ifplabs
Your Laboratory Network

Formblatt

QM - Liste flexibler Geltungsbereich

Dokumentennummer	IFP-005186	gültig ab 07.09.2026	Version	1.0

Akkreditierung als Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018: Liste der akkreditierten Tätigkeiten innerhalb des flexiblen Geltungsbereichs

Name Konformitätsbewertungsstelle:	Ifp Privates Institut für Produktqualität GmbH Wagner-Régeny-Straße 8, 12489 Berlin (B);
Anlage zur Akkreditierungsurkunde:	D-PL-14013-01-01
Ausstellungsdatum Urkundenanlage	24.08.2026

Version:	2
Ausgabestand:	23.10.2026

Geltungsbereich entsprechend Urkundenanlage (Kategorien FLEX B und C) [1]					
Scope Nr.	**Matrix/Probe/Prüf-gegenstand/Testobjekt**	**Messgröße/Prüfparameter/ Analyt**	**Prüfart/Prüfmethodik/ Messprinzip**	**Flexibilisierung**	**Standort**
1	**Gesundheitlicher Verbraucherschutz**				
1.1	**Immunologische Untersuchungen**				
1.1.1	Futtermittel	Allergene	Ligandenassays; Enzymimmunoassay (ELISA)	C	B
1.1.2	Lebensmittel	Allergene	Ligandenassays; Enzymimmunoassay (ELISA)	C	B
1.1.3	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich	Allergene	Ligandenassays; Enzymimmunoassay (ELISA)	C	B
1.2	**Mikrobiologische Untersuchungen**				
1.2.1	Futtermittel	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Kulturelle Untersuchungen,Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	C	B
1.2.1	Futtermittel	Vitamine, Vorläufersubstanzen	Mikrobiologische Prüfsysteme	C	B
1.2.1	Futtermittel	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Spektrometrie, MALDI-TOF-MS	C	B
1.2.2	Kosmetika	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Spektrometrie, MALDI-TOF-MS	C	B
1.2.3	Lebensmittel	Bakterien	Kulturelle Untersuchungen,Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	C	B
1.2.3	Lebensmittel	Vitamine, Vorläufersubstanzen	Mikrobiologische Prüfsysteme	C	B
1.2.3	Lebensmittel	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Spektrometrie, MALDI-TOF-MS	C	B
1.2.4	Nährmedien	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Spektrometrie, MALDI-TOF-MS	C	B
1.2.5	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich	Mikroorganismen	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	C	B
1.2.5	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Spektrometrie, MALDI-TOF-MS	C	B
1.3	**Molekularbiologische Untersuchungen**				
1.3.1	Futtermittel	Bakterien, Viren, Allergene, GVO, Tierarten, Pflanzenarten	Amplifikationsverfahren, Real-time PCR	C	B
1.3.2	Lebensmittel	Bakterien, Viren, Allergene, GVO, Tierarten, Pflanzenarten	Amplifikationsverfahren, Real-time PCR	C	B
1.3.3	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich	Bakterien, Viren, Allergene, Tierarten, Pflanzenarten	Amplifikationsverfahren, Real-time PCR	C	B
1.4	**Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**				
1.4.1	Bedarfsgegenstände	Mineralölkohlenwasserstoffe	Chromatographie, Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID)	n/a	B
1.4.2	Futtermittel	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten	Chromatographie, Flüssigkeitschromatographie, mit konventionellen Detektoren (DAD, Fluoreszenz-Detektor)	C	B
1.4.2	Futtermittel	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Rückstände, Kontaminanten	Chromatographie, Flüssigkeitschromatographie, mit konventionellen Detektoren (DAD, Fluoreszenz-Detektor)	C	B
1.4.2	Futtermittel	Inhaltsstoffe, Rückständen	Chromatographie, Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD, FID)	C	B
1.4.2	Futtermittel	Inhaltsstoffe, Rückstände, Kontaminanten	Chromatographie, Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (MS und MS/MS)	C	B
1.4.2	Futtermittel	Inhaltsstoffe	Elektrodenmessung	C	B
1.4.2	Futtermittel	Inhaltsstoffe	Inhaltsstoffe	C	B
1.4.2	Futtermittel	Wasseraktivität	Hygrometrie	A	B
1.4.2	Futtermittel	Stärke	Polarimetrie	A	B
1.4.2	Futtermittel	Elemente	Spektrometrie, Atomabsorptionsspektrometrie, (Graphitrohr-AAS, Flammen-AAS, Kaltdampf- AAS)	C	B
1.4.2	Futtermittel	Elemente	Spektrometrie, induktiv gekoppelter Plasma Massenspektrometrie (ICP-MS)	C	B
1.4.2	Futtermittel	Inhaltsstoffe	Spektroskopie, Kernresonanzspektroskopie (Schnellmethode 1H-NMR)	C	B
1.4.2	Futtermittel	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Titrimetrie	C	B
1.4.3	Lebensmittel	Dichte, Alkoholgehalt	Biegeschwinger	n/a	B
1.4.3	Lebensmittel	Elemente	Chromatographie, Gekoppelte Flüssigkeitschromatographie-induktiv gekoppelte Plasma - Massenspektrometrie (HPLC-ICP-MS)	C	B
1.4.3	Lebensmittel	Vitamine	Chromatographie, Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD, Fluoreszenz-Detektor)	B	B
1.4.3	Lebensmittel	Mykotoxine	Chromatographie, Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD, Fluoreszenz-Detektor)	C	B
1.4.3	Lebensmittel	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Rückstände	Chromatographie, Flüssigkeitschromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS/MS)	C	B
1.4.3	Lebensmittel	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Chromatographie, Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (RI-, DAD-, PAD-, Leitfähigkeits- und Fluoreszenz-Detektor)	C	B
1.4.3	Lebensmittel	Inhaltsstoffe, Rückstände, Kontaminanten	Chromatographie, Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD und FID)	C	B
1.4.3	Lebensmittel	Inhaltsstoffe, Rückstände, Kontaminanten	Chromatographie, Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (MS und MS/MS)	C	B
1.4.3	Lebensmittel	Inhaltsstoffe, pH-Wert	Elektrodenmessung	C	B
1.4.3	Lebensmittel	Füllmengen, Zutaten, Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Gravimetrie	C	B
1.4.3	Lebensmittel	Wasseraktivität	Hygrometrie, Elektrolytische Bestimmung	n/a	B

ifplabs
Your Laboratory Network

Formblatt

QM - Liste flexibler Geltungsbereich

Dokumentennummer	IFP-005186	gültig ab 07.09.2026	Version	1.0

Akkreditierung als Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018: Liste der akkreditierten Tätigkeiten innerhalb des flexiblen Geltungsbereichs

Name Konformitätsbewertungsstelle:	Ifp Privates Institut für Produktqualität GmbH Wagner-Régeny-Straße 8, 12489 Berlin (B);
Anlage zur Akkreditierungsurkunde:	D-PL-14013-01-01
Ausstellungsdatum Urkundenanlage	24.08.2026

Version:	2
Ausgabestand:	23.10.2026

1.4.3	Lebensmittel	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Photometrie	B	B
1.4.3	Lebensmittel	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Photometrie (enzymatisch)	C	B
1.4.3	Lebensmittel	Stärkegehalt	Polarimetrie	C	B
1.4.3	Tierische Fette, Pflanzliche Fette, Öle	Brechungsindex	Refraktometrie	n/a	B
1.4.3	Lebensmittel	Brechungsindex	Refraktometrie	n/a	B
1.4.3	Lebensmittel	Elemente	Spektrometrie, Atomabsorptionsspektrometrie (Graphitrohr-AAS, Flammen- AAS, Kaltdampf-AAS)	C	B
1.4.3	Lebensmittel	Elemente	Spektrometrie, induktiv gekoppelter Plasma - Massenspektrometrie (ICP-MS)	C	B
1.4.3	Lebensmittel	Inhaltsstoffe	Spektroskopie, Kernresonanzspektroskopie (Schnellmethode 1H-NMR)	C	B
1.4.3	Lebensmittel	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kennzahlen	Titrimetrie	C	B
1.4.4	Kosmetika	Vitamine	Chromatographie, Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD, Fluoreszenz-Detektor)	B	B
1.5	**Sensorische Untersuchungen**				
1.5.1	Lebensmittel	Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz	Einfach beschreibende Prüfung	B	B
1.6	**Visuelle Untersuchungen**				
1.6.1	Lebensmittel	Allergene	Einfache visuelle Untersuchungen (ImmunoFast ®)	C	B
1.6.1	Lebensmittel	Fremdkörper	Optische Mikroskopie, (Stereomikroskopie, REM- EDX, FTIR)	n/a	B
1.6.2	Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich	Allergene	Einfache visuelle Untersuchungen (ImmunoFast ®)	C	B

[1] *Bezug zum Geltungsbereich Kategorie A der Urkundenanlage muss hier nicht aufgeführt werden, da in der nachfolgenden Tabelle anhand Scope Nr. und Angaben zum Prüfverfahren hinreichend referenziert*

Prüfverfahren innerhalb des flexiblen Geltungsbereichs

Scope Nr.	Kurztitel	Ausgabestand			Standort
1	**Gesundheitlicher Verbraucherschutz**				
1.1	**Immunologische Untersuchungen**				
1.1.1	**Futtermittel**				
1.1.1	ASU L 00.00-69	2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Erdnuss-Kontaminationen in Lebensmitteln mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem	C	B
1.1.1	ASU L 44.00-7	2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Haselnuss-Kontaminationen in Schokolade und Schokoladenwaren mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem	C	B
1.1.1	ELISAFast® Erdnuss A1002	2013-11	Nachweis von Erdnuss in Lebensmitteln, Waschwässern und Umfeldproben mittels ELISA	C	B
1.1.1	ifp002822	2026-02	Nachweis und Bestimmung von allergenen Spuren in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben und Bedarfsgegenständen mittels ELISA (hier für: Ei, Erdnuss, Haselnuss, Mandel, Casein, Macadamia, Pistazie, Cashew, Soja, Sesam, Lupine, Gesamtmilch, Krustazeen, Sent beta-Lactoglobulin, Paranuss, Kichererbse, Gluten, alpha- Lactalbumin, Walnuss)	C	B
1.1.1	ifp002847 (PV)	2021-02	Extraktion von Allergenen auf Bedarfsgegenständen - Nicht-Lebensmitteln	C	B
1.1.1					B
1.1.2	**Lebensmittel**				
1.1.2	ASU L 00.00-69	2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Erdnuss-Kontaminationen in Lebensmitteln mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem	C	B
1.1.2	ASU L 44.00-7	2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Haselnuss-Kontaminationen in Schokolade und Schokoladenwaren mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem	C	B
1.1.2	ELISAFast® Erdnuss A1002	2013-11	Nachweis von Erdnuss in Lebensmitteln, Waschwässern und Umfeldproben mittels ELISA	C	B
1.1.2	ifp002822	2026-02	Nachweis und Bestimmung von allergenen Spuren in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben und Bedarfsgegenständen mittels ELISA (hier für: Ei, Erdnuss, Haselnuss, Mandel, Casein, Macadamia, Pistazie, Cashew, Soja, Sesam, Lupine, Gesamtmilch, Krustazeen, Sent beta-Lactoglobulin, Paranuss, Kichererbse, Gluten, alpha- Lactalbumin, Walnuss)	C	B
1.1.2	ifp002847 (PV)	2021-02	Extraktion von Allergenen auf Bedarfsgegenständen - Nicht-Lebensmitteln	C	B
1.1.2	ASU L 00.00-92	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Verotoxinen in Lebensmitteln tierischer Herkunft mit einem immunologischen Testsystem (Übernahme der Norm DIN 10118, Juli 2018)	C	B
1.1.2	ASU L 00.00-92	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Verotoxinen in Lebensmitteln tierischer Herkunft mit einem immunologischen Testsystem (Übernahme der Norm DIN 10118, Juli 2018)	C	B
1.1.2	DIN 10118	2018-07	Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Verotoxinen in Lebensmitteln tierischer Herkunft mit einem immunologischen Testsystem	C	B
1.1.3	**Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich**				
1.1.3	ASU L 00.00-69	2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Erdnuss-Kontaminationen in Lebensmitteln mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem	C	B
1.1.3	ASU L 44.00-7	2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Haselnuss-Kontaminationen in Schokolade und Schokoladenwaren mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem	C	B
1.1.3	ELISAFast® Erdnuss A1002	2013-11	Nachweis von Erdnuss in Lebensmitteln, Waschwässern und Umfeldproben mittels ELISA	C	B
1.1.3	ifp002822	2026-02	Nachweis und Bestimmung von allergenen Spuren in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben und Bedarfsgegenständen mittels ELISA (hier für: Ei, Erdnuss, Haselnuss, Mandel, Casein, Macadamia, Pistazie, Cashew, Soja, Sesam, Lupine, Gesamtmilch, Krustazeen, Sent beta-Lactoglobulin, Paranuss, Kichererbse, Gluten, alpha- Lactalbumin, Walnuss)	C	B
1.1.3	ifp002847 (PV)	2021-02	Extraktion von Allergenen auf Bedarfsgegenständen - Nicht-Lebensmitteln	C	B
1.2	**Mikrobiologische Untersuchungen**				
1.2.1	**Futtermittel**				
1.2.1	DIN EN ISO 4833 - 1	2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	C	B
1.2.1	DIN EN ISO 4833 - 2	2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren	C	B

Formblatt

QM - Liste flexibler Geltungsbereich

Dokumentennummer	IFP-005186	gültig ab 07.09.2026	Version	1.0

Akkreditierung als Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018: Liste der akkreditierten Tätigkeiten innerhalb des flexiblen Geltungsbereichs

Name Konformitätsbewertungsstelle:	Ifp Privates Institut für Produktqualität GmbH Wagner-Régeny-Straße 8, 12489 Berlin (B);
Anlage zur Akkreditierungsurkunde:	D-PL-14013-01-01
Ausstellungsdatum Urkundenanlage	24.08.2026

Version:	2
Ausgabestand:	23.10.2026

1.2.1	ASU L 00.00-88/1	2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 4833-1, Mai 2022)	C	B
1.2.1	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.	C	B
1.2.1	ASU L 00.00-20	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, Juli 2017)	C	B
1.2.1	ASU L 00.00-20	2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)	C	B
1.2.1	DIN EN ISO 21528-2	2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren	C	B
1.2.1	ASU L 06.00-24	2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10164-1, Ausgabe Juni 2019)	C	B
1.2.1	DIN 10164-1	2019-06	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Spatelverfahren (Referenzverfahren)	C	B
1.2.1	ISO 4832	2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	C	B
1.2.1	DIN ISO 16649-2	2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-ß-D-Glucuronid	C	B
1.2.1	ISO 16654	2001-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Escherichia coli O157	C	B
1.2.1	ISO 16654 AMD 2	2023-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Escherichia coli O157	C	B
1.2.1	DIN EN ISO 16654	2023-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Escherichia coli O157	C	B
1.2.1	ASU L 00.00-32/1	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)	C	B
1.2.1	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	C	B
1.2.1	ISO 11290-2	1998-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren	C	B
1.2.1	ISO 11290-2	2017-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren	C	B
1.2.1	ISO 11290-1	1996-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	C	B
1.2.1	ISO 11290-1	2017-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	C	B
1.2.1	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	C	B
1.2.1	ISO 6611	2004-10	Milch und Milchprodukte - Zählung koloniebildender Einheiten von Hefen und/oder Schimmelpilzen - Koloniezählverfahren bei 25 °C	C	B
1.2.1	ISO 7954	1987-11	Microbiology - General guidance for enumeration of yeasts and moulds; Colony count technique at 25 degrees C	C	B
1.2.1	ISO 21527-1	2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	C	B
1.2.1	ISO 21527-2	2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95	C	B
1.2.1	ifp003168	2023-08	Prüfvorschrift zur Bestimmung von [osmotoleranten] Hefen und [xerophilen] Schimmelpilzen	C	B
1.2.1	ASU L 00.00-107/1	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von - Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-1, September 2017)	C	B
1.2.1	ASU L 00.00-107/1	2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 10272-1, Juli 2023)	C	B
1.2.1	DIN EN ISO 10272-1	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	C	B
1.2.1	DIN EN ISO 10272-1	2023-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	C	B
1.2.1	ASU L 06.00-32	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10106, April 2017)	C	B
1.2.1	DIN 10106	2017-04	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium - Spatelverfahren (Referenzverfahren)	C	B
1.2.1	ifp 001807	2022-05	Prüfvorschrift zur Bestimmung von Enterokokken	C	B
1.2.1	ASU L 00.00-33	2006-09; Ber. 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe März 2004)	C	B
1.2.1	DIN EN ISO 7932	2005-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C	C	B
1.2.1	ASU L 00.00-33	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der Norm DIN EN ISO 7932, November 2020)	C	B
1.2.1	DIN EN ISO 7932	2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C	C	B
1.2.1	ASU L 00.00-57	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)	C	B
1.2.1	DIN EN ISO 7937	2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren	C	B
1.2.1	ASU L 06.00-39	1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10103, Ausgabe August 1993)	C	B

ifplabs
Your Laboratory Network

Formblatt

QM - Liste flexibler Geltungsbereich

Dokumentennummer	IFP-005186	gültig ab 07.09.2026	Version	1.0

Akkreditierung als Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018: Liste der akkreditierten Tätigkeiten innerhalb des flexiblen Geltungsbereichs

Name Konformitätsbewertungsstelle:	Ifp Privates Institut für Produktqualität GmbH Wagner-Régeny-Straße 8, 12489 Berlin (B);
Anlage zur Akkreditierungsurkunde:	D-PL-14013-01-01
Ausstellungsdatum Urkundenanlage	24.08.2026

Version:	2
Ausgabestand:	23.10.2026

1.2.1	ASU L 06.00-39	2024-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der Norm DIN 10103, August 1993)	C	B
1.2.1	ISO 15213	2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien	C	B
1.2.1	ASU L 00.00-189/1	2023-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 15213-1, Mai 2023)	C	B
1.2.1	DIN EN ISO 15213-1	2023-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren	C	B
1.2.1	ASU L 00.00-189/2	2024-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 15213-2, Mai 2024)	C	B
1.2.1	DIN EN ISO 15213-2	2024-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren	C	B
1.2.1	ASU L 00.00-189/3	2025-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 3: Nachweis von Clostridium perfringens (Übernahme der Technischen Spezifikation DIN CEN ISO/TS 15213-3, Oktober 2024)	C	B
1.2.1	DIN CEN ISO/TS 15213-3	2024-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 3: Nachweis von Clostridium perfringens	C	B
1.2.1	ASU L 06.00-43	2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)	C	B
1.2.1	DIN EN ISO 13720	2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp.	C	B
1.2.1	ASU L 00.00-55	2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888 Teil 1, Juni 2019)	C	B
1.2.1	ASU L 00.00-55	2022-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und anderen Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6888-1, Juni 2022)	C	B
1.2.1	DIN EN ISO 6888-1	2022-06	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium	C	B
1.2.1	ASU L 00.00-55	2024-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6888-1, März 2024)	C	B
1.2.1	DIN EN ISO 6888-1	2024-03	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium (ISO 6888-1:2021 + Amd 1:2023)	C	B
1.2.1	ISO 6888-1	1999-02	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar	C	B
1.2.1	ISO 6888-1	2021-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar	C	B
1.2.1	ISO 15214	1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C	C	B
1.2.1	ASU L 06.00-35	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109, Ausgabe Mai 2016)	C	B
1.2.1	DIN 10109	2016-05	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien - Spatelverfahren	C	B
1.2.1	DIN EN ISO 22964	2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp.	C	B
1.2.1	DIN EN ISO 10273	2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen Yersinia enterocolitica	C	B
1.2.1	ASU L 00.00-91	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp. in Lebensmitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21567, Ausgabe Februar 2005)	C	B
1.2.1	ASU L 00.00-87	2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Mikrobiologische Bestimmung von Folat (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14131, Ausgabe September 2003)	C	B
1.2.1	DIN EN 14131	2003-09	Lebensmittel - Mikrobiologische Bestimmung von Folat	C	B
1.2.1	VitaFast® ifp P1001 Folsäure AOAC Certificate No.100903	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Folsäure	C	B
1.2.1	VitaFast® ifp P1002 Vitamin B12 AOAC Certificate No.101002	2017-02	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B12 (Cyanocobalamin)	C	B
1.2.1	VitaFast® ifp P1003 Biotin AOAC Certificate No.101001	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Biotin	C	B
1.2.1	VitaFast® ifp P1004 Niacin	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Niacin	C	B
1.2.1	VitaFast® ifp P1005 Pantothensäure AOAC Certificate No.100904	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Pantothensäure	C	B
1.2.1	VitaFast® ifp P1006 Thiamin B1	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B1 (Thiamin)	C	B
1.2.1	VitaFast® ifp P1007 Riboflavin B2 AOAC Certificate No.100902	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B2 (Riboflavin)	C	B
1.2.1	VitaFast® ifp P1008 Pyridoxin B6	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B6 (Pyridoxin)	C	B
1.2.1	VitaFast® ifp P1009 Inositol	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Inositol (Vitamin B8)	C	B
1.2.1	VitaFast® ifp P1013	2013-01	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Cystin	C	B
1.2.1	VitaFast® ifp	2013-01	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Lysin	C	B
1.2.1	VitaFast® ifp	2013-01	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Methionin	C	B

Formblatt

QM - Liste flexibler Geltungsbereich

Dokumentennummer	IFP-005186	gültig ab 07.09.2026	Version	1.0

Akkreditierung als Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018: Liste der akkreditierten Tätigkeiten innerhalb des flexiblen Geltungsbereichs

Name Konformitätsbewertungsstelle:	Ifp Privates Institut für Produktqualität GmbH Wagner-Régeny-Straße 8, 12489 Berlin (B);
Anlage zur Akkreditierungsurkunde:	D-PL-14013-01-01
Ausstellungsdatum Urkundenanlage	24.08.2026

Version:	2
Ausgabestand:	23.10.2026

1.2.1	VitaFast® ifp AOAC Certificate No.100903	2011-06	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Calcium-L-5-methyl-tetrahydrofolat	C	B
1.2.1	ifp003156	2021-03	Bestimmung von wasserlöslichen Vitaminen mittels VitaFast in Lebens- und Futtermitteln	C	B
1.2.1	ifp000278	2024-02	Pharma-Identifizierung von Mikroorganismen in Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben mittels MALDI-TOF	C	B
1.2.2	**Kosmetika**				
1.2.2	ifp000278	2024-02	Pharma-Identifizierung von Mikroorganismen in Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben mittels MALDI-TOF	C	B
1.2.3	**Lebensmittel**				
1.2.3	DIN EN ISO 4833 - 1	2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	C	B
1.2.3	DIN EN ISO 4833 - 2	2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren	C	B
1.2.3	ASU L 00.00-88/1	2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 4833-1, Mai 2022)	C	B
1.2.3	ICUMSA GS 2/3 - 41	2024	Gesamtkeimzahl	C	B
1.2.3	ICA Analytical Method 39 II	1990	Microbiological Examination of Chocolate and Other Cocoa Products; Enumeration of colony forming units of micro-organisms-colony count technique at 30°C	C	B
1.2.3	ICA Analytical Method 39 III	1990	Microbiological Examination of Chocolate and Other Cocoa Products; Enumeration of colony forming units of mesophilic spores-colony count technique at 30°C.	C	B
1.2.3	VDLUFA MB VI M 7.3.2	1985-01	Bestimmung von Eiweißzersetzern (Proteolyten): Verfahren mit Calcium-Caseinat-Agar (für Caseolyten)	C	B
1.2.3	VDLUFA MB VI M 7.6.2	1985-01	Bestimmung von Fettspaltern (Lipolyten): Koloniezählverfahren mit Tributyrinagar	C	B
1.2.3	VDLUFA Band VI M 7.21.2	2000	Milch und Milchprodukte; Fremdkeime in Lebensmitteln	C	B
1.2.3	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.	C	B
1.2.3	ASU L 00.00-20	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, Juli 2017)	C	B
1.2.3	ASU L 00.00-20	2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)	C	B
1.2.3	ICA Analytical Method 39 VIII	1990	Microbiological Examination of Chocolate and Other Cocoa Products; Detection of Salmonella	C	B
1.2.3	DIN EN ISO 21528-1	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae	C	B
1.2.3	ISO 21528-1	2017-06	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae - Part 1: Detection of Enterobacteriaceae	C	B
1.2.3	DIN EN ISO 21528-2	2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren	C	B
1.2.3	ASU L 05.00-5	1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Eiern, Eiprodukten, Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Gußverfahren (Referenverfahren)	C	B
1.2.3	ASU L 06.00-24	2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10164-1, Ausgabe Juni 2019)	C	B
1.2.3	DIN 10164-1	2019-06	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Spatelverfahren (Referenzverfahren)	C	B
1.2.3	ICA Analytical Method 39 V	1990	Microbiological Examination of Chocolate and Other Cocoa Products; Enumeration of Enterobacteriaceae - most probable number technique with resuscitation	C	B
1.2.3	ISO 4831	2006-08	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren	C	B
1.2.3	ISO 4832	2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	C	B
1.2.3	ISO 7251	2005-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - MPN Technik	C	B
1.2.3	ISO 7251 AMD 1	2023-10	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - Verfahren der wahrscheinlichsten Anzahl - Änderung 1: Aufnahme von Leistungsprüfungen der Nährmedien und Reagenzien	C	B
1.2.3	DIN ISO 16649-2	2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von ß-Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-ß-D-Glucuronid	C	B
1.2.3	ISO 16649-3	2018-01	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von ß-Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-ß-D-Glucuronid	C	B
1.2.3	ASU L 01.00-98/1	2025-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Escherichia coli in Milch und Milcherzeugnissen - Teil 1: Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Übernahme der Norm DIN 10183-1, September 2024)	C	B
1.2.3	ISO 16654	2001-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Escherichia coli O157	C	B
1.2.3	ISO 16654 AMD 2	2023-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Escherichia coli O157	C	B
1.2.3	DIN EN ISO 16654	2023-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Escherichia coli O157	C	B
1.2.3	ASU L 00.00-92	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Verotoxinen in Lebensmitteln tierischer Herkunft mit einem immunologischen Testsystem (Übernahme der Norm DIN 10118, Juli 2018)	C	B
1.2.3	ASU L 00.00-92	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Verotoxinen in Lebensmitteln tierischer Herkunft mit einem immunologischen Testsystem (Übernahme der Norm DIN 10118, Juli 2018)	C	B
1.2.3	DIN 10118	2018-07	Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Verotoxinen in Lebensmitteln tierischer Herkunft mit einem immunologischen Testsystem	C	B

ifplabs
Your Laboratory Network

Formblatt

QM - Liste flexibler Geltungsbereich

Dokumentennummer	IFP-005186	gültig ab 07.09.2026	Version	1.0

Akkreditierung als Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018: Liste der akkreditierten Tätigkeiten innerhalb des flexiblen Geltungsbereichs

Name Konformitätsbewertungsstelle:	Ifp Privates Institut für Produktqualität GmbH Wagner-Régeny-Straße 8, 12489 Berlin (B);
Anlage zur Akkreditierungsurkunde:	D-PL-14013-01-01
Ausstellungsdatum Urkundenanlage	24.08.2026

Version:	2
Ausgabestand:	23.10.2026

1.2.3	ICA Analytical Method 39 IV	1990	Microbiological Examination of Chocolate and Other Cocoa Products; Enumeration of Escherichia Coli-Most probable number technique with resuscitation	C	B
1.2.3	ISO 11866-1	2005-12	Milch und Milcherzeugnisse - Zählung präsumptiver Escherichia coli - Teil 1: Technik der wahrscheinlichsten Anzahl unter Verwendung von 4-Methylumbelliferyl-β-D-glucuronid (MUG)	C	B
1.2.3	ASU L 00.00-32/1	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)	C	B
1.2.3	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	C	B
1.2.3	ISO 11290-2	1998-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren	C	B
1.2.3	ISO 11290-2	2017-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren	C	B
1.2.3	ISO 11290-1	1996-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	C	B
1.2.3	ISO 11290-1	2017-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	C	B
1.2.3	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	C	B
1.2.3	ISO 6611	2004-10	Milch und Milchprodukte - Zählung koloniebildender Einheiten von Hefen und/oder Schimmelpilzen - Koloniezählverfahren bei 25 °C	C	B
1.2.3	ISO 7954	1987-11	Microbiology - General guidance for enumeration of yeasts and moulds; Colony count technique at 25 degrees C	C	B
1.2.3	ISO 21527-1	2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	C	B
1.2.3	ISO 21527-2	2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95	C	B
1.2.3	ASU L 01.00-37	1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren	C	B
1.2.3	ASU L 02.07-7	1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Trockenmilcherzeugnissen; Referenzverfahren	C	B
1.2.3	ICA Analytical Method 39 VII	1990	Microbiological Examination of Chocolate and Other Cocoa Products; Enumeration of colony forming units of yeasts and moulds - colony count technique at 25°C.	C	B
1.2.3	ICUMSA GS 2/3 - 47	2015	Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln in 10 g	C	B
1.2.3	ICUMSA GS 2/3 - 47	2022	Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln in 10 g	C	B
1.2.3	ifp003168	2023-08	Prüfvorschrift zur Bestimmung von [osmotoleranten] Hefen und [xerophilen] Schimmelpilzen	C	B
1.2.3	ASU L 00.00-107/1	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von - Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-1, September 2017)	C	B
1.2.3	ASU L 00.00-107/1	2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 10272-1, Juli 2023)	C	B
1.2.3	DIN EN ISO 10272-1	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	C	B
1.2.3	DIN EN ISO 10272-1	2023-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	C	B
1.2.3	ASU L 06.00-32	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10106, April 2017)	C	B
1.2.3	DIN 10106	2017-04	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium - Spatelverfahren (Referenzverfahren)	C	B
1.2.3	VDLUFA MB VI M 7.8.2	1993	Milch und Milchprodukte; Enterokokken	C	B
1.2.3	ifp 001807	2022-05	Prüfvorschrift zur Bestimmung von Enterokokken	C	B
1.2.3	ASU L 00.00-33	2006-09; Ber. 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe März 2004)	C	B
1.2.3	DIN EN ISO 7932	2005-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C	C	B
1.2.3	ASU L 00.00-33	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der Norm DIN EN ISO 7932, November 2020)	C	B
1.2.3	DIN EN ISO 7932	2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C	C	B
1.2.3	ASU L 00.00-108	2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung niedriger Zahlen von präsumtivem Bacillus cereus in Lebensmitteln - Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweisverfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 21871, Ausgabe April 2006)	C	B
1.2.3	DIN EN ISO 21871	2006-04	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung niedriger Zahlen von präsumtivem Bacillus cereus - Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweisverfahren	C	B
1.2.3	ASU L 00.00-57	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)	C	B
1.2.3	DIN EN ISO 7937	2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren	C	B
1.2.3	ASU L 06.00-39	1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10103, Ausgabe August 1993)	C	B
1.2.3	ASU L 06.00-39	2024-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der Norm DIN 10103, August 1993)	C	B
1.2.3	DIN 10103	1993-08	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien; Plattengußverfahren (Referenzverfahren)	C	B
1.2.3	ISO 15213	2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien	C	B

ifplabs
Your Laboratory Network

Formblatt

QM - Liste flexibler Geltungsbereich

Dokumentennummer	IFP-005186	gültig ab 07.09.2026	Version	1.0

Akkreditierung als Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018: Liste der akkreditierten Tätigkeiten innerhalb des flexiblen Geltungsbereichs

Name Konformitätsbewertungsstelle:	Ifp Privates Institut für Produktqualität GmbH Wagner-Régeny-Straße 8, 12489 Berlin (B);
Anlage zur Akkreditierungsurkunde:	D-PL-14013-01-01
Ausstellungsdatum Urkundenanlage	24.08.2026

Version:	2
Ausgabestand:	23.10.2026

1.2.3	ASU L 00.00-189/1	2023-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 15213-1, Mai 2023)	C	B
1.2.3	DIN EN ISO 15213-1	2023-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren	C	B
1.2.3	ASU L 00.00-189/2	2024-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 15213-2, Mai 2024)	C	B
1.2.3	DIN EN ISO 15213-2	2024-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren	C	B
1.2.3	ASU L 00.00-189/3	2025-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 3: Nachweis von Clostridium perfringens (Übernahme der Technischen Spezifikation DIN CEN ISO/TS 15213-3, Oktober 2024)	C	B
1.2.3	DIN CEN ISO/TS 15213-3	2024-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 3: Nachweis von Clostridium perfringens	C	B
1.2.3	ASU L 06.00-43	2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)	C	B
1.2.3	DIN EN ISO 13720	2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp.	C	B
1.2.3	VDLUFA MB VI M 7.12.2	1993	Milch und Milchprodukte; Pseudomonaden	C	B
1.2.3	ASU L 00.00-55	2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888 Teil 1, Juni 2019)	C	B
1.2.3	ASU L 00.00-55	2022-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und anderen Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6888-1, Juni 2022)	C	B
1.2.3	DIN EN ISO 6888-1	2022-06	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium	C	B
1.2.3	ASU L 00.00-55	2024-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6888-1, März 2024)	C	B
1.2.3	DIN EN ISO 6888-1	2024-03	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium (ISO 6888-1:2021 + Amd 1:2023)	C	B
1.2.3	ISO 6888-1	1999-02	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar	C	B
1.2.3	ISO 6888-1	2021-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar	C	B
1.2.3	ICA Analytical Method 39 VI	1990	Microbiological Examination of Chocolate and Other Cocoa Products; Enumeration of colony forming units of Staphylococus Aureus - colony count technique	C	B
1.2.3	ISO 6888-3	2003-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen	C	B
1.2.3	DIN EN ISO 6888-3	2005-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen	C	B
1.2.3	ISO 15214	1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C	C	B
1.2.3	ASU L 06.00-35	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109, Ausgabe Mai 2016)	C	B
1.2.3	DIN 10109	2016-05	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien - Spatelverfahren	C	B
1.2.3	DIN EN ISO 22964	2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp.	C	B
1.2.3	VDLUFA MB VI M7.23.2	2010	Milch — Bestimmung von Essigsäurebakterien	C	B
1.2.3	ifp001406	2019-08	Prüfvorschrift zur Bestimmung von Essigsäurebakterien	C	B
1.2.3	ifp001406	2021-06	Prüfvorschrift zur Bestimmung von Essigsäurebakterien in Lebens- und Futtermitteln	C	B
1.2.3	DIN EN ISO 10273	2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen Yersinia enterocolitica	C	B
1.2.3	ASU L 00.00-91	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp. in Lebensmitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21567, Ausgabe Februar 2005)	C	B
1.2.3	IFU Method No. MM12 C1	2019	Method on the Detection and Enumeration of Spore-forming Thermo Acidophilic Spoilage Bacteria (Alicyclobacillus spp.) (Rohstoffe)	C	B
1.2.3	IFU Method No. MM12 C2	2019	Method on the Detection and Enumeration of Spore-forming Thermo Acidophilic Spoilage Bacteria (Alicyclobacillus spp.) (Fertigprodukte)	C	B
1.2.3	IFU Method No. MM12 C3	2019	Method on the Detection and Enumeration of Spore-forming Thermo Acidophilic Spoilage Bacteria (Alicyclobacillus spp.) (Fertigprodukte Handel)	C	B
1.2.3	ICMSF, 4.Ausgabe, Kapitel 25		Thermophile Sporenbildner	C	B
1.2.3	VDLUFA MB VI M 7.17.2	1993	Milch und Milchprodukte; Sporen aerober Sporenbildner	C	B
1.2.3	VDLUFA MB VI M 7.3.2	1985	Milch und Milchprodukte; Caseolyten	C	B
1.2.3	VDLUFA MB VI M 7.3.2	2023	Milch und Milchprodukte; Caseolyten	C	B
1.2.3	VDLUFA MB VI M 7.6.2	1985	Milch und Milchprodukte; Lipolyten	C	B
1.2.3	VDLUFA MB VI M 7.6.2	2023	Milch und Milchprodukte; Lipolyten	C	B
1.2.3	ASU L 00.00-87	2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Mikrobiologische Bestimmung von Folat (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14131, Ausgabe September 2003)	C	B
1.2.3	DIN EN 14131	2003-09	Lebensmittel - Mikrobiologische Bestimmung von Folat	C	B

ifplabs
Your Laboratory Network

Formblatt

QM - Liste flexibler Geltungsbereich

Dokumentennummer	IFP-005186	gültig ab 07.09.2026	Version	1.0

Akkreditierung als Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018: Liste der akkreditierten Tätigkeiten innerhalb des flexiblen Geltungsbereichs

Name Konformitätsbewertungsstelle:	Ifp Privates Institut für Produktqualität GmbH Wagner-Régeny-Straße 8, 12489 Berlin (B);
Anlage zur Akkreditierungsurkunde:	D-PL-14013-01-01
Ausstellungsdatum Urkundenanlage	24.08.2026

Version:	2
Ausgabestand:	23.10.2026

1.2.3	VitaFast® ifp P1001 Folsäure AOAC Certificate No.100903	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Folsäure	C	B
1.2.3	VitaFast® ifp P1002 Vitamin B12 AOAC Certificate No.101002	2017-02	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B12 (Cyanocobalamin)	C	B
1.2.3	VitaFast® ifp P1003 Biotin AOAC Certificate No.101001	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Biotin	C	B
1.2.3	VitaFast® ifp P1004 Niacin	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Niacin	C	B
1.2.3	VitaFast® ifp P1005 Pantothensäure AOAC Certificate No.100904	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Pantothensäure	C	B
1.2.3	VitaFast® ifp P1006 Thiamin B1	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B1 (Thiamin)	C	B
1.2.3	VitaFast® ifp P1007 Riboflavin B2 AOAC Certificate No.100902	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B2 (Riboflavin)	C	B
1.2.3	VitaFast® ifp P1008 Pyridoxin B6	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B6 (Pyridoxin)	C	B
1.2.3	VitaFast® ifp P1009 Inositol	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Inositol (Vitamin B8)	C	B
1.2.3	VitaFast® ifp P1013	2013-01	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Cystin	C	B
1.2.3	VitaFast® ifp	2013-01	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Lysin	C	B
1.2.3	VitaFast® ifp	2013-01	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Methionin	C	B
1.2.3	VitaFast® ifp AOAC Certificate No.100903	2011-06	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Calcium-L-5-methyl-tetrahydrofolat	C	B
1.2.3	ifp003156	2021-03	Bestimmung von wasserlöslichen Vitaminen mittels VitaFast in Lebens- und Futtermitteln	C	B
1.2.3	ifp000278	2024-02	Pharma-Identifizierung von Mikroorganismen in Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben mittels MALDI-TOF	C	B
1.2.4	**Nährmedien**				
1.2.4	ifp000278	2024-02	Pharma-Identifizierung von Mikroorganismen in Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben mittels MALDI-TOF	C	B
1.2.5	**Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich**				
1.2.5	ISO 7251	2005-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - MPN Technik (Modifizierung: auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben)	C	B
1.2.5	ISO 7251	2023-10	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - Verfahren der wahrscheinlichsten Anzahl - Änderung 1: Aufnahme von Leistungsprüfungen der Nährmedien und Reagenzien (Modifizierung: auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben)	C	B
1.2.5	DIN ISO 18593	2018-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen	C	B
1.2.5	DIN ISO 18593	2009-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen	C	B
1.2.5	DIN EN ISO 21528-1	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (Modifizierung: auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben)	C	B
1.2.5	DIN EN ISO 6579-1	2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Modifizierung: auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben)	C	B
1.2.5	DIN EN ISO 6579-1	2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Modifizierung: auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben)	C	B
1.2.5	DIN 10113-1	1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupferverfahren	C	B
1.2.5	DIN 10113-2	1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupferverfahren	C	B
1.2.5	DIN 10113-1	2023-02	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 1: Tupferverfahren	C	B
1.2.5	DIN 10113-2	2023-02	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 2: Verfahren mit nährmedienbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)	C	B
1.2.5	ASU L 00.00-32/1	2018-03; Ber. 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Modifizierung: auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben)	C	B
1.2.5	ifp000278	2024-02	Pharma-Identifizierung von Mikroorganismen in Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben mittels MALDI-TOF	C	B
1.1.1					
1.3	**Molekularbiologische Untersuchungen**				
1.3.1	**Futtermittel**				
1.3.1	ASU L 00.00-98	2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	C	B
1.3.1	QIAGEN mericon Salmonella spp; cat.No. 290013/290015	2011-02	Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren	C	B
1.3.1	QIAGEN mericon Cronobacter spp; Cat.No. 290063/290065	2011-02	Qualitativer Nachweis von Cronobacter spp. in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren	C	B
1.3.1	QIAGEN mericon shigella spp; Cat.No. Cat.No. 290103/290105	2011-02	Qualitativer Nachweis Shigellen in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren	C	B
1.3.1	QIAGEN mericon Y. enterocolitica spp; Cat.No. 290113/ 290115	2011-02	Qualitativer Nachweis Yersinia enterocolitika Serotyp 03 in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren	C	B
1.3.1	ASU L 00.00-91/PCR	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp. in Lebensmitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21567, Ausgabe Februar 2005)	C	B

ifplabs
Your Laboratory Network

Formblatt

QM - Liste flexibler Geltungsbereich

Dokumentennummer	IFP-005186	gültig ab 07.09.2026	Version	1.0

Akkreditierung als Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018: Liste der akkreditierten Tätigkeiten innerhalb des flexiblen Geltungsbereichs

Name Konformitätsbewertungsstelle:	Ifp Privates Institut für Produktqualität GmbH Wagner-Régeny-Straße 8, 12489 Berlin (B);
Anlage zur Akkreditierungsurkunde:	D-PL-14013-01-01
Ausstellungsdatum Urkundenanlage	24.08.2026

Version:	2
Ausgabestand:	23.10.2026

1.3.1	ISO 22964/PCR	2017-04	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp.	C	B
1.3.1	QIAGEN mericon VTEC stx 1/2 Cat.No. 290053/290055	2011-02	Qualitativer Nachweis Verotoxin bildender Escherichia coli in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	C	B
1.3.1	ASU L 07.18-1	2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis, Isolierung und Charakterisierung Verotoxin-bildender Escherichia coli (VTEC) in Hackfleisch mittels PCR und DNA-Hybridisierungstechnik	C	B
1.3.1	ICA Analytical Method 39: IV/PCR	1990	Microbiological Examination of Chocolate and Other Cocoa Products; Enumeration of Escherichia Coli-Most probable number technique with resuscitation	C	B
1.3.1	PV 170	2015-02	Nachweis von gram-negativen Bakterien mittels real-time PCR (hier für Nachweis von E. coli)	C	B
1.3.1	ASU L 00.00-95 (V)	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren	C	B
1.3.1	ASU L 00.00-95 (V)	2025-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren	C	B
1.3.1	QIAGEN mericon L. monocyto-genes; Cat.No. 290023/290025	2011-02	Qualitativer Nachweis von Lysteria monocytogenes in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	C	B
1.3.1	QIAGEN mericon Campylobacter triple; Cat.No. 290043/290045	2011-02	Qualitativer Nachweis Campylobacter jejuni, coli, laridis in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	C	B
1.3.1	QIAGEN mericon Campylobacter spp; Cat.No. 290033/290035	2011-02	Qualitativer Nachweis Campylobacter in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	C	B
1.3.1	ifp004292	2022-10	Molekularbiologische Untersuchungen mittels Real-time PCR von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich zur Identifizierung, Bestimmung und Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen, Allergenen, Tier- und Pflanzenspezies, Bakterien und Viren	C	B
1.3.1	QIAGEN mericon S. aureus Cat.No. 290073/290075	2011-02	Qualitativer Nachweis von Staphylococcus aureus in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	C	B
1.3.1	ISO 6888-3/PCR	2003-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen	C	B
1.3.1	DIN EN ISO 6888-3/PCR	2005-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen	C	B
1.3.1	ASU L 00.00-112	2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Noroviren der Genogruppen I und II auf glatten, festen Oberflächen von Lebensmitteln, durch real-time RT-PCR	C	B
1.3.1	ASU L 02.00-35	2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Noroviren in angesäuerten Milchprodukten mittels real-time RT-PCR	C	B
1.3.1	ASU L 25.04.01-1	2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Noroviren in geriebenen Möhren mittels real-time RT-PCR	C	B
1.3.1	ASU L 02.00-36	2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Rotaviren in angesäuerten Milchprodukten mittels real-time RT-PCR	C	B
1.3.1	DIN CEN ISO/TS 15216-2	2014-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Real-time-RT-PCR - Teil 2: Verfahren für den qualitativen Nachweis	C	B
1.3.1	DIN EN ISO 15216-2	2019-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis-A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Real-time-RT-PCR - Teil 2: Nachweisverfahren	C	B
1.3.1	ASU L 00.00-118	2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21569, Ausgabe August 2013)	C	B
1.3.1	DIN EN ISO 21569	2013-08	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren	C	B
1.3.1	ASU L 00.00-119	2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln - Nukleinsäureextraktion (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21571, Ausgabe August 2013)	C	B
1.3.1	DIN EN ISO 21571	2013-08	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Nukleinsäureextraktion	C	B
1.3.1	ASU L 00.00-121	2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln - Allgemeine Anforderungen und Definitionen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 24276, Ausgabe Oktober 2013)	C	B
1.3.1	DIN EN ISO 24276	2013-10	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Allgemeine Anforderungen und Definitionen	C	B
1.3.1	ASU L 00.00-122	2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem Blumenkohlmosaikvirus (CaMV 35S-Promotor, P35S) sowie aus Agrobacterium tumefaciens (T-nos) in Lebensmitteln - Screening-Verfahren	C	B
1.3.1	ASU L 00.00-124	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem bar-Gen von Streptomyces hygroscopicus in Lebensmitteln - Screening-Verfahren	C	B
1.3.1	ASU L 00.00-125	2008-12 Ber. 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der CTP2-CP4-EPSPS-Gensequenz zum Screening auf Bestandteile aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln - Konstrukt-spezifisches Verfahren	C	B
1.3.1	ASU L 15.06-1	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer gentechnisch veränderten DNA-Sequenz in Reisprodukten - cryIA(c)-T-nos konstruktspezifisches Verfahren	C	B
1.3.1	DIN EN ISO 21569	2013-08	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren	C	B
1.3.1	ASU L 15.06-3	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis gentechnisch veränderter cry1Ab/Ac- und P-ubi - cry-DNA-Sequenzen in Reisprodukten mittels real-time PCR - Element-spezifisches und Konstrukt-spezifisches Verfahren	C	B
1.3.1	ASU L 00.00-105	2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21570, Ausgabe August 2013)	C	B
1.3.1	DIN EN ISO 21570	2013-08	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren	C	B
1.3.1	QIAGEN mericon Quant RRSoja Cat. No. 291113	2011-02	Quantitative Bestimmung von gentechnisch veränderten Soja mericonTM Quant RRSoja (RRSoja) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR	C	B

ifplabs
Your Laboratory Network

Formblatt

QM - Liste flexibler Geltungsbereich

Dokumentennummer	IFP-005186	gültig ab 07.09.2026	Version	1.0

Akkreditierung als Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018: Liste der akkreditierten Tätigkeiten innerhalb des flexiblen Geltungsbereichs

Name Konformitätsbewertungsstelle:	Ifp Privates Institut für Produktqualität GmbH Wagner-Régeny-Straße 8, 12489 Berlin (B);
Anlage zur Akkreditierungsurkunde:	D-PL-14013-01-01
Ausstellungsdatum Urkundenanlage	24.08.2026

	Version:	2
	Ausgabestand:	23.10.2026

1.3.1	QIAGEN mericon Quant Mon810 Cat. No. 291073	2011-02	Quantitative Bestimmung von gentechnisch veränderten Mais (Mon810 Mais) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR	C	B
1.3.1					
1.3.2			**Lebensmittel**		
1.3.2	ASU L 00.00-98	2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	C	B
1.3.2	QIAGEN mericon Salmonella spp; cat.No. 290013/290015	2011-02	Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren	C	B
1.3.2	QIAGEN mericon Cronobacter spp; Cat.No. 290063/290065	2011-02	Qualitativer Nachweis von Cronobacter spp. in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren	C	B
1.3.2	QIAGEN mericon shigella spp; Cat.No. Cat.No. 290103/290105	2011-02	Qualitativer Nachweis Shigellen in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren	C	B
1.3.2	QIAGEN mericon Y. enterocolitica spp; Cat.No. 290113/ 290115	2011-02	Qualitativer Nachweis Yersinia enterocolitika Serotyp 03 in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren	C	B
1.3.2	ASU L 00.00-91/PCR	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp. in Lebensmitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21567, Ausgabe Februar 2005)	C	B
1.3.2	ISO 22964/PCR	2017-04	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp.	C	B
1.3.2	QIAGEN mericon VTEC stx 1/2 Cat.No. 290053/290055	2011-02	Qualitativer Nachweis Verotoxin bildender Escherichia coli in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	C	B
1.3.2	ASU L 07.18-1	2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis, Isolierung und Charakterisierung Verotoxin-bildender Escherichia coli (VTEC) in Hackfleisch mittels PCR und DNA-Hybridisierungstechnik	C	B
1.3.2	ICA Analytical Method 39: IV/PCR	1990	Microbiological Examination of Chocolate and Other Cocoa Products; Enumeration of Escherichia Coli-Most probable number technique with resuscitation	C	B
1.3.2	PV 170	2015-02	Nachweis von gram-negativen Bakterien mittels real-time PCR (hier für Nachweis von E. coli)	C	B
1.3.2	ASU L 00.00-95 (V)	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren	C	B
1.3.2	ASU L 00.00-95 (V)	2025-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren	C	B
1.3.2	QIAGEN mericon L. monocyto-genes; Cat.No. 290023/290025	2011-02	Qualitativer Nachweis von Lysteria monocytogenes in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	C	B
1.3.2	QIAGEN mericon Campylobacter triple; Cat.No. 290043/290045	2011-02	Qualitativer Nachweis Campylobacter jejuni, coli, laridis in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	C	B
1.3.2	QIAGEN mericon Campylobacter spp; Cat.No. 290033/290035	2011-02	Qualitativer Nachweis Campylobacter in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	C	B
1.3.2	ifp004292	2022-10	Molekularbiologische Untersuchungen mittels Real-time PCR von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich zur Identifizierung, Bestimmung und Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen, Allergenen, Tier- und Pflanzenspezies, Bakterien und Viren	C	B
1.3.2	QIAGEN mericon S. aureus Cat.No. 290073/290075	2011-02	Qualitativer Nachweis von Staphylococcus aureus in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	C	B
1.3.2	ISO 6888-3/PCR	2003-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen	C	B
1.3.2	DIN EN ISO 6888-3/PCR	2005-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen	C	B
1.3.2	ASU L 00.00-112	2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Noroviren der Genogruppen I und II auf glatten, festen Oberflächen von Lebensmitteln, durch real-time RT-PCR	C	B
1.3.2	ASU L 02.00-35	2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Noroviren in angesäuerten Milchprodukten mittels real-time RT-PCR	C	B
1.3.2	ASU L 25.04.01-1	2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Noroviren in geriebenen Möhren mittels real-time RT-PCR	C	B
1.3.2	ASU L 02.00-36	2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Rotaviren in angesäuerten Milchprodukten mittels real-time RT-PCR	C	B
1.3.2	DIN CEN ISO/TS 15216-2	2014-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Real-time-RT-PCR - Teil 2: Verfahren für den qualitativen Nachweis	C	B
1.3.2	DIN EN ISO 15216-2	2019-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis-A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Real-time-RT-PCR - Teil 2: Nachweisverfahren	C	B
1.3.2	ASU L 00.00-118	2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21569, Ausgabe August 2013)	C	B
1.3.2	DIN EN ISO 21569	2013-08	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren	C	B
1.3.2	ASU L 00.00-119	2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln - Nukleinsäureextraktion (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21571, Ausgabe August 2013)	C	B
1.3.2	DIN EN ISO 21571	2013-08	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Nukleinsäureextraktion	C	B
1.3.2	ASU L 00.00-121	2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln - Allgemeine Anforderungen und Definitionen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 24276, Ausgabe Oktober 2013)	C	B
1.3.2	DIN EN ISO 24276	2013-10	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Allgemeine Anforderungen und Definitionen	C	B
1.3.2	ASU L 00.00-122	2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem Blumenkohlmosaikvirus (CaMV 35S-Promotor, P35S) sowie aus Agrobacterium tumefaciens (T-nos) in Lebensmitteln - Screening-Verfahren	C	B
1.3.2	ASU L 00.00-124	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem bar-Gen von Streptomyces hygroscopicus in Lebensmitteln - Screening-Verfahren	C	B

ifplabs
Your Laboratory Network

Formblatt

QM - Liste flexibler Geltungsbereich

Dokumentennummer	IFP-005186	gültig ab 07.09.2026	Version	1.0

Akkreditierung als Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018: Liste der akkreditierten Tätigkeiten innerhalb des flexiblen Geltungsbereichs

Name Konformitätsbewertungsstelle:	Ifp Privates Institut für Produktqualität GmbH Wagner-Régeny-Straße 8, 12489 Berlin (B);
Anlage zur Akkreditierungsurkunde:	D-PL-14013-01-01
Ausstellungsdatum Urkundenanlage	24.08.2026

Version:	2
Ausgabestand:	23.10.2026

1.3.2	ASU L 00.00-125	2008-12 Ber. 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der CTP2-CP4-EPSPS-Gensequenz zum Screening auf Bestandteile aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln - Konstrukt-spezifisches Verfahren	C	B
1.3.2	ASU L 15.06-1	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer gentechnisch veränderten DNA-Sequenz in Reisprodukten - crylA(c)-T-nos konstruktspezifisches Verfahren	C	B
1.3.2	DIN EN ISO 21569	2013-08	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren	C	B
1.3.2	ASU L 15.06-3	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis gentechnisch veränderter cry1Ab/Ac- und P-ubi - cry-DNA-Sequenzen in Reisprodukten mittels real-time PCR - Element-spezifisches und Konstrukt-spezifisches Verfahren	C	B
1.3.2	ASU L 00.00-105	2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21570, Ausgabe August 2013)	C	B
1.3.2	DIN EN ISO 21570	2013-08	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren	C	B
1.3.2	QIAGEN mericon Quant RRSoja Cat. No. 291113	2011-02	Quantitative Bestimmung von gentechnisch veränderten Soja mericonTM Quant RRSoja (RRSoja) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR	C	B
1.3.2	QIAGEN mericon Quant Mon810 Cat. No. 291073	2011-02	Quantitative Bestimmung von gentechnisch veränderten Mais (Mon810 Mais) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR	C	B
1.3.2	ASU L 06.26/27-2	2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis Pferd-spezifischer DNA-Sequenzen in Fleisch-Vollkonserven mit der PCR und Bestätigung durch Restiktionsanalyse (zusätzlich: Esel und Maultier)	C	B
1.3.2	ASU L 10.00-12	2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - DNA-Barcoding zur Fischartiden-tifizierung in Fisch und Fischerzeugnissen anhand definierter mito-chondrialer Cytochrom-b- und Cytochrom-c-Oxidase-I-Genabschnitte	C	B
1.3.2	ASU L 08.00-56	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA- Sequenz aus Sellerie (Apium graveolens) in Brühwürsten mittels Real-time-PCR (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN CEN/TS 15634-2, Ausgabe April 2012)	C	B
1.3.2	ASU L 08.00-56	2020-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA- Sequenz aus Sellerie (Apium graveolens) in Brühwürsten mittels Real-time-PCR (Übernahme der Norm DIN EN 15634 Teil 2, Dezember 2019)	C	B
1.3.2	DIN CEN/TS 15634-2	2012-04	Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit molekularbiologischen Verfahren - Teil 2: Sellerie (Apium graveolens) - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz in Brühwürsten mittels Real-time-PCR	C	B
1.3.2	DIN EN 15634-2	2019-12	Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit molekularbiologischen Verfahren - Teil 2: Sellerie (Apium graveolens) - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz in Brühwürsten mittels Real-time-PCR; Deutsche Fassung EN 15634-2:2019	C	B
1.3.2	ASU L 08.00-58 (V)	2011-06	Nachweis von Lupine (Lupinus spp.) in Brühwürsten mittels Real-time-PCR	C	B
1.3.2	ASU L 08.00-58	2024-11	Nachweis von Lupine (Lupinus spp.) in Brühwürsten mittels Real-time-PCR	C	B
1.3.2	ASU L 44.00-8	2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Haselnuss (Corylus avellana) in Schokolade mittels Real-time PCR	C	B
1.3.2	ASU L 44.00-8	2023-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Haselnuss (Corylus avellana) in Schokolade mittels Real-time PCR (Übernahme der Norm DIN EN 15634-3, Mai 2023)	C	B
1.3.2					
1.3.3	**Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich**				
1.3.3	DIN EN ISO 15216-2	2019-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis-A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Real-time-RT-PCR - Teil 2: Nachweisverfahren (ISO 15216-2:2019); Deutsche Fassung EN ISO 15216-2:2019	C	B
1.3.3	DIN CEN ISO/TS 15216-2	2014-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Real-time-RT-PCR - Teil 2: Verfahren für den qualitativen Nachweis	C	B
1.3.3	ASU L 00.00-98	2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren (Modifizierung: auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben)	C	B
1.3.3	ASU L 00.00-95 (V)	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren (Modifizierung: auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben)	C	B
1.3.3	ASU L 00.00-95 (V)	2025-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren	C	B
1.3.3	ifp004292	2022-10	Molekularbiologische Untersuchungen mittels Real-time PCR von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich zur Identifizierung, Bestimmung und Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen, Allergenen, Tier- und Pflanzenspezies, Bakterien und Viren (hier: Nachweis von Listeria spp. mittels PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben in Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben)	C	B
1.4	**Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**				
1.4.1	**Bedarfsgegenstände**				
1.4.1	IFP 000784	2019-07	Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien	n/a	B
1.4.2	**Futtermittel**				
1.4.2	ifp000445	2025-06	Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC-FLD (hier nur Lebensmittel)	C	B
1.4.2	ifp000886	2025-06	Bestimmung von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Lebens- und Futtermitteln mittels LC-FLD nach automatisierter Immunoaffinitätsaufreinigung (hier für Futtermittel)	C	B
1.4.2	ifp001819	2021-03	Bestimmung von Vitamin A (Retinol) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC (hier nur Futtermittel)	C	B
1.4.2	ifp001924	2021-10	Bestimmung von Vitamin E in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC (hier nur Futtermittel)	C	B
1.4.2	ifp002084	2021-03	Bestimmung von Vitamin D in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC (hier nur Futtermittel)	C	B
1.4.2	ifp002180	2020-09	Bestimmung von Vitamin K mittels HPLC	C	B
1.4.2	ifp003483	2021-03	Bestimmung von PSM in pflanzlichen und tierischen LM, Futtermitteln sowie Trinkwasser mittels GC-MS-MS und LC_MS-MS (QuEChERS) (hier nur Futtermittel)	C	B

ifplabs Your Laboratory Network	Formblatt	
	QM - Liste flexibler Geltungsbereich	
Dokumentennummer IFP-005186	gültig ab 07.09.2026	Version 1.0

Akkreditierung als Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018: Liste der akkreditierten Tätigkeiten innerhalb des flexiblen Geltungsbereichs

Name Konformitätsbewertungsstelle:	Ifp Privates Institut für Produktqualität GmbH Wagner-Régeny-Straße 8, 12489 Berlin (B);
Anlage zur Akkreditierungsurkunde:	D-PL-14013-01-01
Ausstellungsdatum Urkundenanlage	24.08.2026

Version:	2
Ausgabestand:	23.10.2026

1.4.2	ifp00438	2023-12	Bestimmung des Gesamtcholin- und Gesamtcarnitin-Gehalts in Lebensmitteln, Kindernahrung und Tierfutter mittels HPLC-MS/MS (hier nur Futtermittel)	C	B
1.4.2	ifp000448	2022-04	Bestimmung von Fusarientoxinen in Getreide und getreidehaltigen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS-MS	C	B
1.4.2	ifp000448	2025-11	Bestimmung von Fusarientoxinen in Getreide und getreidehaltigen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS-MS	C	B
1.4.2	ifp000463	2023-12	Bestimmung von Taurin, L-Carnitin und Cholin in ihrer freien Form in Säuglingsnahrung, Kindernahrung, Nahrungsergänzungsmitteln und Tierfutter mit LC-MSMS (hier nur Futtermittel)	C	B
1.4.2	ifp002817	2022-10	Bestimmung von polaren PSM mittels LC-MS/MS in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser (QuPPe) (hier nur Futtermittel)	C	B
1.4.2	ifp003353	2022-09	Bestimmung von gesamt Taurin in Futtermitteln mit HPLC-MS MS	C	B
1.4.2	ifp000443	2021-07	Bestimmung der Fettsäurezusammensetzung und des Transfettsäuregehaltes tierischer und pflanzlicher Fette aus Lebens- und Futtermitteln mit GC-FID (hier nur Futtermittel)	C	B
1.4.2	ifp003483	2021-03	Bestimmung von PSM in pflanzlichen und tierischen LM, Futtermitteln sowie Trinkwasser mittels GC-MS-MS und LC MS-MS (QuEChERS) (hier nur Futtermittel)	C	B
1.4.2	ifp003479	2023-07	Bestimmung von Dithiocarbamaten als CS2 in pflanzlichen Lebensmitteln mittels HS-GC-MS (hier nur Futtermittel)	C	B
1.4.2	ifp000701	2021-03	Fluorid-ISE - Bestimmung von Fluorid in Lebens- und Futtermitteln mittels lonenselektiver Elektrode (hier nur Futtermittel)	C	B
1.4.2	ifp000145	2021-08	Bestimmung der Wasseraktivität in Lebensmitteln und Futtermitteln (hier nur Futtermittel)	n/a	B
1.4.2	ISO 18787	2017-11	Foodstuffs - Determination of water activity (hier nur Futtermittel)	A	B
1.4.2	VDLUFA MB III 7.2.1	8. Erg. 2012	Bestimmung von Stärke: Polarimetrisches Verfahren	A	B
1.4.2	ifp 001432	2022-10	Polarimetrische Bestimmung der Stärke in Lebens- und Futtermitteln (hier nur Futtermittel)	n/a	B
1.4.2	VDLUFA MB III 3.1	1976	Bestimmung der Feuchtigkeit (Modifikation: Verreibung mit Seesand)	C	B
1.4.2	VDLUFA MB III 5.1.1	2. Erg. 1988	Bestimmung von Rohfett (Modifikation: Verfahren B mit 4N HCl)	C	B
1.4.2	VDLUFA MB III 6.1.1	3. Erg. 1993	Bestimmung der Rohfaser (Modifikation: Veraschung bei 525 °C)	C	B
1.4.2	VDLUFA MB III 8.1	1976	Bestimmung von Rohasche (Modifikation: Nachveraschung mit H202)	C	B
1.4.2	VDLUFA MB III 8.2	1976	Bestimmung von salzsäureunlöslicher Asche	C	B
1.4.2	ifp001330	2024-02	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Trockenmasse von Lebensmitteln und Futtermitteln (hier nur Futtermittel)	C	B
1.4.2	ifp001303	2024-05	Gravimetrische Bestimmung des Gesamtfettgehaltes von Lebensmitteln und Rohfettgehaltes von Futtermitteln (hier nur Futtermittel)	C	B
1.4.2	ifp001304	2024-05	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Asche sowie wasserlöslicher und säureunlöslicher Asche in Lebensmitteln und Futtermitteln (hier nur Futtermittel)	C	B
1.4.2	ifp003366	2022-09	Bestimmung der Trockenmasse in Lebens- und Futtermitteln mittels Mikrowellentechnik - Schnellmethode (hier nur Futtermittel)	C	B
1.4.2	ifp000700	2021-03	FIAS-AAS - Bestimmung von Quecksilber in Lebens-, Futtermitteln und Wasser mittels Kaltdampftechnik	C	B
1.4.2	ifp000709	2021-03	Flammen-AAS - Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel und Wasser-proben (hier nur Futtermittel)	C	B
1.4.2	ifp003433	2024-03	Graphitrohr-AAS — Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln-, Futtermittel und Wasserproben (hier nur Futtermittel)	C	B
1.4.2	VDLUFA MB III 11.7.1	6.Erg. 2006	Bestimmung des Gehaltes an extrahierbarem lod in Futtermitteln mittels ICP-MS	C	B
1.4.2	ifp000807	2025-04	ICP-MS - Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel und Wasserproben (hier für Futtermittel)	C	B
1.4.2	ifp003367	2021-03	Bestimmung des Fettgehaltes in Lebens- und Futtermitteln mittels NMR - Schnellmethode (hier nur Futtermittel)	C	B
1.4.2	VDLUFA MB III 4.1.1	3. Erg. 1993	Bestimmung von Rohprotein (Modifikation: Automatisches Kjeldahl-System, Titration gegen Borsäure)	C	B
1.4.2	ifp001305	2019-07	Potentiometrische Bestimmung von Chlorid in Lebens-und Futtermittelnmittels Titration und Berechnung von Kochsalz (hier nur Futtermittel)	C	B
1.4.2	ifp001307	2024-02	Titrimetrische Bestimmung des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln nach Kjeldahl (hier nur Futtermittel)	C	B
1.4.2	ifp001335	2022-11	Karl-Fischer - Volumetrische Bestimmung des Wassergehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln (hier nur Futtermittel)	C	B
1.4.2	ifp002992	2024-11	Titrimetrische Bestimmung der Peroxidzahl, freien Fettsäuren, Säurezahl und von Natriumchlorid in Lebens- und Futtermitteln mittels OMNIS (hier nur Futtermittel)	C	B
					B
1.4.3			**Lebensmittel**		
1.4.3	ifp001409	2022-10	Bestimmung der Dichte und des Alkoholgehaltes von Lebensmitteln mittels Biegeschwinger	n/a	B
1.4.3	ifp003589	2022-10	HPLC-ICP-MS - Bestimmung von Arsen-Spezies in Lebensmitteln	C	B
1.4.3	DIN EN 14164	2014-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B6 mit Hochleistungs-Flüssigchromatografie	B	B
1.4.3	ASU L 00.00-61	2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cholecalciferol (Vitamin D_3) oder Ergocalciferol (Vitamin D_2)) in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12821, Ausgabe August 2009)	B	B
1.4.3	DIN EN 12821	2009-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin D mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Bestimmung von Cholecalciferol (D_3) oder Ergocalciferol (D_2)	B	B
1.4.3	ASU L 00.00-62	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin E (α-, β-, γ- und δ-Tocopherol) in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12822, Ausgabe August 2014)	B	B
1.4.3	DIN EN 12822	2014-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin E mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Bestimmung von α-, β-, γ- und δ-Tocopherol	B	B
1.4.3	ASU L 00.00-63/1	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Teil 1: Bestimmung von all-E-Retinol und 13-Z-Retinol (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12823-1, Ausgabe August 2014)	B	B
1.4.3	DIN EN 12823-1	2014-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin A mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Teil 1: Bestimmung von all-E-Retinol und 13-Z-Retinol	B	B
1.4.3	ASU L 00.00-63/2	2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mittels HPLC - Teil 2: Bestimmung von β-Carotin (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12823-2, Ausgabe Juli 2000)	B	B
1.4.3	DIN EN 12823-2	2000-07	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin A mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Teil 2: Bestimmung von β-Carotin	B	B
1.4.3	ASU L 00.00-83	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B_1 in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14122, Ausgabe August 2014)	B	B
1.4.3	DIN EN 14122	2014-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B1 mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie	B	B

ifplabs
Your Laboratory Network

Formblatt

QM - Liste flexibler Geltungsbereich

Dokumentennummer	IFP-005186	gültig ab 07.09.2026	Version	1.0

Akkreditierung als Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018: Liste der akkreditierten Tätigkeiten innerhalb des flexiblen Geltungsbereichs

Name Konformitätsbewertungsstelle:	Ifp Privates Institut für Produktqualität GmbH Wagner-Régeny-Straße 8, 12489 Berlin (B);
Anlage zur Akkreditierungsurkunde:	D-PL-14013-01-01
Ausstellungsdatum Urkundenanlage	24.08.2026

Version:	2
Ausgabestand:	23.10.2026

1.4.3	ASU L 00.00-84	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B_2 in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14152, Ausgabe August 2014)	B	B
1.4.3	DIN EN 14152	2014-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B2 mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie;	B	B
1.4.3	ASU L 00.00-85	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin C mit HPLC (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN EN 14130, Ausgabe September 2003)	B	B
1.4.3	DIN EN 14130	2003-09	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin C mit HPLC (zurückgezogen)	B	B
1.4.3	ASU L 00.00-86	2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin K_1 mit HPLC (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14148, Ausgabe Oktober 2003)	B	B
1.4.3	DIN EN 14148	2003-10	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin K1 mit HPLC	B	B
1.4.3	ifp002083	2020-10	Nachweis und Bestimmung von Vitamin K1, Vitamin K2(4) (Menachinon-4) und Vitamin K2(7) (Menchinon-7) in Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln	B	B
1.4.3	DIN EN ISO 14501	2021-08	Milch und Milchpulver - Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M1 - Reinigung durch Immunaffinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie	C	B
1.4.3	DIN EN ISO 16050	2011-09	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B_1 und der Summe von Aflatoxin B_1, B_2, G_1 und G_2 in Getreiden, Nüssen und verwandten Produkten - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren	C	B
1.4.3	DIN EN 14132	2009-09	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste und Röstkaffee - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule	C	B
1.4.3	DIN EN 14133	2009-09	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Wein und Bier - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule	C	B
1.4.3	ASU L 23.05-2	2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver - HPLC-Verfahren mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14123, Ausgabe März 2008)	C	B
1.4.3	DIN EN 14123	2008-03	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B_1 und der Summe von Aflatoxin B_1, B_2, G_1 und G_2 in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren mit Immunaffinitätssäulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung	C	B
1.4.3	ASU L 30.00-5	2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Korinthen, Rosinen, Sultaninen, gemischtem Trockenobst und getrockneten Feigen - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15829, Ausgabe Mai 2010)	C	B
1.4.3	DIN EN 15829	2010-05	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Korinthen, Rosinen, Sultaninen, gemischtem Trockenobst und getrockneten Feigen - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und Fluoreszenzdetektion	C	B
1.4.3	ASU L 46.02-5	2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Röstkaffee - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14132, Ausgabe September 2009)	C	B
1.4.3	ASU L 48.00-1	2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis und Bestimmung der Aflatoxine B_1, B_2, G_1 und G_2 in Säuglings- und Kleinkindernahrung	C	B
1.4.3	ASU L 48.02-1	2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und Fluoreszenzdetektion (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15835, Ausgabe Mai 2010)	C	B
1.4.3	DIN EN 15835	2010-05	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und Fluoreszenzdetektion	C	B
1.4.3	ifp000445	2025-06	Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC-FLD (hier nur Lebensmittel)	C	B
1.4.3	ifp000886	2025-06	Bestimmung von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Lebens- und Futtermitteln mittels LC-FLD nach automatisierter Immunoaffinitätsaufreinigung (hier für Lebensmittel)	C	B
1.4.3	ifp003698	2022-12	Bestimmung von Aflatoxin M1 in Milch, Milchpulver und milchhaltigen Lebensmitteln mittels HPLC-FLD nach automatisierter Immunoaffinitätsaufreinigung	C	B
1.4.3	ASU L 00.00-115	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018)	C	B
1.4.3	DIN EN 15662	2018-07	Pflanzliche Lebensmittel - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - Modulares QuEChERS-Verfahren	C	B
1.4.3	ASU L 31.00-20	2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree - HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14177, Ausgabe März 2004)	C	B
1.4.3	DIN EN 14177	2004-03	Lebensmittel - Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree - HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung	C	B
1.4.3	AOAC 2016.02	2017	Total Biotin in Infant Formula and Adult/Pediatric Nutritional Formulas; Liquid Chromatography Coupled with Immunoaffinity Column Cleanup Extraction	C	B
1.4.3	ifp000434	2023-12	Bestimmung von freiem Inositol in Säuglingsanfangs und Kinderfolgenahrung mittels HPLC-MS/MS	C	B
1.4.3	ifp000438	2023-12	Bestimmung des Gesamtcholin- und Gesamtcarnitingehaltes in Lebensmitteln und Tierfutter mittels HPLC-MS-MS (hier nur Untersuchung von Lebensmitteln)	C	B
1.4.3	ifp000441	2025-06	Bestimmung des Gesamtfolatgehaltes in Säuglings- und Kinderfolgenahrung mit HPLC-MS/MS	C	B
1.4.3	ifp000448	2025-11	Bestimmung von Fusarientoxinen in Getreide und getreidehaltigen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS-MS (hier nur Lebensmittel)	C	B
1.4.3	ifp000453	2025-11	Bestimmung von Acrylamid mittels LC-MS/MS in festen und pastösen Lebensmitteln	C	B
1.4.3	ifp000457	2025-08	Bestimmung von Opiaten in Mohnsaat, backfertigen Mohnmischungen und Backwaren mittels LC-MS/MS	C	B
1.4.3	ifp000461	2025-08	Bestimmung von Melamin, Cyanursäure und Dicyandiamid in Milch und milchhaltigen Produkten mit HPLC-MSMS	C	B
1.4.3	ifp000462	2021-12	Bestimmung von Steviolglycosiden in Nahrungsergänzungsmitteln, Süßstoffen, Getränken und weiteren Lebensmitteln mit LC-MS-MS	C	B

Formblatt

QM - Liste flexibler Geltungsbereich

Dokumentennummer	IFP-005186	gültig ab 07.09.2026	Version	1.0

Akkreditierung als Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018: Liste der akkreditierten Tätigkeiten innerhalb des flexiblen Geltungsbereichs

Name Konformitätsbewertungsstelle:	Ifp Privates Institut für Produktqualität GmbH Wagner-Régeny-Straße 8, 12489 Berlin (B);
Anlage zur Akkreditierungsurkunde:	D-PL-14013-01-01
Ausstellungsdatum Urkundenanlage	24.08.2026

Version:	2
Ausgabestand:	23.10.2026

1.4.3	ifp000463	2023-12	Bestimmung von Taurin und L-Carnitin und Cholin in ihrer freien Form in Säuglingsnahrung, Kindernahrung, Nahrungsergänzungsmitteln und Tierfutter mit LC-MS/MS (hier nur Lebensmittel)	C	B
1.4.3	ifp000465	2025-08	Bestimmung des Nikotinsäure-, Niacinamid- und Pantothensäuregehalts in Säuglings- und Kindernahrung mit HPLC-MS/MS	C	B
1.4.3	ifp000467	2026-03	Bestimmung von Biotin in Säuglings- und Kindernahrung mittels HPLC-MS/MS	C	B
1.4.3	ifp002817	2022-10	Bestimmung von polaren PSM mittels LC-MS-MS in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser (QuPPe) (hier nur Lebensmittel)	C	B
1.4.3	ifp003422	2026-03	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in pflanzlichen Lebens- und Futtermitteln mittels SPE und HPLC-MS-MS	C	B
1.4.3	ifp003490	2021-03	Bestimmung von Tropanalkaloiden mittels QuEChERS und HPLCMS/MS in pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln (hier nur Lebensmittel)	C	B
1.4.3	ifp005018	2025-10	Bestimmung von Cyanocobalamin (B12) in Säuglings- und Kinderfolgenahrung mittels HPLC-MS-MS	C	B
1.4.3	ifp005093	2026-03	Bestimmung von Cereulid in Lebensmitteln mit HPLC-MS-MS	C	B
1.4.3	DIN EN 12857	1999-07	Lebensmittel - Bestimmung von Cyclamat - Hochleistungs-flüssigchromatographisches Verfahren	C	B
1.4.3	ASU L 00.00-9	1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln	C	B
1.4.3	ASU L 00.00-28	2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12856, Ausgabe Juli 1999)	C	B
1.4.3	DIN EN 12856	1999-07	Lebensmittel - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin - Hochleistungs-flüssigchromatographisches Verfahren	C	B
1.4.3	ASU L 00.00-126	2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sucralose in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 16155, Ausgabe Juni 2012)	C	B
1.4.3	DIN EN 16155	2012-06	Lebensmittel - Bestimmung von Sucralose - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren	C	B
1.4.3	ASU L 00.00-134	2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels HPLC/DAD bzw. HPLC-MS/MS	C	B
1.4.3	ASU L 10.00-5	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren	C	B
1.4.3	ASU L 18.00-16	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren	C	B
1.4.3	ASU L 26.00-1	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeug-nissen - HPLC/IC - Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12014 Teil 2, Februar 2018)	C	B
1.4.3	ASU L 40.00-7	1999-01; Ber. 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden, Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose; HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10758, Ausgabe Mai 1997) (Übernahme der Berichtigung zu DIN 10758; Ausgabe September 2018) (Modifikation: ohne Turanose, Ionenaustauschersäule, Carrez-Fällung)	C	B
1.4.3	DIN 10758	1997-05; Ber 1. 2018-09	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose - HPLC-Verfahren	C	B
1.4.3	ASU L.40.00 10/3	2019-07	Untersuchung von Honig — Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural — Teil 3: Hochleistungsflüssigchromatografisches Verfahren (Übernahme der der gleichnamigen Norm DIN 10751-3, Ausgabe September 2018)	C	B
1.4.3	ASU L 45.00-1	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao	C	B
1.4.3	ASU L46.00-2	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Gehalts an Chlorogensäuren - HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10767, August 2015)	C	B
1.4.3	ASU L 47.00-6	2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee und festem Tee-Extrakt - Bestimmung des Coffeingehaltes; HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10727, Ausgabe Mai 2004)	C	B
1.4.3	DIN 10727	2004-05	Tee und fester Tee-Extrakt - Bestimmung des Coffeingehaltes - Verfahren mit Hochleistungsflüssigchromatographie	C	B
1.4.3	ASU L 47.05-1	1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Theobromin und Coffein von festem Tee-Extrakt und Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt (Übernahme der gleichnamigen DIN 10810, Ausgabe Februar 1996)	C	B
1.4.3	DIN 10810	1996-02	Untersuchung von Tee und Tee-Erzeugnissen - Bestimmung des Gehaltes an Theobromin und Coffein von festem Tee-Extrakt und Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt - HPLC-Verfahren	C	B
1.4.3	ASU L 57.22.99-4	1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aspartam in Tafelsüßen - Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1378, Ausgabe Oktober 1996)	C	B
1.4.3	DIN EN 1378	1996-10	Lebensmittel - Bestimmung von Aspartam in Tafelsüßen - Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren	C	B
1.4.3	ASU L 57.22.99-5	1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natriumcyclamat, Saccharin und Sorbinsäure in Flüssigtafelsüßen - Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1379, Ausgabe Oktober 1996)	C	B
1.4.3	DIN EN 1379	1996-10	Lebensmittel - Bestimmung von Cyclamat und Saccharin in Flüssigtafelsüßen - Hochleistungs-flüssigkeitschromatographisches Verfahren	C	B
1.4.3	AOAC 2001.02	2004	Determination of trans-Galactooligosaccharides (TGOS) in Selected Food Products	C	B
1.4.3	AOAC 2011.20	2014	5'- Mononucleotides in Infant Formula and Adult / Pediatric Nutritional Formula	C	B
1.4.3	ifp002168	2022-08	Bestimmung der Gesamt-Ballaststoffe in Milchpulver und ähnlichen Erzeugnissen mittels enzymatisch- gravimetrischer Bestimmung und HPLC-Verfahren mit RI-Detektor	C	B
1.4.3	ifp002196	2021-01	Bestimmung von Ubichinon - Coenzym Q10 in Lebensmitteln mittels HPLC-Verfahren	C	B
1.4.3	ifp002211	2021-03	Bestimmung des Gehaltes von Cumarin in Lebensmitteln mittels HPLC	C	B
1.4.3	ifp002304	2021-03	Bestimmung von Vanillin, Ethylvanillin, Vanillinsäure, 4-Hydroxybenzoesäure und 4-Hydroxybenzaldehyd in Lebensmitteln mittels HPLC	C	B
1.4.3	ifp002385	2021-03	Bestimmung von wasserlöslichen künstlichen Säurefarbstoffen in Lebensmitteln	C	B
1.4.3	ifp002392	2021-03	Bestimmung von Benzoesäure und Sorbinsäure in Lebensmitteln mittels HPLC	C	B
1.4.3	ifp002447	2021-01	Bestimmung von BHT und BHA mittels HPLC	C	B

ifplabs
Your Laboratory Network

Formblatt

QM - Liste flexibler Geltungsbereich

Dokumentennummer	IFP-005186	gültig ab 07.09.2026	Version	1.0

Akkreditierung als Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018: Liste der akkreditierten Tätigkeiten innerhalb des flexiblen Geltungsbereichs

Name Konformitätsbewertungsstelle:	Ifp Privates Institut für Produktqualität GmbH Wagner-Régeny-Straße 8, 12489 Berlin (B);
Anlage zur Akkreditierungsurkunde:	D-PL-14013-01-01
Ausstellungsdatum Urkundenanlage	24.08.2026

Version:	2
Ausgabestand:	23.10.2026

1.4.3	ifp002448	2021-03	Bestimmung von Lactose mittels HPAEC-PAD in Lebensmitteln	C	B
1.4.3	ifp002449	2021-03	Bestimmung von Fructose, Glucose, Saccharose, Maltose, Lactose und Malitol sowie Glycerin in Lebensmitteln mittels HPLC-RI	C	B
1.4.3	DIN EN 16995	2017-08	Lebensmittel - Pflanzliche Öle und Lebensmittel auf Basis pflanzlicher Öle - Bestimmung von gesättigten Mineralöl- Kohlenwasserstoffen (MOSH) und aromatischen Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOAH) mit on-line HPLC-GC-FID	C	B
1.4.3	ASU L 00.00-24	1993-08; Ber. 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Benzol, Toluol und Xylol-Isomeren in Lebensmitteln	C	B
1.4.3	ifp000443	2021-07	Bestimmung der Fettsäurezusammensetzung und des Transfettsäuregehaltes tierischer und pflanzlicher Fette aus Lebens- und Futtermitteln mit GC-FID	C	B
1.4.3	ifp000449	2021-02	Bestimmung von Buttersäuremethylester mit GC-FID	C	B
1.4.3	ifp000784	2024-05	Gaschromatographische Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien (hier nur Lebensmittel)	C	B
1.4.3	Ifp005060	2025-11	Identifizierung und Quantifizierung von Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln mittels GCxGC-ToF-FID	C	B
1.4.3	ASU L 00.00-115	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15662, Juli 2018)	C	B
1.4.3	DIN EN 15662	2018-07	Pflanzliche Lebensmittel - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - Modulares QuEChERS-Verfahren	C	B
1.4.3	ASU L 00.00-140-1	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in cholesterinarmen, stärkefreien Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren	C	B
1.4.3	ASU L 00.00-140-2	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in cholesterinarmen, stärkehaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau	C	B
1.4.3	DGF C-VI 18	2010	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Fettsäuregebundenes 3-Chlorpropan-1,2-diol (3-MCPD-Ester) und 2,3-Epoxipropan-1-ol (Glycidol) Bestimmung in Fetten und Ölen durch GC-MS (Differenzmethode)	C	B
1.4.3	ifp000420	2023-12	Bestimmung von Geosmin in Kakaoprodukten mittels HS-SPME-GC-MS	C	B
1.4.3	ifp000437	2022-09	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Fetten und Ölen sowie fetthaltigen Lebensmitteln mit GC-MS	C	B
1.4.3	ifp000439	2022-09	Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln mit GC-MS	C	B
1.4.3	ifp000450	2022-04	Bestimmung von Lösemittelrückständen in Lebensmitteln mittels Headspace-GC-MS	C	B
1.4.3	ifp000456	2022-04	Bestimmung von Polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Fetten, Ölen und Lebensmitteln mit automatisierter LC-LC-GC-MS-MS Kopplung	C	B
1.4.3	ifp003173	2021-07	Bestimmung von Ethylenoxid und 2-Chlorethanol in Lebens- und Futtermitteln mittels HS-GC-MS (hier nur Lebensmittel)	C	B
1.4.3	ifp003479	2023-07	Bestimmung von Dithiocarbamaten als CS2 in pflanzlichen Lebensmitteln mittels HS-GC-MS	C	B
1.4.3	ifp003481	2021-03	Bestimmung von nicht dioxinähnlichen polychlorierten Biphenylen (ndl-PCB) in Lebens-mitteln und Futtermitteln mittels GC-MS/MS (hier nur Lebensmittel)	C	B
1.4.3	ifp004415	2023-09	Bestimmung von Furan und Furanderivaten in Lebensmitteln mittels HS-GC-MSD	C	B
1.4.3	ifp004559	2025-11	Identifizierung und Absicherung von Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln mittels GCxGC-ToF-MS	C	B
1.4.3	ASU L 06.00-2	1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	C	B
1.4.3	ASU L 26.04-3	1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	C	B
1.4.3	ifp 000190	2024-02	Potentiometrische Bestimmung des pH-Wertes von Lebensmitteln	C	B
1.4.3	ifp 000701	2021-03	Fluorid-ISE - Bestimmung von Fluorid in Lebens- und Futtermitteln mittels Ionenselektiver Elektrode (hier für Lebensmittel)	C	B
1.4.3	ifp 000701	2025-03	Fluorid-ISE - Bestimmung von Fluorid in Lebens- und Futtermitteln mittels Ionenselektiver Elektrode (hier für Lebensmittel)	C	B
1.4.3	ASU L 00.00-18	1997-01 Ber. 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln - enzymatisch-gravimetrisches Verfahren	C	B
1.4.3	ASU L 01.00-20	1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten; Verfahren nach Weibull	C	B
1.4.3	ASU L 01.00-20	2022-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der Norm DIN 10342, November 2021)	C	B
1.4.3	DIN 10342	2021-11	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milcherzeugnissen nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	C	B
1.4.3	ASU L 01.00-77	2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10477, Ausgabe August 2000)	C	B
1.4.3	DIN 10477	2000-08	Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten	C	B
1.4.3	ASU L 06.00-3	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren	C	B
1.4.3	ASU L 06.00-4	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	C	B
1.4.3	ASU L 06.00-6	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren	C	B
1.4.3	ASU L 13.05-1	1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine	C	B
1.4.3	ASU L 13.05-3	2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten - Modifiziertes Verfahren auf Basis der Methode K-I 2 a der Deutschen Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten und verw. Stoffen (Wissensch. Verlagsges. m.b.H. Stuttgart) (Modifikation: Extraktion mit Petroleumbenzin)	C	B
1.4.3	ASU L 16.01-2	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl	C	B
1.4.3	ASU L 17.00-1	1982-05 Ber.2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	C	B
1.4.3	ASU L 17.00-3	1982-05 Ber.2002-12	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	C	B
1.4.3	ASU L 17.00-4	2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: Soxtherm Verfahren)	C	B
1.4.3	ASU L 31.00-4	1997-01	Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 1135, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-4, Ausgabe Mai 1980)	C	B
1.4.3	DIN EN 1135	1994-12	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des Aschegehaltes	C	B

ifplabs
Your Laboratory Network

Formblatt

QM - Liste flexibler Geltungsbereich

Dokumentennummer	IFP-005186	gültig ab 07.09.2026	Version	1.0

Akkreditierung als Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018: Liste der akkreditierten Tätigkeiten innerhalb des flexiblen Geltungsbereichs

Name Konformitätsbewertungsstelle:	Ifp Privates Institut für Produktqualität GmbH Wagner-Régeny-Straße 8, 12489 Berlin (B);
Anlage zur Akkreditierungsurkunde:	D-PL-14013-01-01
Ausstellungsdatum Urkundenanlage	24.08.2026

Version:	2
Ausgabestand:	23.10.2026

1.4.3	ASU L 44.00-3	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade	C	B
1.4.3	ASU L 44.00-4	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade (Modifikation: Soxtherm Verfahren)	C	B
1.4.3	ASU L 47.00-3	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Tee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10802, Ausgabe April 2016)	C	B
1.4.3	DIN 10802	2016-04	Untersuchung von Tee - Bestimmung der Gesamtasche	C	B
1.4.3	ASU L 47.00-5	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche	C	B
1.4.3	ASU L 47.00-8	1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der wasserlöslichen Asche und der wasserunlöslichen Asche	C	B
1.4.3	ASU L 53.00-4	1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10223, Ausgabe Januar 1996)	C	B
1.4.3	DIN 10223	1996-01	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche	C	B
1.4.3	ASU L 16.01-1	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl	C	B
1.4.3	ASU L 20.01/02-5	1980-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	C	B
1.4.3	ASU L 26.11.03-1a	1983-05	Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenmark (gravimetrische Methode)	C	B
1.4.3	ICA Analytical Method 43	1993 Reprint 2000	Determination of the Moisture Content of Cocoa Nib and Cocoa Beans	C	B
1.4.3	ICA Analytical Method 25	1988	Determination of the Water-insoluble, Water-soluble and Acid-insoluble Ash in Cocoa and Chocolate Products	C	B
1.4.3	VDLUFA MB Bd. VI C 35.3	2020-01	Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfsstoffe - Trockenmasse in Milch und Milchprodukten	C	B
1.4.3	VDLUFA MB Bd. VI C 35.6	1985-01	Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfsstoffe - Trockenmasse in getrockneten Milchprodukten	C	B
1.4.3	VDLUFA C15.2.3	2020	C 15 Fett und Fettbegleitstoffe; Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten: Verfahren nach Weibull- Stoldt	C	B
1.4.3	ICA Analytical Method 37	1990	Determination of the Fat Content of Cocoa Powder By Soxhlet Extraction	C	B
1.4.3	ifp 000169	2021-03	Gravimetrische Bestimmung der Trockenmasse in Milch und Milchprodukten	C	B
1.4.3	ifp 001330	2024-02	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Trockenmasse von Lebensmitteln und Futtermitteln (hier nur Lebensmittel)	C	B
1.4.3	ifp 001303	2024-05	Gravimetrische Bestimmung des Gesamtfettgehaltes von Lebensmitteln und Rohfettgehaltes von Futtermitteln (hier nur Lebensmittel)	C	B
1.4.3	ifp 001304	2024-05	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Asche sowie wasserlöslicher und säureunlöslicher Asche in Lebensmitteln und Futtermitteln (hier nur Lebensmittel)	C	B
1.4.3	ifp 001527	2023-03	Gravimetrische und volumetrische Bestimmung der Füllmenge von fertig verpackten Lebensmitteln	C	B
1.4.3	ifp 001528	2023-04	Präparation und gravimetrische Bestimmung der Einzelkomponenten und Zutaten von zusammengesetzten Lebensmitteln	C	B
1.4.3	SLMB 301.1	1996-06	Bestimmung des Litergewichtes von Speiseeis	C	B
1.4.3	AOAC Official Method 934.06	1996-03	Restfeuchte von Trockenfrüchten	C	B
1.4.3	ASU 02.07-15	2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milchpulver und Trockenmilcherzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 1736, Ausgabe März 2009)	C	B
1.4.3	DIN EN ISO 1736	2009-03	Milchpulver und Trockenmilcherzeugnisse - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	C	B
1.4.3	ifp003366	2022-09	Bestimmung der Trockenmasse in Lebens- und Futtermitteln mittels Mikrowellentechnik - Schnellmethode (hier nur Lebensmittel)	C	B
1.4.3	ISO 18787	2017-11	Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser	n/a	B
1.4.3	ASU L 06.00-8	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	B	B
1.4.3	ASU L 00.00-94	2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Inulin in Lebensmitteln - Enzymatisches Verfahren	C	B
1.4.3	ASU L 01.00-17	2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10344, Ausgabe Mai 2015)	C	B
1.4.3	DIN 10344	2015-05	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Lactose- und D-Galactosegehalts - Enzymatisches Verfahren	C	B
1.4.3	ASU L 01.00-83	2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Milch und Milchprodukten - Verfahren mit enzymatischer Reduktion und Molekülabsorptionsspektrometrie nach Griess-Reaktion (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 20541, Ausgabe Dezember 2008)	C	B
1.4.3	DIN EN ISO 20541	2008-12	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Nitratgehaltes - Verfahren mit enzymatischer Reduktion und Molekülabsorptionsspektrometrie nach Griess-Reaktion	C	B
1.4.3	ASU L 07.00-60	2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12014-3, Ausgabe August 2005)	C	B
1.4.3	DIN EN 12014-3	2005-08	Lebensmittel - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes - Teil 3: Spektralphotometrische Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit	C	B
1.4.3	ifp 002842	2023-01	Enzymatische Bestimmung des Nitrat-und Nitritgehalts in Lebensmitteln	C	B
1.4.3	ifp 002855	2020-08	Enzymatische Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels extern bezogener enzymatischer Kits (Ethanol, L-Milchsäure, D-/L-Milchsäure, Essigsäure, Glutaminsäure, Lactose, Saccharose/Gucose/Fructose)	C	B
1.4.3	ifp004463	2023-05	Enzymatische Bestimmung von Lactose und Galactose in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels Enzytec im Mikrotiterplattenformat	C	B
1.4.3	ifp004497	2023-06	Enzymatische Bestimmung von Saccharose-Glucose-Fructose in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels Enzytec im Mikrotiterplattenformat	C	B
1.4.3	ifp004541	2023-07	Enzymatische Bestimmung von Maltose in Lebensmitteln mittels Enzytec im Mikrotiterplattenformat	C	B
1.4.3	ifp004599	2023-10	Enzymatische Bestimmung von Lactose und Glucose in Lebensmitteln mittels Enzytec im Mikrotiterplattenformat	C	B
1.4.3	ifp004600	2023-09	Enzymatische Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln mittels Enzytec im Mikrotiterplattenformat	C	B

ifplabs
Your Laboratory Network

Formblatt

QM - Liste flexibler Geltungsbereich

Dokumentennummer	IFP-005186	gültig ab 07.09.2026	Version	1.0

Akkreditierung als Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018: Liste der akkreditierten Tätigkeiten innerhalb des flexiblen Geltungsbereichs

Name Konformitätsbewertungsstelle:	Ifp Privates Institut für Produktqualität GmbH Wagner-Régeny-Straße 8, 12489 Berlin (B);
Anlage zur Akkreditierungsurkunde:	D-PL-14013-01-01
Ausstellungsdatum Urkundenanlage	24.08.2026

Version:	2
Ausgabestand:	23.10.2026

1.4.3	ifp004736	2026-04	Enzymatische Bestimmung von Stärke in Lebensmitteln mittels Enzytec im Mikrotiterplattenformat	C	B
1.4.3	ASU L 17.00-5	2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	C	B
1.4.3	ifp0001432	2022-10	Polarimetrische Bestimmung der Stärke in Lebens- und Futtermitteln (hier nur Lebensmittel)	C	B
1.4.3	ASU L 13.00-28	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Brechungsindex von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6320, Juli 2017)	n/a	B
1.4.3	ifp001411	2022-10	Refraktometrische Bestimmung des Brechungsindex in Lebensmitteln	n/a	B
1.4.3	BS ISO 8070	2007-09	Milch und Milcherzeugnisse. Bestimmung des Gehalts an Calcium, Natrium, Kalium und Magnesium. Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren	C	B
1.4.3	ISO 8070	2007-08	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Gehalts an Calcium, Natrium, Kalium und Magnesium - Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren	C	B
1.4.3	ASU L 00.00-19/2	1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln; Teil 2: Bestimmung von Eisen, Kupfer, Mangan und Zink mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Flamme	C	B
1.4.3	ASU L 00.00-19/3	2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 14083, Ausgabe Juli 2003)	C	B
1.4.3	DIN EN 14083	2003-07	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss	C	B
1.4.3	ASU L 00.00-19/4	2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie(AAS)-Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN 13806, Ausgabe November 2002)	C	B
1.4.3	DIN EN 13806	2002-11	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss	C	B
1.4.3	ASU L 07.00-56	2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen	C	B
1.4.3	ASU L 12.00-6	2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen in Meeresfrüchten mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Mikrowellenaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14332, Ausgabe Oktober 2004)	C	B
1.4.3	DIN EN 14332	2004-10	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Arsen in Meeresfrüchten mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Mikrowellenaufschluss	C	B
1.4.3	ASU L 17.00-17	1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Natrium in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Veraschung	C	B
1.4.3	ASU L 31.00-10	1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht- und Gemüsesäften - Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS) (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1134, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-10, Ausgabe November 1983)	C	B
1.4.3	DIN EN 1134	1994-12	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des Gehaltes an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium; Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS)	C	B
1.4.3	ifp000709	2021-03	Flammen-AAS -– Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel- und Wasserproben (hier nur Lebensmittel)	C	B
1.4.3	ifp003433	2024-03	Graphitrohr-AAS — Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel-, und Wasserproben (hier nur Lebensmittel)	C	B
1.4.3	ASU L 00.00-93	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Iod in Lebensmitteln - ICP-MS-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15111, Ausgabe Juni 2007)	C	B
1.4.3	DIN EN 15111	2007-06	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Iod mit der ICP-MS (Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma)	C	B
1.4.3	ASU L 00.00-128	2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zinn in Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15765, Ausgabe April 2010)	C	B
1.4.3	DIN EN 15765	2010-04	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Zinn mit Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss	C	B
1.4.3	ASU L 00.00-135	2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15763, Ausgabe April 2010) (zusätzlich: Aluminium, Selen, Mangan, Kupfer, Eisen, Nickel, Chrom, Zink, Uran, Antimon, Cobalt, Molybdän, Bor, Phosphor)	C	B
1.4.3	DIN EN 15763	2010-04	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) nach Druckaufschluss (zusätzlich: Aluminium, Selen, Mangan, Kupfer, Eisen, Nickel, Chrom, Zink, Uran, Antimon, Cobalt, Molybdän, Bor, Phosphor)	C	B
1.4.3	ASU L 00.00-157	2020-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aluminium in Lebensmitteln mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) (Übernahme der Norm DIN EN 17264, November 2019)	C	B
1.4.3	DIN EN 17264	2019-11	Lebensmittel - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen - Bestimmung von Aluminium mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS)	C	B
1.4.3	ASU L 00.00-168	2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ag, As, Cd, Co, Cr, Cu, Mn, Mo, Ni, Pb, Se, Tl, U und Zn mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) nach Druckaufschluss (Übernahme der Norm DIN EN 17851, September 2023)	C	B
1.4.3	ifp000807	2025-04	ICP-MS- Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel- und Wasserproben (hier für Lebensmittel)	C	B
1.4.3	ifp003566	2024-08	Bromid mittels ICP-MS	C	B
1.4.3	ifp003367	2021-03	Bestimmung des Fettgehaltes in Lebens- und Futtermitteln mittels NMR - Schnell-methode (hier nur Lebensmittel)	C	B
1.4.3					
1.4.3	ASU L 00.00-46/1	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1988 Teil 1, Ausgabe Mai 1998)	C	B
1.4.3	DIN EN 1988 Teil 1	1998-05	Lebensmittel - Bestimmung von Sulfit - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren	C	B
1.4.3	ASU L 01.00-10/1	2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch- und Milcherzeugnissen - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 8968-1, Ausgabe Juni 2014)	C	B
1.4.3	DIN EN ISO 8968-1	2014-06	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Stickstoffgehaltes - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes	C	B

ifplabs
Your Laboratory Network

Formblatt

QM - Liste flexibler Geltungsbereich

Dokumentennummer	IFP-005186	gültig ab 07.09.2026	Version	1.0

Akkreditierung als Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018: Liste der akkreditierten Tätigkeiten innerhalb des flexiblen Geltungsbereichs

Name Konformitätsbewertungsstelle:	Ifp Privates Institut für Produktqualität GmbH Wagner-Régeny-Straße 8, 12489 Berlin (B);
Anlage zur Akkreditierungsurkunde:	D-PL-14013-01-01
Ausstellungsdatum Urkundenanlage	24.08.2026

Version:	2
Ausgabestand:	23.10.2026

1.4.3	ASU L 06.00-7	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren	C	B
1.4.3	ASU L 07.00-5/1	2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung	C	B
1.4.3	ASU L 13.00-17	2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Alkalität (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 10539, Ausgabe Juli 2002)	C	B
1.4.3	DIN EN ISO 10539	2002-07	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Alkalität (ISO 10539:2002); Deutsche Fassung EN ISO 10539:2002	C	B
1.4.3	ASU L 13.00-39	2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Wassergehalts - Karl-Fischer-Verfahren (pyridinfrei) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 8534, Mai 2017)	C	B
1.4.3	DIN EN ISO 8534	2017-05	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Wassergehalts - Karl-Fischer-Verfahren (pyridinfrei)	C	B
1.4.3	ASU L 13.00-40	2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Potentiometrische Endpunktbestimmung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 27107, Ausgabe August 2010)	C	B
1.4.3	DIN EN ISO 27107	2010-08	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Potentiometrische Endpunktbestimmung	C	B
1.4.3	ASU L 15.00-3	2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes von Getreide und Hülsenfrüchten - Kjeldahl-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 20483, März 2014)	C	B
1.4.3	DIN EN ISO 20483	2014-03	Getreide und Hülsenfrüchte - Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes - Kjeldahl-Verfahren	C	B
1.4.3	ASU L 17.00-15	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren	C	B
1.4.3	ASU L 26.04-4	1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	C	B
1.4.3	ASU L 26.11.03-4	1983-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)	C	B
1.4.3	ASU L 31.00-3	1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 12147, Ausgabe Februar 1997, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-3, Ausgabe Mai 1980)	C	B
1.4.3	ASU L 46.03-5	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl Fischer in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Referenzverfahren für Kaffee-Extrakt (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN 10772-2, Ausgabe Mai 2005)	C	B
1.4.3	DIN 10772-2	2005-05	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl Fischer - Teil 2: Referenzverfahren für Kaffee-Extrakt	C	B
1.4.3	ASU L 52.01.01-4	1983-11	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode)	C	B
1.4.3	VDLUFA MB VI C 10.6.3	2003	Milch und Milchprodukte; Chlorid in Käse, potentiometrisches Verfahren	C	B
1.4.3	Metrohm Monographie	2006-02	Wasserbestimmung durch Karl-Fischer-Titration; (Einschränkung: hier nur Kapitel 11. Wasserbestimmung in Genuss- und Lebensmitteln: Seite 35 - 46)	C	B
1.4.3	ifp000146	2024-06	Titrimetrische Bestimmung der flüchtigen Säuren und der Gesamtsäure in Lebensmitteln	C	B
1.4.3	ifp001305	2019-07	Potentiometrische Bestimmung von Chlorid in Lebens-und Futtermittelnmittels Titration und Berechnung von Kochsalz	C	B
1.4.3	ifp001307	2024-02	Titrimetrische Bestimmung des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln nach Kjeldahl (hier nur Lebensmittel)	C	B
1.4.3	ifp001335	2022-10	Karl-Fischer - Volumetrische Bestimmung des Wassergehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln (hier nur Lebensmittel)	C	B
1.4.3	ifp002914	2021-07	Bestimmung von Blausäure in Lebensmitteln mittels Destillation und anschließender Titration	C	B
1.4.3	ifp002992	2024-11	Titrimetrische Bestimmung der Peroxidzahl, freien Fettsäuren, Säurezahl und von Natriumchlorid in Lebens- und Futtermitteln mittels OMNIS (hier für Lebensmittel)	C	B
1.4.3					
1.5	**Sensorische Untersuchungen**				
1.5.1	ASU L 00.90-6	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10964, Ausgabe November 2014)	B	B
1.5.1	DIN 10964	2014-11	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	B	B
1.5.1	ASU L 00.90-4	2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Rangordnungsprüfung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 8587, Ausgabe August 2010)	B	B
1.5.1	DIN ISO 8587	2010-08	Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Rangordnungsprüfung	B	B
1.5.1	ASU L 00.90-7	2021-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Dreiecksprüfung (Übernahme der Norm DIN EN ISO 4120, Juni 2021)	B	B
1.5.1	DIN EN ISO 4120	2021-06	Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Dreiecksprüfung	B	B
1.4.3					
1.6	**Visuelle Untersuchungen**				
1.6.1	**Lebensmittel**				
1.6.1	ImmunoFast Vollei IF 1001	2019-06	Nachweis von Vollei in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C	B
1.6.1	IFP GmbH ImmunoFast ® Erdnuss IF 1002	2019-07	Nachweis von Erdnuss in Lebensmitteln, Waschwässern und Umfeldproben mittels immunologischem Streifentest (Lateral flow)	C	B
1.6.1	ImmunoFast Haselnuss IF 1003	2019-06	Nachweis von Haselnuss in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C	B
1.6.1	ImmunoFast Mandel IF 1004	2019-06	Nachweis von Mandel in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C	B
1.6.1	ImmunoFast Cashew/Pistazie IF1005	2019-06	Nachweis von Cashew/Pistazie in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C	B
1.6.1	ImmunoFast Macadamia IF 1006	2019-06	Nachweis von Macadamia in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C	B
1.6.1	ImmunoFast Paranuss IF 1007	2019-06	Nachweis von Paranuss in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C	B
1.6.1	ImmunoFast Lupine IF 1008	2019-06	Nachweis von Lupine in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C	B
1.6.1	ImmunoFast Sesam IF 1009	2019-06	Nachweis von Sesam in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C	B
1.6.1	ImmunoFast Gluten IF 1010	2019-06	Nachweis von Gluten in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C	B
1.6.1	ImmunoFast Casein IF 1011	2019-06	Nachweis von Casein in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C	B
1.6.1	ImmunoFast Walnuss IF 1012	2019-06	Nachweis von Walnuss in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C	B
1.6.1	ImmunoFast Kichererbse IF 1015	2019-06	Nachweis von Kichererbse in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C	B
1.6.1	ImmunoFast Senf IF 1018	2019-06	Nachweis von Senf in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C	B
1.6.1	ImmunoFast Kokosnuss IF 1019	2019-06	Nachweis von Kokosnuss in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C	B
1.6.1	ImmunoFast Casein in Wein IF1022	2019-06	Nachweis von Casein In Wein	C	B

ifplabs
Your Laboratory Network

Formblatt

QM - Liste flexibler Geltungsbereich

Dokumentennummer	IFP-005186	gültig ab 07.09.2026	Version	1.0

Akkreditierung als Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018: Liste der akkreditierten Tätigkeiten innerhalb des flexiblen Geltungsbereichs

Name Konformitätsbewertungsstelle:	Ifp Privates Institut für Produktqualität GmbH Wagner-Régeny-Straße 8, 12489 Berlin (B);
Anlage zur Akkreditierungsurkunde:	D-PL-14013-01-01
Ausstellungsdatum Urkundenanlage	24.08.2026

Version:	2
Ausgabestand:	23.10.2026

1.6.1	ImmunoFast Vollei in Wein IF1023	2019-06	Nachweis von Vollei in Wein	C	B
1.6.2	ImmunoFast Krustazeen IF 1024	2019-06	Nachweis von Krustazeen in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C	B
1.4.3	ImmunoFast Soja IF 1020	2019-06	Nachweis von Soja in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C	B
1.4.3	ImmunoFast Gesamtmilch IF 1021	2019-06	Nachweis von Gesamtmilch in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C	B
1.4.3	ImmunoFast beta-Lactoglobulin IF1027	2019-06	Nachweis von beta-Lactoglobulin in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C	B
1.4.3	ifp002954	2023-11	Nachweis von allergenen Spuren in Lebensmittel, Umfeldproben und Prozesswässern aus dem Lebensmittelbereich mittels ImmunoFast® (hier für: Ei, Kichererbse, Erdnuss, Mandel, Haselnuss, Soja, Lupine, beta-Lactoglobulin, Gliadin, Macadamia, Cashew/Pistazie, Paranuss, Walnuss, Sesam, Casein, Senf, Kokosnuss, Gesamtmilch, Krustazeen)	C	B
1.4.3	ifp002955	2023-11	Anlage zur Prüfvorschrift ImmunoFast- Parameter-Durchführung-Grenzen (Ei, Kichererbse, Erdnuss, Mandel, Haselnuss, Soja, Lupine, beta-Lactoglobulin, Gliadin, Macadamia, Cashew/Pistazie, Paranuss, Walnuss, Sesam, Casein, Senf, Kokosnuss, Gesamtmilch, Krustazeen)	C	B
1.4.3	ifp002165	2021-03	Identifizierung und Charakterisierung von Fremdkörpern in Lebensmitteln, Futtermitteln, Rohstoffen, Halbfertigstoffen und Kosmetika mittels Stereomikroskopie, REM- EDX und FTIR (hier nur Lebensmittel)	n/a	B