

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
1 physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Kosmetika			3		
1.1 Probenvorbereitung			3		
ASU L 06.00-1	1980-09	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung	3	u	B
ASU L 13.00-27	2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethylestern in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 12966-2, August 2017)	3	u	B
ASU L 44.00-2	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Vorbereitung von Schokolade und Schokoladenwaren zur chemischen Untersuchung	3	u	B
DGF K-10 (02)	2002-05	Isolierung von Fetten aus Margarine, Halbfettmargarine	3	u	B
ASU L 00.00-19/1	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 1: Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 13805, Ausgabe Dezember 2014)	3	u	B
1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und des pH-Wertes mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln			2		
ASU L 06.00-2	1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	2	u	B
ASU L 26.04-3	1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	2	u	B
IFP 000190	2019-07	Potentiometrische Bestimmung des pH-Wertes von Lebensmitteln	2	u	B
IFP 000701	2021-03	Fluorid-ISE - Bestimmung von Fluorid in Lebens- und Futtermitteln mittels Ionenselektiver Elektrode (hier für Lebensmittel)	2	u	B
1.3 Bestimmung von Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz in Lebensmitteln mittels einfach beschreibender Prüfung			1		
ASU L 00.90-6	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10964, Ausgabe November 2014)	1	u	B
<i>DIN 10964</i>	2014-11	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	1		B
ASU L 00.90-4	2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Rangordnungsprüfung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 8587, Ausgabe August 2010)	1	u	B
<i>DIN ISO 8587</i>	2010-08	Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Rangordnungsprüfung	1		B
ASU L 00.90-7	2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Dreiecksprüfung (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 4120, Ausgabe Oktober 2007)	1	u	B
<i>DIN EN ISO 4120</i>	2007-10	Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Dreiecksprüfung	1		B
1.4 Gravimetrische Bestimmung von Füllmengen, Zutaten, Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln			2		
ASU L 00.00-18	1997-01 Ber. 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln	2	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
ASU L 01.00-20	2022-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten; Verfahren nach Weibul	2		B
ASU L 01.00-77	2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10477, Ausgabe August 2000)	2	u	B
<i>DIN 10477</i>	2000-08	Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten	2		B
ASU L 06.00-3	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren	2	u	B
ASU L 06.00-4	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	2	u	B
ASU L 06.00-6	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren	2	u	B
ASU L 13.05-1	1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine	2	u	B
ASU L 13.05-3	2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten - Modifiziertes Verfahren auf Basis der Methode K-I 2 a der Deutschen Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten und verw. Stoffen (Wissensch. Verlagsges. m.b.H. Stuttgart)	2	u	B
ASU L 16.01-2	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl	2	u	B
ASU L 17.00-1	1982-05 Ber.2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	2	u	B
ASU L 17.00-3	1982-05 Ber.2002-12	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	2	u	B
ASU L 17.00-4	2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: Soxtherm Verfahren)	2	u	B
ASU L 31.00-4	1997-01	Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 1135, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-4, Ausgabe Mai 1980)	2		B
ASU L 44.00-3	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade	2	u	B
ASU L 44.00-4	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade (Modifikation: Soxtherm Verfahren)	2	u	B
ASU L 47.00-3	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Tee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10802, Ausgabe April 2016)	2	u	B
<i>DIN 10802</i>	2016-04	Untersuchung von Tee - Bestimmung der Gesamtasche	2		B
ASU L 47.00-5	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche	2	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
ASU L 47.00-8	1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der wasserlöslichen Asche und der wasserunlöslichen Asche	2	u	B
ASU L 53.00-4	1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10223, Ausgabe Januar 1996)	2	u	B
DIN 10223	1996-01	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche	2		B
ASU L 16.01-1	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl	2		B
ASU L 20.01/02-5	1980-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	2		B
ASU L 26.11.03-1a	1983-05	Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenmark (gravimetrische Methode)	2		B
ICA Analytical Method 43	1993 Reprint 2000	Determination of the Moisture Content of Cocoa Nib and Cocoa Beans	2		B
ICA Analytical Method 25	1988	Säureunlösliche Asche (ICA-Methode)	2		B
VDLUFA MB Bd. VI C 35.3	2020-01	Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfsstoffe - Trockenmasse in Milch und Milchprodukten	2	u	B
VDLUFA MB Bd. VI C 35.6	1985-01	Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfsstoffe - Trockenmasse in getrockneten Milchprodukten	2	u	B
ICA Analytical Method 37	1990	Determination of the Fat Content of Cocoa Powder By Soxhlet Extraction	2		B
IFP 001330	2024-02	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Trockenmasse von Lebensmitteln und Futtermitteln (hier nur Lebensmittel)	2		B
IFP 001303	2021-03	Gravimetrische Bestimmung des Gesamtfettgehaltes von Lebensmitteln und Rohfettgehaltes von Futtermitteln (hier nur Lebensmittel)	2		B
IFP 001304	2021-03	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Asche sowie wasserlöslicher und säureunlöslicher Asche in Lebensmitteln und Futtermitteln (hier nur Lebensmittel)	2		B
IFP 000169	2021-03	Gravimetrische Bestimmung der Trockenmasse in Milch und Milchprodukten	2	u	B
IFP 001527	2021-03	Gravimetrische und volumetrische Bestimmung der Füllmenge von fertig verpackten Lebensmitteln	2	u	B
IFP 001527	2023-03	Gravimetrische und volumetrische Bestimmung der Füllmenge von fertig verpackten Lebensmitteln	2		B
IFP 001528	2021-03	Präparation und gravimetrische Bestimmung der Einzelkomponenten und Zutaten von zusammengesetzten Lebensmitteln	2	u	B
IFP 001528	2023-04	Präparation und gravimetrische Bestimmung der Einzelkomponenten und Zutaten von zusammengesetzten Lebensmitteln	2		B
SLMB 301.1	1996-06	Bestimmung des Litergewichtes von Speiseeis	2	u	B
AOAC Official Method 934.06	1996-03	Restfeuchte von Trockenfrüchten	2		B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
ASU 02.07-15	2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milchpulver und Trockenmilcherzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 1736, Ausgabe März 2009)	2		B
<i>DIN EN ISO 1736</i>	<i>2009-03</i>	Milchpulver und Trockenmilcherzeugnisse - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	2		B
1.5 Photometrische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln			1		
ASU L 06.00-8	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	1	u	B
1.6 Titrimetrische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln			2		
ASU L 00.00-46/1	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1988 Teil 1, Ausgabe Mai 1998)	2	u	B
<i>DIN EN 1988 Teil 1</i>	<i>1998-05</i>	Lebensmittel - Bestimmung von Sulfid - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren	2		B
ASU L 06.00-7	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren	2	u	B
ASU L 07.00-5/1	2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung	2	u	B
ASU L 13.00-40	2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Potentiometrische Endpunktbestimmung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 27107, Ausgabe August 2010)	2		B
<i>DIN EN ISO 27107</i>	<i>2010-08</i>	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Potentiometrische Endpunktbestimmung	2		B
ASU L 13.00-39	2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Wassergehalts - Karl-Fischer-Verfahren (pyridinfrei) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 8534, Mai 2017)	2	u	B
<i>DIN EN ISO 8534</i>	<i>2017-05</i>	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Wassergehalts - Karl-Fischer-Verfahren (pyridinfrei)	2		B
ASU L 17.00-2	1982-05 Ber.2002-12	Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	2	u	B
ASU L 17.00-6	1988-12 Ber.2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	2	u	B
ASU L 17.00-15	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren	2	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
ASU L 26.04-1	1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut	2	u	B
ASU L 26.04-4	1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	2	u	B
ASU L 26.04-5	1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der flüchtigen Säuren in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	2	u	B
ASU L 46.03-5	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl Fischer in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Referenzverfahren für Kaffee-Extrakt (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN 10772-2, Ausgabe Mai 2005)	2	u	B
DIN 10772-2	2005-05	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl Fischer - Teil 2: Referenzverfahren für Kaffee-Extrakt	2		B
ASU L 01.00-10/1	2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch- und Milcherzeugnissen - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 8968-1, Ausgabe Juni 2014)	2		B
DIN EN ISO 8968-1	2014-06	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Stickstoffgehaltes - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes	2		B
ASU L 07.00-5/1	2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung	2		B
ASU L 15.00-3	2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes von Getreide und Hülsenfrüchten - Kjeldahl-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 20483, März 2014)	2		B
DIN EN ISO 20483	2014-03	Getreide und Hülsenfrüchte - Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes - Kjeldahl-Verfahren	2		B
ASU L 13.00-17	2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Alkalität (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 10539, Ausgabe Juli 2002)	2		B
DIN EN ISO 10539	2002-07	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Alkalität (ISO 10539:2002); Deutsche Fassung EN ISO 10539:2002	2		B
DIN EN 1988-1	1998-05	Lebensmittel - Bestimmung von Sulfid - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren	2		B
ASU L 31.00-3	1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 12147, Ausgabe Februar 1997, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-3, Ausgabe Mai 1980)	2		B
VDLUFA MB VI C 10.6.3	2003	Milch und Milchprodukte; Chlorid in Käse, potentiometrisches Verfahren	2		B
ASU L 26.11.03-4	1983-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)	2		B
ASU L 52.01.01-4	1983-11	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode)	2		B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
IFP 000146	2019-07	Titrimetrische Bestimmung der flüchtigen Säuren und der Gesamtsäure in Lebensmitteln	2	u	B
IFP 001307	2019-07	Titrimetrische Bestimmung des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln nach Kjeldahl	2	u	B
IFP 002914	2021-07	Bestimmung von Blausäure in Lebensmitteln mittels Destillation und anschließender Titration	2		B
IFP 002992	2021-03	Titrimetrische Bestimmung der Peroxidzahl, freien Fettsäuren, Säurezahl und von Natriumchlorid in Lebens- und Futtermitteln mittels OMNIS (hier für Lebensmittel)	2	u	B
IFP 001335	2022-11	Karl-Fischer - Volumetrische Bestimmung des Wassergehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln (hier nur Lebensmittel)	2		B
IFP 001305	2019-07	Potentiometrische Bestimmung von Chlorid in Lebens- und Futtermitteln mittels Titration und Berechnung von Kochsalz	2		B
IFP 001307	2024-02	Titrimetrische Bestimmung des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln nach Kjeldahl (hier nur Lebensmittel)			
1.7 Enzymatische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln			2		
ASU L 01.00-17	2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10344, Ausgabe Mai 2015)	2		B
DIN 10344	2015-05	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Lactose- und D-Galactosegehaltes - Enzymatisches Verfahren	2		B
ifp 002855	2020-08	Enzymatische Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels extern bezogener enzymatischer Kits (Ethanol, Glycerin, L-Milchsäure, D-/L-Milchsäure, Essigsäure, Glutaminsäure, Sulfit, Lactose, Saccharose/Gucose/Fructose,)	2		B
ifp 002836	2020-07	Enzymatische Bestimmung von Lactose in Milch und Milchprodukten (Küvettest)	2		B
Megazyme Lactose & Galactose	2018-01	Lactose/Galactose Assay Kit (Rapid)	2	u	B
ASU L 00.00-94	2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Inulin in Lebensmitteln - Enzymatisches Verfahren	2	u	B
r-Biopharm; L-Glutaminsäure; Art. Nr. 10139092035	2019-06	Farb-Test zur Bestimmung von L-Glutaminsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	2		B
Enzytec™ Liquid Essigsäure Art.°No.:E8226	2023-04	Enzymatische Bestimmung von Essigsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	2		B
r-Biopharm; Ethanol; Art. Nr. 10176290035	2019-11	UV-Test zur Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	2		B
r-Biopharm; Milchsäure; Art. Nr. 11112821035	2017-09	UV-Test zur Bestimmung von D-Milchsäure (D-Lactat) und L-Milchsäure (L-Lactat) in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	2	u	B



Formblatt

Datenblatt

Flexliste Akkreditierung / Liste der akkreditierten Prüfverfahren

FB-824-Flex_sort

rev01

01.04.2015

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
ASU L 01.00-83	2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Milch und Milchprodukten - Verfahren mit enzymatischer Reduktion und Molekülabsorptionsspektrometrie nach Griess-Reaktion (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 20541, Ausgabe Dezember 2008)	2		B
<i>DIN EN ISO 20541</i>	<i>2008-12</i>	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Nitratgehaltes - Verfahren mit enzymatischer Reduktion und Molekülabsorptionsspektrometrie nach Griess-Reaktion	2		B
ASU L 07.00-60	2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12014-3, Ausgabe August 2005)	2		B
<i>DIN EN 12014-3</i>	<i>2005-08</i>	Lebensmittel - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes - Teil 3: Spektralphotometrische Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit	2		B
ifp 002842	2023-01	Enzymatische Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehalts in Lebensmitteln	2		B
ifp004497	2023-06	Enzymatische Bestimmung von Saccharose-Glucose-Fructose in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels Enzytec im Mikrotiterplattenformat	2		B
ifp004541	2023-07	Enzymatische Bestimmung von Maltose in Lebensmitteln mittels Enzytec im Mikrotiterplattenformat	2		B
ifp004463	2023-03	Enzymatische Bestimmung von Lactose und Galactose in Lebensmitteln mittels Enzytec im Mikrotiterplattenformat	2		B
ifp004463	2023-05	Enzymatische Bestimmung von Lactose und Galactose in Lebensmitteln mittels Enzytec im Mikrotiterplattenformat	2		B
ifp004599	2023-10	Enzymatische Bestimmung von Lactose-Glucose in Lebensmitteln mittels Enzytec im Mikrotiterplattenformat	2		B
ifp004600	2023-09	Enzymatische Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln mittels Enzytec im Mikrotiterplattenformat	2		B
ifp 004736	2024-01	Enzymatische Bestimmung von Stärke in Lebensmitteln mittels Enzytec im Mikrotiterplattenformat	2		
1.9 Bestimmung von Elementen mittels AAS (Graphitrohr-AAS, Flammen-AAS, Kaltdampf-AAS) in Lebensmitteln			1		
ASU L 00.00-19/2	1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln; Teil 2: Bestimmung von Eisen, Kupfer, Mangan und Zink mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Flamme	1	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
ASU L 00.00-19/3	2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 14083, Ausgabe Juli 2003)	1	u	B
<i>DIN EN 14083</i>	<i>2003-07</i>	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss	1		B
ASU L 00.00-19/4	2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie(AAS)-Kaldampftechnik nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN 13806, Ausgabe November 2002)	1	u	B
<i>DIN EN 13806</i>	<i>2002-11</i>	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaldampftechnik nach Druckaufschluss	1		B
ASU L 07.00-56	2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen	1	u	B
ASU L 17.00-17	1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Natrium in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Veraschung	1	u	B
ASU L 26.11.03-10a	1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Kaliumgehaltes von Tomatenmark (Methode mittels AAS oder Flammenphotometer)	1	u	B
ASU L 31.00-10	1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht- und Gemüsesäften - Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS) (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1134, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-10, Ausgabe November 1983)	1	u	B
<i>DIN EN 1134</i>	<i>1994-12</i>	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des Gehaltes an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium; Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS)	1		B
ASU L 12.00-6	2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen in Meeresfrüchten mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Mikrowellenaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14332, Ausgabe Oktober 2004)	1		B
<i>DIN EN 14332</i>	<i>2004-10</i>	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Arsen in Meeresfrüchten mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Mikrowellenaufschluss	1		B
BS ISO 8070	2007-09	Milch und Milcherzeugnisse. Bestimmung des Gehalts an Calcium, Natrium, Kalium und Magnesium. Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren	1		B
ISO 8070	2007-08	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Gehalts an Calcium, Natrium, Kalium und Magnesium - Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren	1		B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
IFP 003433	2021-03	Graphitrohr-AAS — Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel-, und Wasserproben (hier nur Lebensmittel)	ohne	u	B
1.10 Bestimmung von Elementen mittels ICP-MS in Lebensmitteln			2		
ASU L 00.00-93	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Iod in Lebensmitteln - ICP-MS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15111, Ausgabe Juni 2007)	2	u	B
DIN EN 15111	2007-06	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Iod mit der ICP-MS (Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma)	2		B
ASU L 00.00-128	2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zinn in Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15765, Ausgabe April 2010)	2	u	B
DIN EN 15765	2010-04	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Zinn mit Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss	2		B
ASU L 00.00-135	2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15763, Ausgabe April 2010) (zusätzlich: Aluminium, Selen, Mangan, Kupfer, Eisen, Nickel, Chrom, Zink, Uran, Antimon, Cobalt, Molybdän, Bor, Phosphor)	2	u	B
DIN EN 15763	2010-04	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) nach Druckaufschluss (zusätzlich: Aluminium, Selen, Mangan, Kupfer, Eisen, Nickel, Chrom, Zink, Uran, Antimon, Cobalt, Molybdän, Bor, Phosphor)	2		B
ASU L 00.00-157	2020-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aluminium in Lebensmitteln mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) (Übernahme der Norm DIN EN 17264, November 2019)	2		B
DIN EN 17264	2019-11	Lebensmittel - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen - Bestimmung von Aluminium mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS)	2		B
ifp 000807	2021-03	ICP-MS- Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel- und Wasserproben (hier für Lebensmittel)	2		B
1.11 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels HPLC-ICP-MS					
IFP 003589	2021-03	HPLC-ICP-MS - Bestimmung von Arsen-Spezies in Lebensmitteln	ohne	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
1.12 Bestimmung von Vitaminen in Lebensmitteln und Kosmetika mittels LC mit konventionellen Detektoren (DAD und FLU)					
DIN EN 14164	2014-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B6 mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie	1	u	B
ASU L 00.00-61	2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cholecalciferol (Vitamin D ₃) oder Ergocalciferol (Vitamin D ₂) in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12821, Ausgabe August 2009)	1	u	B
<i>DIN EN 12821</i>	<i>2009-08</i>	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin D mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Bestimmung von Cholecalciferol (D ₃) oder Ergocalciferol (D ₂)	1		B
ASU L 00.00-62	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin E (α-, β-, γ- und δ-Tocopherol) in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12822, Ausgabe August 2014)	1	u	B
<i>DIN EN 12822</i>	<i>2014-08</i>	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin E mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Bestimmung von α-, β-, γ- und δ-Tocopherol	1		B
ASU L 00.00-63/1	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Teil 1: Bestimmung von all-E-Retinol und 13-Z-Retinol (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12823-1, Ausgabe August 2014)	1	u	B
<i>DIN EN 12823-1</i>	<i>2014-08</i>	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin A mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Teil 1: Bestimmung von all-E-Retinol und 13-Z-Retinol	1		B
ASU L 00.00-63/2	2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mittels HPLC - Teil 2: Bestimmung von β-Carotin (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12823-2, Ausgabe Juli 2000)	1	u	B
<i>DIN EN 12823-2</i>	<i>2000-07</i>	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin A mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Teil 2: Bestimmung von β-Carotin	1		
ASU L 00.00-83	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B ₁ in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14122, Ausgabe August 2014)	1	u	B
<i>DIN EN 14122</i>	<i>2014-08</i>	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B1 mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie	1		B
ASU L 00.00-84	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B ₂ in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14152, Ausgabe August 2014)	1	u	B
<i>DIN EN 14152</i>	<i>2014-08</i>	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B2 mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie;	1		B
ASU L 00.00-85	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin C mit HPLC (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN EN 14130, Ausgabe September 2003)	1	u	B
<i>DIN EN 14130</i>	<i>2003-09</i>	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin C mit HPLC (zurückgezogen)	1		B
ASU L 00.00-86	2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin K ₁ mit HPLC (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14148, Ausgabe Oktober 2003)	1	u	B
<i>DIN EN 14148</i>	<i>2003-10</i>	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin K1 mit HPLC	1		B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
SLMB 62/12.2.2	2000-03	Vitamin PP (Niacin) (HPLC), angereicherte Lebensmittel und Kosmetika	1	u	B
SLMB 62/12.2.3	2000-03	Vitamin PP (Niacin) (HPLC), Lebensmittel und Kosmetika	1	u	B
1.13 Bestimmung von Mykotoxinen mittels LC mit konventionellen Detektoren (DAD- und FLU) in Lebensmitteln			2		
DIN EN ISO 14501	2008-01	Milch und Milchpulver - Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M1 - Reinigung durch Immunoaffinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie	2	u	B
ifp 003698	2022-12	Bestimmung von Aflatoxin M1 in Milch, Milchpulver und milchhaltigen Lebensmitteln mittels HPLC-FLD nach automatisierter Immunoaffinitätsaufreinigung	2		B
DIN EN 12955	1999-09	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B ₁ und der Summe von Aflatoxin B ₁ , B ₂ , G ₁ und G ₂ in Getreiden, Schalenfrüchten und verwandten Produkten - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren mit Nachsäulenderivatisierung und Immunoaffinitätssäulen-Reinigung (zurückgezogen)	2	u	B
DIN EN 14132	2009-09	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste und Röstkaffee - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule	2	u	B
DIN EN 14133	2009-09	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Wein und Bier - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule	2	u	B
ASU L 01.00-76	2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M1 in Milch und Milchpulver - Reinigung durch Immunoaffinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 14501, Ausgabe Januar 2008)	2	u	B
ASU L 15.03-1	2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14132, Ausgabe September 2009)	2	u	B
ASU L 23.05-2	2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver - HPLC-Verfahren mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14123, Ausgabe März 2008)	2	u	B
DIN EN 14123	2008-03	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B ₁ und der Summe von Aflatoxin B ₁ , B ₂ , G ₁ und G ₂ in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung	2		B
ASU L 36.00-13	2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Bier - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14133, Ausgabe September 2009)	2	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
DIN EN ISO 16050	2011-09	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B ₁ und der Summe von Aflatoxin B ₁ , B ₂ , G ₁ und G ₂ in Getreiden, Nüssen und verwandten Produkten - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren	2	u	B
ASU L 30.00-5	2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Korinthen, Rosinen, Sultaninen, gemischtem Trockenobst und getrockneten Feigen - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15829, Ausgabe Mai 2010)	2		B
<i>DIN EN 15829</i>	<i>2010-05</i>	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Korinthen, Rosinen, Sultaninen, gemischtem Trockenobst und getrockneten Feigen - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und Fluoreszenzdetektion	2		B
ASU L 46.02-5	2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Röstkaffee - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14132, Ausgabe September 2009)	2		B
IFP 000445	2021-03	Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC-FLD (hier nur Lebensmittel)	2	u	B
IFP 000445	2022-04	Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC-FLD (hier nur Lebensmittel)	2		B
ASU L 48.00-1	2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis und Bestimmung der Aflatoxine B ₁ , B ₂ , G ₁ und G ₂ in Säuglings- und Kleinkindernahrung	2		B
ASU L 48.02-1	2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und Fluoreszenzdetektion (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15835, Ausgabe Mai 2010)	2		B
<i>DIN EN 15835</i>	<i>2010-05</i>	<i>Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und Fluoreszenzdetektion</i>	2		<i>B</i>
DIN EN ISO 14501	2021-08	Milch und Milchpulver - Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M1 - Reinigung durch Immunoaffinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie	2		B
IFP 000886	2022-12	Bestimmung von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Lebens- und Futtermitteln mittels LC-FLD nach automatisierter Immunoaffinitätsaufreinigung (hier für Lebensmittel)	2		B
1.14 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten mittels LC-MS/MS in Lebensmitteln			2		

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
ASU L 00.00-115	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018)	2	u	B
DIN EN 15662	2018-07	Pflanzliche Lebensmittel - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - Modulares QuEChERS-Verfahren	2		B
ifp 000448	2022-09	Bestimmung von Fusarientoxinen in Getreide und getreidehaltigen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS-MS	2	??	B
ifp 000453	2022-09	Bestimmung von Acrylamid mittels LC-MS/MS in festen und pastösen Lebensmitteln	2		B
IFP 003490	2021-03	Bestimmung von Tropanalkaloiden mittels QuEChERS und HPLCMS/MS in pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln (hier nur Lebensmittel)	2	u	B
IFP 002817	2022-10	Bestimmung von polaren PSM mittels LC-MS-MS in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser (QuPpe) (hier nur Lebensmittel)	2		B
ifp 000462	2021-12	Bestimmung von Steviolglycosiden in Nahrungsergänzungsmitteln, Süßstoffen, Getränken und weiteren Lebensmitteln mit LC-MS-MS	2		B
ifp 000461	2021-12	Bestimmung von Melamin, Cyanursäure und Dicyandiamid in Milch und milchhaltigen Produkten mit HPLC-MSMS	2		B
IFP 000463	2023-12	Bestimmung von Taurin und L-Carnitin und Cholin in ihrer freien Form in Säuglingsnahrung, Kindernahrung, Nahrungsergänzungsmitteln und Tierfutter mit LC-MS/MS (hier nur Lebensmittel)	2	??	B
IFP 000434	2023-12	Bestimmung von freiem Inositol in Säuglingsanfangs und Kinderfolgenahrung mittels HPLC-MS/MS	2	??	B
ASU L 31.00-20	2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree - HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14177, Ausgabe März 2004)	2		B
DIN EN 14177	2004-03	Lebensmittel - Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree - HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung	2		B
ifp 003422	2023-03	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in pflanzlichen Lebens- und Futtermitteln mittels SPE und HPLC-MS-MS	2	??	B
AOAC 2016.02	2016-07	Biotin in Lebensmitteln	2		B
IFP 000465	2022-09	Bestimmung des Nikotinsäure-, Niacinamid- und Pantothersäuregehalts in Säuglings- und Kindernahrung mit HPLC-MS/MS	2		B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
IFP 000467	2023-12	Bestimmung von Biotin in Säuglings- und Kindernahrung mittels HPLC-MS/MS	2		B
IFP 000438	2023-12	Bestimmung des Gesamtcholin- und Gesamtcarnitingehaltes in Lebensmitteln und Tierfutter mittels HPLC-MS-MS (hier nur Untersuchung von Lebensmitteln)	2		B
ifp 000441	2023-12	Bestimmung des Gesamtfolatgehaltes in Säuglings- und Kinderfolgenahrung mit HPLC-MS/MS	2		B
ifp 000457	2022-09	Bestimmung von Opiaten in Mohnsaat, backfertigen Mohnmischungen und Backwaren mittels LC-MS/MS	2		B
1.15 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mit LC mit konventionellen Detektoren (RI-, PAD, DAD, FLU) in Lebensmitteln			2		
ASU L 00.00-9	1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln	2	u	B
ASU L 00.00-28	2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12856, Ausgabe Juli 1999)	2	u	B
<i>DIN EN 12856</i>	<i>1999-07</i>	Lebensmittel - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin - Hochleistungs-flüssigchromatographisches Verfahren	2		B
ASU L.40.00 10/3	2019-07	Untersuchung von Honig — Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural — Teil 3: Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (Übernahme der der gleichnamigen Norm DIN 10751-3, Ausgabe September 2018)	2	u	B
ASU L 00.00-134	2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels HPLC/DAD bzw. HPLC-MS/MS	2	u	B
ASU L 18.00-16	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren	2	u	B
ASU L 26.00-1	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeug-nissen - HPLC/IC - Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12014 Teil 2, Februar 2018)	2	u	B
ASU L 40.00-7	1999-01; Ber. 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden, Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose; HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10758, Ausgabe Mai 1997)	2	u	B
<i>DIN 10758</i>	<i>1997-05; Ber 1. 2018-09</i>	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose - HPLC-Verfahren	2		B
ASU L 45.00-1	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Kakao	2	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
ASU L 47.05-1	1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Theobromin und Coffein von festem Tee-Extrakt und Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt (Übernahme der gleichnamigen DIN 10810, Ausgabe Februar 1996)	2	u	B
DIN 10810	1996-02	Untersuchung von Tee und Tee-Erzeugnissen - Bestimmung des Gehaltes an Theobromin und Coffein von festem Tee-Extrakt und Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt - HPLC-Verfahren	2		B
ASU L 57.22.99-4	1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aspartam in Tafelsüßen - Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1378, Ausgabe Oktober 1996)	2	u	B
DIN EN 1378	1996-10	Lebensmittel - Bestimmung von Aspartam in Tafelsüßen - Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren	2		B
ASU L 57.22.99-5	1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natriumcyclamat, Saccharin und Sorbinsäure in Flüssigtafelsüßen - Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1379, Ausgabe Oktober 1996)	2	u	B
DIN EN 1379	1996-10	Lebensmittel - Bestimmung von Cyclamat und Saccharin in Flüssigtafelsüßen - Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren	2		B
IFP 002211	2021-03	Bestimmung des Gehaltes von Cumarin in Lebensmitteln mittels HPLC	2	u	B
IFP 002196	2021-03	Bestimmung von Ubichinon - Coenzym Q10 in Lebensmitteln mittels HPLC-Verfahren	2	u	B
IFP 002304	2021-03	Bestimmung von Vanillin, Ethylvanillin, Vanillinsäure, 4-Hydroxybenzoesäure und 4-Hydroxybenzaldehyd in Lebensmitteln mittels HPLC	2	u	B
IFP 002449	2021-03	Bestimmung von Fructose, Glucose, Saccharose, Maltose, Lactose und Malitol sowie Glycerin in Lebensmitteln mittels HPLC-RI	2	u	B
IFP 002448	2021-03	Bestimmung von Lactose mittels HPAEC-PAD in Lebensmitteln	2	u	B
ASU L 47.00-6	2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee und festem Tee-Extrakt - Bestimmung des Coffeingehaltes; HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10727, Ausgabe Mai 2004)	2		B
DIN 10727	2004-05	Tee und fester Tee-Extrakt - Bestimmung des Coffeingehaltes - Verfahren mit Hochleistungsflüssigchromatographie	2		B
DIN EN 12857	1999-07	Lebensmittel - Bestimmung von Cyclamat - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren	2		B
ASU L 00.00-126	2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sucralose in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 16155, Ausgabe Juni 2012)	2		B
DIN EN 16155	2012-06	Lebensmittel - Bestimmung von Sucralose - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren	2		B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
PV-383-Ara	2017-10	L-Arabinose in Lebensmitteln	2		B
PV-87-BHT-BHA	2014-07	Butylhydroxyanisol (BHA, E320), Butylhydroxytoluol (BHT, E321) in Lebensmitteln	2		B
PV-308-FarbHPLC	2014-09	Wasserlösliche künstliche Säurefarbstoffe (HPLC) und echtes Karmin in Lebensmitteln	2		B
PV-332-Capsaicin	2016-02	Capsaicinoide in Lebensmitteln	2		B
ASU L 10.00-5	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren	2		B
IFP 002392	2021-03	Bestimmung von Benzoesäure und Sorbinsäure in Lebensmitteln mittels HPLC	2	u	B
AOAC 2001.02	2004	Determination of trans-Galactooligosaccharides (TGOS) in Selected Food Products	2	u	B
AOAC 2011.20	2014	5'- Mononucleotides in Infant Formula and Adult / Pediatric Nutritional Formula	2	u	B
ASU L46.00-2	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Gehalts an Chlorogensäuren - HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10767, August 2015)	2		B
ifp 002168	2022-08	Bestimmung der Gesamt-Ballaststoffe in Milchpulver und ähnlichen Erzeugnissen mittels enzymatisch- gravimetrischer Bestimmung und HPLC-Verfahren mit RI-Detektor	2		B
ifp 002083	2020-10	Nachweis und Bestimmung von Vitamin K1, Vitamin K2(4) (Menachinon-4) und Vitamin K2(7) (Menchinon-7) in Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln	2		B
1.16 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels GC mit konventionellen Detektoren (ECD und FID) in Lebensmitteln			2		
ASU L 00.00-24	1993-08; Ber. 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Benzol, Toluol und Xylol-Isomeren in Lebensmitteln	2	u	B
DIN EN 16995	2017-08	Lebensmittel - Pflanzliche Öle und Lebensmittel auf Basis pflanzlicher Öle - Bestimmung von gesättigten Mineralöl- Kohlenwasserstoffen (MOSH) und aromatischen Mineralöl- Kohlenwasserstoffen (MOAH) mit on-line HPLC-GC-FID	2	u	B
ASU L 00.00-36/2	2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid(Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 13191-2, Ausgabe Oktober 2000)	2	u	B
DIN EN 13191-2	2000-10	Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Bromidrückständen - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid	2		B
ASU L 13.00-26	2008-06	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)	2	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
DIN EN ISO 5508	1995-07	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographische Untersuchung der Methylester von Fettsäuren	2		B
ASU L 13.03/04-2	2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an trans-Fettsäure-Isomeren in pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 15304, Juli 2002)	2	u	B
DIN EN ISO 15304	2002-07	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Gehaltes an Trans-Fettsäure-Isomeren in pflanzlichen Fetten und Ölen - Gaschromatographisches Verfahren	2		B
ASU L 00.00-36/2	2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid	2		B
IFP 000784	2024-05	Gaschromatographische Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien (hier nur Lebensmittel)	2		B
ifp 000443	2021-07	Bestimmung der Fettsäurezusammensetzung und des Transfettsäuregehaltes tierischer und pflanzlicher Fette aus Lebens- und Futtermitteln mit GC-FID	2		B
ifp 000449	2021-02	Bestimmung von Buttersäuremethylester mit GC-FID	2		B
1.17 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels GC mit massenselektiven Detektoren (MS und MS/MS) in Lebensmitteln			2		
DGF C-VI 18	2010	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Fettsäuregebundenes 3-Chlorpropan-1,2-diol (3-MCPD-Ester) und 2,3-Epoxipropan-1-ol (Glycidol) Bestimmung in Fetten und Ölen durch GC-MS (Differenzmethode)	2	u	B
ASU L 00.00-140-1	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in cholesterinarmen, stärkefreien Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren	2		B
ASU L 00.00-140-2	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in cholesterin-armen, stärkehaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren nach enzy-matischem Stärkeabbau	2		B
IFP 000450	2022-04	Bestimmung von Lösemittelrückständen in Lebensmitteln mittels Headspace-GC-MS	2		B
IFP 000420	2023-12	Bestimmung von Geosmin in Kakaoprodukten mittels HS-SPME-GC-MS	2		B
IFP 000439	2022-09	Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln mit GC-MS	2		B
IFP 000437	2022-09	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Fetten und Ölen sowie fetthaltigen Lebensmitteln mit GC-MS	2		B
IFP 003173	2021-07	Bestimmung von Ethylenoxid und 2-Chlorethanol in Lebens- und Futtermitteln mittels HS-GC-MS	2		B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
ASU L 00.00-115	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018)	2	u	B
DIN EN 15662	2018-07	Pflanzliche Lebensmittel - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - Modulares QuEChERS-Verfahren	2		B
DGF C-III 17a	1997	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Bestimmung von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Ölen und Fetten (Modifikation: zusätzlich für Tee und Gewürze)	2	u	B
IFP 003481	2021-03	Bestimmung von nicht dioxinähnlichen polychlorierten Biphenylen (ndl-PCB) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels GC-MS/MS (hier nur Lebensmittel)	2	u	B
IFP 000456	2022-04	Bestimmung von Polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Fetten, Ölen und Lebensmitteln mit automatisierter LC-LC-GC-MS-MS Kopplung	2		B
ifp 004415	2023-09	Bestimmung von Furan und Furanderivaten in Lebensmitteln mittels HS-GC-MSD	2		B
IFP 003479	2023-07	Bestimmung von Dithiocarbamaten als CS ₂ in pflanzlichen Lebensmitteln mittels HS-GC-MS	2		B
1.19 Sonstige physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen von Lebensmitteln			3		
ISO 18787	2017-11	Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser	3	u	B
ASU L 13.00-28	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Brechungsindex von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6320, Juli 2017)	3		B
IFP 001411	2019-08	Refraktometrische Bestimmung des Brechungsindex in Lebensmitteln	ohne	u	B
IFP 003366	2021-03	Bestimmung der Trockenmasse in Lebens- und Futtermitteln mittels Mikrowellentechnik - Schnellmethode (hier nur Lebensmittel)	ohne	u	B
IFP 003367	2021-03	Bestimmung des Fettgehaltes in Lebens- und Futtermitteln mittels NMR - Schnell-methode (hier nur Lebensmittel)	ohne	u	B
IFP 001409	2019-08	Bestimmung der Dichte und des Alkoholgehaltes von Lebensmitteln mittels Biegeschwinger	ohne	u	B
IFP 002165	2021-03	Identifizierung und Charakterisierung von Fremdkörpern in Lebensmitteln, Futtermitteln, Rohstoffen, Halbfertigstoffen und Kosmetika mittels Stereomikroskopie, REM- EDX und FTIR (hier nur Lebensmittel)	ohne	u	B
2 physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln					
2.1 Bestimmung von Elementen mittels AAS (GAAS; FAAS, Kaldampf-AAS) in Futtermitteln			2		

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
IFP 000709	2021-03	Flammen-AAS - Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel und Wasserproben (hier nur Futtermittel)	2	u	B
IFP 003433	2021-03	Graphitrohr-AAS — Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel und Wasserproben (hier nur Futtermittel)	2	u	B
IFP 000700	2021-03	FIAS-AAS - Bestimmung von Quecksilber in Lebens-, Futtermitteln und Wasser mittels Kaltdampftechnik	2	u	B
2.2 Bestimmung von Elementen mittels Induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Futtermitteln			2		
VDLUFA MB III 11.7.1	6.Erg. 2006	Bestimmung des Gehaltes an extrahierbarem Iod in Futtermitteln mittels ICP-MS	2	u	B
IFP 000807	2021-03	ICP-MS - Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel und Wasserproben (hier für: Phosphor, Aluminium, Antimon, Arsen, Cadmium, Blei, Cobalt, Nickel, Calcium, Magnesium, Kalium, Natrium, Eisen, Kupfer, Mangan, Zink, Selen und Quecksilber in Futtermitteln)	2	u	B
IFP 000807	2021-03	ICP-MS - Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel und Wasserproben (hier für: Phosphor, Aluminium, Antimon, Arsen, Cadmium, Blei, Cobalt, <u>Chrom</u> , Nickel, Calcium, Magnesium, Kalium, Natrium, Eisen, Kupfer, Mangan, Zink, Selen und Quecksilber in Futtermitteln)	2		B
2.3 Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Futtermitteln			2		
VDLUFA MB III 3.1	1976	Bestimmung der Feuchtigkeit (Modifikation: Verreibung mit Seesand)	2	u	B
VDLUFA MB III 5.1.1	2. Erg. 1988	Bestimmung von Rohfett (Modifikation: Verfahren B mit 4N HCl)	2	u	B
VDLUFA MB III 6.1.1	3. Erg. 1993	Bestimmung der Rohfaser (Modifikation: Veraschung bei 525 °C)	2	u	B
VDLUFA MB III 8.1	1976	Bestimmung von Rohasche (Modifikation: Nachveraschung mit H2O2)	2	u	B
VDLUFA MB III 8.2	1976	Bestimmung von salzsäureunlöslicher Asche	2	u	B
IFP 001330	2021-03	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Trockenmasse von Lebensmitteln und Futtermitteln (hier nur Futtermittel)	2	u	B
IFP 001303	2021-03	Gravimetrische Bestimmung des Gesamtfettgehaltes von Lebensmitteln und Rohfettgehaltes von Futtermitteln (hier nur Futtermittel)	2	u	B
IFP 001304	2021-03	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Asche sowie wasserlöslicher und säureunlöslicher Asche in Lebensmitteln und Futtermitteln (hier nur Futtermittel)	2	u	B
2.4 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Futtermitteln			2		

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
VDLUFA MB III 4.1.1	3. Erg. 1993	Bestimmung von Rohprotein (Modifikation: Automatisches Kjeldahl-System, Titration gegen Borsäure)	2	u	B
IFP 001335	2022-11	Karl-Fischer - Volumetrische Bestimmung des Wassergehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln (hier nur Futtermittel)	2		B
IFP 001305	2019-07	Potentiometrische Bestimmung von Chlorid in Lebens- und Futtermitteln mittels Titration und Berechnung von Kochsalz (hier nur Futtermittel)	2		B
IFP 001307	2024-02	Titrimetrische Bestimmung des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln nach Kjeldahl (hier nur Futtermittel)	2		B
IFP 002992	2021-03	Titrimetrische Bestimmung der Peroxidzahl, freien Fettsäuren, Säurezahl und von Natriumchlorid in Lebens- und Futtermitteln mittels OMNIS (hier nur Futtermittel)	2		B
2.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD- und Fluoreszenz- Detektor) in Futtermitteln			2		
IFP 001819	2021-03	Bestimmung von Vitamin A (Retinol) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC (hier nur Futtermittel)	2	u	B
IFP 001924	2021-03	Bestimmung von Vitamin E in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC (hier nur Futtermittel)	2	u	B
IFP 001924	2021-10	Bestimmung von Vitamin E in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC (hier nur Futtermittel)	2		B
IFP 002084	2021-03	Bestimmung von Vitamin D in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC (hier nur Futtermittel)	2	u	B
IFP 000445	2022-04	Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC-FLD (hier nur Lebensmittel)	2		B
IFP 000886	2022-12	Bestimmung von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Lebens- und Futtermitteln mittels LC-FLD nach automatisierter Immunoaffinitätsaufreinigung (hier für Futtermittel)	2		B
IFP 002180	2020-09	Bestimmung von Vitamin K mittels HPLC	2		B
2.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS/MS) in Futtermitteln			2		
IFP 003483	2021-03	Bestimmung von PSM in pflanzlichen und tierischen LM, Futtermitteln sowie Trinkwasser mittels GC-MS-MS und LC_MS-MS (QuEChERS) (hier nur Futtermittel)	2	u	B
IFP 00438	2023-12	Bestimmung des Gesamtcholin- und Gesamtcarnitin-Gehalts in Säuglingsnahrung, Milchpulver, milchhaltigen Lebensmitteln, Kindernahrung und nassem Tierfutter mit HPLC-MS/MS (hier nur Futtermittel)	2	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
ifp 000448	2022-09	Bestimmung von Fusariotoxinen in Getreide und getreidehaltigen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS-MS	2		B
IFP 000463	2023-12	Bestimmung von Taurin, L-Carnitin und Cholin in ihrer freien Form in Säuglingsnahrung, Kindernahrung, Nahrungsergänzungsmitteln und Tierfutter mit LC-MSMS (hier nur Futtermittel)	2		B
IFP 002817	2022-10	Bestimmung von polaren PSM mittels LC-MS/MS in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser (QuPPE) (hier nur Futtermittel)	2		B
IFP 003353	2022-09	Bestimmung von gesamt Taurin in Futtermitteln mit HPLC-MS MS	2		B
2.8 Bestimmung von Rückständen und Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellem Detektor (ECD, FID) in Futtermitteln			2		
IFP 000443	2021-07	Bestimmung der Fettsäurezusammensetzung und des Transfettsäuregehaltes tierischer und pflanzlicher Fette aus Lebens- und Futtermitteln mit GC-FID (hier nur Futtermittel)	2		B
2.9 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (MS und MS-MS) in Futtermitteln			2		
IFP 003483	2021-03	Bestimmung von PSM in pflanzlichen und tierischen LM, Futtermitteln sowie Trinkwasser mittels GC-MS-MS und LC_MS-MS (QuEChERS) (hier nur Futtermittel)	2	u	B
IFP 003479	2023-07	Bestimmung von Dithiocarbamaten als CS ₂ in pflanzlichen Lebensmitteln mittels HS-GC-MS (hier nur Futtermittel)	2		B
2.10 Sonstige physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen von Futtermitteln			3		
IFP 000701	2021-03	Fluorid-ISE - Bestimmung von Fluorid in Lebens- und Futtermitteln mittels Ionenselektiver Elektrode (hier nur Futtermittel)	ohne	u	B
ISO 18787	2017-11	Foodstuffs - Determination of water activity (hier nur Futtermittel)	3	u	B
IFP 000145	2021-03	Bestimmung der Wasseraktivität in Lebensmitteln und Futtermitteln (hier nur Futtermittel)	ohne	u	B
IFP 003366	2021-03	Bestimmung der Trockenmasse in Lebens- und Futtermitteln mittels Mikrowellentechnik - Schnellmethode (hier nur Futtermittel)	ohne	u	B
IFP 003367	2021-03	Bestimmung des Fettgehaltes in Lebens- und Futtermitteln mittels NMR - Schnell-methode (hier nur Futtermittel)	ohne	u	B
3 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, festen oder flüssigen Nährmedien und Umfeldproben im					
3.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln			1		
DIN EN ISO 4833 - 1	2013-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Kolonie-zählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	1	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
DIN EN ISO 4833 - 1	2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	1		B
DIN EN ISO 4833 - 2	2014-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren	1	u	B
DIN EN ISO 4833 - 2	2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren	1		B
ASU L 00.00-88/1	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013)	1	u	B
ASU L 59.00-5	1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Koloniezahl in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren	1	u	B
ICUMSA GS 2/3 - 41	2011	Gesamtkeimzahl	1		B
ICA Analytical Method 39 II	1990	Microbiological Examination of Chocolate and Other Cocoa Products; Enumeration of colony forming units of micro-organisms-colony count technique at 30°C	1		B
Min/Tafel WV Anl.2 zu §4 Abs.3	1984-08, I. Änd. 2014-10	5. Koloniezahl bei 20 °C in Mineral-, Quell- und Tafelwasser	1		B
Min/Tafel WV Anl.2 zu §4 Abs.3	1984-08, I. Änd. 2014-10	5. Koloniezahl bei 37 °C in Mineral-, Quell- und Tafelwasser	1		B
VDLUFA Band VI M 7.21.2		Milch und Milchprodukte; Fremdkeime in Lebensmitteln	1		B
3.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln			2		
3.2.1 Salmonellen					
DIN EN ISO 6579-1	2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.	2	u	B
ASU L 00.00-20	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, Juli 2017)	2	u	B
ASU L 00.00-20	2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)	2		B
ICA Analytical Method 39 VIII	1990	Microbiological Examination of Chocolate and Other Cocoa Products; Detection of Salmonella	2		B
3.2.2 Enterobacteriaceen					

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
DIN EN ISO 21528-1	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae	2	u	B
ISO 21528-1	2017-06	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae - Part 1: Detection of Enterobacteriaceae	2		B
DIN EN ISO 21528-2	2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren	2	u	B
ASU L 05.00-5	1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Eiern, Eiprodukten, Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Gußverfahren (Referenzverfahren)	2	u	B
ASU L 06.00-24	1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch - Spatelverfahren (Referenzverfahren)	2	u	B
ASU L 06.00-24	2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10164-1, Ausgabe Juni 2019)	2		B
<i>DIN 10164-1</i>	2019-06	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Spatelverfahren (Referenzverfahren)	2		B
ICA Analytical Method 39 V	1990	Microbiological Examination of Chocolate and Other Cocoa Products; Enumeration of Enterobacteriaceae - most probable number technique with resuscitation	2		B
3.2.3 Coliforme Keime					
ISO 4831	2006-08	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren	2	u	B
ISO 4832	2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	2	u	B
ASU L 59.00-1	1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Escherichia coli und coliformen Keimen in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren	2	u	B
Min/Tafel WV Anl.2 zu §4 Abs.3	1984-08, I. Änd. 2014-10	1.2. Coliforme Keime in Mineral-, Quell- und Tafelwasser	2		B
3.2.4 Escherichia coli					
ISO 7251	2005-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - MPN Technik	2	u	B
DIN ISO 16649-2	2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid	2	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
DIN ISO 16649-2	2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid	2		B
ASU L 01.00-25	1997-09; Ber. 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium	2	u	B
ASU L 59.00-1	1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Escherichia coli und coliformen Keimen in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren	2	u	B
ISO 16654	2001-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Escherichia coli O157	2		B
ASU L 00.00-92	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Verotoxinen in Lebensmitteln tierischer Herkunft mit einem immunologischen Testsystem (Übernahme der Norm DIN 10118, Juli 2018)	2		B
<i>DIN 10118</i>	<i>2018-07</i>	Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Verotoxinen in Lebensmitteln tierischer Herkunft mit einem immunologischen Testsystem	2		B
ICA Analytical Method 39 IV	1990	Microbiological Examination of Chocolate and Other Cocoa Products; Enumeration of Escherichia Coli-Most probable number technique with resuscitation	2		B
ISO 11866-1	2005-12	Milch und Milcherzeugnisse - Zählung präsumptiver Escherichia coli - Teil 1: Technik der wahrscheinlichsten Anzahl unter Verwendung von 4-Methylumbelliferyl- β -D-glucuronid (MUG)	2		B
ISO 16649-3	2015-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid	2		B
DIN EN ISO 16649-3	2018-01	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid	2	u	B
Min/Tafel WV Anl.2 zu §4 Abs.3	1984-08, I. Änd. 2014-10	1.1. Escherichia coli in Mineral-, Quell und Tafelwasser	2		B
3.2.5 Listerien					
ASU L 00.00-32/1	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)	2	u	B
DIN EN ISO 11290-2	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren	2	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
ISO 11290-2	1998-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 2: Zählverfahren	2		B
ISO 11290-1	1996-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 1: Nachweisverfahren	2		B
DIN EN ISO 11290-1	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 1: Nachweisverfahren	2		B
3.2.6 Hefen und Schimmelpilze					
ISO 7954	1987-11	Mikrobiologie; Allgemeine Anleitung zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen; Koloniezählung bei 25 °C	2	u	B
ASU L 01.00-37	1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren	2	u	B
ASU L 02.07-7	1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Trockenmilcherzeugnissen; Referenzverfahren	2	u	B
PV-153-HefSchiOsmo	2013-03	Osmotolerante Hefen; Xerophile Schimmelpilze (Baumgart)	2	u	B
ICA Analytical Method 39 VII	1990	Microbiological Examination of Chocolate and Other Cocoa Products; Enumeration of colony forming units of yeasts and moulds - colony count technique at 25°C.	2		B
ICUMSA GS 2/3 - 47	2015	Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln in 10 g	2		B
ISO 21527-1	2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	2		B
ISO 21527-2	2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95	2		B
ISO 6611	2004-10	Milch und Milchprodukte - Zählung koloniebildender Einheiten von Hefen und/oder Schimmelpilzen - Koloniezählverfahren bei 25 °C	2		B
3.2.7 Campylobacter					
ASU L 00.00-107/1	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter spp.</i> - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-1, September 2017)	2	u	B
DIN EN ISO 10272-1	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter spp.</i> - Teil 1: Nachweisverfahren	2		B
3.2.8 Enterokokken					

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
ASU L 06.00-32	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10106, April 2017)	2	u	B
DIN 10106	2017-04	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium - Spatelverfahren (Referenzverfahren)	2		B
ASU L 59.00-2	1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Fäkalstreptokokken in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren	2	u	B
ASU L 59.00-2; mod	1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Fäkalstreptokokken in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren (modifiziertes Verfahren)	2		B
PV-60-Enteroc	2015-02	D-Streptokokken	2		B
VDLUFA MB VI M 7.8.2	1993	Milch und Milchprodukte; Enterokokken	2		B
Min/Tafel WV Anl.2 zu §4 Abs.3	1984-08, I. Änd. 2014-10	2. Fäkalstreptokokken in Mineral-, Quell- und Tafelwasser	2		B
3.2.9 Bacillus cereus					
ASU L 00.00-33	2006-09; Ber. 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe März 2004)	2	u	B
ASU L 00.00-33	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der Norm DIN EN ISO 7932, November 2020)	2		B
DIN EN ISO 7932	2005-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C	2		B
DIN EN ISO 7932	2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C	2		B
ASU L 00.00-108	2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung niedriger Zahlen von präsumtivem Bacillus cereus in Lebensmitteln - Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweisverfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 21871, Ausgabe April 2006)	2		B
DIN EN ISO 21871	2006-04	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung niedriger Zahlen von präsumtivem Bacillus cereus - Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweisverfahren	2		B
3.2.10 Clostridien					
ASU L 00.00-57	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO	2	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
DIN EN ISO 7937	2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren	2		B
ASU L 59.00-4	1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von sulfitreduzierenden, sporenbildenden Anaerobiern in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren	2	u	B
ASU L 06.00-39	1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10103, Ausgabe August 1993)	2		B
DIN 10103	1993-08	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien; Plattengußverfahren (Referenzverfahren)	2		B
ISO 15213	2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien	2		B
Min/Tafel WV Anl.2 zu §4 Abs.3	1984-08, I. Änd. 2014-10	4. Sulfitreduzierende, sporenbildende Anaerobier in Mineral-, Quell- und Tafelwasser	2		B
3.2.11 Pseudomonaden					
ASU L 06.00-43	2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)	2	u	B
DIN EN ISO 13720	2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp.	2		B
ASU L 59.00-3	1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Pseudomonas aeruginosa in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren	2	u	B
VDLUFA MB VI M 7.12.2	1993	Milch und Milchprodukte; Pseudomonaden	2		B
Min/Tafel WV Anl.2 zu §4 Abs.3	1984-08, I. Änd. 2014-10	3. Pseudomonas aeruginosa in Mineral-, Quell- und Tafelwasser	2		B
3.2.12 Staphylokokken					
ASU L 00.00-55	2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888 Teil 1, Juni 2019)	2	u	B
ASU L 00.00-55	2022-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und anderen Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6888-1, Juni 2022)	2		B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
DIN EN ISO 6888-1	2022-06	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium	2		B
ICA Analytical Method 39 VI	1990	Microbiological Examination of Chocolate and Other Cocoa Products; Enumeration of colony forming units of <i>Staphylococcus Aureus</i> - colony count technique	2		B
ISO 6888-1	1999-02	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar	2		B
ISO 6888-3	2003-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen	2		B
ISO 6888-3	2005-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen	2		B
3.2.13 Milchsäurebakterien					
ISO 15214	1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C	2	u	B
ASU L 06.00-35	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109, Ausgabe Mai 2016)	2		B
DIN 10109	2016-05	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien - Spatelverfahren	2		B
3.2.14 Cronobacter					
DIN EN ISO 22964	2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Cronobacter</i> spp.	2	u	B
3.2.15 Essigsäurebakterien					
VDLUFA MB VI M7.23.2	2020	Milch — Bestimmung von Essigsäurebakterien	2	u	B
IFP 001406	2019-08	Prüfvorschrift zur Bestimmung von Essigsäurebakterien	2	u	B
IFP 001406	2021-06	Prüfvorschrift zur Bestimmung von Essigsäurebakterien in Lebens- und Futtermitteln	2		B
3.2.16 Yersinien					
DIN EN ISO 10273	2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen <i>Yersinia enterocolitica</i>	2	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
3.2.17 sonstige Mikroorganismen			2		
ASU L 00.00-91	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp. in Lebensmitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21567, Ausgabe Februar 2005)	2		B
IFU Method No.12 C1		Alicyclobacillus (Rohstoffe)	2		B
IFU Method No.12 C2		Alicyclobacillus (Fertigprodukte)	2		B
IFU Method No.12 C3		Alicyclobacillus (Fertigprodukte Handel)	2		B
ICA Analytical Method 39 III	1990	Microbiological Examination of Chocolate and Other Cocoa Products; Enumeration of colony forming units of mesophilic spores-colony count technique at 30°C.	2		B
ICMSF, 4.Ausgabe, Kapitel 25		Thermophile Sporenbildner	2		B
VDLUFA MB VI M 7.17.2	1993	Milch und Milchprodukte; Sporen aerober Sporenbildner	2		B
VDLUFA MB VI M 7.3.2	1985	Milch und Milchprodukte; Caseolyten	2		B
VDLUFA MB VI M 7.6.2	1985	Milch und Milchprodukte; Lipolyten	2		B
3.3 Identifizierung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels Massenspektrometrie (MALDI-TOF) in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, festen oder flüssigen Nährmedien und Umfeldproben im Lebensmittelbereich und Umfeldproben			2		
PV-240-IdentMaldi	2015-10	Keimidentifizierung mittels MALDI-TOF	2		B
IFP 001591	2019-11	Keimidentifizierung von grampositiven Bakterien mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben	2	u	B
IFP 001597	2019-12	Keimidentifizierung von gramnegativen Bakterien mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben	2	u	B
IFP 001599	2019-12	Keimidentifizierung von Schimmelpilzen mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben	2	u	B
IFP 001600	2019-12	Keimidentifizierung von Hefen mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben	2	u	B
IFP 001601	2019-12	Keimidentifizierung von Sporenbildner mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben	2	u	B
3.4 Keimidentifizierung mittels Infrarotspektrometrie in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und Umfeldproben sowie mikrobiologischen			3		

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
PV- 416	2018-04	Identifizierung und Differenzierung von Mikroorganismen mittels FT-IR – Spektrometrie	ohne	u	B
3.5. Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Kosmetika			1		
Ph.Eur. 9.0; Kapitel 2.6.1	2019	Sterilität	1	u	B
Ph.Eur. 9.0; Kapitel 2.6.12	2019	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte, Zählung	1	u	B
Ph.Eur. 9.0; Kapitel 2.6.13	2019	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte; Nachweis spezifischer Mikroorganismen	1	u	B
Ph.Eur. 9.0; Kapitel 5.1.2	2019	Bioindikatoren	1		B
Ph.Eur. 9.0; Kapitel 5.1.3	2019	ausreichende Konservierung	1	u	B
Ph.Eur. 9.0; Kapitel 5.1.4	2019	Mikrobiologische Qualität nicht steriler Produkte; Bewertung	1		B
4 Biochemische Untersuchung von kosmetischen Mitteln			3		
Ph.Eur. 9.0; Kapitel 2.6.14	2019	Bakterien Endotoxine	3	u	B
5 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben und Prozesswässern, Einrichtungs- und					
5.1 Qualitativer Nachweis von spezifischen Bakterien und Viren mittels Real-Time PCR in Lebens- und Futtermitteln und Umfeldproben aus			2		
5.1.1 Salmonellen			2		
ASU L 00.00-98	2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	2	u	B
QIAGEN mericon Salmonella spp; cat.No. 290013/290015	2011-02	Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren	2	u	B
5.1.2 Enterobacteriaceen			2		
QIAGEN mericon Cronobacter spp; Cat.No. 290063/290065	2011-02	Qualitativer Nachweis von Cronobacter spp. in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren	2	u	B
QIAGEN mericon shigella spp; Cat.No. Cat.No. 290103/290105	2011-02	Qualitativer Nachweis Shigellen in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren	2	u	B
QIAGEN mericon Y. enterocolitica spp; Cat.No. 290113/ 290115	2011-02	Qualitativer Nachweis Yersinia enterocolitica Serotyp 03 in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren	2	u	B
ASU L 00.00-91/PCR	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp. in Lebensmitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21567, Ausgabe Februar 2005)	2		B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
ISO 22964/PCR	2017-04	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp.	2		B
5.1.3 Escherichia coli			2		
QIAGEN mericon VTEC stx 1/2 Cat.No. 290053/290055	2011-02	Qualitativer Nachweis Verotoxin bildender Escherichia coli in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	2	u	B
ASU L 07.18-1	2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis, Isolierung und Charakterisierung Verotoxin-bildender Escherichia coli (VTEC) in Hackfleisch mittels PCR und DNA-Hybridisierungstechnik	2		B
5.1.4 Listerien					
QIAGEN mericon L. monocytogenes; Cat.No. 290023/290025	2011-02	Qualitativer Nachweis von Lysteria monocytogenes in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	2	u	B
PV-28-PCR-PF-108	2014-04	Nachweis von Listeria spp. mittels PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben	2	u	B
ASU L 00.00-95 (V)	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren	2	u	B
ifp 004292	2022-10	Molekularbiologische Untersuchungen mittels Real-time PCR von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich zur Identifizierung, Bestimmung und Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen, Allergenen, Tier- und Pflanzenspezies, Bakterien und Viren (<i>hier für Nachweis von Listerien</i>)	2		B
5.1.5 Campylobacter			2		
PV-28-PCR-PFRT-55	2014-04	Qualitativer Nachweis von Campylobacter in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels real-time PCR	2	u	B
QIAGEN mericon Campylobacter triple; Cat.No. 290043/290045	2011-02	Qualitativer Nachweis Campylobacter jejuni, coli, laridis in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	2	u	B
QIAGEN mericon Campylobacter spp; Cat.No. 290033/290035	2011-02	Qualitativer Nachweis Campylobacter in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	2	u	B
ifp 004292	2022-10	Molekularbiologische Untersuchungen mittels Real-time PCR von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich zur Identifizierung, Bestimmung und Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen, Allergenen, Tier- und Pflanzenspezies, Bakterien und Viren (<i>hier für Nachweis von Campylobacter</i>)	2		B
5.1.6 Staphylococcen			2		

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
QIAGEN mericon S. aureus Cat.No. 290073/290075	2011-02	Qualitativer Nachweis von Staphylococcus aureus in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	2	u	B
ISO 6888-3/PCR	2003-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen	2		B
DIN EN ISO 6888-3/PCR	2005-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen	2		B
5.1.7 Noroviren			2		
ASU L 00.00-112	2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Noroviren der Genogruppen I und II auf glatten, festen Oberflächen von Lebensmitteln, durch real-time RT-PCR	2	u	B
ASU L 02.00-35	2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Noroviren in angesäuerten Milchprodukten mittels real-time RT-PCR	2		B
ASU L 25.04.01-1	2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Noroviren in geriebenen Möhren mittels real-time RT-PCR	2		B
5.1.8 Bacillus cereus			2		
PV-28-PCR-PFRT-58	2014-04	Qualitativer Nachweis von B. cereus in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels real-time PCR	2	u	B
ifp 004292	2022-10	Molekularbiologische Untersuchungen mittels Real-time PCR von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich zur Identifizierung, Bestimmung und Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen, Allergenen, Tier- und Pflanzenspezies, Bakterien und Viren (<i>hier für Nachweis von Bacillus cereus</i>)	2		B
5.1.9 Clostridien			2		
PV-28-PCR-PFRT-60	2014-04	Qualitativer Nachweis von Clostridium perfringens in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels real-time PCR	2	u	B
ifp 004292	2022-10	Molekularbiologische Untersuchungen mittels Real-time PCR von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich zur Identifizierung, Bestimmung und Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen, Allergenen, Tier- und Pflanzenspezies, Bakterien und Viren (<i>hier für Nachweis von Clostridien</i>)	2		B
5.1.10 sonstige Keime			2		

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
ASU L 02.00-36	2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Rotaviren in angesäuerten Milchprodukten mittels real-time RT-PCR	2		B
DIN CEN ISO/TS 15126-2	2014-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Real-time-RT-PCR - Teil 2: Verfahren für den qualitativen Nachweis	2		B
PV-28-PCR-PF-X	2014-11	Tier- und Pflanzenarten, GVO, Allergene, spezifische Keime mittels PCR	2		B
ICA Analytical Method 39: IV/PCR	1990	Microbiological Examination of Chocolate and Other Cocoa Products; Enumeration of	2		B
ifp 004292	2022-10	Molekularbiologische Untersuchungen mittels Real-time PCR von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich zur Identifizierung, Bestimmung und Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen, Allergenen, Tier- und Pflanzenspezies, Bakterien und Viren (<i>hier für Nachweis von Viren</i>)	2		B
5.2 Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln und Futtermitteln					
5.2.1 Qualitativer Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln			2		
ASU L 00.00-118	2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21569, Ausgabe August 2013)	2	u	B
<i>DIN EN ISO 21569</i>	<i>2013-08</i>	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren	2		B
ASU L 00.00-119	2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln - Nukleinsäureextraktion (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21571, Ausgabe August 2013)	2	u	B
<i>DIN EN ISO 21571</i>	<i>2013-08</i>	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Nukleinsäureextraktion	2		B
ASU L 00.00-121	2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln - Allgemeine Anforderungen und Definitionen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 24276, Ausgabe Oktober 2013)	2	u	B
<i>DIN EN ISO 24276</i>	<i>2013-10</i>	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Allgemeine Anforderungen und Definitionen			
ASU L 00.00-122	2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem Blumenkohlmosaikvirus (CaMV 35S-Promotor, P35S) sowie aus Agrobacterium tumefaciens (T-nos) in Lebensmitteln - Screening-Verfahren	2	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
ASU L 00.00-124	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem bar-Gen von <i>Streptomyces hygroscopicus</i> in Lebensmitteln - Screening-Verfahren	2	u	B
ASU L 00.00-125	2008-12 Ber. 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der CTP2-CP4-EPSPS-Genesequenz zum Screening auf Bestandteile aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln - Konstrukt-spezifisches Verfahren	2	u	B
ASU L 15.06-1	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer gentechnisch veränderten DNA-Sequenz in Reisprodukten - cryIA(c)-T-nos konstrukt-spezifisches Verfahren	2	u	B
PV-28-PCR-PF-19	2014-11	Qualitativer Nachweis des 35S Promotors von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-20	2014-11	Qualitativer Nachweis des nos-Terminators von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-21	2014-11	Qualitativer Nachweis von Roundup-Ready Soja (RRS) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-24	2014-11	Qualitativer Nachweis von Mon810 Mais in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-26	2014-11	Qualitativer Nachweis von BT176 Mais in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-27	2014-11	Qualitativer Nachweis von BT11 Mais in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-46	2014-11	Qualitativer Nachweis von LL601 Reis in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-47	2014-11	Qualitativer Nachweis von LL62 Reis in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-89	2014-11	Qualitativer Nachweis von BT63 Reis in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-95	2014-11	Qualitativer Nachweis des Übergangs vom CTP2 in das EPSPS Gen von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels realtime PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-97	2014-11	Qualitativer Nachweis des Übergangs vom 355-Promotor in das pat- Gen von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-96	2014-11	Qualitativer Nachweis des bar Gens von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-X	2018-06	Tier- und Pflanzenarten, GVO, Allergene, spezifische Keime mittels PCR	2		B



Formblatt

Datenblatt

Flexliste Akkreditierung / Liste der akkreditierten Prüfverfahren

FB-824-Flex_sort

rev01

01.04.2015

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
DIN EN ISO 21569	2013-08	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren	2		B
ASU L 15.06-3	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis gentechnisch veränderter cry1Ab/Ac- und P-ubi - cry-DNA-Sequenzen in Reisprodukten mittels real-time PCR - Element-spezifisches und Konstrukt-spezifisches Verfahren	2		B
PV-188-PCR-PFmer-x	2013-10	GVO, Tier- und Pflanzenarten, Allergenen und spezifische mittels PCR	2		B
ifp 004292	2022-10	Molekularbiologische Untersuchungen mittels Real-time PCR von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich zur Identifizierung, Bestimmung und Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen, Allergenen, Tier- und Pflanzenspezies, Bakterien und Viren (<i>hier für gentechnisch veränderte Organismen</i>)	2		B
5.2.2 Quantitativer Nachweis von gentechnologisch veränderten Organismen mittels PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln			2		
ASU L 00.00-105	2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21570, Ausgabe August 2013)	2	u	B
<i>DIN EN ISO 21570</i>	<i>2013-08</i>	<i>Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren</i>	<i>2</i>		<i>B</i>
PV-28-PCR-PF-21	2014-11	Quantitative Bestimmung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR am Beispiel Roundup Ready Soja (RRSoja)	2	u	B
PV-28-PCR-PF-X	2018-06	Tier- und Pflanzenarten, GVO, Allergene, spezifische Keime mittels PCR	2		B
QIAGEN mericon Quant RRSoja Cat. No. 291113	2011-02	Quantitative Bestimmung von gentechnisch veränderten Soja mericon TM Quant RRSoja (RRSoja) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR	2	u	B
QIAGEN mericon Quant Mon810 Cat. No. 291073	2011-02	Quantitative Bestimmung von gentechnisch veränderten Mais (Mon810 Mais) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR	2	u	B
ifp 004292	2022-10	Molekularbiologische Untersuchungen mittels Real-time PCR von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich zur Identifizierung, Bestimmung und Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen, Allergenen, Tier- und Pflanzenspezies, Bakterien und Viren (<i>hier für gentechnisch veränderte Organismen</i>)	2		B
5.3 Bestimmung von Tier- und Pflanzenarten mittels Real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln, Umfeldproben und Prozesswässern aus dem Lebensmittelbereich			2		

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
PV-28-PCR-PF-11	2014-11	Identifizierung von Aprikosenkernen in Lebensmitteln , Futtermitteln, Prozesswasser und Umfeldproben mittels real- time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-12	2014-11	Identifizierung von Schwein in Lebensmitteln, Futtermitteln, Prozesswasser und Umfeldproben mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-13	2014-11	Identifizierung von Rind in Lebensmitteln, Futtermitteln, Prozesswasser und Umfeldproben mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-16	2014-11	Identifizierung von Huhn in Lebensmitteln, Futtermitteln, Prozesswasser und Umfeldproben mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-17	2014-11	Identifizierung von Pute in Lebensmitteln, Futtermitteln, Prozesswasser und Umfeldproben mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-65	2014-11	Identifizierung von Bergmandel in Lebensmitteln, Futtermitteln, Prozesswasser und Umfeldproben mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-295	2018-06	Identifizierung von Kokosnuss in Lebensmitteln, Futtermitteln, Prozesswasser und Umfeldproben mittels real-time PCR	2		B
PV-28-PCR-PF-X	2018-06	Tier- und Pflanzenarten, GVO, Allergene, spezifische Keime mittels PCR	2		B
ASU L 06.26/27-2	2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis Pferd-spezifischer DNA-Sequenzen in Fleisch-Vollkonserven mit der PCR und Bestätigung durch Restriktionsanalyse (zusätzlich: Esel und Maultier)	2		B
ifp 004292	2022-10	Molekularbiologische Untersuchungen mittels Real-time PCR von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich zur Identifizierung, Bestimmung und Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen, Allergenen, Tier- und Pflanzenspezies, Bakterien und Viren (<i>hier für Tier- und Pflanzenarten</i>)	2		B
5.4 Nachweis von Allergenen mittels Real-time PCR in Lebensmitteln sowie Umfeldproben und Prozesswässern aus dem Lebensmittelbereich			2		
ASU L 08.00-56	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNasequenz aus Sellerie (<i>Apium graveolens</i>) in Brühwürsten mittels Real-time-PCR (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN CEN/TS 15634-2, Ausgabe April 2012)	2	u	B
<i>DIN CEN/TS 15634-2</i>	<i>2012-04</i>	Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit molekularbiologischen Verfahren - Teil 2: Sellerie (<i>Apium graveolens</i>) - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz in Brühwürsten mittels Real-time-PCR	2		B
ASU L 08.00-58 (V)	2011-06	Nachweis von Lupine (<i>Lupinus spp.</i>) in Brühwürsten mittels Real-time-PCR	2		B
ASU L 44.00-8	2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>) in Schokolade mittels Real-time PCR	2		B
PV-28-PCR-PF-1	2017-04	Nachweis von Haselnuss in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR	2	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
PV-28-PCR-PF-2	2014-11	Nachweis von Mandel in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-3	2014-11	Nachweis von Walnuss in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-4	2014-11	Nachweis von Pistazien in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-5	2014-11	Nachweis von Erdnuss in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-6	2014-11	Nachweis von Weizen, Gerste, Roggen in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-7	2014-11	Nachweis von Sellerie in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-8	2014-11	Nachweis von Senf in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-9	2014-11	Nachweis von Soja in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-33	2014-11	Nachweis von Pekanuss in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-34	2014-11	Nachweis von Cashew in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-39	2014-11	Nachweis von Paranuss in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-40	2014-11	Nachweis von Weichweizen in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-41	2014-11	Nachweis von Sesam in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-42	2014-11	Nachweis von Lupine in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-100	2014-11	Nachweis von Gesamtweizen in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-101	2014-11	Nachweis von Macadamianuss in Lebensmitteln, Halbfertigerzeugnissen, Rohwaren, Produktionswässern und Umfeldproben mittels real-time PCR	2	u	B
PV-28-PCR-PF-X	2018-06	Tier- und Pflanzenarten, GVO, Allergene, spezifische Keime mittels PCR	2		B
PV-28-PCR-PF-228	2018-06	Nachweis von Haselnuss in Lebensmitteln, Rohwaren, Produktionswässern, Umfeldproben mittels real-time PCR; Multicopy	2		B
PV-28-PCR-PF-229	2018-06	Nachweis von Erdnuss in Lebensmitteln, Rohwaren, Produktionswässern, Umfeldproben mittels real-time PCR; Multicopy	2		B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
PV-28-PCR-PF-234	2018-06	Nachweis von Macadamia in Lebensmitteln, Rohwaren, Produktionswässern, Umfeldproben mittels real-time PCR; Multicopy	2		B
PV-28-PCR-PF-235	2018-06	Nachweis von Sesam in Lebensmitteln, Rohwaren, Produktionswässern, Umfeldproben mittels real-time PCR; Multicopy	2		B
PV-28-PCR-PF-236	2018-06	Nachweis von Sellerie in Lebensmitteln, Rohwaren, Produktionswässern, Umfeldproben mittels real-time PCR; Multicopy	2		B
PV-28-PCR-PF-238	2018-06	Nachweis von Cashew in Lebensmitteln, Rohwaren, Produktionswässern, Umfeldproben mittels real-time PCR; Multicopy	2		B
PV-28-PCR-PF-239	2018-06	Nachweis von Soja in Lebensmitteln, Rohwaren, Produktionswässern, Umfeldproben mittels real-time PCR; Multicopy	2		B
PV-28-PCR-PF-261	2018-06	Nachweis von Senf in Lebensmitteln, Rohwaren, Produktionswässern, Umfeldproben mittels real-time PCR; Multicopy	2		B
PV-28-PCR-PF-295	2018-06	Identifizierung von Kokosnuss in Lebensmitteln mittels real-time PCR	2		B
ifp 004292	2022-10	Molekularbiologische Untersuchungen mittels Real-time PCR von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich zur Identifizierung, Bestimmung und Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen, Allergenen, Tier- und Pflanzenspezies, Bakterien und Viren (<i>hier für Tier- und Pflanzenarten</i>)	2		B
6 Nachweis von Allergenen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben und Prozesswässern			2		
ASU L 00.00-69	2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Erdnuss-Kontaminationen in Lebensmitteln mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem	2	u	B
ASU L 44.00-7	2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Haselnuss-Kontaminationen in Schokolade und Schokoladenwaren mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem	2		B
ELISAFast® Erdnuss A1002	2013-11	Nachweis von Erdnuss in Lebensmitteln, Waschwässern und Umfeldproben mittels ELISA	2	u	B
IFP 002822	2023-09	Nachweis und Bestimmung von allergenen Spuren in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben und Bedarfsgegenständen mittels ELISA (hier für: Ei, Erdnuss, Haselnuss, Mandel, Casein, Macadamia, Pistazie, Cashew, Soja, Sesam, Lupine, Gesamtmilch, Krustazeen, Sent beta-Lactoglobulin, Paranuss, Kichererbse, Gluten, alpha- Lactalbumin, Walnuss)	2		B
ifp 002845 (PV)	2021-01	Nachweis und Bestimmung von allergenen Spuren mittels ELISA in Kosmetikprodukten	2		B
ifp 002847 (PV)	2021-02	Extraktion von Allergenen auf Bedarfsgegenständen - Nicht-Lebensmitteln	2		B



Formblatt

Datenblatt

Flexliste Akkreditierung / Liste der akkreditierten Prüfverfahren

FB-824-Flex_sort

rev01

01.04.2015

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
7 Nachweis von Allergenen mittels ImmunoFast® in Lebensmitteln, sowie Umfeldproben und Prozesswässern aus dem Lebensmittelbereich					
ImmunoFast Vollei IF 1001	2019-06	Nachweis von Vollei in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	2		B
ImmunoFast Erdnuss IF 1002	2019-07	Nachweis von Erdnuss in Lebensmitteln, Waschwässern und Umfeldproben mittels immunologischem Streifentest (Lateral flow)	2	u	B
ImmunoFast Haselnuss IF 1003	2019-06	Nachweis von Haselnuss in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	2		B
ImmunoFast Mandel IF 1004	2019-06	Nachweis von Mandel in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	2		B
ImmunoFast Cashew/Pistazie IF1005	2019-06	Nachweis von Cashew/Pistazie in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	2		B
ImmunoFast Macadamia IF 1006	2019-06	Nachweis von Macadamia in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	2		B
ImmunoFast Paranuss IF 1007	2019-06	Nachweis von Paranuss in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	2		B
ImmunoFast Lupine IF 1008	2019-06	Nachweis von Lupine in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	2		B
ImmunoFast Sesam IF 1009	2019-06	Nachweis von Sesam in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	2		B
ImmunoFast Gluten IF 1010	2019-06	Nachweis von Gluten in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	2		B
ImmunoFast Casein IF 1011	2019-06	Nachweis von Casein in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	2		B
ImmunoFast Walnuss IF 1012	2019-06	Nachweis von Walnuss in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	2		B
ImmunoFast Kichererbse IF 1015	2019-06	Nachweis von Kichererbse in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	2		B
ImmunoFast Senf IF 1018	2019-06	Nachweis von Senf in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	2		B
ImmunoFast Kokosnuss IF 1019	2019-06	Nachweis von Kokosnuss in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	2		B
ImmunoFast Casein in Wein IF1022	2019-06	Nachweis von Casein In Wein	2		B
ImmunoFast Vollei in Wein IF1023	2019-06	Nachweis von Vollei in Wein	2		B
ImmunoFast Krustazeen IF 1024	2019-06	Nachweis von Krustazeen in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	2		B
ImmunoFast Soja IF 1020	2019-06	Nachweis von Soja in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	2		B
ImmunoFast Gesamtmilch IF 1021	2019-06	Nachweis von Gesamtmilch in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	2		B
ImmunoFast beta-Lactoglobulin IF1027	2019-06	Nachweis von beta-Lactoglobulin in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	2		B
IFP 002954	2023-11	Nachweis von allergenen Spuren in Lebensmittel, Umfeldproben und Prozesswässern aus dem Lebensmittelbereich mittels ImmunoFast® (hier für: Ei, Kichererbse, Erdnuss, Mandel, Haselnuss, Soja, Lupine, beta-Lactoglobulin, Gliadin, Macadamia, Cashew/Pistazie, Paranuss, Walnuss, Sesam, Casein, Senf, Kokosnuss, Gesamtmilch, Krustazeen)	2		B
ifp 002955	2020-08	Anlage zur Prüfvorschrift ImmunoFast- Parameter-Durchführung-Grenzen (Ei, Kichererbse, Erdnuss, Mandel, Haselnuss, Soja, Lupine, beta-Lactoglobulin, Gliadin, Macadamia, Cashew/Pistazie, Paranuss, Walnuss, Sesam, Casein, Senf, Kokosnuss, Gesamtmilch, Krustazeen)	2		B



Formblatt

Datenblatt

Flexliste Akkreditierung / Liste der akkreditierten Prüfverfahren

FB-824-Flex_sort

rev01

01.04.2015

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
8 Bestimmung von Vitaminen und Vorläufersubstanzen mittels mikrobiologischer Testsysteme in Lebensmitteln und Futtermitteln			2		
VitaFast® ifp P1001 Folsäure AOAC Certificate No.100903	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Folsäure	2	u	B
VitaFast® ifp P1002 Vitamin B12 AOAC Certificate No.101002	2017-02	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B12 (Cyanocobalamin)	2	u	B
VitaFast® ifp P1003 Biotin AOAC Certificate No.101001	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Biotin	2	u	B
VitaFast® ifp P1004 Niacin	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Niacin	2	u	B
VitaFast® ifp P1005 Pantothen-säure AOAC Certificate No.100904	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Pantothensäure	2	u	B
VitaFast® ifp P1006 Thiamin B1	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B1 (Thiamin)	2	u	B
VitaFast® ifp P1007 Riboflavin B2 AOAC Certificate No.100902	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B2 (Riboflavin)	2	u	B
VitaFast® ifp P1008 Pyridoxin B6	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B6 (Pyridoxin)	2	u	B
VitaFast® ifp P1009 Inositol	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Inositol (Vitamin B8)	2	u	B
VitaFast® ifp P1013	2013-01	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Cystin	2		B
VitaFast® ifp	2013-01	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Lysin	2		B
VitaFast® ifp	2013-01	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Methionin	2		B
VitaFast® ifp AOAC Certificate No.100903	2011-06	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Calcium-L-5-methyl-tetrahydrofolat	2		B
ASU L 00.00-87	2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Mikrobiologische Bestimmung von Folat (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14131, Ausgabe September 2003)	2	u	B
DIN EN 14131	2003-09	Lebensmittel - Mikrobiologische Bestimmung von Folat	2		B
IFP 003156	2021-03	Bestimmung von wasserlöslichen Vitaminen mittels VitaFast in Lebens- und Futtermitteln	2	u	B
10. Prüfverfahren gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV			3		
Probennahme			3		
DIN EN ISO 5667-1 (A 4)	2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken	3	u	B
DIN EN ISO 5667-5 (A 14)	2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	3	u	B
DIN EN ISO 5667-3 (A 21)	2019-07	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben	3	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
DIN EN ISO 19458 (K 19)	2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	3	u	B
UBA Empfehlung 18.12.2018	2018-12	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel (Hier: gestaffelte Stagnationsbeprobung und Zufallsstichprobe)	3	u	B
UBA Empfehlung 18.12.2018	2018-12	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probenahme, Untersuchung und Angabe des Ergebnisses.	3		B
Anlage 1: Mikrobiologische Parameter			3		
Teil I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser			3		
DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora	3	u	B
DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1)	2014-06	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl	3	u	B
DIN EN ISO 7899-2 (K 15)	2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	3	u	B
Teil II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist			3		
DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora	3	u	B
DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1)	2014-06	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl	3	u	B
DIN EN ISO 7899-2 (K 15)	2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	3	u	B
DIN EN ISO 16266 (K 11)	2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren	3	u	B
Anlage 2: Chemische Parameter			3		
Teil I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr			3		
DIN EN ISO 17294-2 (E 29)	2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (hier für Bor, Chrom, Quecksilber, Selen, Uran)	3	u	B
DIN EN ISO 15061	2001-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelöstem Bromat - Verfahren mittels Ionenchromatographie	3	u	B
DIN EN 1233 (E 10)	1996-08	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Chrom - Verfahren mittels Atomabsorptionsspektrometrie	3	u	B
DIN EN ISO 10304-1 (D 20)	2009-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat (hier für: Fluorid, Nitrat)	3	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
DIN EN 15662	2018-07	Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - Modulares QuEChERS-Verfahren	3	u	B
DIN EN ISO 12846 (E 12)	2012-08	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Quecksilber - Verfahren mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) mit und ohne Anreicherung	3	u	B
Teil II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann			3		
DIN EN ISO 17294-2 (E 29)	2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (hier für: Antimon, Arsen, Blei, Cadmium, Kupfer, Nickel)	3	u	B
DIN 38406 (E6)	1998-07	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Kationen (Gruppe E) - Teil 6: Bestimmung von Blei mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)	3	u	B
DIN EN ISO 5961 (E 19)	1995-05	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Cadmium durch Atomabsorptionsspektrometrie	3	u	B
DIN EN ISO 15586 (E 4)	2004-02	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Spurenelementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie mit dem Graphitrohr-Verfahren (hier für: Cadmium, Kupfer, Nickel)	3	u	B
DIN 38406 (E7)	1991-09	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Kationen (Gruppe E); Bestimmung von Kupfer mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) (E 7)	3	u	B
DIN 38406 (E11)	1991-09	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Kationen (Gruppe E); Bestimmung von Nickel mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) (E 11)	3	u	B
DIN EN ISO 10304-1 (D 20)	2009-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat	3	u	B
Anlage 3: Indikatorparameter			3		
Teil I: Allgemeine Indikatorparameter			3		
DIN EN ISO 17294-2 (E 29)	2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (hier für: Aluminium, Eisen, Mangan, Natrium)	3	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
DIN EN ISO 14911 (E 34)	1999-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der gelösten Kationen Li ⁺ , Na ⁺ , NH ₄ ⁺ , K ⁺ , Mn ²⁺ , Ca ²⁺ , Mg ²⁺ , Sr ²⁺ und Ba ²⁺ mittels Ionenchromatographie - Verfahren für Wasser und Abwasser (hier für: Ammonium, Natrium)	3	u	B
DIN EN ISO 10304-1 (D 20)	2009-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat (hier für: Chlorid, Sulfat)	3	u	B
DIN EN ISO 14189 (K 24)	2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration	3	u	B
DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora	3	u	B
DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1)	2014-06	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl	3	u	B
DIN EN ISO 15586 (E 4)	2004-02	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Spurenelementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie mit dem Graphitrohr-Verfahren	3	u	B
DIN 38406 (E32)	2000-05	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Kationen (Gruppe E) - Teil 32: Bestimmung von Eisen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (E 32)	3	u	B
DIN EN ISO 7887 (C 1-2)	2012-04	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung	3	u	B
DIN EN 1622 Anh. C (B3)	2006-10	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Geruchsschwellenwerts (TON) und des Geschmacksschwellenwerts (TFN)	3	u	B
DEV B 1/2 Teil a	1971	Sensorik Trinkwasser	3	u	B
TrinkwV 2023 §43 (3)	2023	Koloniezahl bei 22 °C	3		B
TrinkwV 2023 §43 (3)	2023	Koloniezahl bei 36 °C	3		B
DIN EN ISO 6222 (K 5)	1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium	3	u	B
DIN EN 27888 (C8)	1993-11	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	3	u	B
DIN 38406 (E33)	2000-06	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Kationen (Gruppe E) - Teil 33: Bestimmung von Mangan mittels Atomabsorptionsspektrometrie (E 33)	3	u	B
DIN 38406 (E14)	1992-07	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Kationen (Gruppe E); Bestimmung von Natrium mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Luft-Acetylen-Flamme (E 14)	3	u	B
DIN EN 1484 (H 3)	2019-04	Wasseranalytik - Anleitungen zur Bestimmung des gesamten organischen Kohlenstoffs (TOC) und des gelösten organischen Kohlenstoffs (DOC)	3	u	B
DIN EN ISO 8467 (H 5)	1995-05	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Permanganat-Index	3	u	B
DIN EN ISO 7027 (C 2)	2000-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung	3	u	B
DIN EN ISO 10523 (C 5)	2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts	3	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation					
			3		
UBA Empfehlung 18.12.2018	2018-12	Legionella spec.	3	u	B
UBA Empfehlung 2022	2022-12	Legionella spec. Aktualisierung Dezember 2022; Bundesgesundheitsblatt 2023 S.224	3		B
DIN EN ISO 11731	2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen	3		B
weitere periodische Untersuchungen					
			3		
DIN EN ISO 17294-2 (E 29)	2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (hier für: Calcium, Kalium, Magnesium)	3	u	B
DIN EN ISO 14911 (E 34)	1999-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der gelösten Kationen Li ⁺ , Na ⁺ , NH ₄ ⁺ , K ⁺ , Mn ²⁺ , Ca ²⁺ , Mg ²⁺ , Sr ²⁺ und Ba ²⁺ mittels Ionenchromatographie - Verfahren für Wasser und Abwasser (hier für: Calcium, Kalium, Magnesium)	3	u	B
DIN EN ISO 7980 (E 3a)	2000-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Calcium und Magnesium - Verfahren mittels Atomabsorptionsspektrometrie	3	u	B
DIN 38409 (H7)	2005-12	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H) - Teil 7: Bestimmung der Säure- und Basekapazität (H 7)	3	u	B
DIN EN ISO 10304-1 (D 20)	2009-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit,	3	u	B
11 Untersuchungen von Wasser (Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Wasser aus Dentaleinheiten sowie Wasser aus					
11.1 Probenahme					
			3		
DIN EN ISO 5667-3 (A 21)	2004-05	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Anleitung zur Konservierung und Handhabung von Wasserproben	3		B
DIN EN ISO 5667-3 (A 21)	2019-07	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben	3	u	B
DIN EN ISO 19458 (K 19)	2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	3	u	B
DIN 38402-A 19	1988-04	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Allgemeine Angaben (Gruppe A); Probenahme von Schwimm- und Badebeckenwasser	3	u	B
DIN 19643 Teil 1 Punkt 14.2	2023-06	Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser - Teil 1: Allgemeine Anforderungen (hier für: Probenahme von Schwimm- und Badebeckenwasser)	3		B
PV-241-PNBB	2013-04	Probenahme Badebeckenwasser	ohne	u	B
VDI 2047 Blatt 2	2019-01	Rückkühlwerke - Sicherstellung des hygienegerechten Betriebs von Verdunstungskühlanlagen (VDI-Kühlturmregeln) (hier nur Probenahme von Wasser aus Rückkühlwerken)	3	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
Bundesgesundheitsblatt Bd.49;S:375 – 394	2006	Infektionsprävention in der Zahnheilkunde (hier Probenahme)	3	u	B
11.2 Mikrobiologische Untersuchungen			3		
DIN EN ISO 6222 (K 5)	1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium	3	u	B
DIN EN ISO 16266 (K 11)	2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren (hier auch:Wasser aus Rückkühlwerken, Wasser aus Dentaleinheiten)	3	u	B
DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora	3	u	B
DIN EN ISO 9308-2	2014-06	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl	3	u	B
DIN EN ISO 11731 (K 22)	2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen	3	u	B
TrinkwV 2023 §43 (3)	2023	Koloniezahl bei 22°C und 36°C (hier auch:Wasser aus Rückkühlwerken, Wasser aus Dentaleinheiten)	3		B
11.3 Physikalische, physikalisch- chemische und chemische Untersuchungen			3		
DIN EN ISO 7027-1 (C 21)	2016-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung - Teil 1: Quantitative Verfahren	3	u	B
DIN EN ISO 17294-2 (E 29)	2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope	3	u	B
DIN EN ISO 7393-2 (G 4-2)	2019-03	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor - Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Dialkyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen	3	u	B
DIN EN ISO 15586 (E 4)	2004-02	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Spurenelementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie mit dem Graphitrohr-Verfahren (Einschränkung: hier für Eisen)	3	u	B
DIN EN ISO 10304-1 (D 20)	2009-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat (Einschränkung: hier für Bestimmung von Nitrat, Bromid und Phosphat)	3	u	B
DIN EN ISO 8467 (H 5)	1995-05	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Permanganat-Index	3	u	B
DIN 38404-4 (C4)	1976-12	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen (Gruppe C); Bestimmung der Temperatur (C 4)	3	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
DIN 38409 (H7)	2005-12	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H) - Teil 7: Bestimmung der Säure- und Basekapazität (H 7)	3	u	B
DIN EN ISO 7887 (C1)	2012-04	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung	3	u	B
DIN EN ISO 10523 (C5)	2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts (hier auch:Wasser aus Rückkühlwerken)	3	u	B
DIN 38407-F 30	2007-12	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Gemeinsam erfassbare Stoffgruppen (Gruppe F) - Teil 30: Bestimmung von Trihalogenmethanen (THM) in Schwimm- und Badebeckenwasser mit Headspace-Gaschromatographie (F 30)	3	u	B
DIN 38406-E 8	2004-10	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Kationen (Gruppe E) - Teil 8: Bestimmung von Zink - Verfahren mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Luft-Ethin-Flamme (E 8)	3	u	B
DIN 38406-32 (E 32)	2000-05	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Kationen (Gruppe E) - Teil 32: Bestimmung von Eisen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (E 32)	3	u	B
DIN EN ISO 15061	2001-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelöstem Bromat - Verfahren mittels Ionenchromatographie	3	u	B
DIN EN ISO 10304-4	1999-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Ionenchromatographie - Teil 4: Bestimmung von Chlorat, Chlorid und Chlorit in gering belastetem Wasser	3	u	B
DIN EN 1484	2019-04	Wasseranalytik - Anleitungen zur Bestimmung des gesamten organischen Kohlenstoffs (TOC) und des gelösten organischen Kohlenstoffs (DOC); Deutsche Fassung EN 1484:1997	3	u	B
IFP 002817	2021-03	Bestimmung von polaren PSM mittels LC-MS/MS in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser (QuPpe)	ohne	u	B
IFP 003493	2021-03	Bestimmung von Arzneimitteln in Wasser mittels LC-MS-MS	ohne	u	B
12 Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8; 42. BImSchV			3		
Probenahme			3		
DIN EN ISO 19458 (K 19)	2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	3	u	B
UBA Empfehlung vom 06.03.2020	2020-03	Probenahme; Verdunstungskühlanlagen, Kühltürme und Nassabscheider , Abs. C und D	3	u	B
Mikrobiologische Untersuchungen			3		
DIN EN ISO 6222 (K 5)	1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen -	3	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
UBA Empfehlung vom 06.03.2020	2020-03	Nachweis Legionellen; Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern , Abschnitt E und F; Anhang 1 und 2	3	u	B
DIN EN ISO 11731 (K 23)	2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen	3	u	B
13 Arzneimittel und Wirkstoffe					
13.1 Biologische Arzneimittel-, Wirk- und Hilfsstoffanalytik					
13.1.1 Prüfung auf Sterilität					
Ph.Eur. 9.0 Kapitel 2.6.1	2019	Prüfung auf Sterilität	1	u	B
13.1.2 Prüfung nicht steriler Produkte					
Ph.Eur. 9.0 Kapitel 2.6.12	2019	Mikrobiologischen Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen	1	u	B
Ph.Eur. 9.0 Kapitel 2.6.13	2019	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte; Nachweis spezifischer Mikroorganismen	1	u	B
Ph.Eur. 9.0 Kapitel 2.6.31	2019	Mikrobiologische Prüfung pflanzlicher Arzneimittel zum Einnehmen und von Extrakten zu deren Herstellung	1	u	B
Ph.Eur. 9.0 Kapitel 5.1.2	2019	Bioindikatoren	1		B
Ph.Eur. 9.0 Kapitel 5.1.3	2019	Prüfung auf ausreichende antimikrobielle Konservierung	1	u	B
Ph.Eur. 9.0 Kapitel 5.1.4	2019	Mikrobiologische Qualität nicht steriler Produkte; Bewertung	1		B
Ph.Eur. 9.0 Kapitel 5.1.8	2019	Mikrobiologische Qualität pflanzl. Arzneimittel	1		B
13.1.3 Prüfung auf Bakterien- Endotoxine					
Ph.Eur. 9.0 Kapitel 2.6.14	2019	Prüfung auf Bakterien- Endotoxine	1	u	B
13.1.4 Keimidentifizierung					
IFP 001591	2019-12	Keimidentifizierung von grampositiven Bakterien mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben (hier nur pharmazeutische Erzeugnisse und Rohstoffe)	ohne	u	B
IFP 001597	2019-12	Keimidentifizierung von gramnegativen Bakterien mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben (hier nur pharmazeutische Erzeugnisse und Rohstoffe)	ohne	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
IFP 001599	2019-12	Keimidentifizierung von Schimmelpilzen mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben (hier nur pharmazeutische Erzeugnisse und Rohstoffe)	ohne	u	B
IFP 001600	2019-12	Keimidentifizierung von Hefen mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben (hier nur pharmazeutische Erzeugnisse und Rohstoffe)	ohne	u	B
IFP 001601	2019-12	Keimidentifizierung von Sporenbildner mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben (hier nur pharmazeutische Erzeugnisse und Rohstoffe)	ohne	u	B
14 Untersuchungen von Kunststoffen und Verpackungsmaterialien mit Lebensmittelkontakt			2		
14.3 Bestimmung von migrierenden Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) in Verpackungsmaterialien			2		
IFP 000784	2019-02	Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien	2	u	B
15 Untersuchungen auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich sowie in der Raumluft von Lebensmittelbetrieben					
15.1 Mikrobiologische Untersuchungen					
15.1.1 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich sowie in der Raumluft von Lebensmittelbetrieben			1		
DIN 10113-1	1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren	1	u	B
DIN 10113-2	1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren	1	u	B
DIN 10113-3	1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)	1	u	B
ASU L 00.00-32/1	2018-03; Ber. 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Modifizierung: auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben)	1	u	B
ISO 7251	2005-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - MPN Technik (Modifizierung: auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben)	1	u	B

Stand 19.07.2024

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.	Urkunde	Standort
DIN EN ISO 21528-1	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (Modifizierung: auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben)	1	u	B
DIN EN ISO 6579-1	2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Modifizierung: auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben)	1	u	B
DIN EN ISO 6579-1	2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Modifizierung: auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben)	1		B
DIN CEN ISO/TS 15216-2	2014-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Real-time-RT-PCR - Teil 2: Verfahren für den qualitativen Nachweis	1		B
DIN ISO 18593	2009-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen	1		B
IFP 003234	2021-02	Prüfvorschrift zur Bestimmung des Keimgehaltes von Umfeldproben (hier für Raumluftproben)	1	u	B
15.2 Molekularbiologische Untersuchungen					
15.2.1 Nachweis von Bakterien mittels Real- Time PCR auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich			2		
ASU L 00.00-98	2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren (Modifizierung: auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben)	2	u	B
ASU L 00.00-95 (V)	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren (Modifizierung: auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben)	2	u	B
PV-28-PCR-PF-108	2014-11	Nachweis von Listeria spp. mittels PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben. (Modifikation: hier für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben)	2	u	B