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

108 Konformitätsbewertungsverfahren

IdentNr 0203 Prüflaboratorium

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

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		AOAC 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 Mircrowave and Nuclear Magnetic Resonance Analysis)	NMR-Spektroskopie	Milch und Milchprodukte	Feuchtigkeit, Fettgehalt	
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, D-Milchsäure, L-Milchsäure	Durchführung mit Test-Kits Ethanol: Obst und Gemüse und Ihre Erzeugnisse; Getränke Stärke: Fleisch und Fleischerzeugnisse (inkl. Fisch und Geflügel) Milchsäure: Obst und Gemüse und Ihre Erzeugnisse Glucose, Fructose, Saccharose: Fleisch und Fleischerzeugnisse (inkl. Fisch und Geflügel); Milch und Milchprodukte; Obst und Gemüse und Ihre Erzeugnisse; Con-

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							venience Produkte; Getreideprodukte inkl. Backwaren; Honig und Zucker, Süßwaren Lactose: Milch und Milchprodukte, Honig und Zucker, Süßwaren; Fleisch und Fleischerzeugnisse (inkl. Fisch und Geflügel)
N		BVL L 00.00-9 (1984-11)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln	HPLC mit UV/VIS-Detektion	Fleisch-und Fleischwaren, Backwaren, Gemüse- und Fruchtzubereitungen, Getränke, Mayonnaise	Sorbinsäure, Benzoesäure	
N		BVL L 00.00-95(V) (2006-12)	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren	PCR, qualitativ	Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Geflügel und Geflügelprodukte, Obst und Gemüse und Erzeugnisse, Fertiggerichte, Getreideprodukte, Fisch und Fischprodukte	Listeria monocytogeneses, Listeria ssp.	
N		BVL L 00.00-98 (2007-04)	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	RT- PCR, qualitativ	Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Geflügel und Geflügelprodukte, Obst und Gemüse und Erzeugnisse, Fertiggerichte, Getreideprodukte, Fisch und Fischprodukte, Ei und Eiprodukte	Salmonellen	Eingeschränkt auf tierische Lebensmittel
N		BVL L 01.00-29 (2019-12)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gefrierpunktes von Milch - Ther-	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
			mistor-Kryoskop-Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5764, Oktober 2009)				
N		BVL L 01.00-6 (1997-01)	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Hemmstoffen in Milch - Agar-Diffusionsverfahren (Blättchentest)	Agar-Diffusionsverfahren (Blättchentest); Delvo-Test	Milch	Penicilline	
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, Wurstwaren	Asche	
N		BVL L 06.00-6 (2014-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren	Gravimetrisches Verfahren (Weibull-Stoldt)	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Gesamtfettgehalt	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		BVL L 06.00-7 (2014-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren	Kjeldahl-Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse inkl. Fisch und Geflügel	Rohprotein	
N		BVL L 06.00-8 (2017-10)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzvefahren)	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	Hackfleisch, Geflügel	Campylobacter spp.	
N		BVL L 07.00-25 (1983-05)	Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Fleischerzeugnisse	Stärkegehalt	
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	Real Time - PCR (Screening - Methode)	Fleischerzeugnisse, Obst- und Gemüseerzeugnisse, Fertiggerichte	spezifische DNA-Sequenz aus Sellerie	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			mittels Real-time PCR (Übernahme der Norm DIN EN 15634 Teil 2, Dezember 2019)				
N		BVL L 17.00-12 (1999-11)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	GC mit FID-Detektion	Fett (aus Brot und Kleingebäck aus Brotteig)	Buttersäure (als Methylester)	
N		BVL L 17.00-18 (2013-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Dumas-Verfahren	Elementaranalyse (Verfahren nach Dumas)	Fleisch und Fleischerzeugnisse (inkl. Fisch und Geflügel), Getreideprodukte inkl. Backwaren	Rohproteingehalt	
N		BVL L 18.00-16 (1999-11)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren	HPLC mit UV/VIS-Detektion	Feine Bachwaren	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	stärkehältige 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	

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 44.00-8 (2010-01)	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Haselnuss (Corylus avellana) in Schokolade mittels Real-time PCR	Real Time - PCR	Schokolade	DNA-Sequenz aus Haselnuss (Corylus avellana)	
N		BVL L 48.02.07-3 (1985-05)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Stärke in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl	Gravimetrisches Verfahren	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	Stärkegehalt	
S		C077 (2016-01)	Peroxidasenachweis mittels MQuant® Peroxidase Test in Milch und Rohmilch	Qualitative Nachweise	Milch	Peroxidase	
S		C088 (2017-01)	Quantitative Bestimmung von künstlichen und natürlich zugelassenen Farbstoffen in Getränken mittels HPLC-DAD	HPLC mit Diodenarraydetektor	Getränke	E 102 Tatrazin; E 132 Indigo; ; E 123 Amaranth; E 124 Ponceau 4R/Cochenille Rot; E 128 Dragocolor 2G Rot; E 110 Gelborange/Orangerot S; E 151 Brilliantschwarz; E 129 Allurarot AC; E 133 Brillantblau FCF; E 122 Azorubin; E 127 Erytrosin; E 131 Patentblau V; E 142 Grün S; E 104 Chinolingelb; E 120 Karminsäure; Karmin	
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	Real Time - PCR	Fleisch und Fleischwaren, Milch und Milchprodukte, Obst Gemüse und Erzeugnisse	Mikroorganismen, Shiga-Toxin-bildende Escherichia coli (STEC), Serogrupppen O157, O111, O26, O103, O145	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			O157, O111, O26, O103 und O145 (ISO/TS 13136:2012)				
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 (1992-09)	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	Gravimetrisches Verfahren (Weibull-Bentrop)	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 10479-1 (2000-06)	Butyrometrische Bestimmungen des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten - Teil 1: Allgemeine Anleitung für die Anwendung butyrometrischer Verfahren und technische Lieferbedingungen für Amylalkohol	Butyrometrisches Verfahren	Milch und Milchprodukte	Fettgehalt	
N		DIN 10479-2 (2001-11)	Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten - Teil 2: Produktspezifische Anforderungen	Butyrometrisches Verfahren	Milch und Milchprodukte	Fettgehalt	
N		DIN 10758 (1997-05)	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Saccharidien Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose - HPLC-Verfahren	HPLC mit RI-Detektion	Honig, Frucht- und Gemüsesäfte, Fruchtzubereitungen, Milcherzeugnisse	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, alkoholfreie Getränke, Bier und Biermischgetränke (nicht für AMA-Schema)	Aussehen, Geruch, Geschmack, Farbe, Textur, Schärfe	
N		DVGW W 294-2:2006-06 (2006-06)	Geräte zur Desinfektion in der Wasserversorgung - Teil 2: Prüfung von Beschaffenheit, Funktion und Desinfektionswirksamkeit	Plattengussverfahren	Wasser	Keimgehalt (gemäß Kapitel 6.2 und 7)	
N		EGV 152/2009*ECR 152/2009*CEReg 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	Mikrowelle, NMR, gravimetrisch, titration	Heimtiernahrung	Feuchtegehalt, Rohprotein, Fettgehalt, Rohasche, Rohfaser	
N		EGV 974/2014*ECV 974/2014*CEV 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	BRIX-Wert (löslicher Trockenstoff)	
N		EN 12014-4 (2005-05)	Lebensmittel - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes - Teil 4: Ionenchromatographisches Verfahren (IC) für die Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen	Ionenchromatographie	Fleischerzeugnisse, Käse, Gemüse	Nitratgehalt, Nitrit	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EN 12856 (1999-04)	Lebensmittel - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren	HPLC mit UV/VIS-Detektion	Getränke, Nahrungsergänzungsmittel, Fertiggerichte, Süßwaren, Fischprodukte, Obst- Gemüse- Erzeugnisse, Milchprodukte	Acesulfam-K, Aspartam, Saccharin, Chinin	
N		EN 26461-2 (1993-01)	Wasserbeschaffenheit; Nachweis und Zählung der Sporen sulfitreduzierender Anaerobier (Clostridien); Teil 2: Membranfiltrationsverfahren (ISO 6461-2:1986)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	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	Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Geflügel und Geflügelprodukte, Obst und Gemüse und Erzeugnisse, Fertiggerichte, Getreideprodukte, Fisch und Fischprodukte, Gewürze	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 von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren (ISO 11290-2:2017)	Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Geflügel und Geflügelprodukte, Obst und Gemüse und Erzeugnisse, Fertiggerichte, Getreideprodukte, Fisch und Fischprodukte, Gewürze	Listeria monocytogenes, Listeri spp.	
N		EN ISO 11731 (2017-06)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen (ISO 11731:2017)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Brauchwasser	Legionellen	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EN ISO 12966-1 (2014-12)	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 1: Leitfaden für die moderne Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern (ISO 12966-1:2014)	GC - FID	Tierische und pflanzliche Fette und Öle	Fettsäuremethylester	
N		EN ISO 12966-3 (2016-06)	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 3: Herstellung von Methylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH) (ISO 12966-3:2016)	GC mit FID	Tierische und pflanzliche Fette und Öle	Fettsäuremethylester (Herstellung mittels TMSH)	
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 Pseudomonas spp. (ISO 13720:2010)	Plattengussverfahren, Zählverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse	präsumtive Pseudomonas spp.	
N		EN ISO 16266 (2008-02)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren (ISO 16266:2006)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, abgefüllte Wässer	Pseudomonas aeruginosa	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	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EN ISO 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, CTP-4, PAT, Bt11, FMV, Cry1ab, bar, MON810, MON89034, NK603 (Roundup Ready), TC 1507 Maize, GT73RT73, A27-04-12 Soja	
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)	
N		EN ISO 21571 (2005-02)	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Nukleinsäureextraktion (ISO 21571:2005)	PCR - Nukeinsäureextraktion	Getreide und Getreideprodukte	35S-CaMV, NOS, CTP-2, CTP-4, PAT, Bt11, FMV, Cry1ab, bar	
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 moncytogenes, Listeria spp., Salmonella spp., Campylobacter spp., Shigella spp., Coronobacter 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	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EN ISO 3727-2 (2001-12)	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 2: Bestimmung der fettfreien Trockenmasse (Referenzverfahren) (ISO 3727-2:2001)	Gravimetrisches Verfahren	Butter	fettfrei Trockenmasse	
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	Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Geflügel und Geflügelprodukte, Obst und Gemüse und Erzeugnisse, Fertiggerichte, Getreideprodukte, Fisch und Fischprodukte, Nahrungsergänzungsmittel, Gewürze	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, Getränke	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	Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Geflügel und Geflügelprodukte, Obst und Gemüse und Erzeugnisse, Fertiggerichte, Getreideprodukte, Fisch und Fischprodukte, Nahrungsergänzungsmittel, Gewürze	Salmonella spp.	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EN ISO 6888-1 (2013-07)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (ISO 6888-1:1999/Amd 1:2003 und Änderung 2: Bestätigungstest mittels RPFA-Stichverfahren, ISO 6888-1/Amd 2:2018)	Gussplattenverfahren, Zählverfahren (Baird Parker Agar)	Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Geflügel und Geflügelprodukte, Obst und Gemüse und Erzeugnisse, Fertiggerichte, Getreideprodukte, Fisch und Fischprodukte, Nahrungsergänzungsmittel, Gewürze	koagulase-positive Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies)	
N		EN ISO 7899-2 (2000-04)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Membranfiltrationsverfahren (ISO 7899-2:2000)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, abgefüllte Wässer	intestinale Enterokokken	nicht für amtliche Untersuchung von Wasser
N		EN ISO 7932 (2004-12)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (ISO 7932:2004)	Koloniezählverfahren bei 30°C	Fertiggerichte, Gewürze, Nahrungsergänzungsmittel, Getreideprodukte, Obst und Gemüse und Produkte, Milch und Milchprodukte, Tee	präsumtiver Bacillus cereus	
N		EN ISO 7937 (2004-08)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren (ISO 7937:2004)	Koloniezählverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte, Gewürze, Nahrungsergänzungsmittel, Getreideprodukte, Obst und Gemüse und Produkte, Tee	Clostridium perfringens	
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; Milcherzeugnisse	Rohproteingehalt	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EN ISO 9308-1 (2014-09)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora (ISO 9308-1:2014)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, abgefüllte Wässer	Escherichia coli, coliforme Bakterien	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	
S		G005 (2008-09)	Real-Time PCR-Verfahren zum Nachweis des maisspezifischen Gens "zein" in Lebensmitteln, Futtermitteln, Saatgut; Hausmethode	Real Time - PCR	Saatgut	Nachweis maisspezifische Gen "zein"	
S		G006 (2008-09)	Real-Time PCR-Verfahren zum Nachweis des sojaspezifischen Gens "lectin" in Lebensmitteln, Futtermitteln, Saatgut; Hausmethode	Real Time - PCR	Saatgut	Nachweis sojaspezifisches Gen "lectin"	
S		G013 (2009-03)	Molekulare Biomarker Analyse – Nachweis von tierischen Materialien in Lebensmittel und Futtermittel mittels PCR Matrices: Rinder, Pferd, Huhn, Schwein, Puten	Real Time - PCR (Screening - Methode)	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte	Rinder, Pferd, Huhn, Schwein, Puten	
S		G020 (2009-02)	Real-Time PCR-Verfahren zum Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Senf in Lebensmitteln (Screeningmethode); Hausmethode	Real Time - PCR (Screening - Methode)	Fleischerzeugnisse, Obst- und Gemüseerzeugnisse, Fertiggerichte, Majonnaise	spezifische DNA-Sequenz aus Senf	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
S		G028 (2009-02)	Real-Time PCR-Verfahren zum Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Lupine in Lebensmitteln (Screeningmethode); Hausmethode	Real - Time - PCR (Screening - Methode)	Fertiggerichte, Soja, Fleischerzeugnisse, Gewürze	spezifische DNA-Sequenz aus Lupinien	
S		G059 (2014-01)	Real-Time PCR-Verfahren zum Nachweis spezifischer DNA-Sequenzen aus glutenhältigen Getreiden (Triticum, Secale, Hordeum, Avena), (Screeningmethode), Hausmethode	Real Time - PCR Screening - Methode)	Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte, Getreideprodukte, Backwaren, Gewürze	spezifische DNA-Sequenz aus glutenhältigem Getreide	
S		G068 (2017-01)	Nachweis von Lebensmittelallergenen mit immonologischen Verfahren - Enzyme-Linked Immunoassay (ELISA) Methode	ELISA	Fleischprodukte, Eiprodukte, Milchprodukte, Obst- und Gemüseerzeugnisse, Getreideprodukte, Backwaren, Fertiggerichte, Gewürze	Gluten, Casein, ß-Laktoglobulin, Eiprotein	
N		IFU Methode 12 (2019-12)	Method on the Detection and Enumeration of Spore-forming Thermo-Acidophilic Spoilage bacteria (Alicyclobacillus spp.)	Koloniezählverfahren	Fruchtsäfte	sporenbildende thermo-aciddofile 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 13722 (2017-07)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Zählung von Brochothrix spp. - Koloniezählverfahren	Koloniezählverfahren	Fleischprodukte	Brochotrix spp	
N		ISO 13875 (2005-02)	Hitzebehandelte Milch - Bestimmung des Gehaltes an säurelöslichem ß-Laktoglobulin	HPLC mit UV/VIS-Detektion	Hitzebehandelte Milch	säurelösliches ß-Laktoglobulin	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			- Umkehrphasen-hochleistungs-flüssigchromatographisches Verfahren				
N		ISO 14189 (2013-11)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, abgefüllte Wässer	Clostridium perfringens	
N		ISO 1444 (1996-04)	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Bestimmung des Gehaltes an freiem Fett	Gravimetrisches Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse	freies Fett	
N		ISO 15213 (2003-05)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien	Plattengussverfahren, Koloniezählverfahren	Fleisch und Fleischprodukte, Gewürze, Fertiggerichte, Nahrungsergänzungsmittel, Obst- und Gemüseerzeugnisse, Getreideprodukte	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 Fleischerzeugnisse, Geflügel und Geflügelprodukte, Obst und Gemüse und Erzeugnisse, Fertiggerichte, Getreideprodukte, Fisch und Fischprodukte, Nahrungsergänzungsmittel, Gewürze	mesophile Milchsäurebakterien bei 30°C	
N		ISO 15216-2 (2019-07)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Real-time-RT-PCR - Teil 2: Nachweisverfahren	Real Time - PCR	Obst und Gemüse und Erzeugnisse, Fisch und Fischprodukte, Getreideprodukte	Norovirus und Hepatitis A-Virus	Eingeschränkt auf Beeren und Früchte, Muscheln und Faschiertes

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		ISO 16649-2 (2001-04)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von ß-Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-ß-D-Glucuronid	Plattengussverfahren, Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-ß-D-Glucuronid	Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Geflügel und Geflügelprodukte, Obst und Gemüse und Erzeugnisse, Fertiggerichte, Getreideprodukte, Fisch und Fischprodukte, Nahrungsergänzungsmittel, Gewürze	ß-Glucuronidase-positiven Escherichia coli	
N		ISO 18593 (2018-06)	Mikrobiologie von Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen	Abklatschverfahren, Tupferverfahren	Oberflächen und Umgebungsproben	Bebrütung und Auswertung	Eingeschränkt auf die Bebrütung und Auswertung
N		ISO 18787 (2017-11)	Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser	Wasseraktivitätsbestimmung	Fleisch und Fleischerzeugnisse (inkl. Fisch und Geflügel), Milchprodukte, Getreideprodukte inkl. Backwaren	Wasseraktivität, aW-Wert	
N		ISO 21527-1 (2008-07)	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	Plattengussverfahren, Koloniezählverfahren	Fleischprodukte, Fertiggerichte, Obst und Gemüse und Erzeugnisse, Getränke, Getreideprodukte	Hefen und Schimmelpilze	
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	Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Geflügel und Geflügelprodukte, Obst und Gemüse und Erzeugnisse, Fertiggerichte, Getreideprodukte, Fisch	Enterobacteraceae	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
					und Fischprodukte, Nahrungsergänzungsmittel, Gewürze		
N		ISO 21567 (2004-11)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp.	Real-Time - PCR	Gewürze, Milch und Milchprodukte	Shigella spp.	
N		ISO 22964 (2017-04)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp.	Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Cronobacter spp.	
N		ISO 4832 (2006-02)	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	Plattengussverfahren, Koloniezählverfahren	Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Geflügel und Geflügelprodukte, Obst und Gemüse und Erzeugnisse, Fertiggerichte, Getreideprodukte, Fisch und Fischprodukte, Nahrungsergänzungsmittel, Gewürze	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	
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	PCR	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Yersinia enterococlitica, Yersinia pseudotuberculosis	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			Yersinia enterocolitica und 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, Würze	Stammwürze, Alkohol	
N		OENORM EN 15634-1 (2019-11)	Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit molekularbiologischen Verfahren - Teil 1: Allgemeine Betrachtungen	PCR	Fleischerzeugnisse, Milchprodukte, Obst und Gemüse und Erzeugnisse, Getreideprodukte, Gewürze	Mandel, Cashew, Macadamia, Erdnuss, Walnuss Pistazie, Sesam	
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 40-3-2. (Eventspezifisch). EU-Referenzmethode QM-EVE-GM-005	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)	Bestimmung des Keimgehaltes von Raumluft / Keimdifferenzierung	Mikrobiologische Spezialverfahren	Raumluft	Keimgehalt	
N		VDLUFA Band VI Milch C 13.3.1 (2003-01)	Phosphatasenachweis mittels Lactognost® Test	Qualitative Nachweise	Milch	Phosphatase	
N		VDLUFA Band VI Milch C 8.2 (2011-01)	Chemische und ophysikalische Untersuchungsmethoden für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfsstoffe Kap. C 8.2: Bestimmung des pH-Wertes von Milch und Milchprodukten	Elektrochemisches Verfahren	Milch und Milchprodukte,	pH-Wert	

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.

REPUBLIK ÖSTERREICH
BUNDESMINISTERIUM FÜR ARBEIT UND WIRTSCHAFT
@ AMTSSIGNATUR

Unterzeichner	Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft
Datum/Zeit	2023-05-17T09:12:15+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 amtssigniert.
Prüfinformation	Informationen zur Prüfung des elektronischen Siegels bzw. der elektronischen Signatur finden Sie unter: http://www.signaturpruefung.gv.at