrowellendruckaufschluss*

Leistungsverzeichnis 2021

Stand: 23.06.2021

Untersuchungen in Lebensmitteln

Zucker
Zucker nach Inversion (Luff-Schoorl)

refraktometrisch
ASU L 26.11.03-7 1983-05*

Untersuchungsparameter mikrobiologisch/molekularbiologisch

Aerobe Sporenbildner
Aeromonaden (25°C/72h)
Allergene: Ei, Geflügel, Haselnuss, Sesam, Krebstiere, Soja, Sellerie
Allergene: Gesamtmilch, Gluten, Fisch, Senf
anaerobe Gesamtkeimzahl (30°C/72 h)
Anaerobe Sporenbildner (36°C/ 72 h)
Bacillus cereus (30 bzw. 37 °C/18-24 h)
Campylobacter
Clostridien, sulfitred. Lebensmittel (37°C/48h)
Clostridium perfringens (37°C/24h)
coliforme Keime (30°C/24h)
coliforme Keime (MPN) (36°C/24-48h)
E. coli (30°C /4 h + 44°C/ 18 h)
E. coli (gekochte Krebse, Muscheln)
E. coli (MPN, Milch) (36 °C/24-48 h)
EHEC
Enterobacteriaceen (30° C/ 24 h)
Enterobacteriaceen (30° C/ 48 h) DIN
Enterokokken
ESBL-bildende Keime
Essigsäurebakterien (25°C/14d)
Fäkalcoliforme (MPN) (44°C/48h)
Fäkalcoliforme (Muscheln)
fäkalcoliforme Keime (44°C /24h)
Gesamtcoliforme (MPN) (36 °C/44 h)
Gesamtkeimzahl (30°C/72h) n. Inkubation (aerob. 37°C/7 Tage)
Gesamtkeimzahl (30°C/72h) n. Inkubation (anaerob.37°C/7Tage)
Gesamtkeimzahl (aerob. 30°C/72 h)
Gesamtkeimzahl (anaerob. 30°C/72h)
Gesamtkeimzahl H-Milch, Milch, Käse
Gesamtkeimzahl DIN
Gesamtkeimzahl, Speiseeis
Gesamtmilch (Fremdeiweiß)
Hefen (25 °C/72 h)
Hefen (Raumluftmessung)
Hefen H-Milch (25°C/72 h)
Hemmstofftest
Hepatitis A Virus
Identifizierung der Keime
koagulase positive Staphylokokken (37°C/48h)
koagulase positive Staphylokokken (ISO)
koagulase positive Staphylokokken (Gost)
Lactobacillen (30 °C/72 h)
Mikrokokken (37°C/24h)
Listeria monocytogenes 25g PCR (IEH)
Listeria monocytogenes 25g PCR (BAX)
Listeria monocytogenes, quantitativ
Listeria monocytogenes, quantitativ (DIN)
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl (30°C/72 h) ISO
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl (30°C/72h)
Milcheiweiß (Fremdeiweiß)
MRSA
Noroviren
Osmotolerante Hefen
PCR GVO Screening 35s, NOS, FMV
Pseudomonaden (25°C/48h)
Pseudomonas aeruginosa (37°C/48 h)
Salmonellen 25g PCR (BAX)
Salmonellen 25g PCR (IEH)
Salmonellen ASU

Methode

Spatelverf. Caso-A. + Mn(II)
Spatelverf. GSP Agar
PCR
ELISA
RCA-Agar; Plattenguss; anaerob
Spatelverf. DRCM-Agar anaerob
ASU L 00.00-25 2011-01*
DIN EN ISO 10272-1:2017-09
Spatelverf. TSC-Agar anaerob
ASU L 00.00-57 2006-12*
ASU L 01.00-3 1987-03*
ASU L 01.00-54 1992-12*
ISO 16649-2 2009-12*
DIN EN ISO 16649-3 2018-01*
ASU L 01.00-54 1992-12*
PCR
ASU L 00.00-133/2 2019-12*
ISO 21528-2 2017-06
ASU L 06.00-32 1992-06*
kulturelle Anzucht auf ESBL-Agar
ACM-Agar Spatelverfahren
Brila-Bouillon; 3 fach-MPN
5 fach MPN mit Brila-Bouillon
NF V 08-060
Brila-Bouillon; 3 fach-MPN
ASU L 06.00-18 1984-05* (zurückgezogene Norm)
RCA-Agar; Plattenguss; anaerob
ASU L 06.00-18 1984-05* (zurückgezogene Norm)
RCA-Agar; Plattenguss; anaerob
ASU L 01.00-57 1995-01*
ISO 4833 2013-09
ASU L 42.00-3 1987-03
ELISA (Veratox)
ASU L 01.00-37 1991-12*
ASU L 01.00-37 1991-12*
ASU L 01.00-37 1991-12*
Agar-Diffusion (Bacillus sub.) / premi-Test (r-biopharm)
DIN CEN ISO/TS 15216-2 (RealTime-PCR)
Maldi-TOF
ASU L 00.00-55 2019-12*
DIN EN ISO 6888-1:2019-06
GOST 52815-2007
ASU L 06.00-31 1992-06* (zurückgezogene Norm)
Tropfplattenv. BP-Agar
IEH Laboratories & Consulting Group PV 801 2017-07*
DuPont BAX-System PCR L.monocytogenes Art.-Nr. D11000157 2002-07*
ASU L 00.00-22 2018-03*
DIN EN ISO 11290-2 2017-09*
ISO 4833-2 2014-05
ASU L 06.00-18 1984-05*
ELISA
Anreicherung CASO-Bouillon,Br.MRSA2+BPM-Agar
DIN CEN ISO/TS 15216-2 (RealTime-PCR)
Gluc-Bouill. (50%); MPN-Verf.
Congen Sure Food GMO Screen 4plex 35s/nos/FMV + IAC, 2126, 2016-12*
ASU L 06.00-43 2011-06*
Hausmethode PV 862 2017-06*
DuPont BAX-System PCR Salmonella2-Assay Art.-Nr. D14368501 2002-11*
IEH Laboratories & Consulting Group PV 800 2017-07*
ASU L 00.00-20 2018-03*

Leistungsverzeichnis 2021

Stand: 23.06.2021

Untersuchungen in Lebensmitteln

Salmonellen ISO	DIN EN ISO 6579-1 2017-07*
Salmonellen quantitativ	Spatelverf. XLD+Brilliance
Schimmelpilze (25 °C/72 h)	ASU L 01.00-37 1991-12*
Schimmelpilze (25 °C/72 h) ISO 7954	ISO 7954 1987-11
Schimmelpilze (Differenzierung)	mikroskopisch
Schimmelpilze Milch (25°C/96h)	ASU L 01.00-37 1991-12*
Shigella sp.	XLD Agar nach Anreicherung
Sojaweiweiß (Fremdeiweiß)	PCR
Staphylococcus aureus (37°C/48h)	ASU L 00.00-55 2019-12*
Staphylokokken (koagulase positiv)	ASU L 00.00-55 2019-12*
STEC	real-time-PCR
sulfitred. Clostridien (46°C/48h)	Spatelverf. TSC-Agar anaerob
thermophile aerobe Gesamtkeimzahl (44°C/72 h)	ASU L 06.00-18 1984-05*
thermophile aerobe Sporenbildner (55°C/72h)	Spatelverf. Caso-A. + Mn(II)
thermophile anaerobe Sporenbildner (55°C/72h)	Spatelverf. DRCM-Agar anaerob
Thermophile coliforme Keime (44 °C/24 h)	ASU L 01.00-3 1987-03*
thermotolerante coliforme Keime	NF V 08-060
Tierartbestimmung (PCR, Sequenzierung)	Hausmethode PV 309 2018-05*
Tierartbestimmung (Geflügel, Pferd, Rind, Schaf, Schwein, Ziege)	RealTime-PCR
Vibrio cholerae	Hausmethode PV 868 2017-06*
Vibrio parahaemolyticus	Hausmethode PV 869 2017-06*
Vibrio vulnificus	Hausmethode PV 869 2017-06

Untersuchungen in Wasser

Untersuchungsparameter Trinkwasser

Clostridien, sulfitred.
coliforme Keime (36 °C/21 h)
E. coli (36 °C/21h)
Gesamtkeimzahl (20°C/44 h)
Gesamtkeimzahl (36°C/44 h)
Legionellen
Pseudomonas aeruginosa TVO

Methode

DIN EN ISO 14189 (K24) 2016-11*
DIN EN ISO 9308-1 2017-09*
DIN EN ISO 9308-1 2017-09*
TrinkwV § 15 Absatz (1c)*
TrinkwV § 15 Absatz (1c)*
DIN EN ISO 11731 2018-03 i.V.m. akt. UBA-Empfehlung*
DIN EN ISO 16266:2008-05*

Untersuchungsparameter Abwasser/sonst. Wasser

E. coli (Ballastwasser)
E.coli (Badewasser) (36 °C/21 h)
Fäkalcoliforme (MPN)(Wasser)
Gesamtkeimzahl (Abwasser)
Legionellen
Vibrio cholera (Ballastwasser)

Methode

DIN EN ISO 9308-3 (K13) 1999-07*
DIN EN ISO 9308-1 2017-09*
Brila-Bouillon; 3 fach-MPN
DEV-Agar, 36°C/48h
DIN EN ISO 11731 2018-03*
Membranfiltration; Anreicherung; TCBS-Agar

Die akkreditierten Prüfverfahren sind mit * gekennzeichnet.