Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

Änderungshistorie
1) Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln sowie Tränkewasser
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 Planzen- 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 Lebarkeit wir in diesem Dokument auf die Markierung von Änderungen verzichtet. Änderungen werden in der Änderungshistorie vermerkt

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

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 Urkundenanlage
  - Wasseranalytik eigener Bereich
  - Nummerierung der Kapitel
- Entfernung nicht mehr als akkreditiert befundet angebotener Analysen
  - ICP-OES
  - Ethanol in Lebensmittel 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 Gemany 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
- 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

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

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

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

Verfahren	Titel	Modifikationen	Verfahrenkategorie	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*	21.Nov.2022	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 2022-11	Vorbereitung für die chemische Analyse in Lebensmitteln		Hausverfahren	*06.LB.A.31*	21.Nov.2022	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
ASU L 01.00-77 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten	Einwaage Behandlung Neuer Tiegel Eindampfen im Trockenschrank	Huasverfahren	*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 Gesamtfettgehalts 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 Feuchtegehalts 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 aud Basis der Methode K-I 2 a der Deutschen Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten und verw. Stoffen	Extrationszeit, Trocknungszeit	Hausverfahren	*06.LB.A.56*	22.Aug.2023	< Juli 2013
ASU L 16.00-5	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des	Einwaage, Aufschluss- und	Hausverfahren	*06.LB.A.09*	15.Mai.2023	< Juli 2013

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

2017-10	Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	Trocknungszeit, 150ml HCl				
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 Aspik 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 Aschegehalts 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
VDLUFA Methodenbuch *Band III (3.1)* 1976	Bestimmung der Feuchtigkeit	Auch für für Lebenmittel 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
VDLUFA Methodenbuch *Band III (8.1)* 1976	Bestimmung von Rohasche		Normverfahren	*06.LB.A.30*	22.Jun.2023	< Juli 2013
VDLUFA *Bd. III Kap. 5.1.1* Methode B 1988	Bestimmung des Rohfettgehaltes	Einwaage, Aufschlusszeit, 150 ml HCl	Hausverfahren	*06.LB.A.09*	15.Mai.2023	< Juli 2013
VDLUFA *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]

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

Verfahren	Titel	Modifikationen	Verfahrenskategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert 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 dse Rohproteingehaltes	60ml Borsäurevorlage, pot. Titration; auch für andere Lebensmittel60ml Borsäurevorlage, pot. Titration;HCl statt H2SO4, 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 Lebensmittel60ml Borsäurevorlage, pot. Titration;HCl statt H2SO4, 60ml Borsäurevorlage, pot. Titrationauch 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 H2SO4, 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 Lebensmittel60ml Borsäurevorlage, pot. Titration;HCl statt H2SO4, 60ml Borsäurevorlage, pot. Titrationohne Vortrocknung, Einwaage, ohne Carrezklärung	Hausverfahren	*06.LB.A.44*	18.Feb.2025	< Juli 2013

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

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 Rohpoteingehaltes in Lebensmitten, 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
VDLUFA-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
VDLUFA Bd.III, Kap. 7.1.1 1976	Bestimmung von Zucker	10ml 30%iger KI statt 3ml 1N KI, 6N H2SO4 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 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen		Normverfahren	06.LB.A.24	13.Apr.2023	< Juli 2013
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	außer Turanose, Einwaage, ohne Methanol, mit Carrezklärung,	Hausverfahren	06.LB.A.53	14.Okt.2024	< Juli 2013

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

	Saccharіden, Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose; HPLC-Verfahren	verringerter Fluss				
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
DGF-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 EnzytecTM L*iquid Starch Art. Nr. E8100; Version 1 / 2023-04-04 i.V.m. EnzytecTM 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

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

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 in Futtermitteln mittels ICP-MS		Hausmethode	*06.LB.A.172*	04.Dez.2024	

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

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

						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 – Kolonienzählverfahren 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	auch nach Pasteurisation 10 min 80 °C, auch anaerobe Mikroorganismen	Hausverfahren	*06.LB.A.65*	12.Dez.2024	< Juli 2013

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

	Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren			06.LB.A.155	14.Apr.2023	
DIN EN ISO 4833-2 2022-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren	auch nach Pasteurisation 10 min 80 °C, auch anaerobe Mikroorganismen	Hausverfahren	06.LB.A.65	12.Dez.2024	< Juli 2013
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 2022-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln-Horizontales Verfahren für die Zählung von koagluase-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 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	Bestätigung (Listeria spp.)	Hausverfahren	06.LB.A.70	17.Apr.2024	< Juli 2013

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

	die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren					
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 BACARA® Agar, Bestätigung	Hausverfahren	*06.LB.A.156* *06.LB.A.71*	14.Apr.2023 22.Nov.2024	< Juli 2013
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 L00.00-33 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 2022-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagluase-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

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

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 2018-03	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-ß-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 06.00-3*2 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	auch andere Lebensmittel, auch Spiralplatten-Verfahren, Bestimmung von Enterococcus spp., Slanetz-Bartley-Agar	Hausverfahren	*06.LB.A.73*	14.Apr.2023	< Juli 2013
*ASU L 06.00-3*5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden	auch andere Lebensmittel, auch	Hausverfahren	*06.LB.A.66*	20.Apr.2023	< Juli 2013

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

	Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Spiralplatten-Verfahren, Inkubation 30 °C				
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	Metodenkategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert Befundet seit
AVV LmH Anlage 4, Punkt 2.9 zuletzt geändert 2019-07	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis, Untersuchung auf Hemmstoffe in Muskulatur, Niere und Leber, Dreiplattenhemmstofftest	Keine	Normverfahren	*06.LB.A.88*	23.Nov.2022	< Juli 2013

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	Alternativverfahren für die Bestätigung von	Keine	Normähnliches Verfahren	*06.VB.A.31*	30.Nov.2024	Apr 18

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

Version 3.4.206.94	Campylobacter spp., Listeria spp., Listeria monocytogenes, Salmonella spp und Cronobacter spp.					

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*	28.Nov.2024	< 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 Befundet seit
CONGEN SureFood® PREP Basic *S1052* 2022-01	Efficient DNA preparation from food and feed	Normähnliches Verfahren	*06.LB.A.121*	29.Nov.2024	Teil der Probenvorbereitung, wird nicht nicht separat befundet
CONGEN Sure Food® PREP Advanced *S1053* 2022-09	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* 2017-05	Efficient DNA preparation of bacteria	Normähnliches Verfahren	*06.LB.A.137*	04.02.2022	Teil der Probenvorbereitung, wird nicht nicht separat befundet
Eurofins GENESpin, *Art. 5224400605*, Versionsnr. V9 04.10.2018	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

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

6.2) Nachweis von Allergenen, gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und Planzen- 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* 2019-01	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* 2019-01	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 *Pork SENS* PLUS, Fa. CONGEN, Art. Nr. S6017 2022-06	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*	Verfahren zum Nachweis von Senf – Qualitatives und Quantitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Nov 16

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

2024-03					
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* 2023-04	Verfahren zum Nachweis von Sesam – Qualitatives und Quantitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Nov 16
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

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

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
Goldstandard BACGene Salmonella spp. Artikelnummer 5123221801 V4	TEST KIT FOR QUALITATIVE REAL-TIME PCR DETECTION OF SALMONELLA SPP.	Normähnliches Verfahren	*06.LB.A.14*0	06.Dez.2024	Mrz 2025

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*	06.Dez.2024	Sep.2022
CONGEN Sure Fast® EHEC/EPEC 4 plex *F5128* 2024-07	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
BIO_RAD iQ-Check® *Listeria monocytogenes II Kit* Art. 357-8124 Rev.: 2024-12	Nachweis von *Listeria monocytogenes*	Normähnliches Verfahren	*06.LB.A.163*	29.Nov.2024	März. 2020
BIO_RAD	Nachweis von Listeria spp.	Normähnliches			Dez. 2020

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

iQ-Check® *Listeria spp. Kit* Art. 357-8113 Rev.: 2023-12		Verfahren			
BioRad iQ-Check Salmonella spp. II *Art. 357-8123* 2024-02	Nachweis von Salmonella 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 *R7001* 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 *R4652* 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, *R6402* 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 *R6802* 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 *R6901* 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 *R6811* 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 *R7102*	Verfahren zum Nachweis von Sojaprotein - Quantitatives auf	Normähnliches Verfahren	*06.LB.A.127*	18.Apr.2023	Nov 16

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

2018-07	Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren				
r-biopharm RIDASCREEN®FAST Senf / Mustard *R6152* 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 *R4612* 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 *SensiSpec Almond* 2023-12	Verfahren zum Nachweis von Mandel - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren	*06.LB.A.175*	28.Nov.2024	Mai 24
Goldstandard *SensiSpec Peanut* 2023-12	Verfahren zum Nachweis von Erdnuss - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren			Mai 24
Goldstandard *SensiSpec Hazelnut* 2023-12	Verfahren zum Nachweis von Haselnuss – Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Aug 24
Goldstandard *SensiSpec Egg white (Eiklar)* V8.0_EN_09SEP2024 2024-09	Verfahren zum Nachweis von Eiweiß (Eiklar) - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren			Aug 24
Goldstandard *SensiSpec Milk* 2023-12	Verfahren zum Nachweis von Milchprotein - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren			Okt 24
Goldstandard *SensiSpec Casein* 2023-12	Verfahren zum Nachweis von Casein - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren			Juli 24
Goldstandard *SensiSpec Mustard* 2023-12	Verfahren zum Nachweis von Senf - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren			Mai 24
Goldstandard *SensiSpec Sesame* 2023-12	Verfahren zum Nachweis von Sesam - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren			Mai 24
Goldstandard *SensiSpec Lupin* 2023-12	Verfahren zum Nachweis von Lupine - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren			Mai 24

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

Goldstandard *SensiSpec Soy* 2023-12	Verfahren zum Nachweis von Sojaprotein - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren			Aug 24
Goldstandard *SensiSpec Pistachio* 2023-12	Verfahren zum Nachweis von Pistazie - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren			Juli 24
Goldstandard *SensiSpec INgezim Gluten R5* 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

Ende des Dokuments