

Prüfverfahrensliste

- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabedatum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
	P0000_00_001	02	Beschreibende Sinnesprüfung von Lebensmitteln und Kosmetika	Lebensmittel	1.6	Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln			23.07.21
	P0000_00_001	02	Beschreibende Sinnesprüfung von Lebensmitteln und Kosmetika	Kosmetika	2.3	Sensorische Untersuchungen von Kosmetika			23.07.21
	P0000_00_002	01	Präparativ-gravimetrische Untersuchungen zur Bestimmung wertgebender Anteile in Lebensmitteln	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	19.01.17
	P0000_00_003	01	Prüfung auf Besatz und Verunreinigungen bei Lebensmitteln und kosmetischen Mitteln	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	19.01.17
	P0000_00_003	01	Prüfung auf Besatz und Verunreinigungen bei Lebensmitteln und kosmetischen Mitteln	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.4	Bestimmung von Verunreinigungen und der Füllmenge mittels Gravimetrie in Kosmetika	19.01.17
	P0000_00_004	03	Bestimmung der Füllmenge bei Lebensmitteln	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	30.03.22
	P0000_00_005	01	Bestimmung des Abtropfgewichts bei Lebensmitteln	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	19.01.17
	P0000_00_008	01	Untersuchung von Lebensmitteln und Kosmetika mit Stereolupe und Mikroskop	Lebensmittel	1.2	visuelle Untersuchungen	1.2.1	Nachweis von Inhaltsstoffen und Verunreinigungen in Lebensmitteln mittels mikroskopischer Untersuchungen	19.01.17
	P0000_00_008	01	Untersuchung von Lebensmitteln und Kosmetika mit Stereolupe und Mikroskop	Kosmetika	2.2	Nachweis von Inhaltsstoffen und Verunreinigungen mittels mikroskopischer Untersuchungen in Kosmetika			19.01.17
	P0000_18_001	03	Bestimmung der Schriftgröße auf Oberflächen von Verpackungen von Lebensmitteln und kosmetischen Mitteln mittels Digitalmikroskop und Präzisionsmesskala		1.2	visuelle Untersuchungen	1.2.2	Bestimmung der Schriftgröße (Länge) von gedruckten Texten	30.03.22
ASU L 20.01/02-1 1980-05	P5110_01_002	01	Untersuchung von Lebensmitteln Messung des pH-Wertes in Mayonnaisen und emulgierten Soßen	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.2	Bestimmung des pH-Wertes mittels Elektrodenmessungen in Lebensmitteln	06.01.17
ASU L 18.00-6 2003-12	P5110_03_001	03	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Stärkegehaltes in Feinen Backwaren (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.5	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Polarimetrie in Lebensmitteln	10.08.22
ASU L 17.00-5 2003-12	P5110_03_002	04	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.5	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Polarimetrie in Lebensmitteln	15.08.22
	P5110_03_003	01	Bestimmung des Stärkegehaltes in Gewürzen und Würzmitteln	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.5	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Polarimetrie in Lebensmitteln	30.03.22
ASU L 52.06-2 1988-05	P5110_06_005	02	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Speisesenf	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	21.12.17

Prüfverfahrensliste

- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabe- datum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
ASU L 18.00-5 2017-10	P5110_06_015	02	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	21.12.17
ASU L 44.00-4 1985-12	P5110_06_016	02	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	21.12.17
ASU L 20.01/02-5 1980-05	P5110_06_020	02	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonaisen und emulgierten Soßen	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	21.12.17
	P5110_06_022	02	Bestimmung des Fettgehaltes in anderen Lebensmitteln außer in Milch, Milcherzeugnissen, Käse, Senf, Fleisch, Fleischerzeugnissen, Wurstwaren, Schokolade, Feinen Backwaren, Mayonnaise und emulgierten Soßen; gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Berntrop	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	21.12.17
ASU L 20.01/02-3 1980-05	P5110_06_023	01	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	06.01.17
ASU L 18.00-4 1984-11	P5110_06_024	01	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung der Asche in Feinen Backwaren	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	07.01.22
ASU L 53.00-4 1996-02	P5110_06_025	01	Untersuchung von Lebensmitteln Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10223, 1988)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	07.01.22
	P5110_06_026	01	Bestimmung des Gesamtaschegehaltes von Röstkaffee (525°C)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	07.01.22
	P5110_06_027	02	Bestimmung des Aschegehaltes in Lebensmitteln, wie Schokolade, kakaohaltige Lebensmittel, Fertiggerichte	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	18.04.23
ASU L 18.00-23 2016-03	P5110_06_028	02	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Trocknungsverlustes in speziellen Feinen Backwaren (Seesandmethode) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	05.04.23
ASU L 52.06-1 1988-05	P5110_06_029	01	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung der Trockenmasse in Speisesenf	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	07.01.22
	P5110_06_030	01	Bestimmung der Gesamtballaststoffe in Lebensmitteln – Teilautomatisiertes enzymatisch-gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	07.01.22

Prüfverfahrensliste

- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabedatum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
ASU L 17.00-4 2017-10	P5110_06_031	01	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	21.12.21
ASU L 17.00-3 1982-05 einschließlich Berichtigung 2002-12	P5110_06_032	01	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	20.12.21
ASU L 16.01-2 2008-12	P5110_06_033	02	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung der Asche in Getreidemehl (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	18.04.23
ASU L 17.00-1 1982-05 einschließlich Berichtigung 2002-12	P5110_06_034	02	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	05.04.23
ASU L 16.01-1 2008-12	P5110_06_035	02	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	05.04.23
	P5110_06_036	02	Gravimetrische Bestimmung des Fettgehaltes in Lebensmitteln nach mikrowellenunterstütztem Säureaufschluss	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	10.08.23
ASU L 16.00-5 2017-10	P5110_06_037	01	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	07.02.22
	P5110_07_005	02	Bestimmung des Stickstoffgehaltes nach Kjeldahl und Berechnung des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln wie Backwaren und Würzmitteln (titrimetrisch nach Aufschluß und Wasserdampfdestillation)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln	14.07.23
Thermo Fisher Scientific Oy L-Glutamic acid 984636 2020-05	P5110_08_007	02	Photometrische Bestimmung von L-Glutaminsäure in Feinkost, Fertiggerichten, Knabbererzeugnissen, Gewürzen und Würzmitteln mittels Gallery analyzer (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln	19.07.24
Thermo Fisher Scientific Oy Ammonia 984320 2014-10	P5110_08_016	01	Bestimmung von Harnstoff und Ammoniak in kosmetischen Mitteln; enzymatisches Verfahren unter Verwendung von Testkit Thermo Scientific 984320 (Ammoniak) und 984321 (Harnstoff (Ammoniak))	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Photometrie in Kosmetika	26.10.20

Prüfverfahrensliste
- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabedatum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
Thermo Fisher Scientific Oy Urea (Ammonia) 984321 2014-10	P5110_08_016	01	Bestimmung von Harnstoff und Ammoniak in kosmetischen Mitteln; enzymatisches Verfahren unter Verwendung von Testkit Thermo Scientific 984320 (Ammoniak) und 984321 (Harnstoff (Ammoniak))	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Photometrie in Kosmetika	26.10.20
R-Biopharm AG D-Milchsäure/L-Milchsäure 11 112 821 035 2022-02	P5110_08_017	01	UV-Test zur Bestimmung von D-Milchsäure und L-Milchsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Photometrie in Kosmetika	07.02.22
ASU L 13.00-26 2008-06	P5110_10_001	01	Untersuchung von Lebensmitteln Gaschromatographische Untersuchung der Methylester von Fettsäuren in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 5508, Ausgabe Juli 1995) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln	07.01.22
ASU L 13.00-26 2008-06	P5110_10_001	01	Untersuchung von Lebensmitteln Gaschromatographische Untersuchung der Methylester von Fettsäuren in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 5508, Ausgabe Juli 1995) (modifiziert)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.5.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Kosmetika	07.01.22
	P5110_10_002	01	Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fetten, Ölen und in aus Lebensmitteln isolierten Fetten; GC-FID	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln	07.01.22
	P5110_10_003	01	Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln; GC-FID	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln	07.01.22
	P5110_10_004	01	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Mayonnaisen, eigelbhaltiger Salatmayonnaise und eihaltigen Spirituosen; GC-FID	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln	07.01.22
	P5110_10_005	02	Bestimmung von Propionsäure in Brot, Kleingebäck und Feinen Backwaren mittels GC-FID	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln	04.01.23
ASU L 08.00-60 2014-08	P5110_17_001	02	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch und Fleischerzeugnissen; Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren; Screeningverfahren (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.10	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Infrarotspektroskopie (NIR, FT-IR) in Lebensmitteln	29.04.19

Prüfverfahrensliste
- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabedatum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
	P5110_17_005	01	Bestimmung ausgewählter Inhaltsstoffe in Feinen Backwaren mittels Nahinfrarot-spektroskopie (NIRS) – Screening-Methode —	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.10	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Infrarotspektroskopie (NIR, FT-IR) in Lebensmitteln	07.01.22
	P5110_17_006	01	Bestimmung ausgewählter Inhaltsstoffe in Kaffee mittels Nahinfrarotspektroskopie (NIRS) – Screening-Methode —	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.10	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Infrarotspektroskopie (NIR, FT-IR) in Lebensmitteln	07.01.22
	P5110_17_007	01	Bestimmung ausgewählter Inhaltsstoffe in Würzsoßen und emulgierten Soßen mittels Nahinfrarotspektroskopie (NIRS) – Screening-Methode —	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.10	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Infrarotspektroskopie (NIR, FT-IR) in Lebensmitteln	07.01.22
	P5110_17_008	01	Bestimmung ausgewählter Inhaltsstoffe in alkoholischen Getränken mittels Nahinfrarotspektroskopie (NIRS) – Screening-Methode —	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.10	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Infrarotspektroskopie (NIR, FT-IR) in Lebensmitteln	07.01.22
	P5110_17_009	01	Bestimmung ausgewählter Inhaltsstoffe in Schokoladen mittels Nahinfrarotspektroskopie (NIRS) – Screening-Methode —	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.10	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Infrarotspektroskopie (NIR, FT-IR) in Lebensmitteln	07.01.22
	P5110_17_010	01	Bestimmung ausgewählter Inhaltsstoffe in Brot und Kleingebäcken mittels Nahinfrarotspektroskopie (NIRS) – Screening-Methode —	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.10	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Infrarotspektroskopie (NIR, FT-IR) in Lebensmitteln	21.02.22
	P5110_17_012	01	Bestimmung ausgewählter Inhaltsstoffe in Knabbergebäck mittels Nahinfrarotspektroskopie (NIRS) – Screening-Methode —	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.10	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Infrarotspektroskopie (NIR, FT-IR) in Lebensmitteln	13.03.23
	P5110_18_008	04	Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Lebensmitteln, wie Feine Backwaren, Schokolade, Kakao, Würzmittel und Fertiggerichte - Verfahren nach Dumas	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.11	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Elementaranalyse nach Dumas in Lebensmitteln	28.11.19
ASU L 17.00-18 2013-08	P5110_18_010	01	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen – Dumas-Verfahren	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.11	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Elementaranalyse nach Dumas in Lebensmitteln	21.12.21
	P5110_18_011	01	Bestimmung der Wasseraktivität in Lebensmitteln, angegeben als aw-Wert	Lebensmittel	1.2	visuelle Untersuchungen	1.2.3	Bestimmung von Kennzahlen in Lebensmitteln	07.01.22
	P5120_00_002	01	Sinnesprüfung und Überprüfung der Kennzeichnung durch den amtlichen Wein- und Spirituosenkontrolleur in Wein, Erzeugnissen aus Wein, weinähnlichen Getränken und Spirituosen	Lebensmittel	1.6	Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln			07.01.22
ASU L 46.02-3 2017-10	P5120_01_001	02	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads; Verfahren für Röstkaffee (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10776 Teil 1, Ausgabe Juli 2016)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.2	Bestimmung des pH-Wertes mittels Elektrodenmessungen in Lebensmitteln	29.12.17
ASU L 52.04-1 1987-06	P5120_01_002	05	Untersuchung von Lebensmitteln Messung des pH-Wertes in Essig, ausgenommen Weinessig*) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.2	Bestimmung des pH-Wertes mittels Elektrodenmessungen in Lebensmitteln	14.11.23

Prüfverfahrensliste

- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabe- datum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
ASU L 52.01.01-3 1983-11	P5120_01_003	04	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Methode V/30 (11/82) der Untersuchungsmethoden für die Feinkostindustrie, herausgegeben vom Bundesverband der Deutschen Feinkostindustrie, Bonn) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.2	Bestimmung des pH-Wertes mittels Elektrodenmessungen in Lebensmitteln	14.11.23
ASU L 46.03-4 2017-10	P5120_01_004	01	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads - Verfahren für Kaffee-Extrakt (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10776-2, Ausgabe Juli 2016)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.2	Bestimmung des pH-Wertes mittels Elektrodenmessungen in Lebensmitteln	06.11.20
OIV-MA-AS313- 15, Type I method; R2011	P5120_01_005	01	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most pH-Wert in Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Erzeugnissen	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.2	Bestimmung des pH-Wertes mittels Elektrodenmessungen in Lebensmitteln	07.01.22
	P5120_01_006	01	Bestimmung des pH-Wertes in Weinessig	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.2	Bestimmung des pH-Wertes mittels Elektrodenmessungen in Lebensmitteln	26.11.21
	P5120_04_001	02	Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes in Gewürzen, würzenden Zutaten und Kräutern mittels Wasserdampfdestillation	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.14	Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes mittels volumetrischer Untersuchung in Lebensmitteln	22.12.17
OIV-MA-AS2-03B R2012	P5120_05_001	01	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Gesamtrockenextrakt (Dichtemessung) (Resolution Oeno 377/2009, revised by Oeno 465/2012) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.12	Physikalische Untersuchungen von Lebensmitteln	07.01.22
OIV-MA-AS312- 01A Abschnitt 4 B i.V.m. Abschnitt 2.2.B R 2016	P5120_05_002	01	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Getränke mit geringem Alkoholgehalt - Messung des Alkoholgehalts von Wein mit elektronischer Densimetrie unter Verwendung eines Biegeschwingers (Resolution OENO 566/2016; Type I methods) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.12	Physikalische Untersuchungen von Lebensmitteln	07.01.22
OIV-MA-AS2-01A Abschnitt 2.B R 2012	P5120_05_003	01	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Messung der Dichte und der relativen Dichte bei 20°C mithilfe eines elektronischen Dichtemessers unter Verwendung eines Biegeschwingers (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.15	Bestimmung der Dichte mittels Biegeschwinger in flüssigen Lebensmitteln	07.01.22
VO (EG) Nr. 2870/2000, Anhang Abschnitt I, Methode B zuletzt geändert 2016-04	P5120_05_004	02	Verordnung (EG) Nr. 2870/2000 der Kommission vom 19. Dezember 2000 mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen; Bestimmung des Alkoholgehaltes in Spirituosen mittels Biegeschwinger (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.15	Bestimmung der Dichte mittels Biegeschwinger in flüssigen Lebensmitteln	07.10.22
	P5120_05_005	01	Bestimmung des CO ₂ -Überdrucks mittels Mehrfach-Volumen-Expansion in Wein, Schaumwein, Perlwein und anderen alkoholischen Getränken	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.12	Physikalische Untersuchungen von Lebensmitteln	07.01.22

Prüfverfahrensliste

- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabe- datum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
ASU L 44.00-3 1985-12	P5120_06_004	03	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	02.11.22
ASU L 46.02-2 2017-10	P5120_06_006	03	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils -Verfahren für Röstkaffee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10775, Ausgabe Juli 2016)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	21.07.20
ASU L 46.02-6 2004-07	P5120_06_007	01	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Massenverlustes von gemahltem Röstkaffee bei 103 °C - Routineverfahren- (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10781, Ausgabe November 2000)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	10.01.17
ASU L 46.03-9 2007-04	P5120_06_008	01	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Massenverlustes von Kaffee-Extrakt, Trockenschrankverfahren bei Normaldruck - Routineverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10764-4, Ausgabe März 2007)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.4	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	10.01.17
ASU L 18.00-7 1988-12	P5120_07_001	03	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Feinen Backwaren (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln	02.11.22
ASU L 52.04-2 1987-06	P5120_07_003	05	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig*) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln	10.01.24
ASU L 20.01/02-2 1980-05	P5120_07_004	03	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln	10.01.24
ASU L 52.06-3 1989-05	P5120_07_007	03	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Speisesenf (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln	02.11.22
	P5120_07_008	03	Bestimmung des Natriumchloridgehaltes in anderen Lebensmitteln; potentiometrischen Verfahren	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln	11.07.19
ASU L 52.01.01-4 1983-11	P5120_07_009	03	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln	10.01.24

Prüfverfahrensliste

- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabedatum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
ASU K 84.00-3(EG) 1982-05	P5120_07_011	03	Untersuchung von kosmetischen Mitteln Nachweis und quantitative Bestimmung des freien Natrium- und Kaliumhydroxids*) Anhang Methode III der Ersten Richtlinie der Kommission vom 22. Dezember 1980 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über Analysemethoden zur Kontrolle der Zusammensetzung der kosmetischen Mittel (80/1335/EWG) (ABl. EG Nr. L 383/36 vom 31.12.1980) (modifiziert)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Kosmetika	02.11.22
	P5120_07_012	01	Bestimmung des Wassergehaltes in Kräutern und Gewürzen mittels Karl-Fischer-Titration	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln	29.12.17
ASU L 46.03-5 2006-12	P5120_07_013	01	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl Fischer in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen- Referenzverfahren für Kaffee-Extrakt (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10772-2, Ausgabe Mai 2005)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln	04.04.19
ASU L 46.02-1 2013-08	P5120_07_014	01	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Wassergehaltes in Röstkaffee nach Karl Fischer; Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10772-1, Ausgabe Juni 2009)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln	04.04.19
ASU L 52.01.01-2 1983-11	P5120_07_016	02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln	22.04.22
OIV-MA-AS321-02 R 2009	P5120_07_017	01	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Chloride (Typ II method)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln	07.01.22
	P5120_07_018	03	Bestimmung des Gehaltes von Schwefeldioxid in Lebensmitteln durch Titration nach Destillation	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln	14.06.24
	P5120_07_019	01	Bestimmung von Sulfid in Wein, Weinerzeugnissen, Essigen und Essigerzeugnissen (jodometrische Titration nach Wasserdampfdestillation)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln	07.01.22
OIV-MA-AS313-01 R 2015	P5120_07_020	01	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Gesamtsäure (Resolution OIV-OENO 551-2015; Type I method)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln	07.01.22
OIV-MA-AS313-02 R 2015	P5120_07_021	01	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Flüchtige Säuren (Type I method)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln	07.01.22

Prüfverfahrensliste

- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabe- datum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
	P5120_07_022	01	Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäuren) in Weinessig	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln	26.11.21
ASU L 17.00-6 1988-12 einschl. Berichtigung 2009-06	P5120_07_023	01	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln	22.04.22
	P5120_08_001	02	Bestimmung der Gesamtalkaloide berechnet als Theobromin in kakaohaltigen Lebensmitteln; photometrisches Verfahren	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln	05.04.23
ASU L 52.06-4 1989-05	P5120_08_002	03	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Gehaltes an Allylsenfölin in Speisesenf (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln	02.11.22
Thermo Fisher Scientific Oy SO ₂ Total 984345 2013-09	P5120_08_006	01	Photometrische Bestimmung von Gesamt-Schwefeldioxid in flüssigen Lebensmitteln mittels Gallery analyzer unter Verwendung von Testkit Thermo Scientific 984345 (SO ₂ Total) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln	07.01.22
R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid SO ₂ -Total E8600 2017-03	P5120_08_007	02	Colorimetrischer Test zur Bestimmung von Sulfid in flüssigen Lebensmitteln unter Verwendung von Testkit R-Biopharm E8600 Enzytec™ Liquid SO ₂ -Total (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln	02.11.22
Thermo Fisher Scientific Oy D-Glucose 984304 2015-07	P5120_08_008	01	Photometrische Bestimmung von D-Glucose in festen und flüssigen Lebensmitteln mittels Gallery analyzer unter Verwendung von Testkit Thermo Scientific 984304 (D-Glucose) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln	07.01.22
Thermo Fisher Scientific Oy D-Fructose 984302 2010-06	P5120_08_009	01	Photometrische Bestimmung von D-Fructose in festen und flüssigen Lebensmitteln mittels Gallery analyzer unter Verwendung von Testkit Thermo Scientific 984302 (D-Fructose) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln	07.01.22
Thermo Fisher Scientific Oy Sucrose (Total Glucose) 984312 2015-07	P5120_08_010	01	Photometrische Bestimmung von Gesamtglucose zur Berechnung der Saccharose in festen und flüssigen Lebensmitteln mittels Gallery analyzer (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln	07.01.22
Thermo Fisher Scientific Oy Lactose (Glucose) 984323 2022-06	P5120_08_012	01	Photometrische Bestimmung von Lactose in festen und flüssigen Lebensmitteln mittels Gallery analyzer unter Verwendung von Testkit Thermo Scientific 984323 (Lactose (Glucose)) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln	07.01.22
Thermo Fisher Scientific Oy Acetic acid 984318 2013-05	P5120_08_014	01	Photometrische Bestimmung von Essigsäure in festen und flüssigen Lebensmitteln mittels Gallery analyzer unter Verwendung von Testkit Thermo Scientific 984318 (Acetic Acid) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln	07.01.22

Prüfverfahrensliste

- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabe- datum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
Thermo Fisher Scientific Oy D-Lactic acid 984306 2010-06	P5120_08_015	01	Photometrische Bestimmung von D-Milchsäure in festen und flüssigen Lebensmitteln mittels Gallery analyzer unter Verwendung von Testkit Thermo Scientific 984306 (D-Lactic Acid) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln	07.01.22
Thermo Fisher Scientific Oy L-Lactic acid 984308 2010-06	P5120_08_016	01	Photometrische Bestimmung von L-Milchsäure in festen und flüssigen Lebensmitteln mittels Gallery analyzer unter Verwendung von Testkit Thermo Scientific 984308 (L-Lactic Acid) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln	07.01.22
R-Biopharm AG D-Äpfelsäure (D-Malat) 11 215 558 035 2022-01	P5120_08_017	01	UV-Test zur Bestimmung von D-Äpfelsäure in flüssigen Lebensmitteln mittels Gallery analyzer unter Verwendung von Testkit R-Biopharm Nr. 11 215 558 035 (D-Äpfelsäure (D-Malat)) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln	07.01.22
Thermo Fisher Scientific Oy L-Malic acid 984310 2014-03	P5120_08_018	01	Photometrische Bestimmung von L-Äpfelsäure in flüssigen Lebensmitteln mittels Gallery analyzer unter Verwendung von Testkit Thermo Scientific 984310 (L-Malic Acid) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln	07.01.22
Thermo Fisher Scientific Oy Glycerol 984316 2012-10	P5120_08_019	01	Photometrische Bestimmung von Glycerin in Getränken mittels Gallery analyzer unter Verwendung von Testkit Thermo Scientific 984316 (Glycerol) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln	07.01.22
Thermo Fisher Scientific Oy D-Gluconic Acid 984710 2014-10	P5120_08_020	02	Photometrische Bestimmung von D-Gluconsäure in Wein mittels Gallery Analyzer unter Verwendung von Testkit Thermo Scientific 984710 (D-Gluconic Acid) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln	01.10.24
R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid D-Galactose E8120 2018-02	P5120_08_021	01	UV-Test zur Bestimmung D-Galactose in festen und flüssigen Lebensmitteln mittels Gallery analyzer unter Verwendung des R-Biopharm Testkits „Enzytec™ Liquid D-Galactose E8120“ (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln	31.05.22
R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid Lactose/D-Galactose E8110 2018-02	P5120_08_022	01	UV-Test zur Bestimmung von Lactose/D-Galactose in festen und flüssigen Lebensmitteln mittels Gallery analyzer unter Verwendung von Testkit R-Biopharm „Enzytec™ Liquid Lactose / D-Galactose E8110“ (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln	31.05.22
R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid Citric acid E8230 2022-04	P5120_08_023	01	UV-Test zur Bestimmung von Citronensäure in Kakao- und Schokoladenprodukten, Gewürzen und Würzmitteln, Emulsionslikören und Getränken mittels Gallery analyzer unter Verwendung von Testkit R-Biopharm E8230 Enzytec™ Liquid (Citronensäure) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln	03.01.23

Prüfverfahrensliste

- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabedatum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
VO(EG) Nr. 2870/2000 v. 19.12.2000 Anhang III.2, zuletzt geändert 2016-04	P5120_10_007	01	Verordnung mit gemeinschaftlichen Referenzanalysenmethode für Spirituosen - Bestimmung der flüchtigen Bestandteile von Spirituosen - Bestimmung der flüchtigen Aromabestandteile von Spirituosen durch Gaschromatographie (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln	07.01.22
	P5120_10_008	01	Bestimmung von 1,2 Propandiol, 1,3 Propandiol und Diethylenglykol in Wein mittels GC-FID	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln	07.01.22
	P5120_17_008	03	Bestimmung ausgewählter Inhaltsstoffe in Wein und Glühwein mittels Fourier-Transformations-Infrarotspektroskopie (FTIR) – Screening-Methode —	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.10	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Infrarotspektroskopie (NIR, FT-IR) in Lebensmitteln	08.12.23
	P5211_00_002	01	Bestimmung der Füllmenge in kosmetischen Mitteln	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.4	Bestimmung von Verunreinigungen und der Füllmenge mittels Gravimetrie in Kosmetika	30.03.22
	P5211_01_001	02	Bestimmung des pH-Wertes in kosmetischen Mitteln	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.2	Bestimmung des pH-Wertes mittels Elektrodenmessung	27.09.17
ASU K 84.06.01-2 (EG) 1984-05	P5211_10_002	03	Untersuchung von kosmetischen Mitteln Quantitative Bestimmung des Gesamtfluorids in Zahnpasten (modifiziert) (Anhang der Dritten Richtlinie der Kommission vom 27. September 1983 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über Analysemethoden zur Kontrolle der Zusammensetzung der kosmetischen Mittel (83/514/EWG) (ABl. EG Nr. L 291/37 vom 24.10.1983)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.5.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Kosmetika	21.12.17
	P5211_10_008	01	Bestimmung von Fluorid in Speisesalz mittels GC-FID	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln	05.02.18
	P5211_10_009	01	Bestimmung von Campher und Menthol in kosmetischen Mitteln mittels Headspace-GC-FID	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.5.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Kosmetika	04.02.19
	P5211_11_002	01	Qualitative und quantitative Bestimmung von Thioglykolsäure (Mercaptoessigsäure), Thiomilchsäure (2-Mercaptopropionsäure) und Thioglykolsäure-Monoglycerinester (3-Mercapto-1,2-propandiol) in kosmetischen Mitteln, HPLC-Verfahren (DAD)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, UVD, RID) in Kosmetika	17.01.17
	P5211_11_003	04	Bestimmung des freien Formaldehyds in kosmetischen Mitteln; HPLC-Verfahren (Fluoreszenz)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, UVD, RID) in Kosmetika	17.07.19

Prüfverfahrensliste

- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabe- datum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
	P5211_11_005	02	Bestimmung von Ubiquinon (Coenzym Q 10) in kosmetischen Mitteln; HPLC-Verfahren (DAD)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, UVD, RID) in Kosmetika	12.08.24
	P5211_11_006	02	Bestimmung von Benzoylperoxid in kosmetischen Mitteln; HPLC-Verfahren (DAD)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, UVD, RID) in Kosmetika	07.04.17
	P5211_11_008	02	Bestimmung von Lawson (2-Hydroxy-1,4-naphthochinon) in kosmetischen Mitteln; HPLC-Verfahren (DAD)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, UVD, RID) in Kosmetika	09.08.19
	P5211_11_009	03	Bestimmung von Vitamin A (Retinol) und E (Tocopherol) sowie deren Ester (Tocopherylacetat, Retinylpalmitat, Retinylpropionat und Retinylacetat) in kosmetischen Mitteln; HPLC-Verfahren (Fluoreszenz und DAD)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, UVD, RID) in Kosmetika	01.03.23
ASU K 84.00-28 2014-02	P5211_11_010	02	Untersuchung von kosmetischen Mitteln Screening und quantitative Bestimmung von 10 UV-Filtern in Sonnenschutzmitteln; HPLC-Verfahren (modifiziert)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, UVD, RID) in Kosmetika	30.01.19
ASU K 84.00-27 2014-02	P5211_11_011	02	Untersuchung von kosmetischen Mitteln Quantitative Bestimmung von Zink-Pyrithion, Pirocton Olamin und Climbazol in tensidhaltigen kosmetischen Mitteln mit Antischuppenwirkstoffen; HPLC-Verfahren (DAD) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 16342, Ausgabe August 2013)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, UVD, RID) in Kosmetika	27.09.17
	P5211_11_012	04	Bestimmung von verschiedenen Konservierungsstoffen des Anhang V der VO (EG) Nr. 1223/2009 in kosmetischen Mitteln mittels HPLC-DAD; Multimethode	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, UVD, RID) in Kosmetika	20.08.24
	P5211_11_015	01	Bestimmung von Vitamin B12 in kosmetischen Mitteln; HPLC-Verfahren (DAD)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, UVD, RID) in Kosmetika	19.01.17
	P5211_11_016	02	Bestimmung von Phenol, 2-Phenoxyethanol und o-Phenylphenol in kosmetischen Mitteln und Tä-towiermitteln; HPLC-Verfahren (Fluoreszenz/DAD)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, UVD, RID) in Kosmetika	13.03.20
	P5211_11_017	01	Bestimmung von Oxidations-Haarfarben in kosmetischen Mitteln, HPLC-Verfahren (DAD)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, UVD, RID) in Kosmetika	19.01.17
	P5211_11_024	02	Bestimmung von Acrylatmonomeren, insbesondere 2-HEMA (2-Hydroxyethylmethacrylat), TEDGMA (Tetraethylenglykoldimethacrylat), TRDGMA (Triethylenglykoldimethacrylat) und BisGMA (Bisphenol-A-Diglyzidylmethacrylat) in Produkten zur Nagelmodellage; HPLC-Verfahren (UV-Detektion)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, UVD, RID) in Kosmetika	06.04.20

Prüfverfahrensliste
- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabedatum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
	P5211_11_025	03	Qualitative Bestimmung von wasserlöslichen Farbstoffen in kosmetischen Mitteln und Tätowiermitteln mittels HPLC-DAD	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, UVD, RID) in Kosmetika	09.08.19
ASU L 00.00-59 2008-12	P5211_11_027	03	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Isomalt, Lactit, Maltit, Mannit, Sorbit und Xylit in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15086, Ausgabe Juli 2006) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, LFD, UVD, RID) in Lebensmitteln	26.05.23
	P5211_11_028	02	Bestimmung von wasserlöslichen Farbstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC-Verfahren (DAD)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, LFD, UVD, RID) in Lebensmitteln	10.08.17
	P5211_11_029	01	Bestimmung von Vitamin C in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (DAD)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, LFD, UVD, RID) in Lebensmitteln	17.01.17
	P5211_11_031	02	Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam, Saccharin, Coffein, Sorbinsäure und Benzoesäure in Lebensmitteln und Kosmetik - HPLC-Verfahren	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, LFD, UVD, RID) in Lebensmitteln	01.08.23
	P5211_11_031	02	Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam, Saccharin, Coffein, Sorbinsäure und Benzoesäure in Lebensmitteln und Kosmetik - HPLC-Verfahren	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, UVD, RID) in Kosmetika	01.08.23
ASU L 46.00-3 2013-08	P5211_11_032	02	Untersuchung von Lebensmitteln Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC - Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 20481, Ausgabe Januar 2011) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, LFD, UVD, RID) in Lebensmitteln	12.03.24
	P5211_11_033	02	Bestimmung des Gehaltes an Sacchariden in Lebensmitteln und kosmetischen Mitteln - HPLC-Verfahren (RI-Detektor)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, LFD, UVD, RID) in Lebensmitteln	13.06.19
	P5211_11_033	02	Bestimmung des Gehaltes an Sacchariden in Lebensmitteln und kosmetischen Mitteln - HPLC-Verfahren (RI-Detektor)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, UVD, RID) in Kosmetika	13.06.19
ASU L 18.00-16 1999-11	P5211_11_035	01	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Gehaltes von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, LFD, UVD, RID) in Lebensmitteln	17.01.17

Prüfverfahrensliste

- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabedatum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
ASU L 45.00-1 1999-11	P5211_11_036	01	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Gehaltes von Theobromin und Coffein in Kakao (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, LFD, UVD, RID) in Lebensmitteln	17.01.17
ASU L 46.00-2 1992-12	P5211_11_038	01	Untersuchung von Lebensmitteln Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen Bestimmung des Gehalts an Chlorogensäure (HPLC-Verfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10767, Ausgabe Mai 1992) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, LFD, UVD, RID) in Lebensmitteln	23.01.17
	P5211_11_039	03	Bestimmung des Gehaltes der Aromastoffe p-Hydroxybenzoesäure, Vanillinsäure, p-Hydroxybenzaldehyd, Vanillin, Ethylvanillin und Cumarin in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, LFD, UVD, RID) in Lebensmitteln	13.06.19
	P5211_11_041	02	Bestimmung von Glycyrrhizin in alkoholhaltigen Getränken und Schokoladenerzeugnissen - HPLC-Verfahren (DAD)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, LFD, UVD, RID) in Lebensmitteln	10.08.21
	P5211_11_043	01	Bestimmung von Panthenol, Pantothenensäure, Niacin und Niacinamid in kosmetischen Mitteln; HPLC-Verfahren (DAD)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, UVD, RID) in Kosmetika	21.06.18
	P5211_11_044	01	Bestimmung von Dihydroxyaceton in kosmetischen Mitteln; HPLC – Verfahren (DAD-Detektor)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, UVD, RID) in Kosmetika	18.10.18
ASU L 53.05-1 2000-07	P5211_11_046	01	Untersuchung von Lebensmitteln Pfeffer und Pfefferoleosine Bestimmung des Piperin gehaltes Verfahren mit Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10235, Ausgabe September 1999)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, LFD, UVD, RID) in Lebensmitteln	26.03.19
DIN EN 16956 2017-12	P5211_11_047	02	Kosmetische Mittel - Untersuchungsverfahren - HPLC/UV Verfahren für die Identifizierung und Bestimmung von Hydrochinon, Hydrochinonethern und Kortikosteroiden in hautaufhellenden kosmetischen Mitteln (modifiziert)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, UVD, RID) in Kosmetika	06.05.20
	P5211_11_050	02	Bestimmung des Gehaltes von Wasserstoffperoxid in kosmetischen Mitteln mittels HPLC (DAD)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, UVD, RID) in Kosmetika	23.11.23
	P5211_11_051	01	Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Lebensmitteln mittels HPLC	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, LFD, UVD, RID) in Lebensmitteln	20.04.21

Prüfverfahrensliste
- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabedatum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
	P5211_11_052	01	Bestimmung von UV-aktiven Stoffen in Kosmetika mittels UHPLC-DAD	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, FLD, UVD, RID) in Kosmetika	18.02.22
	P5211_17_001	01	Qualitative Untersuchung von kosmetischen Inhaltsstoffen mittels Infrarot-Spektrometrie	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.7	IR-spektroskopische Untersuchung von Kosmetika	19.01.17
ASU L 00.00-111/1 2008-12	P5221_00_001	02	Untersuchung von Lebensmitteln Probenvorbereitungsverfahren zur Bereitstellung der amtlichen Probe, Gegen- und Schiedsprobe für die Bestimmung des Mykotoxingehaltes in Lebensmitteln; Teil 1: Verfahren zur Nasshomogenisierung (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.3	Probenvorbereitung für Untersuchungen mittels Flüssigchromatographie (LC) in Lebensmitteln	08.10.21
ASU L 00.00-111/2 2022-04	P5221_00_002	03	Untersuchung von Lebensmitteln Probenvorbereitungsverfahren zur Bereitstellung der Parallelproben für Vollzugs-, Handels- und Referenzzwecke für die Bestimmung des Mykotoxingehaltes in Lebensmitteln Teil 2: Verfahren zur Zerkleinerung und Homogenisierung ohne Wasserzusatz (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.3	Probenvorbereitung für Untersuchungen mittels Flüssigchromatographie (LC) in Lebensmitteln	03.06.22
	P5221_10_005	01	GC/MS-Screening auf flüchtige Stoffe in Lebensmitteln und Kosmetika	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.6.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln	11.01.17
	P5221_10_005	01	GC/MS-Screening auf flüchtige Stoffe in Lebensmitteln und Kosmetika	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.5.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Kosmetika	11.01.17
	P5221_10_007	05	Bestimmung von Lösemitteln in Kosmetika mit GC-MS	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.5.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Kosmetika	14.11.23
	P5221_10_008	03	Bestimmung von fettsäuregebundenem 3-MCPD und 2-MCPD, sowie fettsäuregebundenem Glycidol in fetthaltigen Lebensmitteln mittels GC-MS/MS	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.6.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln	14.07.23
	P5221_10_009	01	Bestimmung von Ethanol und Methanol in Lebensmitteln mit GC-FID	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.6.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln	23.03.17

Prüfverfahrensliste

- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabedatum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
	P5221_10_010	02	Enantioselektive Bestimmung von γ -Lactonen und anderen Aromastoffen in alkoholischen Getränken mittels GC-MS	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.6.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln	29.12.22
ASU L 00.00-145 2013-01	P5221_10_011	03	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von unerwünschten Stoffen des Anhangs Til III Teil B der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 in flüssigen Lebensmitteln mittels GC-MS	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.6.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln	23.11.22
	P5221_10_012	04	Bestimmung von allergenen Duftstoffen in kosmetischen Mitteln; Headspace-SPME-GC/MSMS-Verfahren; Screening-Verfahren	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.5.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Kosmetika	11.12.19
	P5221_10_014	03	Bestimmung von 1,4-Dioxan in tensidhaltigen kosmetischen Mitteln mittels Headspace-GC-MS	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.5.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Kosmetika	06.06.24
	P5221_10_015	03	Identifizierung und Quantifizierung von Phthalaten in kosmetischen Mitteln; GC/MS-Verfahren im SIM-Modus	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.5.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Kosmetika	22.04.24
ASU L 37.00-2 2018-03	P5221_10_016	01	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Ethylcarbammat in Steinobstbränden, Obstbränden und anderen Spirituosen mittels GC-MS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 16852, Ausgabe Juli 2017)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.6.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln	18.10.18
	P5221_10_018	02	Bestimmung von 3-Methoxy-1,2-propandiol (3-MPD) in Wein mittels GC-MS	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.6.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln	21.12.21
	P5221_10_019	03	Bestimmung von Duftstoffen in kosmetischen Mitteln; Flüssig-Extraktion-GC/MS-MS Verfahren	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.5.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Kosmetika	26.05.23
	P5221_10_021	01	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen – Bestimmung von Furan und Furan-Derivaten (2-Methylfuran, 3-Methylfuran, 2,5-Dimethylfuran); GC-MS	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.6.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln	21.10.21

Prüfverfahrensliste

- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabedatum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
	P5221_10_022	01	Bestimmung und Nachweis von freiem und Ester gebundenem MCPD, sowie Ester gebundenem Glycidol in Lebensmitteln mittels GC-MS-MS	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.6.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln	31.01.23
	P5221_11_003	01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Patulin in Fruchtsaft und Obstprodukten mittels HPLC-Massenspektrometrie	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln	11.01.17
	P5221_11_004	03	Bestimmung von Ergotalkaloiden in Getreide, Getreideprodukten, Brot und Brötchen mit LC-MS-MS	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln	19.07.24
ASU L 00.00-159 2016-03	P5221_11_005	01	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln mit Flüssigchromatographie und Tandem Massenspektrometrie (LC-ESI-MS/MS) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 16618, Ausgabe Juni 2015)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln	02.02.17
	P5221_11_012	04	Bestimmung von Altenen (ALT), Alternariol (AOH), Alternariolmethylether (AME), Tentoxin (TEN), Tenuazonensäure (TEA) in Lebensmitteln; HPLC-MS/MS-Verfahren	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln	22.04.24
	P5221_11_014	04	Bestimmung von Mykotoxinen mittels Multimethode und Flüssigchromatographie-Tandem-Massenspektrometrie (LC-MS/MS) in Getreide, Trockenfrüchten, Gewürzen und anderen Lebensmitteln	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln	23.09.22
	P5221_11_015	03	Qualitatives Screening von Sudan I, Sudan II, Sudan III, Sudan IV, Toluidine Red, Rhodamine B, Solvent Yellow, Sudan Orange G, Sudan Red G, Sudan Rot 7B, Sudan Black und Para Red in Gewürzen und Gewürzsoßen mittels HPLC-MS/MS mit APCI	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln	08.07.22
	P5221_11_016	02	Bestimmung von NDELA, NDMA, NMOR und NDEA mittels LC-MS/MS in kosmetischen Mitteln (u.a. Nagellack; Wimperntusche; Haarfärbemittel)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Kosmetika	22.04.24
	P5221_11_017	03	Quantitative Bestimmung ausgewählter Furocoumarine in kosmetischen Mitteln mittels HPLC-APCI-MS/MS-Kopplung	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Kosmetika	06.06.24

Prüfverfahrensliste
- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabedatum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
	P5221_11_018	02	Quantitative Bestimmung ausgewählter Konservierungsstoffe in kosmetischen Mitteln und Tätowiermitteln mittels HPLC-APCI-MS/MS-Kopplung	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.6.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Kosmetika	12.08.24
	P5221_11_019	02	Bestimmung von Enniatinen und Beauvericin mittels Flüssigchromatographie-Tandem-Massenspektrometrie (LC-MS/MS) in Getreide	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln	29.12.22
	P5221_11_020	01	Bestimmung von Deoxynivalenol-Metaboliten in Getreide und Getreideerzeugnissen mittels LC-MS/MS	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln	28.10.22
	P5221_11_021	01	Quantitative Bestimmung ausgewählter Holzfassaromen in alkoholischen Getränken mittels HPLC-ESI-MS/MS-Kopplung Analyten: Vanillin, Ethylvanillin, Cumarin und Syringaldehyd	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln	04.03.22
	P5221_11_022	01	Quantitative Bestimmung ausgewählter Capsaicinoide in Gewürzen, Würzmitteln und Würzsaucen mittels HPLC-ESI-MS/MS-Kopplung Analyten: Capsaicin, Dihydrocapsaicin und Nordihydrocapsaicin	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.7.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln	08.11.23
ASU L 00.00-19/1 2015-06	P5222_00_001	01	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 13805, Ausgabe Dezember 2014)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.9.2 / 1.1.13. 2	Probenvorbereitung für die Untersuchung mittels Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES) in Lebensmitteln / Probenvorbereitung für die Untersuchung mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebensmitteln	16.01.17
ASU K 84.00-29 2016-07	P5222_00_002	01	Untersuchung von kosmetischen Mitteln Druckaufschluss zur Bestimmung von Elementen in kosmetischen Mitteln und Tätowiermitteln (modifiziert)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.11	Probenvorbereitung für Untersuchungen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) und induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Kosmetika	13.01.17
ASU L 00.00-19/8 2021-07	P5222_12_006	03	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln; Teil 8: Bestimmung von Gesamt-Quecksilber in Lebensmitteln mittels Atomabsorption direkt aus dem Lebensmittel (Feststoff-AAS)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.8	Bestimmung von Quecksilber mittels Feststoff-Atomabsorptionsspektrometrie in Lebensmitteln	06.03.24

Prüfverfahrensliste
- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabedatum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
ASU K 84.00-34 2023-09	P5222_12_008	01	Untersuchung von kosmetischen Mitteln Direkte Bestimmung von Quecksilberspuren in kosmetischen Mitteln mittels thermischer Zersetzung und Atomabsorptionsspektrometrie (Quecksilber-Analysator)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.8	Bestimmung von Quecksilber mittels Feststoff-Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in Kosmetika	21.02.24
DIN EN ISO 11885 2009-09	P5222_13_001	01	Wasserbeschaffenheit Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionsspektroskopie (ICP-OES) (ISO 11885:2007) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.9.1	Bestimmung von Elementen mittels Induktiv gekoppelter Plasma-Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) in Lebensmitteln	16.01.17
DIN EN ISO 11885 2009-09	P5222_13_001	01	Wasserbeschaffenheit Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionsspektroskopie (ICP-OES) (ISO 11885:2007) (modifiziert)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.9	Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) in Kosmetika	16.01.17
ASU L 00.00-144 2019-07	P5222_13_002	03	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)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.9.1	Bestimmung von Elementen mittels Induktiv gekoppelter Plasma-Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) in Lebensmitteln	16.11.21
CONGEN Biotechnologie SureFood® Apricot S7007 2019-05	P5222_14_003	05	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Aprikose in Lebensmitteln mittels Real-time PCR	Lebensmittel	1.3	Molekularbiologische Untersuchungen	1.3.1	Nachweis von Allergenen, Pflanzenarten, Tierarten und Bakterien mittels Real-time PCR (Singleplex) in Lebensmitteln	26.01.21
ASU L 00.00-52 2014-02 [CONGEN Biotechnologie SureFast® Salmonella ONE, F5211 (2023-01)]	P5222_14_005	03	Untersuchung von Lebensmitteln Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln – Polymerase-Kettenreaktion (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10135, Ausgabe Mai 2013)	Lebensmittel	1.3	Molekularbiologische Untersuchungen	1.3.1	Nachweis von Allergenen, Pflanzenarten, Tierarten und Bakterien mittels Real-time PCR (Singleplex) in Lebensmitteln	26.01.21
Romer Labs GEN-IAL®First Animal Tetra I PCR Kit 10001300 2024-04	P5222_14_007	05	Tetraplex PCR zum Nachweis von Huhn- (FAM), Schwein- (HEX), Pute- (ROX) und Rind- (Cy5) DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln	Lebensmittel	1.3	Molekularbiologische Untersuchungen	1.3.2	Nachweis von Allergenen und der Tierart mittels Multiplex-PCR (Real-time) in Lebensmitteln	26.01.21
CONGEN Biotechnologie GmbH SureFood®ALLER GEN 4plex Soya/Celery/ Mustard+IAC S3401 2021-11	P5222_14_008	04	Nachweis von Soja-, Sellerie- und Senf-DNA in Lebensmitteln mittels Multiplex PCR	Lebensmittel	1.3	Molekularbiologische Untersuchungen	1.3.2	Nachweis von Allergenen und der Tierart mittels Multiplex-PCR (Real-time) in Lebensmitteln	26.01.21

Prüfverfahrensliste

- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabedatum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
CONGEN Biotechnologie GmbH SureFood®ALLERGEN Peanut S3603 2022-05	P5222_14_009	04	Nachweis von Erdnuss-DNA in Lebensmitteln mittels real-time-PCR unter Verwendung von Testkits (z. B. CONGEN Nr. S3603 "SureFood® ALLERGEN Peanut")	Lebensmittel	1.3	Molekularbiologische Untersuchungen	1.3.1	Nachweis von Allergenen, Pflanzenarten, Tierarten und Bakterien mittels Real-time PCR (Singleplex) in Lebensmitteln	19.01.21
CONGEN Biotechnologie GmbH SureFood®ALLERGEN Hazelnut S3602 2021-06	P5222_14_010	04	Nachweis von Haselnuss-DNA in Lebensmitteln mittels real-time-PCR unter Verwendung von Testkits (z. B. CONGEN Nr. S3602 "SureFood® ALLERGEN Hazelnut")	Lebensmittel	1.3	Molekularbiologische Untersuchungen	1.3.1	Nachweis von Allergenen, Pflanzenarten, Tierarten und Bakterien mittels Real-time PCR (Singleplex) in Lebensmitteln	19.01.21
CONGEN Biotechnologie GmbH SureFood®ALLERGEN Almond S3604 2021-05	P5222_14_011	04	Nachweis von Mandel-DNA in Lebensmitteln mittels real-time-PCR unter Verwendung von Testkits (z. B. CONGEN Nr. S3604 "SureFood® ALLERGEN Almond")	Lebensmittel	1.3	Molekularbiologische Untersuchungen	1.3.1	Nachweis von Allergenen, Pflanzenarten, Tierarten und Bakterien mittels Real-time PCR (Singleplex) in Lebensmitteln	26.01.21
CONGEN Biotechnologie GmbH SureFast® Vegan F4055 2023-04	P5222_14_012	04	Nachweis von Wirbeltier- und Pflanzen-DNA in Lebensmitteln mittels Multiplex PCR unter Verwendung von Testkits (z. B. CONGEN Nr. F4055 "SureFast® Vegan")	Lebensmittel	1.3	Molekularbiologische Untersuchungen	1.3.2	Nachweis von Allergenen und der Tierart mittels Multiplex-PCR (Real-time) in Lebensmitteln	04.06.24
CONGEN Biotechnologie GmbH SureFast® Staphylococcus aureus PLUS F5116 2019-07	P5222_14_013	03	Nachweis von Staphylococcus aureus in kosmetischen Mitteln (z. B. CONGEN Nr. F5116 "SureFast® Staphylococcus aureus PLUS") mittels real-time-PCR	Kosmetika	2.6	Molekularbiologische Untersuchungen	2.6.1	Nachweis von Bakterien mittels Real-time PCR (singleplex) in Kosmetika	26.01.21
CONGEN Biotechnologie GmbH SureFast® Escherichia coli PLUS F5157 2019-07	P5222_14_014	03	Nachweis von Escherichia coli in kosmetischen Mitteln (z. B. CONGEN Nr. F5157 "SureFast® Escherichia coli PLUS") mittels real-time-PCR	Kosmetika	2.6	Molekularbiologische Untersuchungen	2.6.1	Nachweis von Bakterien mittels Real-time PCR (singleplex) in Kosmetika	26.01.21

Prüfverfahrensliste

- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabedatum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
CONGEN Biotechnologie GmbH SureFast® Pseudomonas aeruginosa PLUS F5503 2019-07	P5222_14_015	03	Nachweis von Pseudomonas aeruginosa in kosmetischen Mitteln (z. B. CONGEN Nr. F5503 "SureFast® Pseudomonas aeruginosa PLUS") mittels real-time-PCR	Kosmetika	2.6	Molekularbiologische Untersuchungen	2.6.1	Nachweis von Bakterien mittels Real-time PCR (singleplex) in Kosmetika	26.01.21
CONGEN Biotechnologie GmbH SureFood®ALLERGEN Cashew S3615 2022-05	P5222_14_016	02	Nachweis von Cashew-DNA in Lebensmitteln mittels real-time-PCR unter Verwendung von Test-kits (z. B. CONGEN Nr. S3615 "SureFood® ALLERGEN Cashew")	Lebensmittel	1.3	Molekularbiologische Untersuchungen	1.3.1	Nachweis von Allergenen, Pflanzenarten, Tierarten und Bakterien mittels Real-time PCR (Singleplex) in Lebensmitteln	19.01.21
CONGEN Biotechnologie GmbH SureFood®ALLERGEN Pistachio S3614 2021-05	P5222_14_017	02	Nachweis von Pistazien-DNA in Lebensmitteln mittels real-time-PCR unter Verwendung von Testkits (z. B. CONGEN Nr. S3614 "SureFood® ALLERGEN Pistachio")	Lebensmittel	1.3	Molekularbiologische Untersuchungen	1.3.1	Nachweis von Allergenen, Pflanzenarten, Tierarten und Bakterien mittels Real-time PCR (Singleplex) in Lebensmitteln	26.01.21
CONGEN Biotechnologie GmbH SureFood®ALLERGEN Walnut S3607 2021-12	P5222_14_018	03	Nachweis von Walnuss-DNA in Lebensmitteln mittels real-time-PCR unter Verwendung von Test-kits (z. B. CONGEN Nr. S3402 "SureFood® ALLERGEN 4plex Peanut/Hazelnut/Walnut +IAC")	Lebensmittel	1.3	Molekularbiologische Untersuchungen	1.3.1	Nachweis von Allergenen, Pflanzenarten, Tierarten und Bakterien mittels Real-time PCR (Singleplex) in Lebensmitteln	26.01.21
Romer Labs GEN-IAL First® Sheep PCR Kit 10001248 2022-04	P5222_14_019	01	Nachweis von Schaf-DNA in Lebensmitteln mittels real-time-PCR unter Verwendung von Testkits (z. B. Romer Labs Deutschland GmbH GEN-IAL® Nr. 10001248 "First-Sheep-PCR-Kit")	Lebensmittel	1.3	Molekularbiologische Untersuchungen	1.3.1	Nachweis von Allergenen, Pflanzenarten, Tierarten und Bakterien mittels Real-time PCR (Singleplex) in Lebensmitteln	25.05.21
CONGEN Biotechnologie GmbH SureFood®ALLERGEN Lupin S3611 2022-07	P5222_14_020	01	Nachweis von Lupine-DNA in Lebensmitteln mittels real-time-PCR unter Verwendung von Testkits (z. B. CONGEN Nr. S3611 "SureFood® ALLERGEN Lupin")	Lebensmittel	1.3	Molekularbiologische Untersuchungen	1.3.1	Nachweis von Allergenen, Pflanzenarten, Tierarten und Bakterien mittels Real-time PCR (Singleplex) in Lebensmitteln	25.04.22

Prüfverfahrensliste

- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabedatum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
CONGEN Biotechnologie GmbH SureFood®ALLERGEN Sesame S3608 2022-07	P5222_14_021	01	Nachweis von Sesam-DNA in Lebensmitteln mittels real-time-PCR unter Verwendung von Testkits (z. B. CONGEN Nr. S3608 "SureFood® ALLERGEN Sesame")	Lebensmittel	1.3	Molekularbiologische Untersuchungen	1.3.1	Nachweis von Allergenen, Pflanzenarten, Tierarten und Bakterien mittels Real-time PCR (Singleplex) in Lebensmitteln	28.06.22
CONGEN Biotechnologie GmbH SureFast® Enterobacteriaceae Screening PLUS F5507 2024-02	P5222_14_022	02	Nachweis von Enterobacteriaceae in kosmetischen Mitteln (z. B. CONGEN Nr. F5507 "SureFast® Enterobacteriaceae screening PLUS") mittels real-time PCR	Kosmetika	2.6	Molekularbiologische Untersuchungen	2.6.1	Nachweis von Bakterien mittels Real-time PCR (singleplex) in Kosmetika	14.11.23
Romer Labs AgraQuant® ELISA Egg White 10002026 2022-12	P5222_15_001	03	Qualitative Bestimmung von Ei in Lebensmitteln mittels ELISA	Lebensmittel	1.4	Bestimmung von Allergenen und Konservierungsmitteln mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln			19.11.19
Neogen Veratox® for total milk allergen 8470 2018-04	P5222_15_004	04	Qualitative Bestimmung von Gesamtmilch in Lebensmitteln mittels ELISA	Lebensmittel	1.4	Bestimmung von Allergenen und Konservierungsmitteln mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln			19.11.19
R-Biopharm AG RIDASCREEN® FAST Mandel / Almond Testkit R6901 2022-11	P5222_15_006	03	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Mandel	Lebensmittel	1.4	Bestimmung von Allergenen und Konservierungsmitteln mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln			19.11.19
ASU L 00.00-69 2003-12 [R-Biopharm AG RIDASCREEN Peanut R6811 (Stand: 2021-12)]	P5222_15_007	03	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Erdnuss-Kontaminationen in Lebensmitteln mittels ELISA im Mikroiterplattensystem	Lebensmittel	1.4	Bestimmung von Allergenen und Konservierungsmitteln mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln			19.11.19
ASU L 44.00-7 2006-09 [R-Biopharm AG RIDASCREEN® FAST Hazelnut Testkit R6802 (Stand: 2021-03)]	P5222_15_008	03	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Haselnuss-Kontaminationen in Schokolade und Schokoladenwaren mittels ELISA im Mikroiterplattensystem	Lebensmittel	1.4	Bestimmung von Allergenen und Konservierungsmitteln mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln			19.11.19

Prüfverfahrensliste

- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabedatum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
R-Biopharm AG RIDASCREEN® FAST Gliadin Testkit R7002 2018-02	P5222_15_009	02	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen	Lebensmittel	1.4	Bestimmung von Allergenen und Konservierungsmitteln mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln			19.11.19
R-Biopharm AG RIDASCREEN® FAST Lysozym Testkit R6452 2016-08	P5222_15_010	02	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Lysozym	Lebensmittel	1.4	Bestimmung von Allergenen und Konservierungsmitteln mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln			19.11.19
Neogen Veratox® Casein Allergen Quantitative Test 8460 2012-03	P5222_15_012	03	Quantitative Bestimmung von Casein in Lebensmitteln mittels ELISA	Lebensmittel	1.4	Bestimmung von Allergenen und Konservierungsmitteln mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln			11.02.21
ASU K 84.00-31 2023-09	P5222_19_001	03	Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Messung von Schwermetallspuren in kosmetischen Endprodukten mittels ICP-MS (modifiziert)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.10	Bestimmung von Elementen in Kosmetika mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS)	14.11.23
ASU L 00.00-135 2011-01	P5222_19_002	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)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.13.1	Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebensmitteln	01.12.17
DIN EN ISO 17294-2:2017-01	P5222_19_003	03	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (ISO 17294-2:2016) (modifiziert)	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.13.1	Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebensmitteln	16.08.22
DIN EN ISO 17294-2:2017-01	P5222_19_003	03	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (ISO 17294-2:2016) (modifiziert)	Kosmetika	2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	2.1.10	Bestimmung von Elementen in Kosmetika mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS)	16.08.22
ASU L 00.00-168 2024-04	P5222_19_004	02	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Ag, As, Cd, Co, Cr, Cu, Mn, Mo, Ni, Pb, Se, Ti, U und Zn mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) nach Druckaufschluss	Lebensmittel	1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	1.1.13.1	Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebensmitteln	01.10.24
ASU L 00.00-54 2019-07	P5223_00_001	02	Untersuchung von Lebensmitteln Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-1 (Juli 2017))	Lebensmittel	1.5	Mikrobiologische Untersuchungen	1.5.2	Probenvorbereitung für mikrobiologische Untersuchungen in Lebensmitteln	29.01.21

Prüfverfahrensliste
- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabedatum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
ASU L 00.00-89 2014-02	P5223_00_002	01	Untersuchung von Lebensmitteln Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-4 (2003-12)	Lebensmittel	1.5	Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln	1.5.2	Probenvorbereitung für mikrobiologische Untersuchungen in Lebensmitteln	23.01.17
ASU L 00.00-33 2021-03	P5223_16_001	02	Untersuchung von Lebensmitteln Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> – Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, November 2020)	Lebensmittel	1.5	Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln	1.5.1	Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	01.08.23
ASU L 00.00-22 2018-03	P5223_16_002	05	Untersuchung von Lebensmitteln Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> , Teil 2: Zählverfahren	Lebensmittel	1.5	Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln	1.5.1	Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	26.05.23
ASU L 00.00-20 2021-07	P5223_16_003	06	Untersuchung von Lebensmitteln Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella spp.</i> (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)	Lebensmittel	1.5	Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln	1.5.1	Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	17.04.24
ASU L 00.00-133/2 2019-12	P5223_16_005	05	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln; Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528 Teil 2, Mai 2019)	Lebensmittel	1.5	Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln	1.5.1	Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	11.06.21
ASU L 00.00-132/2 2021-03	P5223_16_006	02	Untersuchung von Lebensmitteln Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln, Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-2)	Lebensmittel	1.6	Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln	1.5.1	Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	22.09.23
ASU L 00.00-88/2 2015-06	P5223_16_007	02	Untersuchung von Lebensmitteln Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen –Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014)	Lebensmittel	1.5	Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln	1.5.1	Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	25.04.19
DIN EN ISO 21149 2009-10	P5223_16_016	02	Kosmetik - Mikrobiologie-Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien (ISO 21149:2009)	Kosmetika	2.5	Mikrobiologische Untersuchungen	2.5.1	Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Kosmetika	01.03.20
DIN EN ISO 16212 2011-08	P5223_16_017	02	Kosmetik - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen (ISO 16212:2011)	Kosmetika	2.5	Mikrobiologische Untersuchungen	2.5.1	Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Kosmetika	02.03.20

Prüfverfahrensliste

- Stand 04.10.2024 -

Anlage zur Akkreditierungsurkunde vom 03.08.2023 (D-PL-18367-06-00)

Norm / Ausgabe- datum	interne Codierung	Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix		Prüfbereich allg.		Prüfbereich spez.	Freigabe
ASU L 00.00-55 2022-04	P5223_16_018	03	Untersuchung von Lebensmitteln Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln; Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6888-1, Februar 2022)	Lebensmittel	1.5	Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln	1.5.1	Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	14.07.23
DIN EN ISO 21150 2016-05	P5223_16_019	01	Kosmetische Mittel – Mikrobiologie – Nachweis von <i>Escherichia coli</i> (ISO 21150:2015); Deutsche Fassung EN ISO 21150:2015	Kosmetika	2.5	Mikrobiologische Untersuchungen	2.5.1	Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Kosmetika	30.01.19
DIN EN ISO 22717 2016-05	P5223_16_020	01	Kosmetische Mittel – Mikrobiologie – Nachweis von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (ISO 22717:2015); Deutsche Fassung EN ISO 22717:2015	Kosmetika	2.5	Mikrobiologische Untersuchungen	2.5.1	Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Kosmetika	30.01.19
DIN EN ISO 22718 2016-05	P5223_16_021	01	Kosmetische Mittel – Mikrobiologie – Nachweis von <i>Staphylococcus aureus</i> (ISO 22718:2015); Deutsche Fassung EN ISO 22718:2015	Kosmetika	2.5	Mikrobiologische Untersuchungen	2.5.1	Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Kosmetika	30.01.19
DIN EN ISO 18416 2018-01	P5223_16_022	01	Kosmetische Mittel – Mikrobiologie – Nachweis von <i>Candida albicans</i> (ISO 18416:2015, korrigierte Fassung 20161215); Deutsche Fassung EN ISO 18416:2015 (modifiziert)	Kosmetika	2.5	Mikrobiologische Untersuchungen	2.5.1	Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Kosmetika	02.03.20
ISO 21527-2(E) 2008-07	P5223_16_024	03	Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds — Part 2: Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95 (First edition 2008-07-01) <i>Mikrobiologie der Lebensmittel und Futtermittel – Horizontale Methode für die Zählung von Hefen und Schimmelpilzen – Teil 2: Kolonienzähltechnik in Produkten mit Wasseraktivität kleiner oder gleich 0,95</i>	Lebensmittel	1.5	Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln	1.5.1	Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	16.05.22
ISO 15214(E) 1998-08	P5223_16_025	02	Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of mesophilic lactic acid bacteria – Colony-count technique at 30 °C <i>Mikrobiologie der Lebensmittel und Futtermittel - Horizontale Methode für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Kolonienzählungstechnik bei 30 °C</i>	Lebensmittel	1.5	Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln	1.5.1	Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	08.08.23

Hinweis:
Prüfverfahren sind doppelt gelistet, wenn die Untersuchung in der Matrix Lebensmittel und Kosmetik erfolgt.