

Prüfverfahrensliste Lebensmittelbereich (für den flexiblen Geltungsbereich)

Änderungshistorie

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

Rote Schrift

~~Änderung zur aktuellen Urkundenanlage vom 21.11.2022~~

-

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

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

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]

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	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	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 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 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 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 <i>Band III (3.1)</i> 1976	Bestimmung der Feuchtigkeit	Auch für 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
VDLUFA Methodenbuch	Bestimmung von Rohasche		Normverfahren	06.LB.A.30	22.Jun.2023	< Juli 2013

<i>Band III (8.1)</i> 1976						
<i>VDLUF A Bd. III</i> <i>Kap. 5.1.1</i> Methode B 1988	Bestimmung des Rohfettgehaltes	Einwaage, Aufschlusszeit, 150 ml HCl	Hausverfahren	<i>06.LB.A.09</i>	15.Mai.2023	< Juli 2013
<i>VDLUF A Bd. III</i> <i>(6.1.1)</i> 1993	Bestimmung der Rohfaser	mit FibreBag, erhöhte Chemikalienmengen, keine Aceton-trocknung, Veraschung bei 550°C statt 500°C	Hausverfahren	<i>06.LB.A.14</i>	22.Aug.2023	< Juli 2013

1.4) Photometrische Untersuchung [Flex A]

Verfahren	Titel	Modifikationen	Verfahrenskategorie	Anweisung	zuletzt geändert am	als akkreditiert Befundet seit
<i>ASU L 06.00-8</i> 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes 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
<i>ASU L 01.00-10/1</i> 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 Lebensmittel60ml Borsäurevorlage, pot. Titration;HCl statt H2SO4, 60ml Borsäurevorlage, pot. Titration	Hausverfahren	<i>06.LB.A.05</i>	13.Nov.2024	< Juli 2013
<i>ASU L 03.00-11</i> <i>2007-12</i>	Untersuchung von Lebensmitteln -Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse; Potentiometrisches Titrationsverfahren	Angepasster Spülvorgang, automatische Titration	Hausverfahren	<i>06.LB.A.44</i>	22.Jun.2023	< Juli 2013
<i>ASU L 06.00-7</i> 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	<i>06.LB.A.05</i>	13.Nov.2024	< Juli 2013
<i>ASU L 07.00-5/1</i> 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln -Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung	Einwaage, ohne Carrezklärung	Hausverfahren	<i>06.LB.A.44</i>	22.Jun.2023	< Juli 2013
<i>ASU L 13.00-37</i> 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Tierische und pflanzliche Fette und Öle – Bestimmung der Peroxidzahl – Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung	Angepasste Verfahrensschritte, POZ>1, Einwaage 5g	Hausverfahren	<i>06.LB.A.15</i>	14.Okt.2024	< Juli 2013
<i>ASU L 13.05-6</i> 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamteiweißgehaltes in Margarine	HCl statt H2SO4, 60ml Borsäurevorlage, pot. Titration	Hausverfahren	<i>06.LB.A.05</i>	13.Nov.2024	< Juli 2013
<i>ASU L 17.00-6</i> 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	Hausverfahren	<i>06.LB.A.44</i>	22.Jun.2023	< Juli 2013

		Borsäurevorlage, pot. Titration ohne Vortrocknung, Einwaage, ohne Carrezklärung				
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 2023-06	Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Lebensmitteln, Titrationsverfahren		Hausverfahren	06.LB.A.44	22.Jun.2023	< 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 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 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
<i>DGF-Einheitsmethoden C-VI 10a</i> 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
<i>UV-Test von r-biopharm E8110-2 2023-09 i.V.m. E8120-2 2023-06</i>	UV-Test zur Bestimmung von Lactose in Lebensmitteln	Keine	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.50	04.Dez.2024	< Juli 2013
<i>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</i>	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
<i>ISO 18787</i> 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
<i>DIN EN 17053</i> 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
<i>ASU F 0108</i> 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 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 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 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 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	Mikrobiologie von Lebensmitteln und	auch Spiralplatten-	Hausverfahren	06.LB.A.66	20.Apr.2023	Jun 18

1998-08	Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien – Koloniezählverfahren bei 30 °C	Verfahren, Inkubation 30 °C				
<i>ISO 21527-1</i> 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
<i>DIN EN ISO 16649-2</i> 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
<i>DIN EN ISO 4833-1</i> 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
<i>DIN EN ISO 4833-2</i> 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
<i>DIN EN ISO 6579-1</i> 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
<i>DIN CEN ISO/TR 6579-3</i> 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
<i>DIN EN ISO 6888-1</i> 2022-06	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
<i>DIN EN ISO 7932</i> 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
<i>DIN EN ISO 7937</i> 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
<i>DIN EN ISO 10272-1</i> 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
<i>DIN EN ISO 10272-2</i> 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

<i>DIN EN ISO 10273</i> 2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen <i>Yersinia enterocolitica</i>	Bestätigung	Hausverfahren	<i>06.LB.A.116</i>	14.Apr. 2023	Okt 18
<i>DIN EN ISO 11290-1</i> 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 1: Nachweisverfahren	Bestätigung (<i>Listeria spp.</i>)	Hausverfahren	<i>06.LB.A.70</i>	17.Apr.2024	< Juli 2013
<i>DIN EN ISO 11290-2</i> 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 2: Zählverfahren	auch Spiralplatten-Verfahren, Bestätigung (<i>Listeria spp.</i>)	Hausverfahren	<i>06.LB.A.70</i>	17.Apr.2024	< Juli 2013
<i>DIN EN ISO 21528-2</i> 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren	Oberflächen-, auch Spiralplatten-Verfahren, Bestätigung	Hausverfahren	<i>06.LB.A.68</i>	04.Nov.2024	< Juli 2013
<i>ASU L 00.00-20</i> 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella spp.</i>		Normverfahren	<i>06.LB.A.80</i>	16.Mrz.2023	< Juli 2013
<i>ASU L 00.00-22</i> 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 2: Zählverfahren	auch Spiralplatten-Verfahren, Bestätigung (<i>Listeria spp.</i>)	Hausverfahren	<i>06.LB.A.70</i>	17.Apr.2024	< Juli 2013
<i>ASU L 00.00-25</i> 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln – Koloniezählverfahren	auch nach Pasteurisation 10 min 80 °C, auch Spiralplatten-Verfahren, auch BACARA® Agar, Bestätigung	Hausverfahren	<i>06.LB.A.156</i> <i>06.LB.A.71</i>	14.Apr.2023 22.Nov.2024	< Juli 2013
<i>ASU L 00.00-32/1</i> 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 1: Nachweisverfahren	Bestätigung (<i>Listeria spp.</i>)	Hausverfahren	<i>06.LB.A.70</i>	17.Apr.2024	< Juli 2013
<i>ASU L00.00-33</i> 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C	auch nach Pasteurisation 10 min 80 °C, auch Spiralplatten-Verfahren, auch BACARA® Agar, Bestätigung	Hausverfahren	<i>06.LB.A.156</i>	14.Apr.2023	Jan 19
<i>ASU L 00.00-55</i> 2022-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln, Teil 1: Verfahren mit Baird Parker	auch Spiralplatten-Verfahren	Hausverfahren	<i>06.LB.A.72</i>	17.Apr.2024	< Juli 2013
<i>ASU L 00.00-57</i> 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren	auch nach Pasteurisation 10 min 80 °C, Shahidi Ferguson-Perfringens Agar, Bestätigung	Hausverfahren	<i>06.LB.A.67</i>	14.Apr.2023	< Juli 2013
<i>ASU L 00.00-88/1</i> 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	<i>06.LB.A.65</i>	12.Dez.2024	< Juli 2013
<i>ASU L 00.00-88/2</i> 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	<i>06.LB.A.65</i>	12.Dez.2024	< Juli 2013

ASU L 00.00-90 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von präsumtiv pathogenen <i>Yersinia enterocolitica</i>	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 - <i>Campylobacter</i> 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 <i>Campylobacter</i> 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 <i>Escherichia coli</i> 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 <i>Enterobacteriaceae</i> 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 Lebensmittel 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 <i>Bacillus cereus</i> 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 <i>Enterobacteriaceae</i> in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	aerobe Inkubation, Bestätigung	Hausverfahren	06.LB.A.68	04.Nov.2024	< Juli 2013
ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus</i> <i>faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	auch andere Lebensmittel, auch Spiralplatten- Verfahren, Bestimmung von <i>Enterococcus</i> spp., Slanetz-Bartley-Agar	Hausverfahren	06.LB.A.73	14.Apr.2023	< Juli 2013
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 <i>Pseudomonas</i> 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 Clostridien sporen (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		Hausverfahren	06.LB.A.81	19.Apr.2023	< Juli 2013

	Vollkonserven (Sterilitätsprüfung, Spatelverfahren)					
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
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 Version 3.4.206.94	Alternativverfahren für die Bestätigung von <i>Campylobacter</i> spp., <i>Listeria</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella</i> spp und <i>Cronobacter</i> spp.	Keine	Normähnliches Verfahren	06.VB.A.31	30.Nov.2024	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	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	Efficient DNA preparation from food and feed	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.121	29.Nov.2024	Teil der

SureFood® PREP Basic <i>S1052</i> 2022-01					Probenvorbereitung, wird nicht nicht separat befundet
CONGEN Sure Food® PREP Advanced <i>S1053</i> 2022-02	Efficient DNA preparation from highly processed food and feed	Normähnliches Verfahren	<i>06.LB.A.120</i>	26.Nov. 2024	Teil der Probenvorbereitung, wird nicht nicht separat befundet
CONGEN Sure Fast® PREP Bacteria <i>F1021</i> 2017-05	Efficient DNA preparation of bacteria	Normähnliches Verfahren	<i>06.LB.A.137</i>	04.02.2022	Teil der Probenvorbereitung, wird nicht nicht separat befundet
Eurofins GENESpin, <i>Art. 5224400605</i> , Versionsnr. V9 04.10.2018	Kit for isolation of high-quality DNA from food and feed samples	Normähnliches Verfahren	<i>06.LB.A.160</i>	17.Apr.2023	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 <i>S6713</i> 2019-01	Nachweis der Tierart Rind - Qualitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren	<i>06.LB.A.135</i>	26.Nov.2024	Mrz 16
CONGEN SureFood® ANIMAL ID Pork IAAC <i>S6714</i> 2019-01	Nachweis der Tierart Schwein - Qualitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Mrz 16
CONGEN SureFood® ANIMAL ID Horse IAAC <i>S6718</i> 2019-01	Nachweis der Tierart Pferd - Qualitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Mrz 16
CONGEN SureFood® ANIMAL ID Chicken IAAC <i>S6715</i> 2019-01	Nachweis der Tierart Huhn - Qualitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Mrz 16
CONGEN SureFood® ANIMAL ID Turkey IAAC <i>S6716</i> 2019-01	Nachweis der Tierart Pute - Qualitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Mrz 16
CONGEN SureFood® ANIMAL ID 4plex Beef/Sheep/Goat + IAAC <i>S6721</i> 2023-05	Nachweis der Tierarten Rind, Schaf und Ziege - Qualitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Mrz 16
SureFood® ANIMAL ID <i>Pork SENS PLUS</i> , Fa. CONGEN, Art.	Nachweis der Tierart Schwein - Qualitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Sep. 2022

Nr. S6017 2022-06					
CONGEN SureFood® ALLERGEN Celery S3605 2022-04	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 Soja S3601 2024-01	Verfahren zum Nachweis von Soja - Qualitatives und Quantitatives auf Nukleinsäure basierendes Verfahren	Normähnliches Verfahren			Nov 16
CONGEN SureFood® ALLERGEN Lupine S3611 2022-07	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 2021-12	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	Relative quantitative Bestimmung von MON-89788-1 Soja	Normähnliches Verfahren			Okt 18

GMOQuant Event MON89788 Soy, Art. 5125207001 , Versionsnr. V3 09.10.2023	(Roundup Ready 2Yield Soja oder RR2Y)				
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]

Verfahren	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 Germany GmbH Kylt® Salmonella spp. 2.0 Artikelnr. 31001 oder 31302 2023-06	Nachweis von Salmonella spp. 2.0	Normähnliches Verfahren			Sep.2022
SAN Group Biotech Germany GmbH Kylt® th. Campylobacter Artikelnr. 31158 2021-05	Nachweis von thermophilen Campylobacter jejuni/coli	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.140	06.Dez.2024	Okt. 2018
SAN Group Biotech Germany GmbH Kylt® Listeria monocytogenes Artikelnr. 31013 oder 31014 2021-09	Nachweis von Listeria monocytogenes	Normähnliches Verfahren			Okt. 2018
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.: 2023-10	Nachweis von Listeria monocytogenes	Normähnliches Verfahren	06.LB.A.163	29.Nov.2024	März. 2020
BIO_RAD iQ-Check® Listeria spp. Kit Art. 357-8113 Rev.: 2023-12	Nachweis von Listeria spp.	Normähnliches Verfahren			Dez. 2020

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 Haselnut 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 R6871 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 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 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	Verfahren zum Nachweis von Erdnuss - Quantitatives auf	Normähnliches Verfahren			Mai 24

2023-12	Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren		
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) 2023-12	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 2023-10	Verfahren zum Nachweis von Lupine - Quantitatives auf Antigen-/Antikörper-Reaktion basierende Verfahren	Normähnliches Verfahren	Mai 24
Goldstandard SensiSpec Soy 2023-10	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 2018-12	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