

Prüflaboratorium

Rechtsperson: **HYGIENICUM GmbH, Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene**
Robert-Viertl-Straße 7, 8055 Graz

Ident Nr. **0203**

Datum der Erstakkreditierung 03.02.2004

Level 3 Akkreditierungsnorm EN ISO/IEC 17025:2017

Gemäß § 7 AkkG 2012 sind die der Akkreditierung zu Grunde liegende harmonisierte Level 3 Akkreditierungsnorm sowie die von der EA - European co-operation for Accreditation, der Global Accreditation Cooperation Incorporated und der Akkreditierung Austria zutreffenden Anleitungsdokumente/Leitfäden bzw. verpflichtend erklärten zusätzlichen normativen Dokumente in der geltenden Fassung zu beachten und einzuhalten. Die Akkreditierung erfolgt zusätzlich nach folgenden Bestimmungen, welche ebenso verbindlich in der jeweils geltenden Fassung einzuhalten sind.

zusätzliche Level 4
Normanforderungen
gemäß EA-1/06

sonstige Anforderungen
EA-3/01
ILAC-P10
ILAC-P9

IdentNr 0203 Prüflaboratorium
 Standort HYGIENICUM GmbH, Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene
 Robert-Viertl-Straße 7, 8055 Graz

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		AOAC 991.43 (1994-01)	Total, Soluble, and Insoluble Dietary Fiber in Foods Enzymatic-Gravimetric Method, MES-TRIS Buffer	Gravimetrisch-enzymatische Methode, halbautomatisierter enzymatischer Aufschluss mit ANKOM TDF	Getreide und Getreideprodukte	Ballaststoffe (nur TDF)	
N		AOAC PVM 1:2003 (2003-06)	Schnellbestimmung von Fett und Feuchtigkeit in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Rapid Determination of Fat and Moisture in Meats by Microwave and Nuclear Magnetic Resonance Analysis)	NMR-Spektroskopie	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Feuchtigkeit, Fettgehalt	
N		B-420.26.032 (2020-10)	Kohlendioxid mittels Volumenexpansion	Druckmessung	Bier, Getränke	Kohlendioxid	Messung mit CarboQC der Fa. Anton Paar
N		B-590.00.040 (2020-10)	pH-Messung	Elektrochemisches Verfahren	Alkoholische Getränke, Getränke	pH-Wert	
N		B-590.10.181 (2020-10)	Stammwürze, Extrakt und Alkohol – Biegeschwinger und NIR	Dichtemessung, NIR	Bier, Biermischgetränke	Stammwürze, Alkohol	Messung mit dem AlcoLyzer-Analysesystem von Anton Paar
N		BVL L 00.00-175 (2022-04)	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis und Bestimmung von Erdnuss, Haselnuss, Walnuss und Cashew in Lebensmitteln mittels Real-time PCR	RT PCR	Schokolade, Fertiggerichte, Backwaren, Fleischerzeugnis, Milchprodukte	DNA Sequenz von Erdnuss, Haselnuss, Walnuss und Cashew	

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		BVL L 00.00-23 (1992-06)	Untersuchung von Lebensmitteln; Allgemeine Hinweise zur Durchführung enzymatischer Analysen	UV-VIS-Photometrie, Enzymatische Analyse mit Testkits	Fleisch und Fleischerzeugnisse (inkl. Fisch und Geflügel); Milch und Milchprodukte; Obst und Gemüse und Erzeugnisse; Convenience Produkte; Getreideprodukte inkl. Backwaren; Honig und Zucker, Süßwaren; Getränke	Ethanol, Stärke, Lactose, Galaktose, Fructose, Glucose, Saccharose, Lactosefreiheit	Durchführung mit Test-Kits Ethanol: Obst und Gemüse und Ihre Erzeugnisse; Getränke Stärke: Fleisch und Fleischerzeugnisse (inkl. Fisch und Geflügel) Glucose, Fructose, Saccharose: Fleisch und Fleischerzeugnisse (inkl. Fisch und Geflügel); Milch und Milchprodukte; Obst und Gemüse und Ihre Erzeugnisse; Convenience Produkte; Getreideprodukte inkl. Backwaren; Honig und Zucker, Süßwaren Lactose: Milch und Milchprodukte, Süßwaren; Fleisch und Fleischerzeugnisse (inkl. Fisch und Geflügel), Backwaren Lactosefreiheit: Fleisch und Fleischerzeugnisse (inkl. Fisch und Geflügel), Backwaren
N		BVL L 00.00-9 (1984-11)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln	HPLC mit UV/VIS-Detektion	Fleisch- und Fleischwaren, Backwaren, Gemüse- und Fruchtzubereitungen, Getränke, Mayonnaise	Sorbinsäure, Benzoesäure	
N		BVL L 00.00-98 (2007-04)	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	RT-PCR, qualitativ	breites Spektrum von Lebensmitteln	Salmonellen	Eingeschränkt auf tierische Lebensmittel
N		BVL L 01.00-29 (2019-12)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gefrierpunktes von Milch - Ther	Kryometer	Milch	Gefrierpunkt	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			mistor-Kryoskop-Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5764, Oktober 2009)				
N		BVL L 01.00-6 (1997-01)	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Hemmstoffen in Milch - Agar-Diffusionsverfahren (Blättchentest)	Agar-Diffusionsverfahren (Blättchentest); Delvo-Test	Milch	Penicillin	
N		BVL L 04.00-9 (1986-05)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Wasserverteilung in Butter; Indikatorpapier-Verfahren	Indikatorpapierverfahren	Butter	Wasserverteilung	
N		BVL L 06.00-2 (1980-09)	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	Elektrochemisches Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse	pH-Wert	
N		BVL L 06.00-3 (2014-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren	Gravimetrisches Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Geflügel	Wassergehalt	
N		BVL L 06.00-4 (2017-10)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	Gravimetrisches Verfahren	Fleisch, Fleischerzeugnisse	Asche	
N		BVL L 06.00-6 (2014-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren	Gravimetrisches Verfahren (Weibull-Stoldt)	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Gesamtfettgehalt	

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		BVL L 06.00-7 (2014-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren	Kjeldahl-Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse inkl. Fisch und Geflügel	Rohprotein	
N		BVL L 06.00-8 (2024-11)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Hydroxyprolin	
N		BVL L 06.00-9 (2008-06)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Gesamtphosphorgehalt	
N		BVL L 07.00-5/1 (2010-01)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung	Volumetrisches Verfahren (potentiometrische Endpunktbestimmung)	Fleischerzeugnisse	Kochsalzgehalt (Natriumchlorid)	
N		BVL L 07.00-61 (2007-04)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen - Ionenchromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12014-4, Ausgabe August 2005)	Ionenchromatographisches Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Nitrit, Nitrat	
N		BVL L 08.00-56 (2020-02)	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Sellerie (<i>Apium graveolens</i>) in Brühwürsten	Real Time - PCR (Screening - Methode)	Schokolade, Fertiggerichte, Backwaren, Fleischerzeugnis, Milchprodukte	spezifische DNA-Sequenz aus Sellerie	

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			mittels Real-time PCR (Übernahme der Norm DIN EN 15634 Teil 2, Dezember 2019)				
N		BVL L 17.00-12 (1999-11)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	GC mit FID-Detektion	Fett (aus Brot und Kleingebäck aus Brotteig), Backwaren, Fertiggerichte, Süßwaren	Buttersäure (als Methylester)	
N		BVL L 17.00-18 (2013-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Dumas-Verfahren	Elementaranalyse (Verfahren nach Dumas)	Fleisch und Fleischerzeugnisse (inkl. Fisch und Geflügel), Getreideprodukte inkl. Backwaren	Rohproteingehalt	
N		BVL L 18.00-16 (1999-11)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren	HPLC mit UV/VIS-Detektion	Feine Backwaren, Süßwaren, Getränke	Coffein, Theobromin	
N		BVL L 18.00-17 (2014-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau	GC-MS	stärkehaltige Lebensmittel, Teigwaren, Feine Backwaren	Cholesteringehalt (nach enzymatischem Abbau der Stärke)	
N		BVL L 20.01-13 (2014-08)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Cholesteringehaltes in Mayonnaise und eigelbhaltiger Salatmayonnaise; Gaschromatographisches Verfahren	GC-MS	Mayonnaise und eigelbhaltige Salatmayonnaise	Cholesteringehalt	
N		BVL L 26.00-1 (2018-10)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen - HPLC/IC-Verfahren (Übernahme der	HPLC/IC-Verfahren	Gemüse und Gemüseerzeugnisse	Nitrat	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			gleichnamigen Norm DIN EN 12014 Teil 2, Februar 2018)				
S		C077 (2025-12)	Qualitative Bestimmung von Peroxidase in Milch und Rohmilch	colorimetrisches, qualitatives Teststrei- fenverfahren	Milch	Peroxidase	
S		C088 (2023-10)	Quantitative Bestimmung von künstlichen und natürlich zugelassenen Farbstoffen in Getränken mittels HPLC-DAD	HPLC mit Diodenarraydetektor	Getränke	E 102 Tartrazin; E 132 Indigo- tin; E 123 Amaranth; E 124 Ponceau 4R/Cochenille Rot; E 128 Dragocolor 2G Rot; E 110 Gelborange/Orangerot S; E 151 Brillantschwarz; E 129 Allura- rot AC; E 133 Brillantblau FCF; E 122 Azorubin; E 127 Erytro- sin; E 131 Patentblau V; E 142 Grün S; E 120 Karminsäure; Echtes Karmin und Karmin- säure	
N		CEN ISO/TS 13136 (2012-11)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Fut- termitteln - Real-time-Polymerase-Kettenre- aktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Hori- zontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 (ISO/TS 13136:2012)	Real Time - PCR	Fleisch und Fleischwaren, Milch und Milchprodukte, Obst Ge- müse und Erzeugnisse	Mikroorganismen, Shiga-Toxin- bildende Escherichia coli (STEC), Serogruppen O157, O111, O26, O103, O145	
N		DIN 10106 (2017-04)	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von	Gussplattenverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium - Spatelverfahren (Referenzverfahren)				
N		DIN 10342 (2021-11)	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milcherzeugnissen nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	Gravimetrisches Verfahren (Weibull-Berntrop)	Milch und Milchprodukte, Getreideprodukte inkl. Backwaren	Gesamtfettgehalt	
N		DIN 10349 (2004-10)	Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma	Elektrochemisches Verfahren	Butterplasma	pH-Wert	
N		DIN 10758 (2023-09)	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose - HPLC-Verfahren	HPLC mit RI-Detektion	Honig, Milch und Milchprodukte, Obst- und Gemüse und deren Erzeugnisse	Glucose, Fructose, Saccharose, Maltose, Laktose	
N		DIN 10964 (2014-11)	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	Sensorische Prüfung (einfach beschreibende Prüfung)	Fleisch und Fleischprodukte, Milch und Milchprodukte	Aussehen, Geruch, Geschmack, Farbe, Textur	
N		DIN EN 15505 (2008-06)	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Natrium und Magnesium mit Flammen-Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) nach Mikrowellenaufschluss; Deutsche Fassung EN 15505:2008	AAS	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Backwaren, Obst und Gemüse und deren Erzeugnisse, Milch und Milchprodukte	Natrium	
N		EGV 152/2009 (2009-01)	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln	Anhang III, Abschnitt A: Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts Anhang III, Abschnitt C: Bestimmung des Stickstoffgehalts und Berechnung des Rohproteingehalts Anhang III, Abschnitt G: Bestimmung des Gehalts an Rohölen und -Fetten Anhang III, Abschnitt H: Bestimmung	Heimtiernahrung, Futtermittel	Feuchtegehalt, Rohprotein, Fettgehalt, Rohasche, Rohfaser	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
				des Rohfasergehalts Anhang III, Abschnitt L: Bestimmung des Rohaschegehalts			
N		EN 12856 (1999-04)	Lebensmittel - Bestimmung von Acesulfam- K, Aspartam und Saccharin - Hochleistungs- flüssigchromatographisches Verfahren	HPLC mit UV/VIS-Detektion	Getränke, Nahrungsergänzungs- mittel, Fertiggerichte, Süßwaren, Fischprodukte, Obst- Gemüse- Er- zeugnisse, Milchprodukte	Acesulfam-K, Aspartam, Sac- charin	
N		EN 26461-2 (1993-01)	Wasserbeschaffenheit; Nachweis und Zäh- lung der Sporen sulfitreduzierender Anaero- bier (Clostridien); Teil 2: Membranfiltrati- onsverfahren (ISO 6461-2:1986)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Abgefüllte Wässer	Sporen sulfitreduzierende An- aerobier (Clostridien)	
N		EN ISO 10272-1 (2017-07)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Hori- zontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 10272-1:2017)	Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Geflügel und Geflügelprodukte	Campylobacter spp.	inkl. EN ISO 10272-1:2017/A1:2023
N		EN ISO 11290-1 (2017-06)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Hori- zontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 11290-1:2017)	Nachweisverfahren	breites Spektrum von Lebensmit- teln (ausgenommen Gewürze), Umgebungsproben	Listeria monocytogenes, Liste- ria spp.	biochemische Bestätigung mittels VITEK GP und API LIST; inkl. PCR- Nachweis
N		EN ISO 11290-2 (2017-06)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Hori- zontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren (ISO 11290-2:2017)	Gussplattenverfahren, Zählverfahren	breites Spektrum von Lebensmit- teln	Listeria monocytogenes, Liste- ria spp.	biochemische Bestätigung mittels VITEK GP und API LIST

3)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EN ISO 11731 (2017-06)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen (ISO 11731:2017)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser; eingeschränkt auf Matrix A (Wasser mit geringer Begleitflora)	Legionellen	
N		EN ISO 12966-4 (2015-06)	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie (ISO 12966-4:2015)	GC mit FID	Tierische und pflanzliche Fette und Öle	Fettsäuremethylester	Herstellung von Methylestern gem. EN ISO 12966-3
N		EN ISO 13720 (2010-09)	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp. (ISO 13720:2010)	Plattengussverfahren, Zählverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse	präsumtive Pseudomonas spp.	
N		EN ISO 15213-2 (2023-11)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren (ISO 15213-2:2023)	Koloniezählverfahren	breites Spektrum von Lebensmitteln	Clostridium perfringens	
N		EN ISO 16266 (2008-02)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren (ISO 16266:2006)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, abgefüllte Wasser	Pseudomonas aeruginosa	biochemische Bestätigung mittels VITEK GN und API 20NE
N		EN ISO 21569 (2005-06)	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (ISO 21569:2005)	PCR - qualitativer Nachweis	breites Spektrum von Lebensmitteln, Futtermittel	35S-CaMV, NOS, CTP-2-CP4-EPSP, PAT, Bt11, FMV, Cry1ab, bar, MON810, MON89034, NK603 (Roundup Ready), TC 1507 Maize, GT73RT73, A27-04-12 Soja, MON89788, MON87701	inkl. EN ISO 21569:2005/A1:2013

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EN ISO 21570 (2005-11)	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (ISO 21570:2005)	PCR - quantitativer Nachweis	breites Spektrum von Lebensmitteln, Futtermittel	35S-CaMV, NOS, MON04032, Liberty Link, MON810, GT73RT73, A27-04-12 Soja, MON89034, TC 1507 Maize, NK603 (Roundup Ready), MON89788, MON87701	
N		EN ISO 21571 (2005-02)	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Nukleinsäureextraktion (ISO 21571:2005)	PCR - Nukleinsäureextraktion	breites Spektrum von Lebensmitteln, Futtermittel	35S-CaMV, NOS, CTP-2-CP4-EPSP, PAT, Bt11, FMV, Cry1ab, MON810, MON89034, NK603 (RoundupReady), TC 1507 MAIZE, GT73/RT73, A27-04-12 Soja, Liberty Link, Parameter MON89788 und Sojabohne 40-3-2	Macherey-Nagel NucleoSpin® Food
N		EN ISO 22118 (2011-07)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis und zur quantitativen Bestimmung von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Leistungsmerkmale (ISO 22118:2011)	PCR - Nachweis und quantitative Bestimmung	Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Geflügel und Geflügelprodukte, Obst und Gemüse und Erzeugnisse, Fertiggerichte, Getreideprodukte, Fisch und Fischprodukte	Listeria monocytogenes, Listeria spp., Salmonella spp., Shigella spp., VTEC, Ecoli o157, Yersinia Enterocolitica; alle eingeschränkt auf den Nachweis	
N		EN ISO 3727-1 (2001-12)	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren) (ISO 3727-1:2001)	Gravimetrisches Verfahren	Butter	Wassergehalt	
N		EN ISO 3727-2 (2001-12)	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 2: Bestimmung der fettfreien	Gravimetrisches Verfahren	Butter	fettfreie Trockenmasse	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			Trockenmasse (Referenzverfahren) (ISO 3727-2:2001)				
N		EN ISO 4833-2 (2013-09)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (ISO 4833-2:2013)	Oberflächenverfahren, Koloniezählverfahren	breites Spektrum von Lebensmitteln	Mikroorganismen (KBE bei 30°C)	
N		EN ISO 5534 (2004-05)	Käse und Schmelzkäse - Bestimmung der Gesamttrockenmasse (Referenzverfahren) (ISO 5534:2004)	Gravimetrisches Verfahren	Käse und Schmelzkäse	Trockenmasse	
N		EN ISO 6222 (1999-05)	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (ISO 6222:1999)	Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Trinkwasser, abgefüllte Wässer	Koloniebildende Einheiten (KBE bei 22°C und 36°C)	
N		EN ISO 6579-1 (2017-03)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017)	Plattengussverfahren, Nachweisverfahren	breites Spektrum von Lebensmitteln, Futtermittel, Umgebungsproben	Salmonella spp.	biochemische Bestätigung mittels API 10S und VITEK GN
N		EN ISO 6888-1 (2021-09)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (ISO 6888-1:2021)	Gussplattenverfahren, Zählverfahren (Baird Parker Agar)	breites Spektrum von Lebensmitteln	koagulase-positive Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies)	inkl. EN ISO 6888-1:2021/A1:2023

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EN ISO 7899-2 (2000-04)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Membranfiltrationsverfahren (ISO 7899-2:2000)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, abgefüllte Wässer	intestinale Enterokokken	
N		EN ISO 7932 (2004-12)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (ISO 7932:2004)	Koloniezählverfahren bei 30°C	breites Spektrum von Lebensmitteln	präsumtiver Bacillus cereus	
N		EN ISO 8968-1 (2014-02)	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Stickstoffgehaltes - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (ISO 8968-1:2014)	Kjeldahl-Verfahren, Berechnungsverfahren	Milch und Milchprodukte, Backwaren, Süßwaren, Getreideprodukte	Rohproteingehalt	
N		EN ISO 9308-1 (2014-09)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora (ISO 9308-1:2014)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, abgefüllte Wässer	Escherichia coli, coliforme Bakterien	
N		EUV 974/2014 (2014-09)	DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 974/2014 DER KOMMISSION vom 11. September 2014 zur Festlegung der Refraktometermethode zur Bestimmung des löslichen trockenen Rückstands in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse zwecks Einreihung dieser Waren in die kombinierte Nomenklatur	Refraktometrie	Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse, Getränke	BRIX-Wert (löslicher Trockenstoff)	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
S		G013 (2022-08)	Molekulare Biomarker Analyse – Nachweis von tierischen Materialien in Lebensmittel und Futtermittel mittels PCR	Real Time - PCR (Screening - Methode)	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte	DNA von Rind, Pferd, Huhn, Schwein, Puten	
S		G022 (2025-11)	Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit molekularbiologischen Verfahren	RT PCR	Schokolade, Fertiggerichte, Backwaren, Fleischerzeugnis, Milchprodukte	DNA Sequenz von Mandel, Sesam, Pistazie, Gluten, Lupine, Senf, Soja	
S		G068 (2017-01)	Nachweis von Lebensmittelallergenen mit immunologischen Verfahren - Enzyme-Linked Immunoassay (ELISA) Methode	ELISA	- für die Analyten Gluten, Casein und Ei-Protein die Matrices: Fleischprodukte, Eiprodukte, Milchprodukte, Obst und Gemüse und ihre Erzeugnisse, Getreideprodukte, Backwaren, Fertiggerichte, Gewürze - für den Analyt β -Lactoglobulin die Matrices: Fleischprodukte, Eiprodukte, Milchprodukte, Obst und Gemüse und ihre Erzeugnisse, Getreideprodukte, Backwaren, Fertiggerichte	Gluten, Casein, β -Lactoglobulin, Eiprotein	
N		IFU Methode 12 (2019-12)	Method on the Detection and Enumeration of Spore-forming Thermo-Acidophilic Spoilage bacteria (<i>Alicyclobacillus</i> spp.)	Nachweisverfahren (Detection procedure C) mittels BAT-Verfahren nach Döhler	Obst und Gemüse und deren Erzeugnisse	sporenbildende thermo-acidophile Bakterien (<i>Alicyclobacillus</i> spp.)	
N		ISO 10272-2 (2017-06)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren	Koloniezählverfahren	Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel und Geflügelprodukte	<i>Campylobacter</i> spp.	inkl. EN ISO 10272-2:2017/A1:2023

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		ISO 14189 (2013-11)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser	Clostridium perfringens	biochemische Bestätigung mittels VITEK ANC und API 20A
N		ISO 1444 (1996-04)	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Bestimmung des Gehaltes an freiem Fett	Gravimetrisches Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse	freies Fett	
N		ISO 15213-1 (2023-01)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren	Plattengussverfahren, Koloniezählverfahren	Fleisch und Fleischprodukte, Fertiggerichte	unter anaeroben Bedingungen wachsende sulfitreduzierende Bakterien	
N		ISO 15214 (1998-08)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C	Plattengussverfahren, Koloniezählverfahren	breites Spektrum von Lebensmitteln	mesophile Milchsäurebakterien bei 30°C	
N		ISO 15216-2 (2019-07)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis-A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Real-time-RT-PCR - Teil 2: Nachweisverfahren	Real Time - PCR	Obst und Gemüse und deren Erzeugnisse, roher und küchenfertiger Fisch, rohe und küchenfertige Meeresfrüchte	Norovirus und Hepatitis A-Virus	<ul style="list-style-type: none"> o foodproof® Norovirus Detection Kit (GI, GII) o foodproof® Hepatitis A Virus Detection Kit o foodproof® Norovirus (GI, GII) plus Hepatitis A Virus Detection Kit o foodproof® Sample Preparation Kit IV o SureFast® Norovirus/Hepatitis A 3plex
N		ISO 16649-2 (2001-04)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren	Plattengussverfahren, Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-β-D-Glucuronid	breites Spektrum von Lebensmitteln	β-Glucuronidase-positiven Escherichia coli	

11	21	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-β-D-Glucuronid				
N		ISO 16649-2 mod. RE-BECCA Agar (AFNOR NF Validation) (2001-04)	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	Plattengussverfahren, Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-β-D-Glucuronid.	breites Spektrum von Lebensmitteln	β-Glucuronidase-positiven Escherichia coli	
N		ISO 16756 (2024-09)	Milk and milk products - Guidance for the application of Carr-Purcell-Meiboom-Gill (CPMG) pulsed time-domain nuclear magnetic resonance (TD-NMR) spectroscopy for fat determination	NMR-Spektroskopie	Milch und Milchprodukte (ausgenommen Butter, Margarine und Schimmelkäse)	Feuchtigkeit, Fettgehalt	
N		ISO 18593 (2018-06)	Mikrobiologie von Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen	Abklatschverfahren, Tupferverfahren	Oberflächen und Umgebungsproben	Bebrütung und Auswertung	Eingeschränkt auf die Bebrütung und Auswertung
N		ISO 18787 (2017-11)	Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser	Wasseraktivitätsbestimmung über resistiv-elektrolytische Messzelle	Fleisch und Fleischerzeugnisse (inkl. Fisch und Geflügel), Milchprodukte, Getreideprodukte inkl. Backwaren	Wasseraktivität, aW-Wert	
N		ISO 21527-1 (2008-07)	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	Plattengussverfahren, Koloniezählverfahren	breites Spektrum von Lebensmitteln	Hefen und Schimmelpilze	


¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		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	Plattengussverfahren, Koloniezählverfahren	breites Spektrum von Lebensmitteln	Hefen und Schimmelpilze	
N		ISO 21528-2 (2017-06)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren	Plattengussverfahren, Koloniezählverfahren	breites Spektrum von Lebensmitteln	Enterobacteraceae	
N		ISO 21528-2 mod. RE-BECCA Agar (AFNOR F Validation) (2017-06)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren	Plattengussverfahren, Koloniezählverfahren	breites Spektrum von Lebensmitteln	Enterobacteraceae	
N		ISO 21567 (2004-11)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp.	Real-Time - PCR	Milch und Milchprodukte	Shigella spp.	biochemische Bestätigung mittels VITEK GN
N		ISO 22964 (2017-04)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp.	Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Milch und Milchprodukte	Cronobacter spp.	biochemische Bestätigung mittels VITEK GN
N		ISO 4832 (2006-02)	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	Plattengussverfahren, Koloniezählverfahren	breites Spektrum von Lebensmitteln	coliforme Keime	
N		ISO 6611 (2004-10)	Milch und Milchprodukte - Zählung koloniebildender Einheiten von Hefen und/oder Schimmelpilzen - Koloniezählverfahren bei 25 °C	Koloniezählverfahren bei 25°C	Milch und Milchprodukte	Hefen, Schimmelpilze	

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		ISO 7889 (2003-02)	Joghurt - Zählung charakteristischer Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 37 °C	Koloniezählverfahren bei 37°C	Joghurt	Lactobacillus und Lactobakterien	
N		ISO/TS 18867 (2015-09)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Nachweis von pathogenen Yersinia enterocolitica und Yersinia pseudotuberculosis	PCR	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Yersinia enterocolitica	
N		MEBAK B-530.02.031 (2020-10)	Titrierbare Säuren	Volumetrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte	titrierbare Gesamtsäure	
N		MEBAK III 10.5 bis 10.6 (1999-01)	Nachweis von bierschädlichen Bakterien in unfiltriertem und filtriertem Bier mittels NBB nach Döhler	Koloniezählverfahren mittels NBB nach Döhler	filtriertes und unfiltriertes Bier	bierschädliche Bakterien	
S		U003 (2002-11)	Bestimmung des Keimgehaltes von Raumluft / Keimdifferenzierung	Mikrobiologische Spezialverfahren	Raumluft	Keimgehalt	
N		VDLUFA Band VI Milch C 13.3.2 (2003-06)	Nachweis der Kurzzeiterhitzung; Phosphatase-nachweis - qualitative Methode - mit Teststreifen	colorimetrisches, qualitatives Teststreifenverfahren	Milch und Milchprodukte	Phosphatase	

1) Arten von Prüfungen: Norm(N) oder SOP (S); Allfällige Amendments von Normen gelten als mitakkreditiert, sofern darin keine neuen Konformitätsbewertungsverfahren definiert sind. Österreichische Gesetze und Verordnungen sowie EU-Verordnungen sind in der jeweils geltenden Fassung akkreditiert, wenn nicht anders angegeben.

2) Konformitätsbewertungsverfahren kann -wenn markiert- auch vor Ort durchgeführt werden.

3) Techniken / Methoden / Ausrüstung werden zutreffendenfalls genannt und nur wenn Einfluss auf das Messergebnis gegeben ist.

	Unterzeichner	Bundesministerium für Wirtschaft, Energie und Tourismus
	Datum/Zeit	2026-05-05T13:30:50+02:00
	Aussteller-Zertifikat	CN=a-sign-corporate-07,OU=a-sign-corporate-07,O=A-Trust Ges. f. Sicherheitssysteme im elektr. Datenverkehr GmbH,C=AT
	Serien-Nr.	2082304761
	Hinweis	Dieses Dokument wurde amtssigniert.
	Prüfinformation	Informationen zur Prüfung des elektronischen Siegels bzw. der elektronischen Signatur finden Sie unter: http://www.signaturpruefung.gv.at

