

## 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 ILAC - International Laboratory Accreditation Cooperation 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

3)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
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		AOAC PVM1: 2004 (2005-01)	Schnellbestimmung von Feuchtigkeit und Fett in Milch- und Milchprodukten (Rapid Determination of Moisture/Solids and Fat in Dairy Products by Microwave and Nuclear Magnetic Resonance Analysis)	NMR-Spektroskopie	Milch und Milchprodukte	Feuchtigkeit, Fettgehalt	
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	
N		BVL L 00.00-23 (1992-06)	Untersuchung von Lebensmitteln; Allgemeine Hinweise zur Durchführung enzymatischer Analysen	Enzymatische Analyse	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  DNA Sequenz von Erdnuss, Haselnuss, Walnuss und Cashew	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

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							und Ihre Erzeugnisse; Convenience Produkte; Getreideprodukte inkl. Backwaren; Honig und Zucker, Süß- waren Lactose: Milch und Milchprodukte, Honig und Zucker, Süßwaren; Fleisch und Fleischerzeugnisse (inkl. Fisch und Geflügel), Backwaren Lactosefreiheit: Fleisch und Flei- scherzeugnisse (inkl. Fisch und Ge- flügel), Backwaren
N		BVL L 00.00-9 (1984-11)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestim- mung von Konservierungsstoffen in fettar- men Lebensmitteln	HPLC mit UV/VIS-Detektion	Fleisch- und Fleischwaren, Back- waren, Gemüse- und Fruchtzubereitungen, Getränke, Mayonnaise	Sorbinsäure, Benzoesäure	
N		BVL L 00.00-95(V) (2006-12)	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitati- ver Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren	PCR, qualitativ	breites Spektrum von Lebensmit- teln	Listeria monocytogenes, Listeria ssp.	
N		BVL L 00.00-98 (2007-04)	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitati- ver Nachweis von Salmonellen in Lebensmit- teln - Real-time PCR-Verfahren	RT- PCR, qualitativ	breites Spektrum von Lebensmit- teln	Salmonellen	Eingeschränkt auf tierische Lebens- mittel
N		BVL L 01.00-29 (2019-12)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestim- mung des Gefrierpunktes von Milch - Ther- mistor-Kryoskop-Verfahren (Referenzverfah- ren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5764, Oktober 2009)	Kryometer	Milch	Wassergehalt	

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 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	
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	

<sup>1)</sup>	<sup>2)</sup>	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		BVL L 06.00-8 (2017-10)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - 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 06.32-1 (2013-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Campylobacter spp. in Hackfleisch - Real-time PCR-Verfahren	Real Time - PCR	Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel und Geflügelprodukte	Campylobacter spp.	
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 08.00-56 (2020-02)	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Sellerie (Apium graveolens) in Brühwürsten mittels Real-time PCR (Übernahme der Norm DIN EN 15634 Teil 2, Dezember 2019)	Real Time - PCR (Screening - Methode)	Schokolade, Fertiggerichte, Backwaren, Fleischerzeugnis, Milchprodukte	spezifische DNA-Sequenz aus Sellerie	
N		BVL L 17.00-12 (1999-11)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methyl ester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	GC mit FID-Detektion	Fett (aus Brot und Kleingebäck aus Brotteig), Backwaren, Fertiggerichte, Süßwaren	Buttersäure (als Methyl ester)	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		BVL L 17.00-18 (2013-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingeback 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	stärkehaltige Lebensmittel; Mayonnaise, Teigwaren, Feine Backwaren	Cholesteringehalt (nach enzymatischem Abbau der Stärke)	
N		BVL L 31.00-3 (1997-09)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 12147, Ausgabe Februar 1997, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-3, Ausgabe Mai 1980)	Volumetrische Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte	titrierbare Säure	
S		C077 (2022-09)	Peroxidasnachweis mittels MQuant® Peroxidase Test in Milch und Rohmilch	Qualitative Nachweise	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 Tatzazin; E 132 Indigo; E 123 Amaranth; E 124 Ponceau 4R/ Cochenille Rot; E 128 Dragocolor 2G Rot; E 110 Gelborange/Orangerot S; E 151 Brillantschwarz; E 129 Allurarot AC; E 133 Brillantblau	

3.)	2.) Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N	CEN ISO/TS 13136 (2012-11)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Horizontales 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 Gemüse und Erzeugnisse	FCF; E 122 Azorubin; E 127 Erythrosin; E 131 Patentblau V; E 142 Grün S; E 120 Karminsäure; Karmin	
N	DIN 10106 (2017-04)	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium - Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Gussplattenverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium	
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	Fettgehalt	
N	DIN 10349 (2004-10)	Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma	Elektrochemisches Verfahren	Butterplasma	pH-Wert	
N	DIN 10758 (1997-05)	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	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
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		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	gravimetrisches Verfahren und Kjeldahl	Heimtiermahrung, Futtermittel	Feuchtegehalt, Rohprotein, Fettgehalt, Rohasche, Rohfaser	
N		EN 12856 (1999-04)	Lebensmittel - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin - Hochleistungs-flüssigchromatographisches Verfahren	HPLC mit UV/VIS-Detektion	Getränke, Nahrungsergänzungsmittel, Fertiggerichte, Süßwaren, Fischprodukte, Obst- Gemüse- Erzeugnisse, Milchprodukte	Acesulfam-K, Aspartam, Saccharin	
N		EN 26461-2 (1993-01)	Wasserbeschaffenheit; Nachweis und Zählung der Sporen sulfitreduzierender Anaerobier (Clostridien); Teil 2: Membranfiltrationsverfahren (ISO 6461-2:1986)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Abgefüllte Wasser	Sporen sulfitreduzierende Anaerobier (Clostridien)	
N		EN ISO 10272-1 (2017-07)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 10272-1:2017)	Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel und Geflügelprodukte	Campylobacter spp.	
N		EN ISO 11290-1 (2017-06)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 11290-1:2017)	Gussplattenverfahren, Nachweisverfahren	breites Spektrum von Lebensmitteln (ausgenommen Gewürze), Umgebungsproben	Listeria monocytogenes, Listeria spp.	
N		EN ISO 11290-2 (2017-06)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und	Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Geflügel und Geflügelprodukte, Obst und	Listeria monocytogenes, Listeria spp.	



1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren (ISO 11290-2:2017)		Gemüse und Erzeugnisse, Fertiggerichte, Getreideprodukte, Fisch und Fischprodukte, Gewürze		
N	EN ISO 11731 (2017-06)		Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen (ISO 11731:2017)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser	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	
N	EN ISO 13720 (2010-09)		Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven <i>Pseudomonas</i> spp. (ISO 13720:2010)	Plattengussverfahren, Zählverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse	präsumtive <i>Pseudomonas</i> spp.	
N	EN ISO 16266 (2008-02)		Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Membranfiltrationsverfahren (ISO 16266:2006)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, abgefüllte Wässer	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nicht für amtliche Untersuchung von Wasser
N	EN ISO 20837 (2006-04)		Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Anforderungen an die Probenvorbereitung bei qualitativem Nachweis (ISO 20837:2006)	PCR - qualitativer Nachweis	Lebensmittel	pathogene Mikroorganismen	
N	EN ISO 21569 (2013-04)		Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (ISO 21569:2005/Amd 1:2013)	PCR - qualitativer Nachweis	Getreide und Getreideprodukte	35S-CaMV, NOS, CTP-2-CP4-EPSP, PAT, Bt11, FMV, Cry1ab, bar, MON810, MON89034, NK603 (Roundup Ready), TC 1507 Maize,	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
						GT73RT73, A27-04-12 Soja, MON89788, MON87701	
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	Getreide und Getreideprodukte	35S-CaMV, NOS, Mon, 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	Getreide und Getreideprodukte	35S-CaMV, NOS, CTP-2-CP4-EPSP, PAT, Bt11, FMV, CryIab, bar, MON810, MON89034, NK 603 (RoundupReady), TC 1507 MAIZE, GT73/RT73, A27-04-12 Soja, Liberty Link	
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., Campylobacter spp., Shigella spp., Coriobacter 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	fettfrei Trockenmasse	

31) 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	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)	nicht für amtliche Untersuchung von Wasser
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.	
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)	

<sup>1)</sup>	<sup>2)</sup>	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	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 Wasser	intestinale Enterokokken	nicht für amtliche Untersuchung von Wasser
N		EN ISO 7932 (2004-12)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (ISO 7932:2004)	Koloniezählverfahren bei 30°C	breites Spektrum von Lebensmitteln	präsumtiver <i>Bacillus cereus</i>	
N		EN ISO 7937 (2004-08)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Koloniezählverfahren (ISO 7937:2004)	Koloniezählverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte, Nahrungsergänzungsmittel, Getreideprodukte, Obst und Gemüse und Produkte	<i>Clostridium perfringens</i>	
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	Rohproteinengehalt	
N		EN ISO 9308-1 (2014-09)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wasser mit niedriger Begleitflora (ISO 9308-1:2014)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, abgefüllte Wasser	<i>Escherichia coli</i> , coliforme Bakterien	nicht für amtliche Untersuchung von Wasser
N		EU-Referenzmethode QT-ELE-00-001 (2008-09)	Real-Time PCR-Verfahren zur allgemeinen quantitativen Bestimmung des gentechnisch veränderten Anteils in reinen Soja- oder Maisproben unter Verwendung des 35 S CaMV Promotors als GVO-Gen; EU-Referenzmethode QT-ELE-00-001	Real Time - PCR, mit 35 S CaMV Promotor als GVO-Gen	Soja, Mais	Bestimmung des gentechnisch veränderten Anteils	

1)	2)	Titel der Norm/ SOP (Ausgabe)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
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)	
S	G013 (2022-08)	Molekulare Biomarker Analyse – Nachweis von tierischen Materialien in Lebensmitteln und Futtermittel mittels PCR Matrices: Rinder, Pferd, Huhn, Schwein, Puten	Real Time - PCR (Screening - Methode)	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte	DNA von Rind, Pferd, Huhn, Schwein, Puten	
S	G022 (2023-09)	Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit molekularbiologischen Verfahren	RT PCR	Schokolade, Fertiggerichte, Backwaren, Fleischerzeugnis, Milchprodukte	DNA Sequenz von Mandel, Sesam, Pistazie, Gluten, Lupine, Senf	
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 $\beta$ -Lactoglobulin die Matrices: Fleischprodukte, Eiprodukte, Milchprodukte, Obst und Gemüse und ihre Erzeugnisse, Getreideprodukte, Backwaren, Fertiggerichte	Gluten, Casein, $\beta$ -Laktoglobulin, Ei-protein	

<sup>1)</sup>	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N	IFU Methode 12 (2019-12)	Method on the Detection and Enumeration of Spore-forming Thermo-Acidophilic Spoilage bacteria (Alicyclobacillus spp.)	Koloniezählverfahren	Obst und Gemüse und deren Erzeugnisse	sporenbildende thermo-acidophile Bakterien ((Alicyclobacillus spp.))	
N	ISO 10272-2 (2017-06)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren	Koloniezählverfahren	Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel und Geflügelprodukte	Campylobacter spp.	
N	ISO 14189 (2013-11)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser	Clostridium perfringens	
N	ISO 1444 (1996-04)	Fleisch und Fleischzeugnisse - Bestimmung des Gehaltes an freiem Fett	Gravimetrisches Verfahren	Fleisch und Fleischzeugnisse	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	Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischzeugnisse, Geflügel und Geflügelprodukte, Obst und Gemüse und Erzeugnisse, Fertiggerichte, Fisch und Fischprodukte	mesophile Milchsäurebakterien bei 30°C	
N	ISO 15216-2 (2019-07)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Be-	Real Time - PCR	Weichobst und Muscheln	Norovirus und Hepatitis A-Virus	

3)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			stimmung von Hepatitis A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Real-time-RT-PCR - Teil 2: Nachweisverfahren				
N		ISO 16649-2 (2001-04)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid	Plattengussverfahren, Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid	breites Spektrum von Lebensmitteln	$\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i>	
N		ISO 16649-2 mod. REBECCA Agar (AFNOR NF Validation) (2001-04)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid	Plattengussverfahren, Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid	breites Spektrum von Lebensmitteln	$\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i>	
N		ISO 18593 (2018-06)	Mikrobiologie von Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probennahmetechniken 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	Fleisch und Fleischerzeugnisse (inkl. Fisch und Geflügel), Milchprodukte, Getreideprodukte inkl. Backwaren	Wasseraktivität, a <sub>W</sub> -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	Fleischprodukte, Fertiggerichte, Obst und Gemüse und Erzeugnisse, Getränke, Getreideprodukte	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	Fleischerzeugnisse, Gewürze, Getreideprodukte	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. REBECCA 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.	
N		ISO 22964 (2017-04)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp.	Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Milch und Milchprodukte	Cronobacter spp.	
N		ISO 4832 (2006-02)	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	Plattengussverfahren, Koloniezählverfahren	Milch und Milchprodukte, Obst und Gemüse und Erzeugnisse	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 <sup>3)</sup>	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, Yersinia pseudotuberculosis	
N		MEBAK III 10.5 bis 10.6 (1999-01)	Nachweis von bierschädlichen Bakterien in filtriertes und unfiltriertes Bier mittels NBB nach Döhler	Koloniezählverfahren mittels NBB nach Döhler	filtriertes und unfiltriertes Bier	bierschädliche Bakterien	
N		MEBAK-WüBiBiMi 2.13 (2012-01)	Bestimmung pH-Wert in Bier und Biermischgetränken	Elektrochemisches Verfahren	Alkoholische Getränke, Getränke	pH-Wert	
N		MEBAK-WüBiBiMi 2.26.1.5 (2012-01)	Bestimmung von Kohlendioxid im Gebinde oder At-line mit CarboQC der Firma Anton Paar	Druckmessung	Bier, Getränke	Kohlendioxid	Messung mit CarboQC der Fa. Anton Paar
N		MEBAK-WüBiBiMi 2.9.6.3 (2012-01)	Bestimmung von Stammwürze und Alkohol mittels Biegeschwinger und NIR	Dichtemessung, NIR	Bier, Biermischgetränke	Stammwürze, Alkohol	
N		OENORM M 5873-1 (2020-01)	Geräte zur Desinfektion von Wasser mittels Ultraviolettstrahlung - Geräte mit UV-Niederdrucklampen - Anforderungen und Prüfung	Plattengussverfahren, Zählverfahren	Trinkwasser	Koloniebildende Einheiten gemäß Abschnitt D 4.2	
S		QM-EVE-GM-005 (2009-01)	Real-Time PCR Methode zum Nachweis der gentechnisch-veränderten Sojabohne 40-3-	Real Time - PCR	Saatgut	Nachweis gentechnisch veränderten Sojabohne 40-3-2	

1) 2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
S	U003 (2002-11)	2. (Eventspezifisch). EU-Referenzmethode QM-EVE-GM-005	Mikrobiologische Spezialverfahren	Raumluft	Keimgehalt	
N	VDLUF Band VI Milch C 13.3.1 (2003-01)	Phosphatnachsweis mittels Lactognost® Test	Qualitative Nachweise	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.

	Untersigner	Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft
	Datum/Zeit	2024-04-02T15:17:02+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.	1056650987
	Hinweis	Dieses Dokument wurde amsigniert.
Prüfinformation	Informationen zur Prüfung des elektronischen Siegels bzw. der elektronischen Signatur finden Sie unter: <a href="http://www.signaturpruefung.gv.at">http://www.signaturpruefung.gv.at</a>	