

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05
nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: **14.11.2025**

Ausstellungsdatum: 14.01.2026

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-00.

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH
Goldtschmidtstraße 5, 21073 Hamburg

mit den Standorten

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH
Goldtschmidtstraße 5, 21073 Hamburg

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH
Am Werder 1, 21073 Hamburg

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH
Flensburger Straße 15, 25421 Pinneberg

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH
Brekelbaumstraße 1, 31789 Hameln

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH
Brekelbaumstraße 5, 31789 Hameln

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.

*Diese Urkundenanlage wurde ausgestellt durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH und ist digital gesiegelt.
Sie 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)*

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.

Prüfungen in den Bereichen:

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

Flexibler Akkreditierungsbereich:

Dem Prüflaboratorium ist innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

- [Flex A] die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.
- [Flex B] die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.
- [Flex C] die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich. Die Liste ist öffentlich verfügbar auf der Webpräsenz des Prüflaboratoriums.

Inhalt

1	Standort: Goldtschmidtstraße 5, 21073 Hamburg (HHGS)	5
1.1	Bedarfsgegenstände	5
1.1.1	Probenvorbereitung von Bedarfsgegenständen für die Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen mittels chromatografischer Untersuchungen	5
1.1.2	Migrationsuntersuchungen von Bedarfsgegenständen	5
1.1.3	Einfach beschreibende Prüfungen von Bedarfsgegenständen.....	5
1.2	Lebensmittel	6
1.2.1	Probenvorbehandlung, -vorbereitung und -aufarbeitung von Lebensmitteln	6
1.2.2	Einfach beschreibende Prüfungen von Lebensmitteln.....	8
1.2.3	physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln	9
1.2.4	Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	16
1.2.5	Bestimmung von Vitaminen in Lebensmitteln mittels mikrobiologischer Prüfsysteme	18
1.2.6	Bestimmung von Bakterien, Allergenen und Gentechnisch veränderten Organismen (GVO) mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln.....	18
1.2.7	Optische Prüfung von Lebensmitteln	19
1.2.8	Bestrahlungsnachweis von Lebensmitteln mittels Luminiszenzbestimmung [Flex B]	19
1.3	Futtermittel.....	19
1.3.1	Probenvorbehandlung, -vorbereitung und -aufarbeitung von Futtermitteln	19
1.3.2	Bestimmung des Besatzes mittels einfacher visueller Untersuchungen in Futtermitteln	20
1.3.3	physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln	20
1.3.4	Bestrahlungsnachweis von Futtermitteln mittels Luminiszenzbestimmung	22
1.3.5	Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Futtermitteln [Flex B].....	22
1.4	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich.....	23
1.4.1	Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich.....	23
1.4.2	Bestimmung von Bakterien mittels Real-Time PCR von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich [Flex B].....	25
2	Standort: Am Werder 1, 21073 Hamburg (HHAW)	25
2.1	Bedarfsgegenstände	25
2.1.1	Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen mittels gekoppelter Flüssigchromatographie-Gaschromatographie (LC-GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Bedarfsgegenständen	25
2.2	Lebensmittel	25
2.2.1	physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln ...	25
2.3	Futtermittel.....	29
2.3.1	physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln	29
3	Standort: Flensburger Straße 15, 25421 Pinneberg (PI)	32
3.1	Bedarfsgegenstände	32
3.1.1	Bestimmung von Additiven und Polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS)	32
3.2	Lebensmittel	33
3.2.1	physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln ...	33

3.3	Futtermittel.....	34
3.3.1	physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln	34
4	Standort: Brekelbaumstraße 1, 31789 Hameln (HM).....	34
4.1	Lebensmittel	34
4.1.1	Probenvorbehandlung, -vorbereitung und -aufarbeitung von Lebensmitteln	34
4.1.2	physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln...	36
4.1.3	Bestimmung von Bakterien, Allergenen und Gentechnisch veränderten Organismen (GVO) mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln.....	42
4.1.4	Quantitative Bestimmung von Allergenen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln	44
4.2	Futtermittel.....	45
4.2.1	Probenvorbehandlung, -vorbereitung und -aufarbeitung von Futtermitteln.....	45
4.2.2	Bestimmung des Besatzes mittels einfacher visueller Untersuchungen in Futtermitteln	46
4.2.3	physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln	46
4.2.4	Bestimmung von Allergenen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Futtermitteln.....	48
4.2.5	Bestimmung von Gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und Allergenen mittels Real- Time-PCR in Futtermitteln.....	49
5	Standort: Brekelbaumstraße 5, 31789 Hameln (HM5).....	50
5.1	Einfach beschreibende Prüfungen von Lebensmitteln.....	50

1 Standort: Goldschmidtstraße 5, 21073 Hamburg (HHGS)

1.1 Bedarfsgegenstände

1.1.1 Probenvorbereitung von Bedarfsgegenständen für die Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen mittels chromatografischer Untersuchungen

Hausmethode Hausverfahren: MOSH MOAH in Lebensmittel, Verpackungsmaterial und
HH-MA-M 09-024 Mineralöle - Probenaufarbeitung
U 2023-05 (Einschränkung: *hier für Bedarfsgegenstände*)

1.1.2 Migrationsuntersuchungen von Bedarfsgegenständen [Flex A]

ASU B 80.30-3 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Weitere Vorschriften für die
2008-04 Prüfung auf Einhaltung der Migrationsgrenzwerte; Anhang I der Richtlinie
2002/72/EG der Kommission vom 6. August 2002 über Materialien und
Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln
in Berührung zu kommen zuletzt geändert durch 2007/19/EG, ABl. EG Nr.
L 91/17 vom 31.03.2007) (berichtigt lt. ABl. L 97/50 vom 12.04.2007)

ASU B 80.30-6 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe -
2023-02 Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige
Prüflebensmittel durch völliges Eintauchen (Übernahme der
gleichnamigen Norm DIN EN 1186-3, Ausgabe Oktober 2022)

ASU B 80.30-17 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe -
2008-10 Teil 14: Prüfverfahren für "Ersatzprüfungen" für die Gesamt-migration
aus Kunststoffen, die für den Kontakt mit fettigen Lebensmitteln
bestimmt sind, unter Verwendung der Prüf-medien Iso-Octan und
95%igem Ethanol (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1186-14,
Ausgabe Dezember 2002)

ASU B 80.30-27 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Prüfverfahren für die
2009-11 Gesamtmigration aus Kunststoffen bei hohen Temperatu-ren
(Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1186-13, Ausgabe
Dezember 2002)

1.1.3 Einfach beschreibende Prüfungen von Bedarfsgegenständen

Hausmethode Hausverfahren: Sinnenprüfung für Lebensmittel, Verpackungsmaterialien
HH-MA-M 10-016 # U und Bedarfsgegenstände mittels Organoleptik
2023-05 (Einschränkung: *hier für Bedarfsgegenstände*)

1.2 Lebensmittel

1.2.1 Probenvorbehandlung, -vorbereitung und -aufarbeitung von Lebensmitteln

1.2.1.1 Extraktionen für physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Inhaltsstoffen, organischen Kontaminanten, Pflanzenschutzmittelrückständen, Zusatzstoffen, Rückstände pharmakologisch wirksamer Substanzen und Mineralölkohlenwasserstoffe von Lebensmitteln [Flex C]

ASU L 00.00-34 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19) (Einschränkung: <i>hier nur Probenaufarbeitung</i>)
ASU L 00.00-49/2 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12396 Teil 2, Ausgabe Dezember 1998) (Einschränkung: <i>hier nur Probenaufarbeitung</i>)
ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018) (Einschränkung: <i>hier nur Probenaufarbeitung</i>)
ASU L 05.00-16 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Eiern und Eiprodukten- Gaschromatographisches Verfahren (Einschränkung: hier nur Probenaufarbeitung)
ASU L 13.04-1 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von niedrig siedenden halogenierten Kohlenwasserstoffen in Speiseölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 16035, Ausgabe November 2005) (Einschränkung: <i>hier nur Probenaufarbeitung</i>)
ASU L 17.00-12 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Einschränkung: <i>hier nur Probenaufarbeitung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 09-020 2023-05	Glyphosat/AMPA/Glufosinat in Lebens- und Futtermitteln - Aufarbeitung (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

Hausmethode HH-MA-M 09-022 2023-05	Polare Pestizide in Lebens-, Futtermitteln und Pharmaproben - Aufarbeitung (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
Hausmethode HH-MA-M 09-011 2023-03	Saure Pestizide in Lebens- und Futtermitteln - Aufarbeitung (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
Hausmethode HH-MA-M 09-024 # U 2023-05	Hausverfahren: MOSH MOAH in Lebensmittel, Verpackungsmaterial und Mineralöle - Probenaufarbeitung (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
Hausmethode HH-MA-M 02-087 # U 2023-05	Hausverfahren: Morphin und Aminoalkohole in Lebens- und Futtermitteln - Aufarbeitung und Messung mit LC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel, hier nur Probenaufarbeitung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 02-107 2023-01	Dithianon in Lebens- und Futtermitteln - Aufarbeitung und Messung mit LC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel, hier nur Probenaufarbeitung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 02-110 2023-03	Phenylharnstoffe in Obst und Gemüse - Aufarbeitung und Messung mit LC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier nur Probenaufarbeitung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 02-118 2023-04	Quartäre Ammoniumverbindungen in Lebens- und Futtermitteln - Aufarbeitung und Messung mit LC-MS/MS (<i>Einschränkung: hier in Lebensmitteln; hier nur Probenaufarbeitung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 09-015 2023-05	Pentachlorphenol (PCP) in Lebensmitteln - Aufarbeitung
Hausmethode HH-MA-M 02-145 2023-01	Fenbutatinoxid in Lebens- und Futtermitteln - Aufarbeitung und Messung mit LC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier in Lebensmitteln; hier nur Probenaufarbeitung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 02-153 2022-08	Maleinsäurehydrazid in Lebens- und Futtermitteln - Aufarbeitung und Messung mit LC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier in Lebensmitteln; hier nur Probenaufarbeitung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 02-159 2021-10	Matrine/Oxymatrine in Lebens- und Futtermitteln - Aufarbeitung und Messung mit LC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier in Lebensmitteln; hier nur Probenaufarbeitung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 03-011 2023-04	LHKW und Lösungsmittel in Lebensmittel- und Pharmaproben mittels GC-Headspace (Einschränkung: <i>hier für Lebensmitteln; hier nur Probenaufarbeitung</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

Hausmethode HH-MA-M 03-027 2023-05	Ätherische Öle in Gewürzen mit GC-FID (Einschränkung: <i>hier nur Probenaufarbeitung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 03-058 2023-05	Bestimmung von PAK 15 in Lebens- und Futtermitteln mittels GC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier in Lebensmitteln; hier nur Probenaufarbeitung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 03-061 2023-05	Bestimmung von Phosphin in Lebensmittel mittels Headspace-GC-MSD (Einschränkung: <i>hier nur Probenaufarbeitung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 03-064 2023-05	Ethylenoxid/2-Chlorethanol in Lebensmitteln und Zusatzstoffen - Aufarbeitung nach QuEChERS und Messung mit GC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier nur Probenaufarbeitung</i>)

1.2.1.2 Aufschlüsse zur Elementanalytik [Flex A]

ASU L 00.00-19/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Element-spuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 13805, Ausgabe Dezember 2014)
-----------------------------	--

1.2.1.3 Umesterung von Fetten für gaschromatographische Untersuchungen von Lebensmitteln

Hausmethode HH-MA-M 03-007 2023-07	Bestimmung der Fettsäurezusammensetzung in Lebensmittel- und Umweltproben mittels GC-FID (Einschränkung: <i>hier nur Probenaufarbeitung, hier nur Lebensmittel</i>)
--	--

1.2.2 Einfach beschreibende Prüfungen von Lebensmitteln

Hausmethode HH-MA-M 10-014 # U 2023-05	Hausverfahren: Optische Durchmusterung von Lebens- und Futtermitteln (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
Hausmethode HH-MA-M 10-016 # U 2023-05	Hausverfahren: Sinnenprüfung für Lebensmittel, Verpackungsmaterialien und Bedarfsgegenstände mittels Organoleptik (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)

1.2.3 physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.2.3.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln [Flex C]

ASU L 00.00-18 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fett-gehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10342, Ausgabe September 1992)
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wasser-gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamt-fettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetri-sches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamt-fettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtig-keitsgehaltes in Getreidemehl
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl
ASU L 17.00-1 1982-05	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-3 1982-05	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamt-fettgehaltes in Brot einschließlich - Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 31.00-1 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der relativen Dichte von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1131, Ausgabe Dezember 1994)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

ASU L 39.00-2 (EG) 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten - Methode 2: Bestimmung der Trockenmasse (Vakuumtrocknung)
ASU L 44.00-3 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10223, Ausgabe Januar 1996)
ASU L 53.00-8 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung des Wassergehaltes (Destillationsverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10229, Ausgabe August 2000)
ASU L 53.00-10 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes in Gewürzen, würzenden Zutaten und Kräutern - Wasserdampfdestillationsverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6571, März 2018)
Hausmethode HH-MA-M 04-045 2022-10	Feuchtigkeit und Trockenmasse von Lebensmitteln mittels Gravimetrie - Vakuum-Methode
Hausmethode HH-MA-M 10-030 2021-11	Bestimmung von Gewichten, Anteilen, Vakuum, Volumen, Stückzahlen und Größen von Lebensmitteln

1.2.3.2 Viskosimetrie von Lebensmitteln

Hausmethode HH-MA-M 11-004 # U 2023-05	Hausverfahren: Bestimmung der Viskosität in Verdickungsmitteln und weiteren Lebensmitteln mit Hilfe eines Spindelviskosimeters
--	--

1.2.3.3 Bestimmung von pH-Wert, Wasseraktivität und Schutzgasen mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln [Flex C]

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
--------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

Hausmethode Hausverfahren: Aw-Wert von Lebens- und Futtermitteln mittels
 HH-MA-M 11-008 # U Taupunkt-Messung
 2023-05 (Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

Hausmethode Hausverfahren: Sauerstoff- und Kohlenstoffdioxidkonzentration in
 HH-MA-M 11-009 # U Lebensmitteln mittels Elektrodenmessung im Gasanalysator
 2023-05

1.2.3.4 Bestimmung von organischen Kontaminanten, Inhaltsstoffen, Pflanzenschutzmittelrückständen und Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, ELSD, FLD, PDA, UV, RI) in Lebensmitteln [Flex C]

ASU L 00.00-9 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von
 1984-11 Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln

ASU L 00.00-61 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cholecalciferol
 2010-01 (Vitamin D3) oder Ergocalciferol (Vitamin D2)
 in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Übernahme der gleich-namigen
 Norm DIN EN 12821, Ausgabe August 2009)
 (Modifikation: automatisierte Fraktionierung, Chromatographie der
 Fraktionierung im RP-Modus)

ASU L 00.00-62 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin E (alpha-,
 2015-06 beta-, gamma- und delta-Tocopherol) in Lebensmitteln mit
 Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen
 Norm DIN EN 12822, Ausgabe August 2014)

ASU L 00.00-63/1 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in
 2015-06 Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Teil 1:
 Bestimmung von all-E-Retinol und 13-Z-Retinol (Über-nahme der
 gleichnamigen Norm DIN EN 12823-1, Ausgabe August 2014)

ASU L 00.00-83 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B1 in
 2015-06 Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie
 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14122, Ausgabe August
 2014)

ASU L 00.00-84 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B2 in
 2015-06 Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie
 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14152, Ausgabe August
 2014)

ASU L 00.00-86 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin K1 mit HPLC
 2004-07 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14148, Ausgabe Oktober
 2003)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

ASU L 00.00-97 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B6 (einschließlich glucosidisch gebundener Verbindungen) in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Übernahme der gleich-lautenden Norm DIN EN 14663, Ausgabe März 2006)
ASU L 15.03-1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14132, Ausgabe September 2009)
ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theo-bromin und Coffein in Feinen Backwaren
ASU L 23.05-3 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von - Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Schalenfrüchten und verwandten Produkten - Hochleistungs-flüssigchromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 16050, Ausgabe September 2011)
ASU L 26.00-1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung des Nitrat-gehaltes in Gemüseerzeugnissen - HPLC/IC-Verfahren (Über-nahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12014 Teil 2, Februar 2018) (Modifikation: <i>weitere Matrix Tee mit Clean-up, andere Chromatographiebedingungen</i>)
ASU L 43.08-1 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Glycyrrhizin in Lakritz und lakritzhaltigen Zuckerwaren mittels Reversed Phase-Hochleistungsflüssigkeitschromatographie
ASU L 46.00-3 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC - Referenzverfahren (Übernahme der gleich-namigen Norm DIN ISO 20481, Ausgabe Januar 2011)
ASU L 47.00-6 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee und festem Tee-Extrakt - Bestimmung des Coffeingehaltes; HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10727, Ausgabe Mai 2004)
ASTA 21.3 2004-10	Schärfe von Capsicumspezies und ihren Oleoresinen (HPLC-Methode) (Einschränkung: <i>Matrix nur Chili, Paprika, Oleoresin</i>)
Hausmethode HH-MA-M 02-007 2019-12	Ascorbin- und Dehydroascorbinsäure - Vitamin C - HPLC-UV

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

Hausmethode Hausverfahren: PAK in Lebensmitteln und Futtermitteln mit HPLC-FLD
 HH-MA-M 02-105 # U (Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)
 2023-06

Hausmethode PSP-Toxine in Lebensmitteln - Aufarbeitung und Messung mit HPLC-FLD
 HH-MA-M 02-174 (Einschränkung: *hier nur Messung*)
 2023-04

Hausmethode Hausverfahren: Bestimmung von Zucker in Lebensmitteln mittels HPLC-RID
 HH-MA-M 02-005 # U
 2023-05

Hausmethode Naphthylessigsäure (1-) in Obst mit HPLC-FLD
 HH-MA-M 02-117
 2020-07

1.2.3.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen mittels Photometrie in Lebensmitteln [Flex B]

R-Biopharm AG UV-Test zur Bestimmung von D-Milchsäure und L-Milchsäure in
 D-Milchsäure (D-Lactat)/L- Lebensmitteln und anderen Probematerialien
 Milchsäure (L-Lactat)
 11 112 821 035
 2017-09

R-Biopharm AG UV-Test zur Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln
 Lactose/D-Galactose und anderen Probematerialien
 10 176 303 035
 2017-08

R-Biopharm AG Cholesterin Farb-Test zur Bestimmung von Cholesterin in Lebensmitteln und anderen
 10 139 050 035 Probematerialien
 2017-08

ASU L 06.00-8 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des
 2017-10 Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und
 Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss
 (Referenzverfahren)

R-Biopharm AG UV-Test zur Bestimmung von Nitrat (NO₃⁻) in Lebensmitteln und anderen
 Nitrat (NO₃⁻) Probematerialien
 10 905 658 035
 2019-11

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

ASU L 13.00-15 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Anisidin Zahl (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6885, Juli 2016)
R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid Citronensäure E8230 2022-04	Enzymatische UV-Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid D- Glucose/D-Fructose E8160 2023-04	UV-Test zur Bestimmung von D-Glucose/D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid Sucrose/D-Glucose E8180 2023-04	Enzymatische Bestimmung von Saccharose/D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid D-Glucose E8140 2017-03	Enzymatische Bestimmung von D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
ASTA 12.1 1997-01	Piperin in Pfeffer, deren Oleoresine und Würzmischungen

1.2.3.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln [Flex C]

ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln - Teil 1: Optimierte Monier-Williams-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1988 Teil 1, Ausgabe Mai 1998)
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 660, Ausgabe Oktober 2009)
ASU L 13.00-40 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Potentiometrische Endpunktbestimmung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 27107, Ausgabe August 2010)
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 26.04-4 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut
DGF C-V 2, ber. Ölsäure 2006	Säurezahl und Gehalt an freien Fettsäuren (Azidität) - Bestimmung in Fetten und Ölen
DGF C-VI 6a, Teil 1 2005	Bestimmung der Peroxidzahl - Methode nach Wheeler
Hausmethode HH-MA-M 08-032 2016-10	Zucker in Lakritz mittels Titration

1.2.3.7 Weitere physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex A]

ASU L 06.00-15 1982-11	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 17.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 31.00-16 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Refraktometrisches Verfahren (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 12143, Ausgabe Oktober 1996)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

Hausmethode Hausverfahren: Qualitativer Nachweis von Stärke in Lebens- und
HH-MA-M 10-032 # U Futtermitteln mittels Färbung durch Iod-Stärke-Reaktion
2023-05 (Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

Hausmethode Hausverfahren: Lipaseaktivität in Fetten und fetthaltigen Lebensmitteln
HH-MA-M 11-006 # U mittels Farbreaktion
2023-05

1.2.4 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex B]

ISO 4831 Mikrobiologie- Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung
2006-08 von coliformen Keimen - MPN-Verfahren
(Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

ISO 4832 Mikrobiologie- Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen
2006-02 Keimen – Koloniezählverfahren
(Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

ISO 7251 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales
2005-02 Verfahren zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - MPN Technik
(Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

ISO 15214 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales
1998-08 Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien -
Koloniezählverfahren bei 30 °C
(Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

ISO 21527-1 Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmel-pilzen -
2008-07 Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher
als 0,95
(Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

ISO 21527-2 Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmel-pilzen -
2008-07 Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich
oder kleiner als 0,95
(Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

DIN EN ISO 4833-1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur
2022-05 Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels
Gussplattenverfahren
(Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

DIN EN ISO 4833-2 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
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 <i>Salmonella</i> spp. (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
DIN EN ISO 6888-1 2022-06	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
DIN EN ISO 7932 2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> – Koloniezählverfahren (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
DIN EN ISO 13720 2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven <i>Pseudomonas</i> spp.
DIN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

DIN EN ISO 21528-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
Biokar Diagnostics Symphony Agar BM20208/BM19108 2022-11	Enumeration of yeast and moulds (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
Biomerieux Rebecca™-Agar AEB520020/ AEB150022 2020-09	Selektivnährmedium zur Zählung von β -D-Glucuronidasepositiven <i>Escherichia coli</i> und <i>Enterobacteriaceae</i> (andere als <i>E. coli</i>) in Lebensmitteln
Biomerieux Bacara®-2-Agar 423849/423868 2022-04	Selektivmedium zur Keimzahlbestimmung der Gruppe <i>Bacillus cereus</i> (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)

1.2.5 Bestimmung von Vitaminen in Lebensmitteln mittels mikrobiologischer Prüfsysteme [Flex B]

R-Biopharm AG VitaFast® Folsäure P1001 2016-10	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Folsäure
R-Biopharm AG VitaFast® Vitamin B12 (Cyanocobalamin) P1002 2017-02	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B12 (Cyanocobalamin)

1.2.6 Bestimmung von Bakterien, Allergenen und Gentechnisch veränderten Organismen (GVO) mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln [Flex B]

Thermo scientific SureTect™ Listeria monocytogenes PCR Assay A56843 2023-07	Lysis and real-time PCR detection of <i>Listeria monocytogenes</i> in food and environmental samples (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
---	--

Thermo scientific
SureTect™ Salmonella
species PCR Assay A56841
2023-07

Lysis and real-time PCR detection of Salmonella species in food and
environmental samples
(Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

1.2.7 Optische Prüfung von Lebensmitteln

Hausmethode Hausverfahren: Bestimmung von Nematodenlarven in Fisch mittels
HH-MA-M 10-035 # U Sichtkontrolle ggf. nach künstlicher Verdauung
2023-06

1.2.8 Bestrahlungsnachweis von Lebensmitteln mittels Luminiszenzbestimmung [Flex B]

ASU L 00.00-43 2004-07 Thermolumineszenzverfahren zum Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln, von denen Silikatminerale isoliert werden können

ASU L 00.00-82 Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von bestrahlten
2010-09 Lebensmitteln mit photostimulierter Lumineszenz (Übernahme der
gleichnamigen Norm DIN EN 13751, Ausgabe November 2009)

1.3 Futtermittel

1.3.1 Probenvorbehandlung, -vorbereitung und -aufarbeitung von Futtermitteln

1.3.1.1 Extraktionen für physikalisch-chemische Untersuchungen zur Bestimmung von organischen Kontaminanten und Pflanzenschutzmittelrückständen in Futtermitteln [Flex C]

ASU L 00.00-49/2
1999-11
Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel - Bestimmung
von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2:
Gaschromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen
Norm DIN EN 12396 Teil 2, Ausgabe Dezember 1998)
(Modifikation: *hier in Futtermittel;*
Einschränkung: hier nur Probenaufarbeitung)

ASU L 00.00-115
2018-10
Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von
Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung
und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln
- Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm
DIN EN 15662, Juli 2018)
(Modifikation: *hier in Futtermittel;*
Einschränkung: hier nur Probenaufarbeitung)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

Hausmethode HH-MA-M 09-020 2023-05	Glyphosat/AMPA/Glufosinat in Lebens- und Futtermitteln - Aufarbeitung (Einschränkung: <i>hier in Futtermittel</i>)
Hausmethode HH-MA-M 09-022 2023-05	Polare Pestizide in Lebens- und Futtermitteln - Aufarbeitung (Einschränkung: <i>hier in Futtermittel</i>)
Hausmethode HH-MA-M 03-058 2023-05	Bestimmung von PAK 15 in Lebens- und Futtermitteln mittels GC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier nur in Futtermittel; hier nur Probenaufarbeitung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 09-011 2023-03	Saure Pestizide in Lebens- und Futtermitteln - Aufarbeitung (Einschränkung: <i>hier in Futtermittel</i>)

1.3.1.2 Aufschlüsse zur Elementanalytik [Flex A]

ASU L 00.00-19/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 13805, Ausgabe Dezember 2014) (Modifikation: <i>Matrix Futtermittel</i>)
-----------------------------	--

1.3.2 Bestimmung des Besatzes mittels einfacher visueller Untersuchungen in Futtermitteln

Hausmethode HH-MA-M 10-014 # U 2023-05	Hausverfahren: Optische Durchmusterung von Lebens- und Futtermitteln (Einschränkung: <i>hier in Futtermittel</i>)
--	---

1.3.3 physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln

1.3.3.1 Gravimetrische Bestimmungen von Kennzahlen und Inhaltsstoffen in Futtermitteln [Flex B]

VDLUFA Band III, 5.1.1 1988	Futtermittel – Fett – Bestimmung von Rohfett
VDLUFA Band III, 8.1 1976	Futtermittel – Asche – Bestimmung von Rohasche
VDLUFA Band III, 8.2 1976	Futtermittel – Asche – Bestimmung von salzsäureunlöslicher Asche

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

VDLUFA Band III, 6.1.1 1993	Futtermittel – Pflanzliche Gerüstsubstanzen – Bestimmung der Rohfaser
VDLUFA Band III, 3.1 1976	Futtermittel – Feuchtigkeit, Wasser – Bestimmung der Feuchtigkeit

1.3.3.2 Bestimmung der Wasseraktivität und des pH-Wertes mittels Elektrodenmessung in Futtermitteln [Flex C]

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Matrix Futtermittel</i>)
Hausmethode HH-MA-M 11-008 # U 2023-05	Hausverfahren: Aw-Wert von Lebens- und Futtermitteln mittels Taupunkt-Messung (Einschränkung: <i>hier in Futtermittel</i>)

1.3.3.3 Bestimmung von organischen Kontaminanten und Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD) in Futtermitteln [Flex C]

ASU L 15.03-1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14132, Ausgabe September 2009) (Modifikation: <i>hier in Futtermittel</i>)
ASU L 23.05-3 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von - Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Schalenfrüchten und verwandten Produkten - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (Übernahme der gleich-namigen Norm DIN EN ISO 16050, Ausgabe September 2011) (Modifikation: <i>hier in Futtermittel</i>)
Hausmethode HH-MA-M 02-105 # U 2023-06	Hausverfahren: PAK in Lebensmitteln und Futtermitteln mit HPLC-FLD (Einschränkung: <i>hier in Futtermittel</i>)

1.3.3.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Titrimetrie in Futtermitteln [Flex A]

ASU F 0003 (EG) 2010-09	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Futtermitteln – Kjeldahl Verfahren
----------------------------	---

1.3.3.5 Qualitative Nachweise in Futtermitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

Hausmethode Hausverfahren: Qualitativer Nachweis von Stärke in Lebens- und
 HH-MA-M 10-032 # U Futtermitteln mittels Färbung durch Iod-Stärke-Reaktion
 2023-05 (*Einschränkung: hier in Futtermitteln*)

1.3.4 Bestrahlungsnachweis von Futtermitteln mittels Luminiszenzbestimmung [Flex A]

ASU L 00.00-82 Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von bestrahlten
 2010-09 Lebensmitteln mit photostimulierter Lumineszenz (Übernahme der
 gleichnamigen Norm DIN EN 13751, Ausgabe November 2009)
 (Modifikation: *hier in Futtermittel*)

**1.3.5 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer
 Untersuchungen in Futtermitteln [Flex B]**

DIN EN ISO 6579-1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum
 2020-08 Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1:
 Nachweis von *Salmonella* spp.
 (Einschränkung: hier in Futtermittel)

DIN EN ISO 11290-1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den
 2017-09 Nachweis und die Zählung von *Listeria monocytogenes* und von *Listeria*
 spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
 (Modifikation: hier in Futtermittel)

DIN EN ISO 4833-1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur
 2022-05 Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels
 Gussplattenverfahren
 (Einschränkung: hier in Futtermittel)

DIN EN ISO 4833-2 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die
 2022-05 Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels
 Oberflächenverfahren
 (Einschränkung: hier in Futtermittel)

DIN EN ISO 21528-2 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den
 2019-05 Nachweis und die Zählung von *Enterobacteriaceae* - Teil 2:
 Koloniezählverfahren (ISO 21528-2:2017, korrigierte Fassung 2018-06-01)
 (Einschränkung: hier in Futtermittel)

DIN ISO 16649-2 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales
 2020-12 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 in Futtermittel)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie- Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen – Koloniezählverfahren (Einschränkung: hier in Futtermittel)
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmel-pilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95 (Einschränkung: hier in Futtermittel)
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmel-pilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95 (Einschränkung: hier in Futtermittel)
DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens – Koloniezählverfahren (Einschränkung: hier in Futtermittel)
Biokar Diagnostics Symphony Agar BM20208/BM19108 2022-11	Enumeration of yeast and moulds (Einschränkung: hier für Futtermittel)
Biomerieux Rebecca™-Agar AEB520020/ AEB150022 2020-09	Selektivnährmedium zur Zählung von β -D-Glucuronidasepositiven Escherichia coli und Enterobacteriaceae (andere als E. coli) in Lebensmitteln (Modifikation: hier für Futtermittel)

1.4 Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

1.4.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich [Flex B]

ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie- Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen – Koloniezählverfahren (Einschränkung: hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)
DIN ISO 16649-2 2020-12	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 für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (Modifikation: hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)
DIN EN ISO 4833-1 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Einschränkung: hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)
DIN EN ISO 4833-2 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Einschränkung: hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmel-pilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95 (Einschränkung: hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)
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 <i>Salmonella</i> spp. (Einschränkung: hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich; ohne Anhang D)
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Einschränkung: hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)
Biokar Diagnostics Symphony-Agar BM20208/BM19108 2022-11	Enumeration of yeast and moulds (Einschränkung: hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)

Biomerieux Rebecca™-Agar Selektivnährmedium zur Zählung von β -D-Glucuronidasepositiven AEB520020/ AEB150022 Escherichia coli und Enterobacteriaceae (andere als E. coli) in 2020-09 Lebensmitteln
(Modifikation: hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)

1.4.2 Bestimmung von Bakterien mittels Real-Time PCR von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich [Flex B]

Thermo scientific Lysis and real-time PCR detection of Salmonella species in food and SureTect™ Salmonella environmental samples species PCR Assay A56841 (Modifikation: hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und 2023-07 Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)

Thermo scientific Lysis and real-time PCR detection of Listeria monocytogenes in food SureTect™ Listeria and environmental samples monocytogenes PCR Assay (Modifikation: hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und A56843 2023-07 Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)

2 Standort: Am Werder 1, 21073 Hamburg (HHAW)

2.1 Bedarfsgegenstände

2.1.1 Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen mittels gekoppelter Flüssigchromatographie-Gaschromatographie (LC-GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Bedarfsgegenständen

Hausmethode Hausverfahren: MOSH MOAH in Lebensmittel, Verpackungsmaterial HH-MA-M 03-055 # U und Mineralöle - Messung 2023-05 (Einschränkung: *hier für Bedarfsgegenstände*)

2.2 Lebensmittel

2.2.1 physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

2.2.1.1 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln [Flex C]

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln -Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018)
Hausmethode HH-MA-M 02-107 2023-01	Dithianon in Lebens- und Futtermitteln - Aufarbeitung und Messung mit LC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel, hier nur Messung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 02-110 2023-03	Phenylharnstoffe in Obst und Gemüse - Aufarbeitung und Messung mit LC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier nur Messung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 02-118 2023-04	Quartäre Ammoniumverbindungen in Lebens- und Futtermitteln - Aufarbeitung und Messung mit LC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel, hier nur Messung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 02-135 2023-03	Saure Pestizide in Lebens- und Futtermitteln - Messung mit LC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
Hausmethode HH-MA-M 02-144 2023-05	Pentachlorphenol (PCP) in Lebensmitteln - Messung mit LC-MS/MS
Hausmethode HH-MA-M 02-145 2023-01	Fenbutatinoxid in Lebens- und Futtermitteln - Aufarbeitung und Messung mit LC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel, hier nur Messung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 02-153 2022-08	Maleinsäurehydrazid in Lebens- und Futtermitteln - Aufarbeitung und Messung mit LC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel, hier nur Messung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 02-155 2023-05	Polare Pestizide in Lebens-, Futtermitteln und Pharmaproben - Messung mit LC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
Hausmethode HH-MA-M 02-156 2023-05	Glyphosat/AMPA/Glufosinat in Lebens- und Futtermitteln - Messung mit LC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
Hausmethode HH-MA-M 02-159 2021-10	Matrine/Oxymatrine in Lebens- und Futtermitteln - Aufarbeitung und Messung mit LC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel, hier nur Messung</i>)

2.2.1.2 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln [Flex C]

Hausmethode Hausverfahren: Morphin und Aminoalkohole in Lebens- und
HH-MA-M 02-087 # U Futtermitteln - Aufarbeitung und Messung mit LC-MS/MS
2023-05 (Einschränkung: *hier für Lebensmittel; hier nur Messung*)

2.2.1.3 Bestimmung von organischen Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln [Flex C]

Hausmethode ASP-Toxine (Domoinsäure) in Lebensmitteln - Aufarbeitung und
HH-MA-M 02-172 Messung mit LC-MS/MS
2023-04 (Einschränkung: *hier nur Messung*)

Hausmethode DSP- und Yessotoxine in Lebensmitteln - Aufarbeitung und Messung mit
HH-MA-M 02-173 LC-MS/MS
2023-04 (Einschränkung: *hier nur Messung*)

Hausmethode Bestimmung von PFAS in Lebensmitteln mittels HPLC-MS/MS
HH-MA-M 02-175 (Einschränkung: *hier nur Messung*)
2023-04

Hausmethode Hausverfahren: Bestimmung von Weichmacher in Lebensmittel und
HH-MA-M 02-149 # U Bedarfsgegenständen mittels LC-MS/MS
2023-05 (Einschränkung: *hier für Lebensmittel; hier nur Messung*)

Hausmethode Hausverfahren: Alternaria-Toxine in Lebensmitteln und Futtermitteln mit
HH-MA-M 02-165 # U LC-MS/MS
2023-05 (Einschränkung: *hier für Lebensmittel; hier nur Messung*)

Hausmethode Hausverfahren: Multimykotoxine in Lebens- und Futtermittel mittels LC-
HH-MA-M 02-129 # U MS/MS Messung
2023-05 (Einschränkung: *hier für Lebensmittel; hier nur Messung*)

**2.2.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Pflanzenschutzmittelrückständen und Lösungsmittel-
rückständen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID, ECD) in
Lebensmitteln [Flex C]**

ASU L 00.00-49/2 Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel -
1999-11 Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-
Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Übernahme
der gleichnamigen Norm DIN EN 12396 Teil 2, Ausgabe Dezember 1998)
(Einschränkung: *hier nur Messung*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

ASU L 05.00-16 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Eiern und Eiprodukten- Gaschromatographisches Verfahren (Einschränkung: <i>hier nur Messung</i>)
ASU L 13.04-1 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von niedrig siedenden halogenierten Kohlenwasserstoffen in Speiseölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 16035, Ausgabe November 2005) (Einschränkung: <i>hier nur Messung</i>)
ASU L 17.00-12 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Einschränkung: <i>hier nur Messung</i>)
DGF C-VI 10a 2016	Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung (Einschränkung: <i>hier nur Messung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 03-011 2023-04	LHKW und Lösungsmittel in Lebensmittel- und Pharmaproben mittels GC-Headspace (Einschränkung: <i>hier für Lebensmitteln; hier nur Messung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 03-027 2023-05	Ätherische Öle in Gewürzen mit GC-FID (Einschränkung: <i>hier nur Messung</i>)

2.2.1.5 Bestimmung von organischen Kontaminanten, Zusatzstoffen, Pflanzenschutzmittelrückständen und Lösungsmittelrückständen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (GC-MS; GC-MS/MS) in Lebensmitteln [Flex C]

ASU L 00.00-34 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19) (Einschränkung: <i>hier nur Messung</i>)
ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018) (Einschränkung: <i>hier nur Messung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 03-058 2023-05	Bestimmung von PAK 15 in Lebens- und Futtermitteln mittels GC-MS/MS (Einschränkung: hier nur Messung)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

Hausmethode HH-MA-M 03-061 2023-05	Bestimmung von Phosphin in Lebensmittel mittels Headspace-GC-MSD (Einschränkung: <i>hier nur Messung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 03-064 2023-05	Ethylenoxid/2-Chlorethanol in Lebensmitteln und Zusatzstoffen - Aufarbeitung nach QuEChERS und Messung mit GC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier nur Messung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 03-66 # U 2023-06	Hausverfahren: Blausäure mittels HS-GC-MSD in Lebens- und Futtermitteln (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel; hier nur Messung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 03-067 2023-05	Bestimmung von Carbonat in Fischen, Krebs- und Weichtieren mittels HS- GC-MSD (Einschränkung: <i>hier nur Messung</i>)
Hausmethode HH-MA-M 03-065 2022-09	BTEX in Lebensmitteln mit Headspace-GC-MSD (Einschränkung: <i>hier nur Messung</i>)

2.2.1.6 Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen mittels gekoppelter Flüssigchromatographie-Gaschromatographie (LC-GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln [Flex C]

Hausmethode HH-MA-M 03-055 # U 2023-05	Hausverfahren: MOSH MOAH in Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Mineralölen – Messung (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
--	---

2.3 Futtermittel

2.3.1 physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln

2.3.1.1 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Futtermitteln [Flex C]

ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - -Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018) (Modifikation: hier in Futtermittel; Einschränkung: hier nur Messung)
----------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

Hausmethode Saure Pestizide in Lebens- und Futtermitteln – Messung mit LC-MS/MS
HH-MA-M 02-135 (Einschränkung: *hier in Futtermittel*)
2023-03

Hausmethode Polare Pestizide in Lebens-, Futtermitteln und Pharmaproben - Messung
HH-MA-M 02-155 mit LC-MS/MS
2023-05 (Einschränkung: *hier in Futtermittel*)

2.3.1.2 Bestimmung von organischen Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Futtermitteln [Flex C]

Hausmethode Hausverfahren: Multimykotoxine in Lebens- und Futtermittel mittels LC-
HH-MA-M 02-129 # U MS/MS Messung
2023-05 (Einschränkung: hier für Futtermittel; hier nur Messung)

Hausmethode Hausverfahren: Alternaria-Toxine in Lebensmitteln und Futtermitteln mit
HH-MA-M 02-165 LC-MS/MS
U (Einschränkung: hier für Futtermittel; hier nur Messung)
2023-06

2.3.1.3 Bestimmung von organischen Kontaminanten, Pflanzenschutzmittelrückständen und Polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Futtermitteln [Flex B]

ASU L 00.00-49/2
1999-11 Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel - Bestimmung
 von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2:
 Gaschromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen
 Norm DIN EN 12396 Teil 2, Ausgabe Dezember 1998)
 (Modifikation: *hier in Futtermittel*;
 Einschränkung: hier nur Messung)

ASU L 00.00-115
2018-10
Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von
Pestizindrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung
und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen
Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der
gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018)
(Modifikation: *hier in Futtermittel;*
Einschränkung: hier nur Messung)



Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

Hausmethode Bestimmung von PAK 15 in Lebens- und Futtermitteln mittels GC-MS/MS
HH-MA-M 03-058 (Einschränkung: *hier nur in Futtermittel; hier nur Messung*)
2023-05

Hausmethode
HH-MA-M 03-066
U
2023-06

Hausverfahren: Blausäure in Lebens- und Futtermitteln - Aufarbeitung und Messung mit GC-MS
(Einschränkung: *hier in Futtermittel; hier nur Messung*)

3 Standort: Flensburger Straße 15, 25421 Pinneberg (Pl)

3.1 Bedarfsgegenstände

3.1.1 Bestimmung von Additiven und Polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) [Flex B]

DIN EN 12673 (F 15) 1999-05	Wasserbeschaffenheit - Gaschromatographische Bestimmung einiger ausgewählter Chlorphenole in Wasser (Modifikation: <i>Matrix Bedarfsgegenstände, zusätzlich Triclosan und Bisphenol A</i>)
DIN EN 22032 (F 28) 2009-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung ausgewählter poly-bromierter Diphenylether in Sediment und Klärschlamm - Verfahren mittels Extraktion und Gaschromatographie/ Massenspektrometrie (Modifikation: <i>Weitere Analyten Polybromierte Biphenyle (PBB), Tetrabrombisphenol-A (TBBP-A), Hexabromcyclo-dodecan (HBCD), Tribromanisol (TBA); Matrix hier Bedarfsgegenstände; Ultraschall-Extraktion; andere interne Standards</i>)
DIN EN ISO 12010 (H 47) 2019-09	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von kurzkettigen Chloralkanen (SCCP) in Wasser - Verfahren mittels Gaschromatographie-Massenspektrometrie (GC-MS) und negativer chemischer Ionisation (NCI) (Modifikation: <i>Matrix Bedarfsgegenstände; zusätzliche Bestimmung der MCCP, modularaufgebauter Clean-up, modifizierte Quantifizierung, Detektor GC-MSD</i>)
DIN CEN/TS 16183; DIN SPEC 91265 2012-05	Schlamm, behandelter Bioabfall und Boden - Bestimmung ausgewählter Phthalate mittels GC-MS (Modifikation: <i>Matrix hier Bedarfsgegenstände</i>)
DIN 19742 2014-08	Bodenbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Phthalaten in Schlamm, Sediment, festem Abfall und Boden nach Extraktion und Bestimmung mittels massenspektrometrischer Gaschromatographie (GC-MS) (Modifikation: <i>Zusätzliche Analyten Dimethyl-, Diethyl-, Dipropyl-, Diisobutyl-, Dipentyl-, Butylbenzyl-, Dicyclohexyl, Dioctyl-, Diisononyl-, Diisodecylphthalat; Matrix hier Bedarfsgegenstände</i>)
AfPS GS 2019:01 PAK 2020-04	Prüfung und Bewertung von Polyzyklischen Aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) bei der Zuerkennung des GS-Zeichens (Einschränkung: <i>Matrix hier nur Bedarfsgegenstände; nur Prüfung auf PAK, keine Gefährdungsbeurteilung, Kategorisierung und Bewertung</i>)

3.2 Lebensmittel

3.2.1 physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

3.2.1.1 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma - Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) in Lebensmitteln [Flex B]

DIN EN ISO 11885
(E 22)
2009-09

Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-OES)
(Modifikation: hier für Lebensmittel)
(Einschränkung: nur Messung)

ASU L 00.00-144
2019-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink in Lebensmitteln mit ICP-OES
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 16943, Juli 2017)
(Einschränkung: nur Messung)

3.2.1.2 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma - Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebensmitteln [Flex B]

DIN EN ISO 17294-2
(E 29)
2017-01

Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope
(Modifikation: *hier für Lebensmittel*)
(Einschränkung: *nur Messung*)

ASU L 00.00-135
2011-01

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15763, Ausgabe April 2010)
(Einschränkung: *nur Messung*)

3.3 Futtermittel

3.3.1 physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln

3.3.1.1 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma - Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) in Futtermitteln [Flex B]

ASU L 00.00-144
2019-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink in Lebensmitteln mit ICP-OES (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 16943, Juli 2017)
(Modifikation: *Matrix Futtermittel*)
(Einschränkung: *nur Messung*)

3.3.1.2 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma - Massenspektrometrie (ICP-MS) in Futtermitteln [Flex B]

ASU L 00.00-135
2011-01

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15763, Ausgabe April 2010)
(Modifikation: *Matrix Futtermittel*)
(Einschränkung: *nur Messung*)

4 Standort: Brekelbaumstraße 1, 31789 Hameln (HM)

4.1 Lebensmittel

4.1.1 Probenvorbehandlung, -vorbereitung und -aufarbeitung von Lebensmitteln

4.1.1.1 Extraktionen für physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Inhaltsstoffen, organischen Kontaminanten, Pflanzenschutzmittelrückständen, Zusatzstoffen, Rückstände pharmakologisch wirksamer Substanzen und Mineralölkohlenwasserstoffe von Lebensmitteln [Flex C]

ASU L 00.00-115
2018-10

Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizindrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018)
(Einschränkung: *hier nur Probenaufarbeitung*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

Hausmethode Aufarbeitung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels
HM-MA-M 09-035 HPLC/DAD bzw. HPLC-MSD
2024-04

Hausmethode Aufarbeitung von Glyphosat in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
HM-MA-M 09-033
2023-03

4.1.1.2 Aufschlüsse zur Elementanalytik [Flex A]

ASU L 00.00-19/1 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von
2015-06 Element-spuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 13805,
Ausgabe Dezember 2014)

4.1.1.3 Umesterung von Fetten für gaschromatographische Untersuchungen von Lebensmitteln

Hausmethode Bestimmung der Fettsäurezusammensetzung in
HM-MA-M 03-001 2023-07 Lebensmitteln mittels GC-FID
(Einschränkung: *hier nur Probenaufarbeitung, hier nur
Lebensmittel*)

4.1.1.4 Extraktion von DNA für molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln [Flex B]

CONGEN Surefood® PREP Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) aus
Basic Rohstoffen und schwach prozessierten Lebens- und Futtermitteln, sowie
Art. No. S1052 zur Extraktion tierischer DNA aus stark prozessierten Lebens- und
2017-03 Futtermitteln
(Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

CONGEN Surefood® PREP Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure)
Advanced gemäß zwei unterschiedlichen Protokollen: 1. sensitive Extraktion
Art. No. S1053 pflanzlicher und tierischer DNA von Allergenen aus Lebensmitteln 2.
2017-03 Extraktion pflanzlicher DNA aus stark prozessierten Lebens- und
Futtermitteln, sowie aus Proben, bei denen mit der ersten Durchführung
eine Inhibition in der Proben-DNA auftritt
(Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

BIOTECON foodproof® Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA mittels foodproof RoboPrep
Magnetic Preparation Kit 32
III, S 400 13.2 L
2020-11
(Einschränkung: *hier für Lebensmittel*)

4.1.2 physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

4.1.2.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln [Flex C]

ASU L 00.00-18 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fett-gehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10342, Ausgabe September 1992)
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wasser-gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamt-fettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetri-sches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamt-fettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtig-keitsgehaltes in Getreidemehl
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl
ASU L 17.00-1 1982-05	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-3 1982-05	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamt-fettgehaltes in Brot einschließlich - Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

ASU L 31.00-1 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der relativen Dichte von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1131, Ausgabe Dezember 1994)
ASU L 44.00-3 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10223, Ausgabe Januar 1996)
Hausmethode HM-MA-M 04-008 2022-01	Bestimmung der Trockenmasse in Lebensmitteln mittels Halogentrocknung
Hausmethode HM-MA-M 10-014 2024-09	Bestimmung von Gewichten, Gewichtsanteilen, Volumen, Stückzahlen und Größen von Lebensmitteln

4.1.2.2 Bestimmung von pH-Wert und Wasseraktivität mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln [Flex C]

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
Hausmethode HM-MA-M 11-001 2019-08	aW-Wert Messung

4.1.2.3 Bestimmung von organischen Kontaminanten, Inhaltsstoffen, Pflanzenschutzmittelrückständen und Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, ELSD, FLD, PDA, UV, RI) in Lebensmitteln [Flex C]

ASU L 15.00-2 2014-02	Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Getreiden, Schalenfrüchten und verwandten Produkten - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren
ASU L 15.03-1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14132, Ausgabe September 2009)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

ASU L 23.05-2 2012-01	Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver - HPLC- Verfahren mit Immunoaffinitäts-säulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung
Hausmethode HM-MA-M 02-060 2018-01	Cumarin mittels HPLC-DAD (Einschränkung: Matrix nur zimthaltige Lebensmittel, Zimt, Gewürz, Tee)
Hausmethode HM-MA-M 02-065 2023-05	Messung der Zucker und Zuckeralkohole in Lebens- und Futtermittel mittels HPLC-RI (Einschränkung: hier für Lebensmitteln)
Hausmethode HM-MA-M 02-069 2023-06	Messung von Cannabinoiden in CBD-Ölen, Konzentraten, Extrakten und Pulvern, (Blüten und Blütenölen) mittels HPLC-DAD

4.1.2.4 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln [Flex C]

ASU L 00.00-76 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlor-mequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln - LC-MS/MS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15055, Ausgabe August 2006) (Einschränkung: <i>Matrix nur pflanzliche Lebensmittel</i>)
Hausmethode HM-MA-M 02-049 2024-01	Messung von Nikotin in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
Hausmethode HM-MA-M 02-070 2023-07	Messung von Organozinn-Verbindungen in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
Hausmethode HM-MA-M 02-059 2018-09	Trimethylsulfonium, LC-MS/MS

4.1.2.5 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln [Flex C]

Hausmethode HM-MA-M 02-044 2022-01	Azofarbstoffe, Messung mittels LC-MS/MS
--	---

Hausmethode
HM-MA-M 02-067
2023-05

Bestimmung von Tetrahydrocannabinolen (THC) und Cannabinoiden in
Hanf-Produkten (Samen- und Samenölen) mittels HPLC-MS/MS

4.1.2.6 Bestimmung von Rückständen pharmakologisch wirksamer Substanzen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln [Flex C]

Hausmethode
HM-MA-M 02-073
2024-03

Messung von Nitrofuranmetaboliten und Amphenicolen in Lebensmitteln
mittels LC-MS/MS

Hausmethode
HM-MA-M 02-014
2014-09
Malachitgrün und dessen Leucobase, Brilliantgrün, sowie Kristallviolett
und dessen Leucobase in Lebensmitteln tierischer Herkunft

Hausmethode Bestimmung von Streptomycin in Honig
HM-MA-M 02-016
2017-03

Hausmethode Tetracycline und Tylosin in Honig
HM-MA-M 02-017
2017-03

Hausmethode Tetracycline in tierischen Lebensmitteln (außer Honig)
HM-MA-M 02-018
2017-03

Hausmethode
HM-MA-M 02-021
2017-03

4.1.2.7 Bestimmung von organischen Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln [Flex C]

Hausmethode Zearalenon in Lebens- und Futtermitteln mittels LC-MS/MS
HM-MA-M 02-007
2023-05

Hausmethode Fumonisine in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft mittels LC-MS/MS
HM-MA-M 02-013 Messung
2022-03

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

Hausmethode HM-MA-M 02-032 2022-01	Aflatoxin B1,B2,G1,G2 und Ochratoxin (niedrige BG) mittels LC-MS/MS in Futter- und Lebensmittel
Hausmethode HM-MA-M 02-052 2016-01	Patulin, LC-MS/MS
Hausmethode HM-MA-M 02-057 2022-01	Bestimmung von T2-/HT2-Toxin in Lebens- & Futtermittelproben mittels LC-MS/MS
Hausmethode HM-MA-M 02-008 2023-03	Bestimmung von Deoxynivalenol und Nivalenol in Lebens- & Futtermitteln mittels LC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier nur in Lebensmitteln</i>)
Hausmethode HM-MA-M 02-022 2022-03	Morphin in Mohn und Mohnprodukten
Hausmethode HM-MA-M 02-051 2023-11	Messung von Acrylamid in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
Hausmethode HM-MA-M 02-055 2022-01	Pyrrolizidinalkaloide/Tropanalkaloide Messung mittels LC-MS/MS Agilent 6495 in Lebens- und Futtermittel
Hausmethode HM-MA-M 02-067 2023-05	Bestimmung von Tetrahydrocannabinolen (THC) und Cannabinoiden in Hanf-Produkten (Samen- und Samenölen) mittels HPLC-MS/MS

4.1.2.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Pflanzenschutzmittelrückständen und Lösungsmittelrückständen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID, ECD) in Lebensmitteln [Flex A]

DGF C-VI 10a 2016	Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung (Einschränkung: <i>hier nur Messung</i>)
----------------------	---

4.1.2.9 Bestimmung von organischen Kontaminanten, Zusatzstoffen, Pflanzenschutzmittelrückständen und Lösungsmittelrückständen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (GC-MS; GC-MS/MS) in Lebensmitteln [Flex A]

ASU L 00.00-115
2018-10

Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018)
(Einschränkung: *hier nur Messung*)

4.1.2.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln [Flex B]

ISO 3976
2006-03

ASU L 07.00-5/1
2010-01

ASU L 13.00-5
2012-01

ASU L 13.00-40
2012-01

ASU L 17.00-15
2013-08

ASU L 20.01/02-2
1980-05

ASU L 26.04-4
1987-06

ASU L 26.11.03-4
1983-05

ASU L 52.01.01-4
1983-11

Milchfett - Bestimmung des Peroxidgehalts

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalz-gehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen -
Potentiometrische Endpunktbestimmung

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 660, Ausgabe Oktober 2009)

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen -
Potentiometrische Endpunktbestimmung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 27107, Ausgabe August 2010)

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren

Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrier-baren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut

Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)

Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

ASU L 52.04-2 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrier-baren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig
AOAC 965.33 2000	Peroxide Value of Oils and Fats; Titration Method
DGF C-V 2, ber. Ölsäure 2006	Säurezahl und Gehalt an freien Fettsäuren (Azidität) - Bestimmung in Fetten und Ölen
DGF C-VI 6a, Teil 1 2005	Bestimmung der Peroxidzahl - Methode nach Wheeler

4.1.2.11 Weitere physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex A]

ASU L 31.00-16 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Refraktometrisches Verfahren (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 12143, Ausgabe Oktober 1996)
---------------------------	--

4.1.3 Bestimmung von Bakterien, Allergenen und Gentechnisch veränderten Organismen (GVO) mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln [Flex B]

CONGEN Sure Food® GMO Screen 4plex 35S/NOS/FMV+IAC S2126 2021-09	Qualitatives Screening nach gentechnisch modifizierten Organismen (GMO) mittels Real-Time PCR in Lebens- und Futtermitteln sowie Saatgut (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
CONGEN Sure Food® ALLERGEN-Soya S3601 2019-04	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Soja-DNA mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln
CONGEN Sure Food® ALLERGEN Almond S3604 2018-01	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Mandel-DNA mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln
CONGEN Sure Food® ALLERGEN Walnut S3607 2018-01	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Walnuss-DNA mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

CONGEN Sure Food® ALLERGEN Sesame S3608 2018-01	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Sesam-DNA mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln
CONGEN Sure Food® ALLERGEN Mustard S3609 2018-01	Qualitativer und quantitativer Nachweis der DNA aus braunem (brassica juncea), gelbem (Sinapis alba) und schwarzem Senf (Brassica nigra), sowie Schwarznuss (Juglans nigra) mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln
CONGEN Sure Food® ALLERGEN Fish S3610 2018-01	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Fisch-DNA mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln
CONGEN Sure Food® ALLERGEN Lupin S3611 2018-01	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Lupine-DNA mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln
CONGEN Sure Food® ANIMAL ID Pork SENS PLUS S6017 2018-01	Qualitativer Nachweis von Schwein-DNA mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln
BIOTECON foodproof® Peanut Detection Kit R 302 63 2017-06	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Erdnuss-DNA mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln
BIOTECON foodproof® Hazelnut Detection Kit R 302 62 2017-06	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Haselnuss-DNA mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln
BIOTECON foodproof® Celery Detection Kit R 302 60 2017-06	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Sellerie-DNA mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln

4.1.4 Quantitative Bestimmung von Allergenen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln [Flex B]

R Biopharm Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Senf
RIDASCREEN Fast
Senf/Mustard
R6152
2016-11

R Biopharm
RIDASCREEN
Gliadin
R7001
2015-10

Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und
verwandten Proteinen

R Biopharm Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung
RIDASCREEN Fast von Milchprotein
Milch/Milk
R4652
2015-07

R Biopharm Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung
RIDASCREEN Fast von Sojaproteinen
Soya
R7102
2016-07

R Biopharm Enzymimmunoassay zur Bestimmung von Gliadinen und verwandten
RIDASCREEN Fast Gliadin Prolaminen
Sensitive
R7051
2017-08

R Biopharm Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung
RIDASCREEN Peanut von Erdnuss und Erdnussprotein
R6811
2021-02

BIOTECON
Immunolab Mandel /
Almond ELISA
ALM-E01/E04
2019-02

Enzymimmunoassay zur qualitativen und quantitativen Bestimmung
von Mandel / Almond in Lebensmitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

BIOTECON
Immunolab Eiklar/ EGG
White ELISA
EGG-E01/E04
2019-02

Enzymimmunoassay zur qualitativen und quantitativen Bestimmung
von Ei/Egg-Protein in Lebensmitteln

BIOTECON Enzymimmunoassay zur qualitativen und quantitativen Bestimmung
Immunolab Lupin(e) ELISA von Lupine in Lebensmitteln
LUP-E01/E04
2021-01

4.2 Futtermittel

4.2.1 Probenvorbehandlung, -vorbereitung und -aufarbeitung von Futtermitteln

4.2.1.1 Extraktionen für physikalisch-chemische Untersuchungen zur Bestimmung von organischen Kontaminanten und Pflanzenschutzmittelrückständen in Futtermitteln [Flex C]

ASU L 00.00-115
2018-10
Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von
Pestizindrückständen mit GC und LC nach
Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in
pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018)
(Modifikation: *hier in Futtermittel*;
Einschränkung: hier nur Probenaufarbeitung)

Hausmethode Aufarbeitung von Glyphosat in Lebensmittel mittels LC-MS/MS
HM-MA-M 09-033 (Einschränkung: *hier in Futtermittel*)
2023-03

4.2.1.2 Aufschlüsse zur Elementanalytik [Flex A]

ASU L 00.00-19/1
2015-06
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in
Lebensmitteln - Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm
DIN EN 13805, Ausgabe Dezember 2014)
(Modifikation: *Matrix Futtermittel*)

4.2.1.3 Extraktion von DNA für molekularbiologische Untersuchungen von Futtermitteln [Flex B]

CONGEN Surefood® PREP Basic Art. No. S1052 2017-03	Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) aus Rohstoffen und schwach prozessierten Lebens- und Futtermitteln, sowie zur Extraktion tierischer DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln <i>(Einschränkung: hier für Futtermittel)</i>
CONGEN Surefood® PREP Advanced Art. No. S1053 2017-03	Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) gemäß zwei unterschiedlichen Protokollen: 1. sensitive Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA von Allergenen aus Lebensmitteln 2. Extraktion pflanzlicher DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln, sowie aus Proben, bei denen mit der ersten Durchführung eine Inhibition in der Proben-DNA auftritt <i>(Einschränkung: hier für Futtermittel)</i>
BIOTECON foodproof® Magnetic Preparation Kit III, S 400 13.2 L 2020-11	Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA mittels foodproof RoboPrep 32 <i>(Einschränkung: hier für Futtermittel)</i>

4.2.2 Bestimmung des Besatzes mittels einfacher visueller Untersuchungen in Futtermitteln

Hausmethode HM-MA-M 10-012 2024-09	Optische Durchmusterung von Lebens- und Futtermitteln <i>(Einschränkung hier für Futtermittel)</i>
--	---

4.2.3 physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln

4.2.3.1 Gravimetrische Bestimmungen von Kennzahlen und Inhaltsstoffen in Futtermitteln [Flex B]

ASU L 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl <i>(Modifikation: hier in Futtermitteln)</i>
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl <i>(Modifikation: hier in Futtermitteln)</i>
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamt-fettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie <i>(Modifikation: hier in Futtermitteln)</i>

4.2.3.2 Bestimmung von organischen Kontaminanten und Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, RI) in Futtermitteln [Flex C]

ASU L 15.03-1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14132, Ausgabe September 2009) (Modifikation: <i>hier in Futtermittel</i>)
ASU L 23.05-3 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von - Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Schalenfrüchten und verwandten Produkten - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (Übernahme der gleich-namigen Norm DIN EN ISO 16050, Ausgabe September 2011) (Modifikation: <i>hier in Futtermittel</i>)
Hausmethode HM-MA-M 02-065 2023-05	Messung der Zucker und Zuckeralkohole in Lebens- und Futtermittel mittels HPLC-RI (Einschränkung: <i>hier in Futtermittel</i>)

4.2.3.3 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Futtermitteln [Flex C]

ASU L 00.00-76 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Chlormequad und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln – LC-MS/MS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15055, Ausgabe August 2006) (Modifikation: <i>hier in Futtermittel</i>)
Hausmethode HM-MA-M 02-058 2024-01	Messung von Glyphosat, AMPA und Glufosinat in Lebens- und Futtermitteln mittels LC-MS/MS (Einschränkung: <i>hier in Futtermittel</i>)

4.2.3.4 Bestimmung von organischen Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Futtermitteln [Flex C]

Hausmethode HM-MA-M 02-013 2022-03	Fumonisine in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft mittels LC-MS/MS Messung (Modifikation: <i>hier in Futtermittel</i>)
--	---

4.2.3.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Titrimetrie in Futtermitteln [Flex B]

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

ASU F 0003 (EG) Bestimmung des Rohproteingehaltes in Futtermitteln – Kjeldahl
2010-09 Verfahren

DIN EN ISO 20483 Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des
2014-03 Rohproteingehaltes - Kjeldahl-Verfahren

4.2.4 Bestimmung von Allergenen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Futtermitteln [FLEX B]

R Biopharm RIDASCREEN Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Mandel
Fast Mandel / Almond (Modifikation: hier in Futtermittel)
R6901
2015-07

R Biopharm RIDASCREEN Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Senf
Fast Senf / Mustard R6152 (Modifikation: hier in Futtermittel)
2016-11

R Biopharm RIDASCREEN Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und
Gliadin verwandten Proteinen
R7001 (Modifikation:hier in Futtermittel)
2015-10

R Biopharm RIDASCREEN Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Erdnuss
Fast (Modifikation:hier in Futtermittel)
Erdnuss / Peanut
R6202
2016-03

R Biopharm RIDASCREEN Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung
Fast von Milchprotein
Milch / Milk (Modifikation:hier in Futtermittel)
R4652
2015-07

R Biopharm RIDASCREEN Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung
Fast von Sojaproteinen
Soya (Modifikation:hier in Futtermittel)
R7102
2016-07

R Biopharm RIDASCREEN Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung
Fast von Vollei (-pulver)
Ei / Egg Protein (Modifikation:hier in Futtermittel)
R6402
2015-12

4.2.5 Bestimmung von Gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und Allergenen mittels Real-Time-PCR in Futtermitteln [Flex B]

CONGEN Sure Food® GMO Screen 4plex 35S/NOS/FMV+IAC S2126	Qualitatives Screening nach gentechnisch modifizierten Organismen (GMO) mittels Real-Time PCR in Lebens- und Futtermitteln sowie Saatgut (Einschränkung: <i>hier nur in Futtermittel</i>)
Version 1.3	
CONGEN Sure Food® ALLERGEN ID Soya 3101	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Soja-DNA mittels Real-Time PCR in Futtermitteln (Einschränkung: <i>hier nur in Futtermittel</i>)
Version 2.2	
CONGEN Sure Food® ALLERGEN Hazelnut S3602 2018-01	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Haselnuss-DNA mittels Real-Time PCR in Futtermitteln (Einschränkung: <i>hier nur in Futtermittel</i>)
CONGEN Sure Food® ALLERGEN Almond S3604 2018-01	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Mandel-DNA mittels Real-Time PCR in Futtermitteln (Einschränkung: <i>hier nur in Futtermittel</i>)
CONGEN Sure Food® ALLERGEN Celery S3605 2018-01	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Sellerie-DNA mittels Real-Time PCR in Futtermitteln (Einschränkung: <i>hier nur in Futtermittel</i>)
CONGEN Sure Food® ALLERGEN Walnut S3607 2018-01	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Walnuss-DNA mittels Real-Time PCR in Futtermitteln (Einschränkung: <i>hier nur in Futtermittel</i>)
CONGEN Sure Food® ALLERGEN Sesame S3608 2018-01	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Sesam-DNA mittels Real-Time PCR in Futtermitteln (Einschränkung: <i>hier nur in Futtermittel</i>)
CONGEN Sure Food® ALLERGEN Mustard S3609 2018-01	Qualitativer und quantitativer Nachweis der DNA aus braunem (<i>brassica juncea</i>), gelbem (<i>Sinapis alba</i>) und schwarzem Senf (<i>Brassica nigra</i>), sowie Schwarznuss (<i>Juglans nigra</i>) mittels Real-Time PCR in Futtermitteln (Einschränkung: <i>hier nur in Futtermittel</i>)
CONGEN Sure Food® ALLERGEN Fish S3610 2018-01	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Fisch-DNA mittels Real-Time PCR in Futtermitteln (Einschränkung: <i>hier nur in Futtermittel</i>)
CONGEN Sure Food® ALLERGEN Lupin S3611 2018-01	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Lupine-DNA mittels Real-Time PCR in Futtermitteln (Einschränkung: <i>hier nur in Futtermittel</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14170-01-05

CONGEN Sure Food® ALLERGEN Macadamia S3616 2018-01	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Macadamia-DNA mittels Real-Time PCR in Futtermitteln (Einschränkung: <i>hier nur in Futtermittel</i>)
CONGEN Sure Food® ALLERGEN Brazil Nut S3617 2018-01	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Paranuss-DNA mittels Real-Time PCR in Futtermitteln (Einschränkung: <i>hier nur in Futtermittel</i>)
CONGEN Sure Food® ALLERGEN Pecan S3618 2018-01	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Pekannuss-DNA mittels Real-Time PCR in Futtermitteln (Einschränkung: <i>hier nur in Futtermittel</i>)
CONGEN Sure Food® ANIMAL ID Pork SENS PLUS S6017 2018-01	Qualitativer Nachweis von Schwein-DNA mittels Real-Time PCR in Futtermitteln (Einschränkung: <i>hier nur in Futtermittel</i>)

5 Standort: Brekelbaumstraße 5, 31789 Hameln (HM5)

5.1 Einfach beschreibende Prüfungen von Lebensmitteln [Flex C]

Hausmethode HM-MA-M 10-011 2024-09	Sinnenprüfung für Lebensmittel mittels Organoleptik
Hausmethode HM-MA-M 10-012 2024-09	Optische Durchmusterung von Lebens- und Futtermitteln (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren
CEN/TS	Europäische Komitee für Normung / Technischer Standard
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
DIN SPEC	eine Art Vornorm (SPEC für Specification)
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.
EN	Europäische Norm
Hausmethode ST-MA-M	Hausmethode der GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH
xx-yyy	
IEC	International Electrotechnical Commission – Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	International Organization for Standardization – Internationale Organisation für Normung