

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)



Änderungshistorie

- 1) Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln sowie Tränkwasser
 - 1.1) Mechanische Probenvorbereitung zur chemischen Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]
 - 1.2) Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Kenngrößen in Lebensmitteln [Flex C]
 - 1.3) Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Futtermitteln [Flex B]
 - 1.4) Photometrische Untersuchung [Flex A]
 - 1.5) Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen in Lebensmitteln [Flex C]
 - 1.6) Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Futtermitteln [Flex B]
 - 1.7) Elektrodenmessung von physikalischen Kenngrößen von Lebensmitteln [Flex C]
 - 1.8) Bestimmung von Zuckern und Konservierungsstoffen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (HPLC-RID, -VWD) in Lebensmitteln [Flex C]
 - 1.9) Gaschromatographie (GC-FID) [Flex A]
 - 1.10) Enzymatische Bestimmung mittels Photometrie von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln [Flex B]
 - 1.11) Bestimmung von Wasseraktivität in Lebensmitteln [Flex A]
 - 1.12) Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebensmitteln, Futtermitteln [Flex C]
- 2) Histologische Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex A]
- 3) Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln
 - 3.1) Probenvorbereitung durch Verdünnung zur Bestimmungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex B]
 - 3.2) Bestimmungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]
 - 3.3) Untersuchung auf Hemmstoffe [Flex A]
- 4) Differenzierung von Bakterien mittels Massenspektrometrie (MALDI-TOF) in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex A]
- 5) Bestimmung von organoleptischen Größen mittels einfach beschreibender Prüfungen von Lebensmitteln [Flex A]
- 6) Molekularbiologische Untersuchungen
 - 6.1) Extraktion von DNA für molekularbiologische Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex B]
 - 6.2) Nachweis von Allergenen, gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und Pflanzen- und Tierarten mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex B]
 - 6.3) Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]
- 7) Immunologische Verfahren
 - 7.1) Nachweis von Allergenen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln [Flex B]

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

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

Änderungshistorie

Zwecks Lesbarkeit wird in diesem Dokument auf die Markierung von Änderungen verzichtet. Änderungen werden in der Änderungshistorie vermerkt

Januar 2025, RKR

- Aktualisierung Revisions- und Ausgabestände der Arbeitsanweisungen
- Aktualisierung Revisions- und Ausgabestände von auf Arbeitsanweisungen beruhenden Hausverfahren
- Adaptierte Normverfahren => Hausverfahren
- Anpassung an neue Aufteilung der Kundenanlage
 - Wasseranalytik eigener Bereich
 - Nummerierung der Kapitel
- Entfernung nicht mehr als akkreditiert befundet angebotener Analysen
 - ICP-OES
 - Ethanol in Lebensmitteln mittels ELISA
 - SureFood®:
 - GMO Screen 4plex BAR/NPTII/PAT/CTP2:CP4 EPSPS, (S2127) 2016-12,
 - GMO SCREEN CaMV (Blumenkohlmosaikvirus), (S2027) 2018-11
 - GMO Plant 4plex Corn/Soya/Canola+IAC, (S2158) 2021-04
 - SAN Group Biotech Germany GmbH:
 - Kylt® th. Campylobacter ArtikelNr. 31158 2021-05
 - Kylt® MRS ArtikelNr. 31007 oder 31008 2021-05
- Korrektur der angegebenen Modifikationen und Informationen zu Test-Kitbasierten Prüfverfahren
- Schreibfehler
- Aufnahme einer Änderungshistorie
- Aufnahme neuer Prüfverfahren
 - Goldstandard SensiSpec Ovalbumin Artikel HU0030017
 - Goldstandard SensiSpec Walnuss Artikel HU0030024

Februar 2025, MSC/RKR

- Aktualisierung Kapitel 6.3): Streichung der Kits Kylt® Listeria monocytogenes, ArtikelNr. 31013 oder 31014; Kylt® th. Campylobacter, ArtikelNr. 31158
- Aktualisierung der Ausgabestände bei SureFood® ALLERGEN Cashew, SureFood® Animal ID Pork IAAC und SureFood Allergen LupinPCR
- Aktualisierung Ausgabestand in Kapitel 1.5 (SOP 06.LB.A.44)

März 2025, RKR

- Aktualisierung Ausgabestand SOP 06.LB.A.160
- Aktualisierung Ausgabestände
 - SENSISpec ELISA Egg White
 - iQ-Check Listeria monocytogenes Kit
 - SureFood® Allergen Sellerie
 - Goldstandard SensiSpec INgezim Gluten R5 auf 2024-04

Information an:
AL QMB, AL F&E EIA, AL IVD, GF, Reg IVD, Reg LM, Market.

The validity and accuracy of a printed document must be verified prior to use.
Printed by: rkr

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)



- Ergänzung von Goldstandard BACGene Salmonella spp. Artikelnummer 5123221801, V4

- April 2025, MSC
- Aktualisierung Ausgabestände in Kapitel 6.2
 - SureFood Animal ID Chicken IAAC S6115
 - SureFood Animal ID Turkey IAAC S6115
- Mai 2025, RKR
- SensiSpec Erdnuss, Änderung des Ausgabestands
- Juni 2025, RKR, MSC
- SureFood® PREP Advanced, Änderung des Ausgabestands (Version 19)
 - SENSISpec ELISA Mustard, Änderung des Ausgabestands (Version 19)
 - SENSISpec ELISA Soy, Änderung des Ausgabestands (Version 20)
 - Aktualisierung Kapitel 4, Änderung des Ausgabestands (Version 21)
 - GENESpin Aktualisierung Version und Ausgabestand (Version 21)
 - SENSISpec Aktualisierung Version und Ausgabestand (Version 21)
 - AVV LmH Anlage 4, Punkt 2.9 wird nicht mehr als akkreditiert befundet angeboten
- Juli 2025, RKR
- Aktualisierung des Ausgabestands des Prüfverfahrens DIN EN ISO 6888-1 auf 2024-03 (Version 21)
 - Aktualisierung des Ausgabestands des Prüfverfahrens ASU L 00.00-107 / 2 auf 2024-04 (Version 21)
- Juli 2025, MSC
- Aktualisierung des Ausgabestands des Prüfverfahrens ASU L00.00-55 auf 2024-08 (Version 21)
- August 2025, RKR
- Kapitel 6.1: ConGene Sure Fast® PREP Bacteria Aktualisierung Ausgabestand
 - Kapitel 6.2 Schreibfehler im Titel korrigiert
 - Kapitel 7.1:
 - SENSISpec Almond (Mandel) Aktualisierung Ausgabestand
 - SENSISpec Pistachio (Pistazie) Aktualisierung Ausgabestand
 - SENSISpec Sesam Ausgabestand Aktualisierung
 - Kapitel 1.1:
 - Aktualisierung SOP-Ausgabestand
 - Aktualisierung Ausgabestand Prüfverfahren (Hausverfahren) [06.LB.A.31](#)
 - Kapitel 5:
 - Aktualisierung SOP-Ausgabestand
- September 2025, RKR (Version 23)
- Kapitel 6.3 Aktualisierung Ausgabestand iQ-Check Salmonella II Kit
- Oktober 2025, RKR (Version 23)
- Kapitel 6.3 Aktualisierung Ausgabestand iQ-Check Listeria monocytogenes Kit
 - Kapitel 6.3 Aktualisierung des Ausgabestandes der SOP [06.LB.A.140](#) und Zuordnung der entsprechenden Prüfverfahren
 - Kapitel 7.1 Aktualisierung Versionsnummer und Ausgabestand SENSISpec ELISA Lupine
 - Goldstandard BACGene Salmonella spp. Artikelnummer 5123221801 von Kapitel 6,2 in Kapitel 6.3 verschoben
 - Tippfehler in Kapitel 1.1, 3.1 und 7.1 korrigiert
 - Kapitel 6.3 Aktualisierung Ausgabestand SureFast® EHEC/EPEC 4plex Kit
 - Kapitel 6.1 Aktualisierung Ausgabestand SureFood PREP Basic Kit und der SOP [06.LB.A.121](#)
 - Kapitel 6.2 Aktualisierung der Ausgabestände folgender Kits:
 - SureFood Animal ID Beef IAAC
 - SureFood® ANIMAL ID Pork SENS PLUS
 - SureFood® Animal ID Horse IAAC
 - Kapitel 7.1 Aktualisierung der Ausgabestände folgender Kits:
 - SENSISpec ELISA Walnuss
 - SENSISpec ELISA Casein
 - SensiSpec Eiweiß
 - SENSISpec ELISA Hazelnut

1) Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln sowie Tränkwasser

1.1) Mechanische Probenvorbereitung zur chemischen Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]

Verfahren	Titel	Modifikationen	Verfahrenskategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert Befundet seit
ASU L 06.00-1 2024-11	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung		Normverfahren	06.LB.A.31	28.Aug.2025	Wird nicht befundet
06.LB.A.03 2024-12	Vorbereitung von Futtermitteln und deren Rohwaren		Hausverfahren	06.LB.A.03	04.Dez.2024	Wird nicht befundet
06.LB.A.31 2025-08	Vorbereitung für die chemische Analyse in Lebensmitteln		Hausverfahren	06.LB.A.31	28.Aug.2025	Wird nicht befundet

1.2) Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Kenngrößen in Lebensmitteln [Flex C]

Verfahren	Titel	Modifikationen	Verfahrenskategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert Befundet seit
-----------	-------	----------------	---------------------	-----------	---------------------	--------------------------------

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)



ASU L 01.00-77 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten	Einwaage Behandlung Neuer Tiegel Eindampfen im Trockenschrank	Hausverfahren	06.LB.A.30	22.Jun.2023	< Juli 2013
ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse; Referenzverfahren	Seesand, Einwaage, Abdampfen/Trocknen	Hausverfahren	06.LB.A.04	02.Dez.2024	< Juli 2013
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren	Keine	Normverfahren	06.LB.A.04	02.Dez.2024	< Juli 2013
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	Veraschungszeit	Hausverfahren	06.LB.A.30	22.Jun.2023	< Juli 2013
ASU L 06.00-06 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren	Koch- und Trocknungszeit, HCl	Hausverfahren	06.LB.A.09	15.Mai.2023	< Juli 2013
ASU L 13.00-16 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung des Feuchtegehaltes und des Gehaltes an flüchtigen Bestandteilen	Seesand	Hausverfahren	06.LB.A.04	02.Dez.2024	< Juli 2013
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	Extraktionszeit, Trocknungszeit	Hausverfahren	06.LB.A.56	22.Aug.2023	< Juli 2013
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	Einwaage, Aufschluss- und Trocknungszeit, 150ml HCl	Hausverfahren	06.LB.A.09	15.Mai.2023	< Juli 2013
ASU L 17.00-1 1982-05	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	Seesand, Trocknungszeit, mit Deckel	Hausverfahren	06.LB.A.04	02.Dez.2024	< Juli 2013
ASU L 17.00-3 1982-05	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	ohne Vortrocknung, Einwaage	Hausverfahren	06.LB.A.30	22.Jun.2023	< Juli 2013
06.LB.A.04 2023-04	Bestimmung des Wasser- bzw. Trockenmassegehaltes in Lebensmitteln mittels Gravimetrie		Hausverfahren	06.LB.A.04	02.Dez.2024	August 2018
06.LB.A.09 2023-05	Bestimmung des Fettgehaltes in Lebensmitteln mittels Gravimetrie		Hausverfahren	06.LB.A.09	15.Mai.2023	< Juli 2013
06.LB.A.11 2023-03	Bestimmung des Fleischanteils in Aspick mittels Gravimetrie		Hausverfahren	06.LB.A.11	14.Mrz.2023	< Juli 2013
06.LB.A.12 2023-03	Bestimmung des Anteils von Panade, Gemüseanteil, Käseanteil, Obstanteil, Füllungen und Soßen sowie weiterer Bestandteilen mittels Gravimetrie		Hausverfahren	06.LB.A.12	14.Mrz.2023	< Juli 2013
06.LB.A.30 2023-04	Bestimmung des Aschegehaltes in allen Lebensmitteln		Hausverfahren	06.LB.A.30	22.Jun.2023	August 2018

1.3) Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Futtermitteln [Flex B]

Verfahren	Titel	Modifikationen	Verfahrenskategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert Befundet seit
VDLUF Methodenbuch Band III (3.1) 1976	Bestimmung der Feuchtigkeit	Auch für Lebensmittel außer Fleisch und Fleischerzeugnisse, Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen, Käse und Schmelzkäse und Fette und Öle	Hausverfahren	06.LB.A.04	02.Dez.2024	< Juli 2013
VDLUF Methodenbuch Band III (8.1) 1976	Bestimmung von Rohasche		Normverfahren	06.LB.A.30	22.Jun.2023	< Juli 2013
VDLUF Bd. III Kap. 5.11 Methode B 1988	Bestimmung des Rohfettgehaltes	Einwaage, Aufschlusszeit, 150 ml HCl	Hausverfahren	06.LB.A.09	15.Mai.2023	< Juli 2013
VDLUF Bd. III (6.1.1) 1993	Bestimmung der Rohfaser	mit FibreBag, erhöhte Chemikalienmengen, keine Aceton-trocknung, Veraschung bei 550°C statt 500°C	Hausverfahren	06.LB.A.14	22.Aug.2023	< Juli 2013

1.4) Photometrische Untersuchung [Flex A]

Verfahren	Titel	Modifikationen	Verfahrenskategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert
-----------	-------	----------------	---------------------	-----------	---------------------	------------------

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)



						Befundet seit
ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	Aufschlusszeit, angepasste Verfahrensschritte	Hausverfahren	06.LB.A.13	08.Dez.2021	< Juli 2013

1.5) Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen in Lebensmitteln [Flex C]

Verfahren	Titel	Modifikationen	Verfahrenskategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert Befundet seit
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	60ml Borsäurevorlage, pot. Titration; auch für andere Lebensmittel 60ml Borsäurevorlage, pot. Titration; HCl statt H ₂ SO ₄ , 60ml Borsäurevorlage, pot. Titration	Hausverfahren	06.LB.A.05	13.Nov.2024	< Juli 2013
ASU L 03.00-11 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln -Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse; Potentiometrisches Titrationsverfahren	Angepasster Spülvorgang, automatische Titration	Hausverfahren	06.LB.A.44	18.Feb.2025	< Juli 2013
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln -Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren	60ml Borsäurevorlage, pot. Titration; auch für andere Lebensmittel 60ml Borsäurevorlage, pot. Titration; HCl statt H ₂ SO ₄ , 60ml Borsäurevorlage, pot. Titration auch für andere Lebensmittel	Hausverfahren	06.LB.A.05	13.Nov.2024	< Juli 2013
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln -Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung	Einwaage, ohne Carrezklärung	Hausverfahren	06.LB.A.44	18.Feb.2025	< Juli 2013
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Tierische und pflanzliche Fette und Öle – Bestimmung der Peroxidzahl – Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung	Angepasste Verfahrensschritte, POZ>1, Einwaage 5g	Hausverfahren	06.LB.A.15	14.Okt.2024	< Juli 2013
ASU L 13.05-6 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamteiweißgehaltes in Margarine	HCl statt H ₂ SO ₄ , 60ml Borsäurevorlage, pot. Titration	Hausverfahren	06.LB.A.05	13.Nov.2024	< Juli 2013
ASU L 17.00-6 1988-12 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	60ml Borsäurevorlage, pot. Titration; auch für andere Lebensmittel 60ml Borsäurevorlage, pot. Titration; HCl statt H ₂ SO ₄ , 60ml Borsäurevorlage, pot. Titration ohne Vortrocknung, Einwaage, ohne Carrezklärung	Hausverfahren	06.LB.A.44	18.Feb.2025	< Juli 2013
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Kjeldahl-Verfahren		Hausmethode	06.LB.A.05	13.Nov.2024	< Juli 2013
06.LB.A.05 2024-11	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln, Kjeldahl-Verfahren		Hausverfahren	06.LB.A.05	13.Nov.2024	< Juli 2013
06.LB.A.44 2025-02	Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Lebensmitteln, Titrationsverfahren		Hausverfahren	06.LB.A.44	18.Feb.2025	< Juli 2013

1.6) Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Futtermitteln [Flex B]

Verfahren	Titel	Modifikationen	Verfahrenskategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert Befundet seit
VDLUF A-Methode Bd. III, 4.1.1. 1993	Bestimmung von Rohprotein	Titration mit HCl statt NaOH, pot. Titration	Hausmethode	06.LB.A.05	13.Nov.2024	< Juli 2013
VDLUF A Bd.III, Kap. 7.1.1 1976	Bestimmung von Zucker	10ml 30%iger KI statt 3ml 1N KI, 6N H ₂ SO ₄ statt 25% HCl, ohne KSCN, keine Blindwertbestimmung, 1 Stunde im Wasserbad schütteln	Hausmethode	06.LB.A.07	10.Okt.2023	< Juli 2013

1.7) Elektrodenmessung von physikalischen Kenngrößen von Lebensmitteln [Flex C]

Verfahren	Titel	Modifikationen	Verfahrenskategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert Befundet seit
ASU L 06.00-	Messung des pH-Wertes in Fleisch und		Normverfahren	06.LB.A.24	13.Apr.2023	< Juli 2013

Information an:
AL QMB, AL F&E EIA, AL IVD, GF, Reg IVD, Reg LM, Market.

The validity and accuracy of a printed document must be verified prior to use.
Printed by: rkr

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

21980-09	Fleischerzeugnissen					
06.LB.A.24 2023-04	Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln mittels Elektrodenmessung		Hausverfahren	06.LB.A.24	13.Apr.2023	Oktober 2018

1.8) Bestimmung von Zuckern und Konservierungsstoffen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (HPLC-RID, -VWD) in Lebensmitteln [Flex C]

Verfahren	Titel	Modifikationen	Verfahrenskategorien	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert Befundet seit
ASU L 40.00-7 2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden, Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose; HPLC-Verfahren	außer Turanose, Einwaage, ohne Methanol, mit Carrezklärung, verringerter Fluss	Hausverfahren	06.LB.A.53	14.Okt.2024	< Juli 2013
06.LB.A.53 2024-10	Zuckerbestimmung mittels HPLC in Lebensmitteln		Hausverfahren	06.LB.A.53	14.Okt.2024	Oktober 2018
06.LB.A.150 2023-06	Konservierungsstoffe in fettarmen und fettreichen Lebensmitteln mittels HPLC		Hausverfahren	06.LB.A.150	22.Jun.2023	April 2018

1.9) Gaschromatographie (GC-FID) [Flex A]

Verfahren	Titel	Modifikationen	Verfahrenskategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert Befundet seit
DCF- Einheitsmethoden C-VI 10a 2010	Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung	Injektor/Detektortemperaturen, Temperaturprogramm	Hausverfahren	06.LB.A.52	23.Nov.2024	< Juli 2013

1.10) Enzymatische Bestimmung mittels Photometrie von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln [Flex B]

Verfahren	Titel	Modifikationen	Verfahrenskategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert Befundet seit
UV-Test von r- biopharm E8110-2 2023-09 i.V.m. E8120-2 2023-06	UV-Test zur Bestimmung von Lactose in Lebensmitteln	Keine	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.50	04.Dez.2024	< Juli 2013
UV Test r- biopharm Enzytec™ Liquid Starch Art. Nr. E8100; Version 1 / 2023-04- 04 i.V.m. Enzytec™ Liquid Maltose/Sucrose/D- Glucose Art. Nr. E8170; Version 1 / 2023-02- 27	UV-Test zur Bestimmung von Stärke in Lebensmitteln	Keine	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.51	29.Nov.2024	< Juli 2013

1.11) Bestimmung von Wasseraktivität in Lebensmitteln [Flex A]

Verfahren	Titel	Modifikationen	Verfahrenskategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert Befundet seit
ISO 18787 2017-11	Bestimmung der Wasseraktivität (aw-Wert) in Lebensmitteln mittels Novasina Labmaster aw Neo		Normverfahren	06.LB.A.147	22.Aug.2024	26.04.2018

1.12) Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebensmitteln, Futtermitteln [Flex C]

Verfahren	Titel	Modifikationen	Verfahrenskategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert Befundet seit
DIN EN 17053 2018-03	Futtermittel - Probenahme- und Untersuchungsverfahren - Bestimmung von Spurenelementen, Schwermetallen und anderen Elementen in Futtermitteln mittels ICP-MS (Multimethode)	Aufschluss durch Veraschung	Hausverfahren	06.LB.A.172	04.Dez.2024	Jan. 2025
ASU F 0108 2019-06	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung von Spurenelementen, Schwermetallen und anderen Elementen in Futtermitteln mittels ICP-MS (Multimethode)	Aufschluss durch Veraschung	Hausverfahren			
06.LB.A.171 2024-12	Bestimmung von Calcium, Natrium und Phosphor in Lebensmitteln mittels ICP-MS		Hausmethode	06.LB.A.171	03.Dez.2024	
06.LB.A.172 2024-12	Bestimmung von Calcium, Magnesium, Natrium und Phosphor		Hausmethode	06.LB.A.172	04.Dez.2024	

Information an:
AL QMB, AL F&E EIA, AL IVD, GF, Reg IVD, Reg LM, Market.

The validity and accuracy of a printed document must be verified prior to use.
Printed by: rkr

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

	in Futtermitteln mittels ICP-MS				
--	---------------------------------	--	--	--	--

2) Histologische Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex A]

Verfahren	Titel	Modifikationen	Verfahrenskategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert Befundet seit
ASU L 06.00-13 1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur und quantitativen histologischen Untersuchung	Abweichende Trichromfärbung, keine histometrische Auswertung	Adaptiertes Normverfahren	06.LB.A.57	03.Dez.2024	< Juli 2013

3) Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

3.1) Probenvorbereitung durch Verdünnung zur Bestimmungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex B]

Verfahren	Titel	Modifikationen	Verfahrenskategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert Befundet seit
ASU L 00.00-89 2019-07	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse		Normverfahren	06.LB.A.64	29.Nov.2024	Teil der Probenvorbereitung, wird nicht nicht separat befundet
ASU L 01.00-1 2021-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen		Normverfahren	06.LB.A.64	29.Nov.2024	Teil der Probenvorbereitung, wird nicht nicht separat befundet
ASU L 06.00-16 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen – Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen		Normverfahren	06.LB.A.64	29.Nov.2024	Teil der Probenvorbereitung, wird nicht nicht separat befundet

3.2) Bestimmungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]

Verfahren	Titel	Modifikationen	Verfahrenskategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert Befundet seit
ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen – Koloniezählverfahren	auch Spiralplatten-Verfahren, Chromogener Coliformen-Agar	Hausverfahren	06.LB.A.153	17.Okt.2024	Jan 19
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien – Koloniezählverfahren bei 30 °C	auch Spiralplatten-Verfahren, Inkubation 30 °C	Hausverfahren	06.LB.A.66	20.Apr.2023	Jun 18
ISO 21527-1 2008-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95		Normverfahren	06.LB.A.152	30.Aug.2024	Apr 18
DIN EN 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	Oberflächen-, auch Spiralplatten-Verfahren	Hausverfahren	06.LB.A.69	14.Apr.2023	< Juli 2013
DIN EN ISO 4833-1 2022-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	auch nach Pasteurisation 10 min 80 °C, auch anaerobe Mikroorganismen	Hausverfahren	06.LB.A.65 06.LB.A.155	12.Dez.2024 14.Apr.2023	< Juli 2013
DIN EN ISO	Mikrobiologie von Lebensmitteln	auch nach	Hausverfahren	06.LB.A.65	12.Dez.2024	< Juli 2013

Information an:
AL QMB, AL F&E EIA, AL IVD, GF, Reg IVD, Reg LM, Market.

The validity and accuracy of a printed document must be verified prior to use.
Printed by: rkr

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)



4833-2 2022-05	und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren	Pasteurisation 10 min 80 °C, auch anaerobe Mikroorganismen				
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.		Normverfahren	06.LB.A.80	16.Mrz.2023	<Juli 2013
DIN CEN ISO/TR 6579-3 2014-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 3: Leitfaden für die Serotypisierung von Salmonella spp.		Normverfahren	06.LB.A.80	16.Mrz.2023	<Juli 2013
DIN EN ISO 6888-1 2024-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln-Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies), Teil 1: Verfahren mit Baird Parker-Agar	auch Spiralplatten-Verfahren	Hausverfahren	06.LB.A.72	17.Apr.2024	Okt. 18
DIN EN ISO 7932 2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C	auch nach Pasteurisation 10 min 80 °C, auch Spiralplatten-Verfahren, auch BACARA® Agar, Bestätigung	Hausverfahren	06.LB.A.156	14.Apr.2023	Okt. 18
DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren	auch nach Pasteurisation 10 min 80 °C, Shahidi Ferguson-Perfringens Agar, Bestätigung	Hausverfahren	06.LB.A.67	14.Apr.2023	<Juli 2013
DIN EN ISO 10272-1 2017-09 ISO 10272-1 AMD 1 07.2023	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	Campy Food® Bouillon, auch CampyFood® Agar	Hausverfahren	06.LB.A.76	06.Nov.2023	<Juli 2013
DIN EN ISO 10272-2 2017-09 ISO 10272-2 AMD 1 07.2023	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren	auch CampyFood® Agar	Hausverfahren	06.LB.A.76	06.Nov.2023	<Juli 2013
DIN EN ISO 10273 2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen Yersinia enterocolitica	Bestätigung	Hausverfahren	06.LB.A.116	14.Apr. 2023	Okt 18
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	Bestätigung (Listeria spp.)	Hausverfahren	06.LB.A.70	17.Apr.2024	< Juli 2013
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	auch Spiralplatten-Verfahren, Bestätigung (Listeria spp.)	Hausverfahren	06.LB.A.70	17.Apr.2024	< Juli 2013
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren	Oberflächen-, auch Spiralplatten-Verfahren, Bestätigung	Hausverfahren	06.LB.A.68	04.Nov.2024	< Juli 2013
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.		Normverfahren	06.LB.A.80	16.Mrz.2023	< Juli 2013
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren	auch Spiralplatten-Verfahren, Bestätigung (Listeria spp.)	Hausverfahren	06.LB.A.70	17.Apr.204	< Juli 2013
ASU L 00.00-25 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren	auch nach Pasteurisation 10 min 80 °C, auch Spiralplatten-Verfahren, auch	Hausverfahren	06.LB.A.156 06.LB.A.71	14.Apr.2023 22.Nov.2024	< Juli 2013

Information an:
AL QMB, AL F&E EIA, AL IVD, GF, Reg IVD, Reg LM, Market.

The validity and accuracy of a printed document must be verified prior to use.
Printed by: rkr

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)



		BACARA® Agar, Bestätigung				
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	Bestätigung (Listeria spp.)	Hausverfahren	06.LB.A.70	17.Apr.2024	< Juli 2013
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C	auch nach Pasteurisation 10 min 80 °C, auch Spiralplatten-Verfahren, auch BACARA® Agar, Bestätigung	Hausverfahren	06.LB.A.156	14.Apr.2023	Jan 19
ASU L 00.00-55 2024-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln, Teil 1: Verfahren mit Baird Parker	auch Spiralplatten-Verfahren	Hausverfahren	06.LB.A.72	17.Apr.2024	< Juli 2013
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren	auch nach Pasteurisation 10 min 80 °C, Shahidi Ferguson-Perfringens Agar, Bestätigung	Hausverfahren	06.LB.A.67	14.Apr.2023	< Juli 2013
ASU L 00.00-88/1 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	auch nach Pasteurisation 10 min 80 °C, auch anaerobe Mikroorganismen	Hausverfahren	06.LB.A.65	12.Dez.2024	< Juli 2013
ASU L 00.00-88/2 2023-04	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung	auch nach Pasteurisation 10 min 80 °C, auch anaerobe Mikroorganismen	Hausverfahren	06.LB.A.65	12.Dez.2024	< Juli 2013
ASU L 00.00-90 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von präsumtiv pathogenen Yersinia enterocolitica	Bestätigung	Hausverfahren	06.LB.A.116	14.Apr.2023	< Juli 2013
ASU L 00.00-107/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von - Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	CampyFood® Bouillon, auch CampyFood® Agar, Bestätigung	Hausverfahren	06.LB.A.76	06.Nov.2023	Jan 19
ASU L 00.00-107/2 2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren	auch CampyFood® Agar	Hausverfahren	06.LB.A.76	06.Nov.2023	Jan 19
ASU L 00.00-132/2 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmittel - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-β-D-Glucuronid	Oberflächen-, auch Spiralplatten-Verfahren, Bestätigung	Hausverfahren	06.LB.A.69	14.Apr.2023	Jan 19
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Nachweis und Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik	Oberflächen-, auch Spiralplatten-Verfahren	Hausverfahren	06.LB.A.68	04.Nov.2024	Jan 19
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten, Referenzverfahren	auch andere Lebensmitteln auch Spiralplattner, auch in Umfeldproben	Hauserfahren	06.LB.A.75	15.Feb.2024	< Juli 2013
ASU L 01.00-72 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 37°C	auch nach Pasteurisation 10 min 80 °C, auch Spiralplatten-Verfahren, auch BACARA® Agar, Bestätigung	Hausverfahren	06.LB.A.156 06.LB.A.71	14.Apr.2023 22.Nov.2024	< Juli 2013
ASU L 06.00-24 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	aerobe Inkubation, Bestätigung	Hausverfahren	06.LB.A.68	04.Nov.2024	< Juli 2013
ASU L 06.00-32	Untersuchung von	auch andere	Hausverfahren	06.LB.A.73	14.Apr.2023	< Juli 2013

Information an:
AL QMB, AL F&E EIA, AL IVD, GF, Reg IVD, Reg LM, Market.

The validity and accuracy of a printed document must be verified prior to use.
Printed by: rkr

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

2018-10	Lebensmitteln; Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Lebensmittel, auch Spiralplatten-Verfahren, Bestimmung von Enterococcus spp., Slanetz-Bartley-Agar				
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	auch andere Lebensmittel, auch Spiralplatten-Verfahren, Inkubation 30 °C	Hausverfahren	06.LB.A.66	20.Apr.2023	< Juli 2013
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren)	auch andere Lebensmittel, auch nach Pasteurisation 10 min 80 °C, Shahidi Ferguson-Perfringens Agar, Bestätigung	Hausverfahren	06.LB.A.78	19.Apr.2023	< Juli 2013
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen	auch andere Lebensmittel, auch Spiralplatten-Verfahren	Hausverfahren	06.LB.A.95 06.LB.A.74	10.Okt.2023 14.Apr.2023	< Juli 2013
06.LB.A.78 2023-04	Nachweis und Zählung von Clostridiensporen (Plattengußverfahren)		Hausverfahren	06.LB.A.78	19.Apr.2023	< Juli 2013
06.LB.A.81 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von aeroben und anaeroben Keimwachstum in Vollkonserven (Sterilitätsprüfung, Spatelverfahren)		Hausverfahren	06.LB.A.81	19.Apr.2023	< Juli 2013
VDLUFA 28.1.2 8. Erg. 2012	Bestimmung der Keimgehalte an Bakterien, Hefen, Schimmel- und Schwärzepilzen in Futtermitteln		Normverfahren	06.LB.A.77	30.Aug.2024	< Juli 2013
VDLUFA 28.1.3 8. Erg. 2012	Verfahrensanweisung zur Identifizierung von Bakterien, Hefen, Schimmel- und Schwärzepilzen als produkttypische oder verderbanzeigende Indikatorkeime		Normverfahren	06.LB.A.77	30.Aug.2024	< Juli 2013

3.3) Untersuchung auf Hemmstoffe [Flex A]

Verfahren	Titel	Modifikationen	Methodenkategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert Befundet seit

4) Differenzierung von Bakterien mittels Massenspektrometrie (MALDI-TOF) in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex A]

Verfahren	Titel	Modifikationen	Verfahrenskategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert Befundet seit
MALDI Biotyper Version 3.4.207.67	Alternativverfahren für die Bestätigung von Campylobacter spp., Listeria spp., Listeria monocytogenes, Salmonella spp und Cronobacter spp.	Keine	Normähnliches Verfahren	06.VB.A.31	18.Jun.2025	Apr 18

5) Bestimmung von organoleptischen Größen mittels einfach beschreibender Prüfungen von Lebensmitteln [Flex A]

Verfahren	Titel	Modifikationen	Verfahrenskategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert Befundet seit
ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren; Einfach beschreibende Prüfung	Einfacher Prüfraum, Anzahl Prüfer, Prüfklima nicht aufgezeichnet, Keine Probenverschlüsselung	Hausverfahren	06.LB.A.43	04.Sep.2025	< Juli 2013

6) Molekularbiologische Untersuchungen

6.1) Extraktion von DNA für molekularbiologische Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex B]

Verfahren	Titel	Verfahrenskategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert
-----------	-------	---------------------	-----------	---------------------	------------------

Information an:
AL QMB, AL F&E EIA, AL IVD, GF, Reg IVD, Reg LM, Market.

The validity and accuracy of a printed document must be verified prior to use.
Printed by: rkr

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

					Befundet seit
CONGEN SureFood® PREP Basic S1052 2025-04	Efficient DNA preparation from food and feed	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.121	22.Okt.2025	Teil der Probenvorbereitung, wird nicht nicht separat befundet
CONGEN Sure Food® PREP Advanced S1053 2024-12	Efficient DNA preparation from highly processed food and feed	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.120	26.Nov. 2024	Teil der Probenvorbereitung, wird nicht nicht separat befundet
CONGEN Sure Fast® PREP Bacteria F1021 2024-10	Efficient DNA preparation of bacteria	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.137	04.02.2022	Teil der Probenvorbereitung, wird nicht nicht separat befundet
Eurofins GENESpin, <i>Art.</i> 5224400605 , Versionsnr. V10 2025-04	Kit for isolation of high-quality DNA from food and feed samples	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.160	26.Nov.2024	Teil der Probenvorbereitung, wird nicht nicht separat befundet

6.2) Nachweis von Allergenen, gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und Pflanzen- und Tierarten mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex B]

Verfahren	Titel	Verfahrenskategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert Befundet seit
CONGEN SureFood® ANIMAL ID Beef IAAC S6113 2024-12	Nachweis der Tierart Rind - Qualitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.135	26.Nov.2024	Mrz 16
CONGEN SureFood® ANIMAL ID Pork IAAC S6114 2024-05	Nachweis der Tierart Schwein - Qualitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Mrz 16
CONGEN SureFood® ANIMAL ID Horse IAAC S6118 2014-01	Nachweis der Tierart Pferd - Qualitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Mrz 16
CONGEN SureFood® ANIMAL ID Chicken IAAC S6115 2024-03	Nachweis der Tierart Huhn - Qualitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Mrz 16
CONGEN SureFood® ANIMAL ID Turkey IAAC S6116 2025-03	Nachweis der Tierart Pute - Qualitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Mrz 16
CONGEN SureFood® ANIMAL ID 4plex Beef/Sheep/Goat + IAAC S6121 2023-05	Nachweis der Tierarten Rind, Schaf und Ziege - Qualitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Mrz 16
SureFood® ANIMAL ID <i>Pork</i> <i>SENS PLUS</i> , Fa. CONGEN, Art. Nr. S6017 2024-04	Nachweis der Tierart Schwein - Qualitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Sep. 2022
CONGEN SureFood® ALLERGEN Celery S3605 2024-01	Verfahren zum Nachweis von Sellerie – Qualitatives und Quantitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.130	26.Nov.2024	Nov 16
CONGEN SureFood® ALLERGEN Mustard S3609 2024-03	Verfahren zum Nachweis von Senf – Qualitatives und Quantitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Nov 16
CONGEN SureFood® ALLERGEN Soya S3601 2024-01	Verfahren zum Nachweis von Soja - Qualitatives und Quantitatives auf Nukleinsäure basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Nov 16
CONGEN SureFood® ALLERGEN Lupine S3611 2024-01	Verfahren zum Nachweis von Lupine - Qualitatives und Quantitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Nov 16
CONGEN SureFood® ALLERGEN Pistachio S3614 2022-01	Verfahren zum Nachweis von Pistazien - Qualitatives und Quantitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Nov 16
CONGEN SureFood® ALLERGEN Sesame S3608	Verfahren zum Nachweis von Sesam – Qualitatives und Quantitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Nov 16

Information an:
AL QMB, AL F&E EIA, AL IVD, GF, Reg IVD, Reg LM, Market.

The validity and accuracy of a printed document must be verified prior to use.
Printed by: rkr

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

2023-04					
CONGEN SureFood® ALLERGEN Walnut S3607 2024-01	Verfahren zum Nachweis von Walnut – Qualitatives und Quantitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Nov 16
CONGEN SureFood® ALLERGEN Fish S3610 2022-05	Verfahren zum Nachweis von Fisch – Qualitatives und Quantitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Nov 16
CONGEN SureFood® ALLERGEN Crustaceans S3612 2021-12	Verfahren zum Nachweis von Krustentieren – Qualitatives und Quantitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Jun 2019
CONGEN SureFood® ALLERGEN Cashew, S3615 2024-09	Verfahren zum Nachweis von Cashew – Qualitatives und Quantitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Jan 2023
CONGEN SureFood® GMO Screen 4plex 35S/NOS/FMV+IAC, (S2126) 2023-03	Screening - Gentechnisch modifizierte Organismen (GMO) in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Saatgut	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.131	04.Nov.2024	Nov 16
eurofins GMOQuant Roundup Ready Soy, Art. 5125203401 , Versionsnr. V3 09.10.2023	Relative quantitative Bestimmung von Roundup Ready Soja (GTS-40-3-2 oder RR)	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.159	21.Okt.2024	Okt 18
eurofins GMOQuant Event MON89788 Soy, Art. 5125207001 , Versionsnr. V3 09.10.2023	Relative quantitative Bestimmung von MON-89788-1 Soja (Roundup Ready 2Yield Soja oder RR2Y)	Normähnliches Verfahren			Okt 18
eurofins GMOQuant Event A2704-12 Soy, Art. 5125206801 , Versionsnr. V3 12.12.2022	Relative quantitative Bestimmung von A2704-12 Soja	Normähnliches Verfahren			Okt 18

6.3) Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]

aVerfahren	Titel	Verfahrenskategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert Befundet seit
ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	Normverfahren			Okt. 2018
SAN Group Biotech Gemany GmbH Kylt® Salmonella spp. 2.0 Artikelnr. 31001 oder 31302 2023-06	Nachweis von Salmonella spp. 2.0	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.140	19.Mrz.2025	Sep.2022
CONGEN Sure Fast® EHEC/EPEC 4 plex F5128 2025-08	Nachweis und Differenzierung von DNA Sequenzen von E.coli Virulenzfaktoren stx 1/2, eae +ipaH (STEC), in Lebens- und Futtermitteln und Umfeldproben mittels RealTime PCR	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.118 06.LB.A.138	18.Sep.2024 29.Nov.2024	Okt. 2018
Gold Standard Diagnostics Budapest Kft BACGene Listeria monocytogenes Version 5, 2025-02	Test Kit for Qualitative Real-Time PCR detection of Listeria monocytogenes	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.140	19.Mrz.2025	Aug. 2025
Gold Standard Diagnostics Budapest Kft BACGene Salmonella spp. Artikelnummer 5123221801 Version 5, 2025-02	TEST KIT FOR QUALITATIVE REAL-TIME PCR DETECTION OF SALMONELLA SPP.	Normähnliches Verfahren			Aug. 2025
BIO_RAD iQ-Check® Listeria monocytogenes II Kit	Nachweis von Listeria monocytogenes	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.163	29.Nov.2024	März. 2020

Information an:
AL QMB, AL F&E EIA, AL IVD, GF, Reg IVD, Reg LM, Market.

The validity and accuracy of a printed document must be verified prior to use.

Printed by: rkr

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

Art. 357-8124 Rev.: 2025-08					
BIO_RAD iQ-Check® <i>Listeria</i> <i>spp. Kit</i> Art. 357-8113 Rev.: 2023-12	Nachweis von <i>Listeria</i> spp.	Normähnliches Verfahren			Dez. 2020
BioRad iQ-Check Salmonella spp. II <i>Art. 357-8123</i> 2025-04	Nachweis von <i>Salmonella</i> spp.	Normähnliches Verfahren			Feb. 2022

7) Immunologische Verfahren

7.1) Nachweis von Allergenen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln [Flex B]

Verfahren	Titel	Verfahrenskategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert befundet seit
r-biopharm RIDASCREEN® Gliadin <i>R7001</i> 2024-06-03	Verfahren zum Nachweis von Gliadin / Gluten - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.63	28.Nov. 2024	Nov 16
r-biopharm RIDASCREEN®FAST Milk <i>R4652</i> 2021-11-15	Verfahren zum Nachweis von Milchprotein - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.122	19.Apr.2023	Nov 16
r-biopharm RIDASCREEN®FAST Ei / Egg Protein, <i>R6402</i> 2022-05	Verfahren zum Nachweis von Ei - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.123	19.Apr.2023	Nov 16
r-biopharm RIDASCREEN®FAST Hazelnut <i>R6802</i> 2021-03-12	Verfahren zum Nachweis von Haselnuss - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.124	19.Apr.2023	Nov 16
r-biopharm RIDASCREEN®FAST Mandel / Almond <i>R6901</i> 2022-11	Verfahren zum Nachweis von Mandel - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.125	06.Nov.2023	Nov 16
r-biopharm RIDASCREEN® Peanut <i>R6811</i> 2021-12	Verfahren zum Nachweis von Erdnuss - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.126	19.Apr.2023	Nov 16
r-biopharm RIDASCREEN®FAST Soya <i>R7102</i> 2018-07	Verfahren zum Nachweis von Sojaprotein - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.127	18.Apr.2023	Nov 16
r-biopharm RIDASCREEN®FAST Senf / Mustard <i>R6152</i> 2021-06-17	Verfahren zum Nachweis von Senf - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.128	19.Apr.2023	Nov 16
r-biopharm RIDASCREEN®FAST Casein <i>R4612</i> 2022-05	Verfahren zum Nachweis von Casein - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.136	11.Okt.2024	Nov 16
Goldstandard <i>SensiSpec Almond</i> 2025-05	Verfahren zum Nachweis von Mandel - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.175	28.Nov.2024	Mai 24
Goldstandard <i>SensiSpec Peanut</i> 2025-02	Verfahren zum Nachweis von Erdnuss - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren			Mai 24
Goldstandard <i>SensiSpec Hazelnut</i> 2025-01	Verfahren zum Nachweis von Haselnuss - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Aug 24
Goldstandard <i>SensiSpec Egg white (Eiklar)</i> V8.0_EN_09SEP2024 2025-02	Verfahren zum Nachweis von Eiweiß (Eiklar) - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren			Aug 24
Goldstandard <i>SensiSpec Milk</i> 2025-01	Verfahren zum Nachweis von Milchprotein - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren			Okt 24
Goldstandard <i>SensiSpec Casein</i> 2025-01	Verfahren zum Nachweis von Casein - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren			Juli 24
Goldstandard <i>SensiSpec Mustard</i> 2025-02	Verfahren zum Nachweis von Senf - Quantitatives auf	Normähnliches Verfahren			Mai 24

Information an:
AL QMB, AL F&E EIA, AL IVD, GF, Reg IVD, Reg LM, Market.

The validity and accuracy of a printed document must be verified prior to use.

Printed by: rkr

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)



	Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren			
Goldstandard <i>SensiSpec Sesame</i> 2025-01	Verfahren zum Nachweis von Sesam - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren		Mai 24
Goldstandard <i>SensiSpec Lupin</i> V6.0_EN, 2025-01	Verfahren zum Nachweis von Lupine - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren		Mai 24
Goldstandard <i>SensiSpec Soy</i> 2025-02	Verfahren zum Nachweis von Sojaprotein - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren		Aug 24
Goldstandard <i>SensiSpec Pistachio</i> 2025-02	Verfahren zum Nachweis von Pistazie - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren		Juli 24
Goldstandard <i>SensiSpec INgezim Gluten R5</i> 2024-04	Verfahren zum Nachweis von Gluten - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren		Jan 25
Goldstandard SensiSpec Ovalbumin Artikel HU0030017 2023-12	Verfahren zum Nachweis von Ovalbumin - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren		Jan 25
Goldstandard SensiSpec Walnuss Artikel HU0030024 2023-12	Verfahren zum Nachweis von Walnuss - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren		Jan 25

- 06.LB.A.03 Vorbereitung von Futtermitteln und deren Rohwaren
- 06.LB.A.04 LM+FM: Bestimmung des Wasser- bzw. Trockenmassegehaltes
- 06.LB.A.05 LM + FM: Bestimmung des Rohproteingehaltes
- 06.LB.A.06 FM: Bestimmung von Stärke (polarimetrisch)
- 06.LB.A.07 FM: Bestimmung von Zucker- Luff-Schoorl-Methode
- 06.LB.A.09 LM+FM: Bestimmung des Fettgehaltes
- 06.LB.A.11 Fleischanteil in Aspik
- 06.LB.A.116 LM: Nachweis von präsumtiv pathogenen Yersinia enterocolitica
- 06.LB.A.118 LM+FM: Nachweis von Shigatoxin bildenden Escherichia coli (STEC)
- 06.LB.A.12 LM: Gravimetrisch-präparative Bestimmung von Anteilen
- 06.LB.A.120 DNA-Isolierung zum Nachweis von Allergenen in Lebens- und Futtermitteln sowie Umfeldproben mittels Real Time PCR
- 06.LB.A.121 DNA-Isolierung zum Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels Real Time PCR
- 06.LB.A.122 Nachweis des Allergens Milch als Milchprotein in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels EIA
- 06.LB.A.123 Nachweis des Allergens Ei als Volleipulver in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels EIA
- 06.LB.A.124 Nachweis des Allergens Haselnuss in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels EIA
- 06.LB.A.125 Nachweis des Allergens Mandel in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels EIA
- 06.LB.A.126 Nachweis des Allergens Erdnuss in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels EIA
- 06.LB.A.127 Nachweis des Allergens Soja in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels EIA
- 06.LB.A.128 Nachweis des Allergens Senf in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels EIA
- 06.LB.A.130 Nachweis von Allergenen (Senf, Sellerie, Sesam, Lupine, Soja, Fisch und Krebs-/Krustentiere, sowie Pistazie, Walnuss, Erdnuss und Cashew) in Lebensmittel-, Futtermittel- und Umfeldproben mittels real-time PCR
- 06.LB.A.131 Nachweis von GVO qualitativ mittels Screening in Lebens- und Futtermitteln sowie Umfeldproben mittels Real Time PCR
- 06.LB.A.135 Nachweis der Tierarten Schwein, Schwein sens., Rind, Pferd, Huhn, Pute, Schaf und Ziege mittels real-time PCR
- 06.LB.A.136 Nachweis des Allergens Casein in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels EIA
- 06.LB.A.137 DNA-Isolierung zum Nachweis von Pathogenen in Lebens- und Futtermitteln und Umfeldproben mittels RealTime PCR
- 06.LB.A.138 Nachweis shigatoxinbildener E. coli (STEC) in Lebens- und Futtermitteln und Umfeldproben mittels RealTime PCR
- 06.LB.A.14 FM: Bestimmung des Rohfasergehalts
- 06.LB.A.140 Nachweis von Salmonella spp., S. Enteritidis, S. Typhimurium, Listeria monocytogenes, th. Campylobacter und MRSA mittels RealTime PCR
- 06.LB.A.145 Nachweis des Blumenkohlmosaikvirus CaMV mittels Real Time PCR
- 06.LB.A.147 LM: Bestimmung des aw-Wert
- 06.LB.A.15 LM: Bestimmung der Peroxidzahl

Information an:
AL QMB, AL F&E EIA, AL IVD, GF, Reg IVD, Reg LM, Market.

The validity and accuracy of a printed document must be verified prior to use.
Printed by: rkr

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)



- 06.LB.A.150 LM: Konservierungsstoffe in fettarmen und fettreichen Lebensmitteln
- 06.LB.A.152 LM+FM: Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen (DRBC Agar)
- 06.LB.A.153 LM: Bestimmung der Anzahl von coliformen Keimen
- 06.LB.A.155 LM: Bestimmung der aerobe und anaerobe thermophile Keimzahl bei 55°C (und Sporen bei 30°C)
- 06.LB.A.156 LM+FM: Bestimmung präsumtiver *Bacillus cereus* (MYP-Agar oder Bacara Agar)
- 06.LB.A.159 Nachweis von GVO-Events quantitativ in Lebens- und Futtermitteln mittels Real Time PCR
- 06.LB.A.160 DNA-Isolierung zum Nachweis von GVO in Lebens- und Futtermitteln mittels Real Time PCR
- 06.LB.A.161 Nachweis der Pflanzen Mais, Soja und Raps mittels Real Time PCR
- 06.LB.A.163 Nachweis von *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* und *Listeria* spp. mittels RealTime PCR (iQ-Check, BioRad)
- 06.LB.A.17 TW+W: Bestimmung von Nitrat
- 06.LB.A.171 LM: Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels ICP-MS
- 06.LB.A.172 FM: Bestimmung von Elementen in Futtermitteln mittels ICP-MS
- 06.LB.A.175 Nachweis von Allergenen mittels EIA Goldstandard Diagnostics
- 06.LB.A.18 TW + W: Bestimmung von Nitrit
- 06.LB.A.19 TW+W: Bestimmung von Sulfat
- 06.LB.A.20 TW+W: Bestimmung der Färbung
- 06.LB.A.22 TW + W: Bestimmung von Chloridionen
- 06.LB.A.23 TW+W: Bestimmung der Oxidierbarkeit
- 06.LB.A.24 LM: Bestimmung des pH-Wertes
- 06.LB.A.25 TW+W: Bestimmung des pH-Wertes
- 06.LB.A.28 TW+W: Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit
- 06.LB.A.29 TW+W: Bestimmung der Trübung
- 06.LB.A.30 LM+FM: Bestimmung des Aschegehaltes
- 06.LB.A.31 LM: Vorbereitung für die chemische Analyse
- 06.LB.A.41 LM: Bestimmung des Ethanolgehaltes
- 06.LB.A.43 Sensorische Prüfung von Lebensmitteln
- 06.LB.A.44 LM: Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz
- 06.LB.A.46 TW+W: Bestimmung von ausgewählten Elementen mittels ICP-OES
- 06.LB.A.47 FM: Bestimmung von Calcium, Eisen, Kupfer, Mangan, Natrium, Phosphor und Zink mittels ICP-OES
- 06.LB.A.48 LM: Bestimmung von Natrium, Calcium und Phosphor
- 06.LB.A.50 LM: Enzymatische Bestimmung von Lactose und D-Galactose
- 06.LB.A.51 LM: Enzymatische Bestimmung des Stärkegehalts
- 06.LB.A.52 LM: Bestimmung der Fettsäureverteilung
- 06.LB.A.53 LM: Zuckerbestimmung mittels HPLC
- 06.LB.A.56 LM: Fettbestimmung in Öl
- 06.LB.A.57 Histologische Untersuchung auf Knochenpartikel
- 06.LB.A.63 Nachweis des Allergens Gliadin/Gluten in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels EIA
- 06.LB.A.64 LM: Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen
- 06.LB.A.65 LM: Bestimmung der aeroben und anaeroben Keimzahl bei 30°C
- 06.LB.A.66 LM: Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien
- 06.LB.A.67 LM: *Clostridium perfringens*
- 06.LB.A.68 LM: Bestimmung der Anzahl an Enterobacteriaceae
- 06.LB.A.69 LM: Bestimmung der Anzahl von *Escherichia coli*
- 06.LB.A.70 LM: Nachweis von *Listeria* spp. und *Listeria monocytogenes*
- 06.LB.A.71 LM: Bestimmung präsumtiver *Bacillus cereus*
- 06.LB.A.72 LM: Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken (*Staph. aureus* und andere Spezies)
- 06.LB.A.73 LM: Bestimmung der Anzahl an Enterokokken
- 06.LB.A.74 LM: Zählung von *Pseudomonas* spp.
- 06.LB.A.75 LM: Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen
- 06.LB.A.76 LM: Nachweis und Bestimmung von *Campylobacter*
- 06.LB.A.77 FM: Mikrobiologische Untersuchungen für Mischfutterwerke
- 06.LB.A.78 LM: Nachweis und Zählung von mesophilen Clostridien/ sulfitreduzierenden Clostridien und -Sporen
- 06.LB.A.80 LM + FM: Nachweis von *Salmonella* spp.

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)



- ✓ 06.LB.A.81 LM: Nachweis von aeroben sowie anaeroben Keimwachstum in Vollkonserven (Sterilitätsprüfung, Spatelverfahren)
- 06.LB.A.88 Hemmstofftest (Dreiplattentest)
- 06.LB.A.90 TW: Nachweis von Clostridium perfringens (einschl. Sporen)
- 06.LB.A.95 TW: Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa
- 06.P.TW.A.01 Allgemeine Vorgaben zur Probennahme von Rohwasser und Trinkwasser
- 06.VB.A.31 Keimdifferentenzierung mit dem MaldiBiotyper der Fa. Bruker Daltonics
- 06.VB.A.46 Allgemeine Nachweisverfahren Real-Time PCR
- A.01 L 00.00-20 (2021-07)
- A.02 L 00.00-22 (2018-03)
- A.03 L 00.00-25 (2011-01)
- A.04 L 00.00-32/1 (2018-03)
- A.06 L 00.00-55 (2022-08)
- A.07 L 00.00-57 (2006-12)
- A.08 L 00.00-88 (2023-04)
- A.09 L 00.00-90 (2018-03)
- A.10 L 01.00-1 (2021-03)
- A.11 L 01.00-37 (1991-12)
- A.12 L 01.00-72 (2011-01)
- A.17 L 06.00-16 (2019-07)
- A.20 L 06.00-24 (2019-12)
- A.27 L 06.00-3 (2014-08)
- A.29 L 01.00-10/1 (2016-03)
- A.30 L 01.00-77 (2002-03)
- A.31 L 03.00-9 (2007-04)
- A.32 L 03.00-11 (2007-12)
- A.33 L 06.00-1 (1980-09)
- A.34 L 06.00-2 (1980-09)
- A.35 L 06.00-4 (2017-10)
- A.37 L 06.00-6 (2014-08)
- A.38 L 06.00-7 (2014-08)
- A.39 L 06.00-8 (2017-10)
- A.40 L 07.00-5/1 (2010-01)
- A.42 L 13.00-16 (2018-06)
- A.43 L 13.05-3 (2002-05)
- A.45 L 17.00-1 (1982-05), Bericht. (2002-12)
- A.46 L 17.00-3 (1982-05)
- A.49 L 17.00-6 (1988-12), Bericht. (2009-06)
- A.50 L 17.00-15 (2013-08)
- A.53 L13.00-37 (2018-06)
- A.54 L13.05-6 (1985-05)
- A.56 L16.00-5 (2017-10)
- A.61 L 40.00-7 (2024-04)
- A.62 L 00.00-98 (2007-04)
- A.65 L 06.00-13 (1989-12)
- A.66 L 00.90-6 (2015-07)
- A.69 L 00.00-132/2 (2010-09)
- A.70 L 00.00-33 (2021-03)
- A.71 L 00.00-89 (2019-07)
- A.74 F 0108 (2019-06)
- DAkKS.04 Akkreditierungsurkunde, Anlage und Bescheid vom 03.12.2024
- DGF.01 DGF Einheitsmethoden C-VI 10a (2010)
- FS.DNA-DK.Campy.02 Handbuch th. Campylobacter
- FS.DNA-DK.LM.02 Handbuch - Listeria monocytogenes
- FS.DNA-DK.MRS.01 Validierungsbericht MRS
- FS.DNA-DK.SE/ST.02 Handbuch SE ST Triplex
- H.AE.01 Handbuch RIDASCREEN®FAST Casein Art. No. R4612
- H.AE.02 Handbuch RIDASCREEN®FAST Milk Art. Nr. R4652

Information an:
AL QMB, AL F&E EIA, AL IVD, GF, Reg IVD, Reg LM, Market.

The validity and accuracy of a printed document must be verified prior to use.
Printed by: rkr

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)



- 🔗 H.AE.03 Handbuch RIDASCREEN®FAST Senf/Mustard Art. No. R6152
- 🔗 H.AE.04 Handbuch RIDASCREEN® Peanut Art. No. R6811
- 🔗 H.AE.05 Handbuch RIDASCREEN®FAST Ei / Egg Protein Art. Nr. 6402
- 🔗 H.AE.06 Handbuch RIDASCREEN®FAST Hazelnut Art. No. R6802
- 🔗 H.AE.07 Handbuch RIDASCREEN®FAST Mandel / Almond Art. No. R6901
- 🔗 H.AE.08 Handbuch RIDASCREEN® Gliadin Art. Nr. R7001
- 🔗 H.AE.09 Handbuch RIDASCREEN®FAST Soya Art. No. R7102
- 🔗 H.AE.11 Handbuch SENSISpec ELISA Sesam (Goldstandard)
- 🔗 H.AE.12 Handbuch SENSISpec ELISA Erdnuss (Goldstandard)
- 🔗 H.AE.13 Handbuch SENSISpec ELISA Mandel (Goldstandard)
- 🔗 H.AE.14 Handbuch SENSISpec ELISA Senf (Goldstandard)
- 🔗 H.AE.15 Handbuch SENSISpec ELISA Lupine (Goldstandard)
- 🔗 H.AE.16 Handbuch SENSISpec ELISA Pistazie (Goldstandard)
- 🔗 H.AE.18 Handbuch SENSISpec ELISA Casein (Goldstandard)
- 🔗 H.AE.19 Handbuch SENSISpec ELISA Milch (Goldstandard)
- 🔗 H.AE.20 Handbuch SENSISpec ELISA Haselnuss (Goldstandard)
- 🔗 H.AE.21 Handbuch SENSISpec ELISA Eiweiß (Eiklar) (Goldstandard)
- 🔗 H.AE.23 Handbuch SENSISpec ELISA Soja (Goldstandard)
- 🔗 H.AE.24 Handbuch SENSISpec ELISA Gluten/Gliadin (Goldstandard)
- 🔗 H.AP.A.01 Handbuch SureFood® PREP Advanced Art. No. S1053
- 🔗 H.AP.A.03 Handbuch SureFood® ALLERGEN Soya Art. No. S3601
- 🔗 H.AP.A.04 Handbuch SureFood® ALLERGEN Celery Art. No. S3605
- 🔗 H.AP.A.05 Handbuch SureFood® ALLERGEN Walnut Art. No. S3607
- 🔗 H.AP.A.06 Handbuch SureFood® ALLERGEN Sesame Art. No. S3608
- 🔗 H.AP.A.07 Handbuch SureFood® ALLERGEN Mustard Art. No. S3609
- 🔗 H.AP.A.08 Handbuch SureFood® ALLERGEN Fish Art. No. S3610
- 🔗 H.AP.A.09 Handbuch SureFood® ALLERGEN Lupin Art. No. S3611
- 🔗 H.AP.A.10 Handbuch SureFood® ALLERGEN Crustaceans Art. No. S3612
- 🔗 H.AP.A.11 Handbuch SureFood® ALLERGEN Pistachio Art. No. S3614
- 🔗 H.AP.G.01 Handbuch GMOQuant Roundup Ready TM Soy
- 🔗 H.AP.G.02 Handbuch GMOQuant Event A2704-12 Soy (LR)
- 🔗 H.AP.G.03 Handbuch GMOQuant Event RR2Y (MON89788 Soy (LR))
- 🔗 H.AP.G.04 Handbuch GENESpin
- 🔗 H.AP.G.05 Handbuch SureFood® GMO SCREEN CaMV Art. No. S2027
- 🔗 H.AP.G.06 Handbuch SureFood® GMO SCREEN 4plex 35S/NOS/FMV+IAC S2126
- 🔗 H.AP.G.07 Handbuch SureFood® GMO SCREEN 4plex BAR/NPTII/PAT/CTP2:CP4 EPSPS S2127
- 🔗 H.AP.G.08 Handbuch SureFood® GMO Plant 4plex Corn/Soya/Canola+IAC S2158
- 🔗 H.AP.P.01 Handbuch iQ-Check Listeria spp. Kit
- 🔗 H.AP.P.02 Handbuch iQ-Check Listeria mono. II Kit
- 🔗 H.AP.P.03 Handbuch SureFast® PREP Bacteria Art. No. F1021
- 🔗 H.AP.P.04 Handbuch SureFast® EHEC/EPEC 4plex Art. No. F5128
- 🔗 H.AP.P.06 Handbuch iQ-Check Salmonella spp. II BioRad Art. 357-8123
- 🔗 H.AP.T.01 Handbuch SureFood® PREP Basic Art. No. S1052
- 🔗 H.AP.T.02 Handbuch SureFood® ANIMAL ID Beef IAAC Art. No. S6113
- 🔗 H.AP.T.03 Handbuch SureFood® ANIMAL ID Pork IAAC Art. No. S6114
- 🔗 H.AP.T.04 Handbuch SureFood® ANIMAL ID Chicken IAAC Art. No. S6115
- 🔗 H.AP.T.05 Handbuch SureFood® ANIMAL ID Turkey IAAC Art. No. S6116
- 🔗 H.AP.T.06 Handbuch SureFood® ANIMAL ID Horse IAAC Art. No. S6118
- 🔗 H.AP.T.07 Handbuch SureFood® ANIMAL ID 4plex Beef/Sheep/Goat+IAAC Art. No. S6121
- 🔗 H.C.06 Handbuch Ethanol r-biopharm 10176290035 (2019-11)
- 🔗 H.C.07 Handbuch Lactose r-biopharm 10176303035 (2017-08)
- 🔗 H.C.08 Handbuch Stärke UV Test r-biopharm Enzytec™
- 🔗 N.DE.08 DIN EN 27888
- 🔗 N.DE.15 DIN EN 17053
- 🔗 N.DEI.02 DIN EN ISO 6579
- 🔗 N.DEI.06 DIN EN ISO 7932
- ~

Information an:
AL QMB, AL F&E EIA, AL IVD, GF, Reg IVD, Reg LM, Market.

The validity and accuracy of a printed document must be verified prior to use.
Printed by: rkr

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)



- 🔗 N.DEI.23 DIN EN ISO 4833
- 🔗 N.DEI.26 DIN EN ISO 6888
- 🔗 N.DEI.27 DIN EN ISO 7887
- 🔗 N.DEI.32 DIN EN ISO 10523
- 🔗 N.DEI.34 DIN EN ISO 10272
- 🔗 N.DEI.38 DIN EN ISO 11290-1
- 🔗 N.DEI.48 DIN EN ISO 21528
- 🔗 N.DEI.62 DIN EN ISO 7937
- 🔗 N.DEI.63 DIN EN ISO 11290-2
- 🔗 N.DEI.64 DIN EN ISO 10273
- 🔗 N.DI.06 DIN ISO 16649-2
- 🔗 N.I.03 ISO 15214
- 🔗 N.I.04 ISO 4832
- 🔗 N.I.08 ISO 21527-1
- 🔗 N.I.09 ISO 18787
- 🔗 V.15 AVV LmH
- 🔗 VD.01 VDLUFA Methodenbuch Band III (3.1) 1976
- 🔗 VD.02 VDLUFA Methodenbuch Band III (6.1.1)
- 🔗 VD.03 VDLUFA Methodenbuch Band III (8.1) 1976
- 🔗 VD.04 VDLUFA Methodenbuch Band III (5.1.1) Methode B 1988
- 🔗 VD.05 VDLUFA Methodenbuch Band III (4.1.1)
- 🔗 VD.06 VDLUFA Methodenbuch Band III (7.1.1) 1976
- 🔗 VD.08 VDLUFA Methode 28.1.2 (2012)
- 🔗 VD.09 VDLUFA Methode 28.1.3 (2012)
- 🔗 VE.B.03 Allgemeine Bakteriologie + MALDI-TOF MS
- 🔗 Va.C.02 Validierungsberichte zu Stärke UV Test r-biopharm Enzytec™ Liquid
- 🔗 Starch Art. Nr. E8100 i.v.m. Enzytec™ Liquid Maltose/Sucrose/D-Glucose Art. Nr. E8170
- 🔗 qPCR.Salm.02 Handbuch Salmonella spp. 2.0

Ende des Dokuments