

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
<b>D-PL-14013-01-01 Standort Berlin</b>			
<b>1 physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Kosmetika</b>			
<b>1.1 Probenvorbereitung</b>			
			<b>A</b>
ASU L 00.00-19/1	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 1: Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 13805, Ausgabe Dezember 2014)	A
ASU L 06.00-1	1980-09	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung	A
ASU L 13.00-27/2	2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethylestern in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 12966-2, August 2017)	A
ASU L 44.00-2	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Vorbereitung von Schokolade und Schokoladenwaren zur chemischen Untersuchung	A
DGF K-10 (02)	2002-05	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Isolierung von Fetten aus Margarine, Halbfettmargarine und anderen Margarineerzeugnissen	A
<b>1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und des pH-Wertes mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln</b>			
			<b>C</b>
ASU L 06.00-2	1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	C
ASU L 26.04-3	1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	C
ifp 000190	2024-02	Potentiometrische Bestimmung des pH-Wertes von Lebensmitteln	C
ifp 000701	2021-03	Fluorid-ISE - Bestimmung von Fluorid in Lebens- und Futtermitteln mittels Ionenselektiver Elektrode (hier für Lebensmittel)	C
ifp 000701	2025-03	Fluorid-ISE - Bestimmung von Fluorid in Lebens- und Futtermitteln mittels Ionenselektiver Elektrode (hier für Lebensmittel)	C
<b>1.3 Bestimmung von Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz in Lebensmitteln mittels einfach beschreibender Prüfung</b>			
			<b>B</b>
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
DIN 10964	2014-11	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	B

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
ASU L 00.90-4	2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Rangordnungsprüfung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 8587, Ausgabe August 2010)	B
<i>DIN ISO 8587</i>	2010-08	Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Rangordnungsprüfung	B
ASU L 00.90-7	2021-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Dreiecksprüfung (Übernahme der Norm DIN EN ISO 4120, Juni 2021)	B
<i>DIN EN ISO 4120</i>	2021-06	Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Dreiecksprüfung	B
<b>1.4 Gravimetrische Bestimmung von Füllmengen, Zutaten, Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln</b>			<b>C</b>
ASU L 00.00-18	1997-01 Ber. 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln - enzymatisch-gravimetrisches Verfahren	C
ASU L 01.00-20	1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten; Verfahren nach Weibull	C
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
<i>DIN 10342</i>	2021-11	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milcherzeugnissen nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	C
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
<i>DIN 10477</i>	2000-08	Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten	C
ASU L 06.00-3	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren	C
ASU L 06.00-4	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	C
ASU L 06.00-6	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren	C
ASU L 13.05-1	1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
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
ASU L 16.01-2	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl	C
ASU L 17.00-1	1982-05 Ber.2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	C
ASU L 17.00-3	1982-05 Ber.2002-12	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	C
ASU L 17.00-4	2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: Soxtherm Verfahren)	C
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
<i>DIN EN 1135</i>	1994-12	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des Aschegehaltes	C
ASU L 44.00-3	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade	C
ASU L 44.00-4	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade (Modifikation: Soxtherm Verfahren)	C
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
<i>DIN 10802</i>	2016-04	Untersuchung von Tee - Bestimmung der Gesamtasche	C
ASU L 47.00-5	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche	C
ASU L 47.00-8	1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der wasserlöslichen Asche und der wasserunlöslichen Asche	C
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

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
DIN 10223	1996-01	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche	C
ASU L 16.01-1	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl	C
ASU L 20.01/02-5	1980-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	C
ASU L 26.11.03-1a	1983-05	Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenmark (gravimetrische Methode)	C
ICA Analytical Method 43	1993 Reprint 2000	Determination of the Moisture Content of Cocoa Nib and Cocoa Beans	C
ICA Analytical Method 25	1988	Determination of the Water-insoluble, Water-soluble and Acid-insoluble Ash in Cocoa and Chocolate Products	C
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
VDLUFA MB Bd. VI C 35.6	1985-01	Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfsstoffe - Trockenmasse in getrockneten Milchprodukten	C
VDLUFA C15.2.3	2020	C 15 Fett und Fettbegleitstoffe; Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten: Verfahren nach Weibull- Stoldt	C
ICA Analytical Method 37	1990	Determination of the Fat Content of Cocoa Powder By Soxhlet Extraction	C
ifp 000169	2021-03	Gravimetrische Bestimmung der Trockenmasse in Milch und Milchprodukten	C
ifp 001330	2024-02	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Trockenmasse von Lebensmitteln und Futtermitteln (hier nur Lebensmittel)	C
ifp 001303	2024-05	Gravimetrische Bestimmung des Gesamtfettgehaltes von Lebensmitteln und Rohfettgehaltes von Futtermitteln (hier nur Lebensmittel)	C
ifp 001304	2024-05	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Asche sowie wasserlöslicher und säureunlöslicher Asche in Lebensmitteln und Futtermitteln (hier nur Lebensmittel)	C
ifp 001527	2023-03	Gravimetrische und volumetrische Bestimmung der Füllmenge von fertig verpackten Lebensmitteln	C
ifp 001528	2023-04	Präparation und gravimetrische Bestimmung der Einzelkomponenten und Zutaten von zusammengesetzten Lebensmitteln	C
SLMB 301.1	1996-06	Bestimmung des Litergewichtes von Speiseeis	C
AOAC Official Method 934.06	1996-03	Restfeuchte von Trockenfrüchten	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
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
DIN EN ISO 1736	2009-03	Milchpulver und Trockenmilcherzeugnisse - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	C
ifp003366	2022-09	Bestimmung der Trockenmasse in Lebens- und Futtermitteln mittels Mikrowellentechnik - Schnellmethode (hier nur Lebensmittel)	C
<b>1.5 Photometrische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln</b>			<b>B</b>
ASU L 06.00-8	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	B
<b>1.6 Titrimetrische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln</b>			<b>C</b>
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
DIN EN 1988 Teil 1	1998-05	Lebensmittel - Bestimmung von Sulfit - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren	C
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
DIN EN ISO 8968-1	2014-06	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Stickstoffgehaltes - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes	C
ASU L 06.00-7	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren	C
ASU L 07.00-5/1	2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung	C
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

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
<i>DIN EN ISO 10539</i>	2002-07	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Alkalität (ISO 10539:2002); Deutsche Fassung EN ISO 10539:2002	C
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
<i>DIN EN ISO 8534</i>	2017-05	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Wassergehalts - Karl-Fischer-Verfahren (pyridinfrei)	C
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
<i>DIN EN ISO 27107</i>	2010-08	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Potentiometrische Endpunktbestimmung	C
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
<i>DIN EN ISO 20483</i>	2014-03	Getreide und Hülsenfrüchte - Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes - Kjeldahl-Verfahren	C
ASU L 17.00-15	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren	C
ASU L 26.04-4	1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	C
ASU L 26.11.03-4	1983-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)	C
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
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
<i>DIN 10772-2</i>	2005-05	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl Fischer - Teil 2: Referenzverfahren für Kaffee-Extrakt	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
ASU L 52.01.01-4	1983-11	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode)	C
VDLUFA MB VI C 10.6.3	2003	Milch und Milchprodukte; Chlorid in Käse, potentiometrisches Verfahren	C
Metrohm Monographie	2006-02	Wasserbestimmung durch Karl-Fischer-Titration; <i>(Einschränkung: hier nur Kapitel 11. Wasserbestimmung in Genuss- und Lebensmitteln; Seite 35 - 46)</i>	C
ifp000146	2024-06	Titrimetrische Bestimmung der flüchtigen Säuren und der Gesamtsäure in Lebensmitteln	C
ifp001305	2019-07	Potentiometrische Bestimmung von Chlorid in Lebens- und Futtermitteln mittels Titration und Berechnung von Kochsalz	C
ifp001307	2024-02	Titrimetrische Bestimmung des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln nach Kjeldahl (hier nur Lebensmittel)	C
ifp001335	2022-10	Karl-Fischer - Volumetrische Bestimmung des Wassergehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln (hier nur Lebensmittel)	C
ifp002914	2021-07	Bestimmung von Blausäure in Lebensmitteln mittels Destillation und anschließender Titration	C
ifp002992	2024-11	Titrimetrische Bestimmung der Peroxidzahl, freien Fettsäuren, Säurezahl und von Natriumchlorid in Lebens- und Futtermitteln mittels OMNIS (hier für Lebensmittel)	C
<b>1.7 Enzymatische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln</b>			<b>C</b>
ASU L 00.00-94	2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Inulin in Lebensmitteln - Enzymatisches Verfahren	C
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
<i>DIN 10344</i>	<i>2015-05</i>	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Lactose- und D-Galactosegehaltes - Enzymatisches Verfahren	C
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

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
DIN EN ISO 20541	2008-12	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Nitratgehaltes - Verfahren mit enzymatischer Reduktion und MolekülabSORPTIONSSPEKTROMETRIE nach Griess-Reaktion	C
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
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
Megazyme Lactose & Galactose	2018-01	Lactose/Galactose Assay Kit (Rapid)	C
r-Biopharm; L-Glutaminsäure; Art. Nr. 10139092035	2019-06	Farb-Test zur Bestimmung von L-Glutaminsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien	C
Enzytec™ Liquid Essigsäure Art.°No.:E8226	2023-04	Enzymatische Bestimmung von Essigsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	C
r-Biopharm; Ethanol; Art. Nr. 10176290035	2019-11	UV-Test zur Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln und anderen Probematerialien	C
r-Biopharm; Milchsäure; Art. Nr. 11112821035	2017-09	UV-Test zur Bestimmung von D-Milchsäure (D-Lactat) und L-Milchsäure (L-Lactat) in Lebensmitteln und anderen Probematerialien	C
ifp 002842	2023-01	Enzymatische Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehalts in Lebensmitteln	C
ifp 002855	2020-08	Enzymatische Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels extern bezogener enzymatischer Kits (Ethanol, Glycerin, L-Milchsäure, D-/L-Milchsäure, Essigsäure, Glutaminsäure, Sulfid, Lactose, Saccharose/Gucose/Fructose,)	C
ifp 002836	2020-07	Enzymatische Bestimmung von Lactose in Milch und Milchprodukten (Küvettest)	C
ifp004463	2023-05	Enzymatische Bestimmung von Lactose und Galactose in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels Enzytec im Mikrotiterplattenformat	C
ifp004497	2023-06	Enzymatische Bestimmung von Saccharose-Glucose-Fructose in Lebensmitteln und Umfeldproben mittels Enzytec im Mikrotiterplattenformat	C
ifp004541	2023-07	Enzymatische Bestimmung von Maltose in Lebensmitteln mittels Enzytec im Mikrotiterplattenformat	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
ifp004599	2023-10	Enzymatische Bestimmung von Lactose und Glucose in Lebensmitteln mittels Enzytec im Mikrotiterplattenformat	C
ifp004600	2023-09	Enzymatische Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln mittels Enzytec im Mikrotiterplattenformat	C
ifp004736	2024-01	Enzymatische Bestimmung von Stärke in Lebensmitteln mittels Enzytec im Mikrotiterplattenformat	C
<b>1.8 Polarimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln</b>			<b>A</b>
ASU L 17.00-5	2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	A
ifp0001432	2022-10	Polarimetrische Bestimmung der Stärke in Lebens- und Futtermitteln (hier nur Lebensmittel)	A
<b>1.9 Bestimmung von Elementen mittels AAS (Graphitrohr-AAS, Flammen-AAS, Kaltdampf-AAS) in Lebensmitteln</b>			<b>C</b>
BS ISO 8070	2007-09	Milch und Milcherzeugnisse. Bestimmung des Gehalts an Calcium, Natrium, Kalium und Magnesium. Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren	C
ISO 8070	2007-08	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Gehalts an Calcium, Natrium, Kalium und Magnesium - Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren	C
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
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
DIN EN 14083	2003-07	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
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
<i>DIN EN 13806</i>	2002-11	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss	C
ASU L 07.00-56	2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen	C
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
<i>DIN EN 14332</i>	2004-10	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Arsen in Meeresfrüchten mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Mikrowellenaufschluss	C
ASU L 17.00-17	1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Natrium in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Veraschung	C
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
<i>DIN EN 1134</i>	1994-12	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des Gehaltes an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium; Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS)	C
ifp000709	2021-03	Flammen-AAS — Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel- und Wasserproben (hier nur Lebensmittel)	C
ifp003433	2024-03	Graphitrohr-AAS — Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel-, und Wasserproben (hier nur Lebensmittel)	C

**1.10 Bestimmung von Elementen mittels ICP-MS in Lebensmitteln**

C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
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
<i>DIN EN 15111</i>	2007-06	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Iod mit der ICP-MS (Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma)	C
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
<i>DIN EN 15765</i>	2010-04	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Zinn mit Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss	C
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) ( <i>zusätzlich: Aluminium, Selen, Mangan, Kupfer, Eisen, Nickel, Chrom, Zink, Uran, Antimon, Cobalt, Molybdän, Bor, Phosphor</i> )	C
<i>DIN EN 15763</i>	2010-04	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) nach Druckaufschluss ( <i>zusätzlich: Aluminium, Selen, Mangan, Kupfer, Eisen, Nickel, Chrom, Zink, Uran, Antimon, Cobalt, Molybdän, Bor, Phosphor</i> )	C
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
<i>DIN EN 17264</i>	2019-11	Lebensmittel - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen - Bestimmung von Aluminium mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS)	C
ASU L 00.00-168	2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ag, As, Cd, Co, Cr, Cu, Mn, Mo, Ni, Pb, Se, Ti, U und Zn mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) nach Druckaufschluss (Übernahme der Norm DIN EN 17851, September 2023)	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
ifp000807	2025-04	ICP-MS- Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel- und Wasserproben (hier für Lebensmittel)	C
ifp003566	2024-08	Bromid mittels ICP-MS	C
<b>1.11 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels HPLC-ICP-MS</b>			<b>A</b>
ifp003589	2022-10	HPLC-ICP-MS - Bestimmung von Arsen-Spezies in Lebensmitteln	ohne
<b>1.12 Bestimmung von Vitaminen in Lebensmitteln und Kosmetika mittels HPLC mit konventionellen Detektoren (DAD und FLU)</b>			<b>B</b>
DIN EN 14164	2014-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B6 mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie	B
ASU L 00.00-61	2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cholecalciferol (Vitamin D <sub>3</sub> ) oder Ergocalciferol (Vitamin D <sub>2</sub> ) in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12821, Ausgabe August 2009)	B
DIN EN 12821	2009-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin D mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Bestimmung von Cholecalciferol (D <sub>3</sub> ) oder Ergocalciferol (D <sub>2</sub> )	B
ASU L 00.00-62	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin E (α-, β-, γ- und δ-Tocopherol) in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12822, Ausgabe August 2014)	B
DIN EN 12822	2014-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin E mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Bestimmung von α-, β-, γ- und δ-Tocopherol	B
ASU L 00.00-63/1	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Teil 1: Bestimmung von all-E-Retinol und 13-Z-Retinol (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12823-1, Ausgabe August 2014)	B
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
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
DIN EN 12823-2	2000-07	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin A mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Teil 2: Bestimmung von β-Carotin	B

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
ASU L 00.00-83	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B <sub>1</sub> in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14122, Ausgabe August 2014)	B
<i>DIN EN 14122</i>	2014-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B1 mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie	B
ASU L 00.00-84	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B <sub>2</sub> in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14152, Ausgabe August 2014)	B
<i>DIN EN 14152</i>	2014-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B2 mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie;	B
ASU L 00.00-85	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin C mit HPLC (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN EN 14130, Ausgabe September 2003)	B
<i>DIN EN 14130</i>	2003-09	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin C mit HPLC (zurückgezogen)	B
ASU L 00.00-86	2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin K <sub>1</sub> mit HPLC (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14148, Ausgabe Oktober 2003)	B
<i>DIN EN 14148</i>	2003-10	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin K1 mit HPLC	B
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>1.13 Bestimmung von Mykotoxinen mittels HPLC mit konventionellen Detektoren (DAD- und FLU) in Lebensmitteln</b>			<b>C</b>
DIN EN ISO 14501	2021-08	Milch und Milchpulver - Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M1 - Reinigung durch Immunoaffinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie	C
DIN EN ISO 16050	2011-09	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B <sub>1</sub> und der Summe von Aflatoxin B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> und G <sub>2</sub> in Getreiden, Nüssen und verwandten Produkten - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren	C
DIN EN 14132	2009-09	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste und Röstkaffee - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule	C
DIN EN 14133	2009-09	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Wein und Bier - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
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
<i>DIN EN 14123</i>	2008-03	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B <sub>1</sub> und der Summe von Aflatoxin B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> und G <sub>2</sub> in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung	C
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
<i>DIN EN 15829</i>	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
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
ASU L 48.00-1	2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis und Bestimmung der Aflatoxine B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> und G <sub>2</sub> in Säuglings- und Kleinkindernahrung	C
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
<i>DIN EN 15835</i>	2010-05	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und Fluoreszenzdetektion	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
ifp000445	2025-06	Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC-FLD (hier nur Lebensmittel)	C
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
ifp003698	2022-12	Bestimmung von Aflatoxin M1 in Milch, Milchpulver und milchhaltigen Lebensmitteln mittels HPLC-FLD nach automatisierter Immunoaffinitätsaufreinigung	C
<b>1.14 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten mittels LC-MS/MS in Lebensmitteln</b>			<b>C</b>
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
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
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
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
AOAC 2016.02	2017	Total Biotin in Infant Formula and Adult/Pediatric Nutritional Formulas; Liquid Chromatography Coupled with Immunoaffinity Column Cleanup Extraction	C
ifp000434	2023-12	Bestimmung von freiem Inositol in Säuglingsanfangs und Kinderfolgenahrung mittels HPLC-MS/MS	C
ifp000438	2023-12	Bestimmung des Gesamtcholin- und Gesamtcarnitingehaltes in Lebensmitteln und Tierfutter mittels HPLC-MS-MS (hier nur Untersuchung von Lebensmitteln)	C
ifp000441	2025-06	Bestimmung des Gesamtfolatgehaltes in Säuglings- und Kinderfolgenahrung mit HPLC-MS/MS	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
ifp000448	2025-11	Bestimmung von Fusarientoxinen in Getreide und getreidehaltigen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS-MS ( <i>hier nur Lebensmittel</i> )	C
ifp000453	2025-11	Bestimmung von Acrylamid mittels LC-MS/MS in festen und pastösen Lebensmitteln	C
ifp000457	2025-08	Bestimmung von Opiaten in Mohnsaat, backfertigen Mohnmischungen und Backwaren mittels LC-MS/MS	C
ifp000461	2025-08	Bestimmung von Melamin, Cyanursäure und Dicyandiamid in Milch und milchhaltigen Produkten mit HPLC-MSMS	C
ifp000462	2021-12	Bestimmung von Steviolglycosiden in Nahrungsergänzungsmitteln, Süßstoffen, Getränken und weiteren Lebensmitteln mit LC-MS-MS	C
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 ( <i>hier nur Lebensmittel</i> )	C
ifp000465	2025-08	Bestimmung des Nikotinsäure-, Niacinamid- und Pantothen säuregehalts in Säuglings- und Kindernahrung mit HPLC-MS/MS	C
ifp000467	2026-03	Bestimmung von Biotin in Säuglings- und Kindernahrung mittels HPLC-MS/MS	C
ifp002817	2022-10	Bestimmung von polaren PSM mittels LC-MS-MS in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser (QuPPE) ( <i>hier nur Lebensmittel</i> )	C
ifp003422	2026-03	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in pflanzlichen Lebens- und Futtermitteln mittels SPE und HPLC-MS-MS	C
ifp003490	2021-03	Bestimmung von Tropanalkaloiden mittels QuEChERS und HPLCMS/MS in pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln ( <i>hier nur Lebensmittel</i> )	C
ifp005018	2025-10	Bestimmung von Cyanocobalamin (B12) in Säuglings- und Kinderfolgenahrung mittels HPLC-MS-MS	C
ifp005093	2026-03	Bestimmung von Cereulid in Lebensmitteln mit HPLC-MS-MS	C
<b>1.15 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mit LC mit konventionellen Detektoren (RI-, LF, PAD, DAD, FLU) in Lebensmitteln</b>			C
DIN EN 12857	1999-07	Lebensmittel - Bestimmung von Cyclamat - Hochleistungs-flüssigchromatographisches Verfahren	C
ASU L 00.00-9	1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
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
<i>DIN EN 12856</i>	1999-07	Lebensmittel - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren	C
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
<i>DIN EN 16155</i>	2012-06	Lebensmittel - Bestimmung von Sucralose - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren	C
ASU L 00.00-134	2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels HPLC/DAD bzw. HPLC-MS/MS	C
ASU L 10.00-5	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren	C
ASU L 18.00-16	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren	C
ASU L 26.00-1	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen - HPLC/IC - Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12014 Teil 2, Februar 2018)	C
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
<i>DIN 10758</i>	1997-05; Ber 1. 2018-09	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose - HPLC-Verfahren	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
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
ASU L 45.00-1	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao	C
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
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
<i>DIN 10727</i>	<i>2004-05</i>	Tee und fester Tee-Extrakt - Bestimmung des Coffeingehaltes - Verfahren mit Hochleistungsflüssigchromatographie	C
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
<i>DIN 10810</i>	<i>1996-02</i>	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
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
<i>DIN EN 1378</i>	<i>1996-10</i>	Lebensmittel - Bestimmung von Aspartam in Tafelsüßen - Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren	C
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
<i>DIN EN 1379</i>	<i>1996-10</i>	Lebensmittel - Bestimmung von Cyclamat und Saccharin in Flüssigtafelsüßen - Hochleistungs-flüssigkeitschromatographisches Verfahren	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
AOAC 2001.02	2004	Determination of trans-Galactooligosaccharides (TGOS) in Selected Food Products	C
AOAC 2011.20	2014	5'- Mononucleotides in Infant Formula and Adult / Pediatric Nutritional Formula	C
ifp002168	2022-08	Bestimmung der Gesamt-Ballaststoffe in Milchpulver und ähnlichen Erzeugnissen mittels enzymatisch- gravimetrischer Bestimmung und HPLC-Verfahren mit RI-Detektor	C
ifp002196	2021-01	Bestimmung von Ubichinon - Coenzym Q10 in Lebensmitteln mittels HPLC-Verfahren	C
ifp002211	2021-03	Bestimmung des Gehaltes von Cumarin in Lebensmitteln mittels HPLC	C
ifp002304	2021-03	Bestimmung von Vanillin, Ethylvanillin, Vanillinsäure, 4-Hydroxybenzoesäure und 4-Hydroxybenzaldehyd in Lebensmitteln mittels HPLC	C
ifp002385	2021-03	Bestimmung von wasserlöslichen künstlichen Säurefarbstoffen in Lebensmitteln	C
ifp002392	2021-03	Bestimmung von Benzoesäure und Sorbinsäure in Lebensmitteln mittels HPLC	C
ifp002447	2021-01	Bestimmung von BHT und BHA mittels HPLC	C
ifp002448	2021-03	Bestimmung von Lactose mittels HPAEC-PAD in Lebensmitteln	C
ifp002449	2021-03	Bestimmung von Fructose, Glucose, Saccharose, Maltose, Lactose und Malitol sowie Glycerin in Lebensmitteln mittels HPLC-RI	C
<b>1.16 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels GC mit konventionellen Detektoren (ECD und FID) in Lebensmitteln</b>			C
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
ASU L 00.00-24	1993-08; Ber. 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Benzol, Toluol und Xylol-Isomeren in Lebensmitteln	C
ifp000443	2021-07	Bestimmung der Fettsäurezusammensetzung und des Transfettsäuregehaltes tierischer und pflanzlicher Fette aus Lebens- und Futtermitteln mit GC-FID	C
ifp000449	2021-02	Bestimmung von Buttersäuremethylester mit GC-FID	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
ifp000784	2024-05	Gaschromatographische Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien (hier nur Lebensmittel)	C
ifp005060	2025-11	Identifizierung und Quantifizierung von Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln mittels GCxGC-ToF-FID	C
<b>1.17 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels GC mit massenselektiven Detektoren (MS und MS/MS) in Lebensmitteln</b>			C
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
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
ASU L 00.00-140-1	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in cholesterinarmen, stärkefreien Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren	C
ASU L 00.00-140-2	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in cholesterinarmen, stärkehaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau	C
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-Epoxypropan-1-ol (Glycidol) Bestimmung in Fetten und Ölen durch GC-MS (Differenzmethode)	C
ifp000420	2023-12	Bestimmung von Geosmin in Kakaoprodukten mittels HS-SPME-GC-MS	C
ifp000437	2022-09	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Fetten und Ölen sowie fetthaltigen Lebensmitteln mit GC-MS	C
ifp000439	2022-09	Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln mit GC-MS	C
ifp000450	2022-04	Bestimmung von Lösemittelrückständen in Lebensmitteln mittels Headspace-GC-MS	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
ifp000456	2022-04	Bestimmung von Polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Fetten, Ölen und Lebensmitteln mit automatisierter LC-LC-GC-MS-MS Kopplung	C
ifp003173	2021-07	Bestimmung von Ethylenoxid und 2-Chlorethanol in Lebens- und Futtermitteln mittels HS-GC-MS (hier nur Lebensmittel)	C
ifp003479	2023-07	Bestimmung von Dithiocarbamaten als CS <sub>2</sub> in pflanzlichen Lebensmitteln mittels HS-GC-MS	C
ifp003481	2021-03	Bestimmung von nicht dioxinähnlichen polychlorierten Biphenylen (ndl-PCB) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels GC-MS/MS (hier nur Lebensmittel)	C
ifp004415	2023-09	Bestimmung von Furan und Furanderivaten in Lebensmitteln mittels HS-GC-MSD	C
ifp004559	2025-11	Identifizierung und Absicherung von Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln mittels GCxGC-ToF-MS	C
<b>1.18 Sonstige physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen von Lebensmitteln</b>			<b>A</b>
ISO 18787	2017-11	Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser	A
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)	A
ifp001409	2022-10	Bestimmung der Dichte und des Alkoholgehaltes von Lebensmitteln mittels Biegeschwinger	ohne
ifp001411	2022-10	Refraktometrische Bestimmung des Brechungsindex in Lebensmitteln	ohne
ifp002165	2021-03	Identifizierung und Charakterisierung von Fremdkörpern in Lebensmitteln, Futtermitteln, Rohstoffen, Halbfertigstoffen und Kosmetika mittels Stereomikroskopie, REM- EDX und FTIR (hier nur Lebensmittel)	ohne
ifp003367	2021-03	Bestimmung des Fettgehaltes in Lebens- und Futtermitteln mittels NMR - Schnell-methode (hier nur Lebensmittel)	ohne
<b>2 physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln</b>			
<b>2.1 Bestimmung von Elementen mittels AAS (GAAS; FAAS, Kaltdampf-AAS) in Futtermitteln</b>			<b>C</b>
ifp000700	2021-03	FIAS-AAS - Bestimmung von Quecksilber in Lebens-, Futtermitteln und Wasser mittels	C
ifp000709	2021-03	Flammen-AAS - Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel und Wasserproben (hier nur Futtermittel)	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
ifp003433	2024-03	Graphitrohr-AAS — Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel und Wasserproben (hier nur Futtermittel)	C
<b>2.2 Bestimmung von Elementen mittels Induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Futtermitteln</b>			<b>C</b>
VDLUFA MB III 11.7.1	6.Erg. 2006	Bestimmung des Gehaltes an extrahierbarem Iod in Futtermitteln mittels ICP-MS	C
ifp000807	2025-04	ICP-MS - Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel und Wasserproben (hier für Futtermittel)	C
<b>2.3 Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Futtermitteln</b>			<b>C</b>
VDLUFA MB III 3.1	1976	Bestimmung der Feuchtigkeit (Modifikation: Verreibung mit Seesand)	C
VDLUFA MB III 5.1.1	2. Erg. 1988	Bestimmung von Rohfett (Modifikation: Verfahren B mit 4N HCl)	C
VDLUFA MB III 6.1.1	3. Erg. 1993	Bestimmung der Rohfaser (Modifikation: Veraschung bei 525 °C)	C
VDLUFA MB III 8.1	1976	Bestimmung von Rohasche (Modifikation: Nachveraschung mit H2O2)	C
VDLUFA MB III 8.2	1976	Bestimmung von salzsäureunlöslicher Asche	C
ifp001330	2024-02	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Trockenmasse von Lebensmitteln und Futtermitteln (hier nur Futtermittel)	C
ifp001303	2024-05	Gravimetrische Bestimmung des Gesamtfettgehaltes von Lebensmitteln und Rohfettgehaltes von Futtermitteln (hier nur Futtermittel)	C
ifp001304	2024-05	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Asche sowie wasserlöslicher und säureunlöslicher Asche in Lebensmitteln und Futtermitteln (hier nur Futtermittel)	C
ifp003366	2022-09	Bestimmung der Trockenmasse in Lebens- und Futtermitteln mittels Mikrowellentechnik - Schnellmethode (hier nur Futtermittel)	C
<b>2.4 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Futtermitteln</b>			<b>C</b>
VDLUFA MB III 4.1.1	3. Erg. 1993	Bestimmung von Rohprotein (Modifikation: Automatisches Kjeldahl-System, Titration gegen Borsäure)	C
ifp001305	2019-07	Potentiometrische Bestimmung von Chlorid in Lebens- und Futtermitteln mittels Titration und Berechnung von Kochsalz (hier nur Futtermittel)	C
ifp001307	2024-02	Titrimetrische Bestimmung des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln nach Kjeldahl (hier nur Futtermittel)	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
ifp001335	2022-11	Karl-Fischer - Volumetrische Bestimmung des Wassergehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln (hier nur Futtermittel)	C
ifp002992	2024-11	Titrimetrische Bestimmung der Peroxidzahl, freien Fettsäuren, Säurezahl und von Natriumchlorid in Lebens- und Futtermitteln mittels OMNIS (hier nur Futtermittel)	C
<b>2.5 - gestrichen -</b>			
<b>2.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD- und Fluoreszenz- Detektor) in Futtermitteln</b>			<b>C</b>
ifp000445	2025-06	Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC-FLD (hier nur Lebensmittel)	C
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
ifp001819	2021-03	Bestimmung von Vitamin A (Retinol) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC (hier nur Futtermittel)	C
ifp001924	2021-10	Bestimmung von Vitamin E in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC (hier nur Futtermittel)	C
ifp002084	2021-03	Bestimmung von Vitamin D in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC (hier nur Futtermittel)	C
ifp002180	2020-09	Bestimmung von Vitamin K mittels HPLC	C
<b>2.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS/MS) in Futtermitteln</b>			<b>C</b>
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
ifp00438	2023-12	Bestimmung des Gesamtcholin- und Gesamtcarnitin-Gehalts in Lebensmitteln, Kindernahrung und Tierfutter mittels HPLC-MS/MS (hier nur Futtermittel)	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
ifp000448	2022-04	Bestimmung von Fusarientoxinen in Getreide und getreidehaltigen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS-MS	C
ifp000448	2025-11	Bestimmung von Fusarientoxinen in Getreide und getreidehaltigen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS-MS	C
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
ifp002817	2022-10	Bestimmung von polaren PSM mittels LC-MS/MS in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser (QuPPE) (hier nur Futtermittel)	C
ifp003353	2022-09	Bestimmung von gesamt Taurin in Futtermitteln mit HPLC-MS MS	C
<b>2.8 Bestimmung von Rückständen und Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellem Detektor (ECD, FID) in Futtermitteln</b>			<b>C</b>
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>2.9 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (MS und MS-MS) in Futtermitteln</b>			<b>C</b>
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
ifp003479	2023-07	Bestimmung von Dithiocarbamaten als CS <sub>2</sub> in pflanzlichen Lebensmitteln mittels HS-GC-MS (hier nur Futtermittel)	C
<b>2.10 Sonstige physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen von Futtermitteln</b>			<b>A</b>
ISO 18787	2017-11	Foodstuffs - Determination of water activity (hier nur Futtermittel)	A
ifp000145	2021-08	Bestimmung der Wasseraktivität in Lebensmitteln und Futtermitteln (hier nur Futtermittel)	ohne
ifp000701	2021-03	Fluorid-ISE - Bestimmung von Fluorid in Lebens- und Futtermitteln mittels Ionenselektiver Elektrode (hier nur Futtermittel)	ohne
ifp003367	2021-03	Bestimmung des Fettgehaltes in Lebens- und Futtermitteln mittels NMR - Schnellmethode (hier nur Futtermittel)	ohne

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
-------------------------	---------	---	------------

3 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, festen oder flüssigen Nährmedien und Umfeldproben im Lebensmittelbereich			
<b>3.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln</b>			<b>B</b>
DIN EN ISO 4833 - 1	2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	B
DIN EN ISO 4833 - 2	2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren	B
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)	B
ICUMSA GS 2/3 - 41	2024	Gesamtkeimzahl	B
ICA Analytical Method 39 II	1990	Microbiological Examination of Chocolate and Other Cocoa Products; Enumeration of colony forming units of micro-organisms-colony count technique at 30°C	B
ICA Analytical Method 39 III	1990	Microbiological Examination of Chocolate and Other Cocoa Products; Enumeration of colony forming units of mesophilic spores-colony count technique at 30°C.	B
VDLUFA MB VI M 7.3.2	1985-01	Bestimmung von Eiweißzersettern (Proteolyten): Verfahren mit Calcium-Caseinat-Agar (für Caseolyten)	B
VDLUFA MB VI M 7.6.2	1985-01	Bestimmung von Fettspaltern (Lipolyten): Koloniezählverfahren mit Tributyrinagar	B
VDLUFA Band VI M 7.21.2	2000	Milch und Milchprodukte; Fremdkeime in Lebensmitteln	B
<b>3.2 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln</b>			<b>C</b>
<b>3.2.1 Salmonellen</b>			
DIN EN ISO 6579-1	2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
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
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
ICA Analytical Method 39 VIII	1990	Microbiological Examination of Chocolate and Other Cocoa Products; Detection of Salmonella	C
<b>3.2.2 Enterobacteriaceen</b>			<b>C</b>
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
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
DIN EN ISO 21528-2	2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren	C
ASU L 05.00-5	1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Eiern, Eiprodukten, Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Gußverfahren (Referenzverfahren)	C
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
<i>DIN 10164-1</i>	<i>2019-06</i>	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Spatelverfahren (Referenzverfahren)	C
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>3.2.3 Coliforme Keime</b>			
ISO 4831	2006-08	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
ISO 4832	2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	C
<b>3.2.4 Escherichia coli</b>			
ISO 7251	2005-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - MPN Technik	C
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
DIN ISO 16649-2	2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid	C
ISO 16649-3	2018-01	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid	C
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
ISO 16654	2001-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Escherichia coli O157	C
ISO 16654 AMD 2	2023-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Escherichia coli O157	C
DIN EN ISO 16654	2023-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Escherichia coli O157	C
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

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
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
DIN 10118	2018-07	Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Verotoxinen in Lebensmitteln tierischer Herkunft mit einem immunologischen Testsystem	C
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
ISO 11866-1	2005-12	Milch und Milcherzeugnisse - Zählung präsumptiver Escherichia coli - Teil 1: Technik der wahrscheinlichsten Anzahl unter Verwendung von 4-Methylumbelliferyl- $\beta$ -D-glucuronid (MUG)	C
<b>3.2.5 Listerien</b>			<b>C</b>
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
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
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
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
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
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
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

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
<b>3.2.6 Hefen und Schimmelpilze</b>			<b>C</b>
ISO 6611	2004-10	Milch und Milchprodukte - Zählung koloniebildender Einheiten von Hefen und/oder Schimmelpilzen - Koloniezählverfahren bei 25 °C	C
ISO 7954	1987-11	Microbiology - General guidance for enumeration of yeasts and moulds; Colony count technique at 25 degrees C	C
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
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
ASU L 01.00-37	1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren	C
ASU L 02.07-7	1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Trockenmilcherzeugnissen; Referenzverfahren	C
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
ICUMSA GS 2/3 - 47	2015	Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln in 10 g	C
ICUMSA GS 2/3 - 47	2022	Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln in 10 g	C
ifp003168	2023-08	Prüfvorschrift zur Bestimmung von [osmotoleranten] Hefen und [xerophilen] Schimmelpilzen	C
<b>3.2.7 Campylobacter</b>			<b>C</b>
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
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
DIN EN ISO 10272-1	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
DIN EN ISO 10272-1	2023-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	C
<b>3.2.8 Enterokokken</b>			C
ASU L 06.00-32	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10106, April 2017)	C
DIN 10106	2017-04	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> - Spatelverfahren (Referenzverfahren)	C
VDLUFA MB VI M 7.8.2	1993	Milch und Milchprodukte; Enterokokken	C
ifp 001807	2022-05	Prüfvorschrift zur Bestimmung von Enterokokken	C
<b>3.2.9 Bacillus cereus</b>			C
ASU L 00.00-33	2006-09; Ber. 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe März 2004)	C
DIN EN ISO 7932	2005-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C	C
ASU L 00.00-33	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der Norm DIN EN ISO 7932, November 2020)	C
DIN EN ISO 7932	2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C	C
ASU L 00.00-108	2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung niedriger Zahlen von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln - Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweisverfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 21871, Ausgabe April 2006)	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
DIN EN ISO 21871	2006-04	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung niedriger Zahlen von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweisverfahren	C
<b>3.2.10 Clostridien</b>			C
ASU L 00.00-57	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)	C
DIN EN ISO 7937	2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Koloniezählverfahren	C
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
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
DIN 10103	1993-08	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien; Plattengußverfahren (Referenzverfahren)	C
ISO 15213	2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien	C
ASU L 00.00-189/1	2023-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Clostridium</i> spp. - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden <i>Clostridium</i> spp. durch Koloniezählverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 15213-1, Mai 2023)	C
DIN EN ISO 15213-1	2023-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Clostridium</i> spp. - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden <i>Clostridium</i> spp. durch Koloniezählverfahren	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
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
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
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
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>3.2.11 Pseudomonaden</b>			
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
DIN EN ISO 13720	2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp.	C
VDLUFA MB VI M 7.12.2	1993	Milch und Milchprodukte; Pseudomonaden	C
<b>3.2.12 Staphylokokken</b>			
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
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

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
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
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
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
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
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
ICA Analytical Method 39 VI	1990	Microbiological Examination of Chocolate and Other Cocoa Products; Enumeration of colony forming units of Staphylococcus Aureus - colony count technique	C
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
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>3.2.13 Milchsäurebakterien</b>			<b>C</b>
ISO 15214	1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
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
DIN 10109	2016-05	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien - Spatelverfahren	C
<b>3.2.14 Cronobacter</b>			C
DIN EN ISO 22964	2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp.	C
<b>3.2.15 Essigsäurebakterien</b>			C
VDLUFA MB VI M7.23.2	2010	Milch — Bestimmung von Essigsäurebakterien	C
ifp001406	2019-08	Prüfvorschrift zur Bestimmung von Essigsäurebakterien	C
ifp001406	2021-06	Prüfvorschrift zur Bestimmung von Essigsäurebakterien in Lebens- und Futtermitteln	C
<b>3.2.16 Yersinien</b>			C
DIN EN ISO 10273	2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen Yersinia enterocolitica	C
<b>3.2.17 sonstige Mikroorganismen</b>			C
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
IFU Method No. MM12 C1	2019	Method on the Detection and Enumeration of Spore-forming Thermo Acidophilic Spoilage Bacteria (Alicyclobacillus spp.) (Rohstoffe)	C
IFU Method No. MM12 C2	2019	Method on the Detection and Enumeration of Spore-forming Thermo Acidophilic Spoilage Bacteria (Alicyclobacillus spp.) (Fertigprodukte)	C
IFU Method No. MM12 C3	2019	Method on the Detection and Enumeration of Spore-forming Thermo Acidophilic Spoilage Bacteria (Alicyclobacillus spp.) (Fertigprodukte Handel)	C
ICMSF, 4.Ausgabe, Kapitel 25		Thermophile Sporenbildner	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
VDLUFA MB VI M 7.17.2	1993	Milch und Milchprodukte; Sporen aerober Sporenbildner	C
VDLUFA MB VI M 7.3.2	1985	Milch und Milchprodukte; Caseolyten	C
VDLUFA MB VI M 7.3.2	2023	Milch und Milchprodukte; Caseolyten	C
VDLUFA MB VI M 7.6.2	1985	Milch und Milchprodukte; Lipolyten	C
VDLUFA MB VI M 7.6.2	2023?	Milch und Milchprodukte; Lipolyten	C
<b>3.3 Identifizierung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels Massenspektrometrie (MALDI-TOF) in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, festen oder flüssigen Nährmedien und Umfeldproben im Lebensmittelbereich</b>			C
ifp000278	2024-02	Pharma-Identifizierung von Mikroorganismen in Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben mittels MALDI-TOF	C
<b>5 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben und Prozesswässern, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich</b>			
<b>5.1 Qualitativer Nachweis von spezifischen Bakterien und Viren mittels Real-Time PCR in Lebens- und Futtermitteln und Umfeldproben aus dem Lebensmittelbereich</b>			C
<b>5.1.1 Salmonellen</b>			C
ASU L 00.00-98	2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	C
QIAGEN mericon Salmonella spp; cat.No. 290013/290015	2011-02	Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren	C
<b>5.1.2 Enterobacteriaceen</b>			C
QIAGEN mericon Cronobacter spp; Cat.No. 290063/290065	2011-02	Qualitativer Nachweis von Cronobacter spp. in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren	C
QIAGEN mericon shigella spp; Cat.No. Cat.No. 290103/290105	2011-02	Qualitativer Nachweis Shigellen in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren	C
QIAGEN mericon Y. enterocolitica spp; Cat.No. 290113/ 290115	2011-02	Qualitativer Nachweis Yersinia enterocolitica Serotyp 03 in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
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
ISO 22964/PCR	2017-04	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp.	C
<b>5.1.3 Escherichia coli</b>			C
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
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
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>5.1.4 Listerien</b>			C
ASU L 00.00-95 (V)	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren	C
ASU L 00.00-95 (V)	2025-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren	C
QIAGEN mericon L. monocytogenes; Cat.No. 290023/290025	2011-02	Qualitativer Nachweis von Lysteria monocytogenes in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	C
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 ( <i>hier für Nachweis von Listerien</i> )	C
<b>5.1.5 Campylobacter</b>			C
QIAGEN mericon Campylobacter triple; Cat.No. 290043/290045	2011-02	Qualitativer Nachweis Campylobacter jejuni, coli, laridis in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
QIAGEN mericon Campylobacter spp; Cat.No. 290033/290035	2011-02	Qualitativer Nachweis Campylobacter in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	C
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 ( <i>hier für Nachweis von Campylobacter</i> )	C
<b>5.1.6 Staphylococcen</b>			C
QIAGEN mericon S. aureus Cat.No. 290073/290075	2011-02	Qualitativer Nachweis von Staphylococcus aureus in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	C
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
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>5.1.7 Noroviren</b>			C
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
ASU L 02.00-35	2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Noroviren in angesäuerten Milchprodukten mittels real-time RT-PCR	C
ASU L 25.04.01-1	2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Noroviren in geriebenen Möhren mittels real-time RT-PCR	C
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 ( <i>hier für Nachweis von Noroviren</i> )	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
<b>5.1.8 Bacillus cereus</b>			<b>C</b>
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 ( <i>hier für Nachweis von Bacillus cereus</i> )	C
<b>5.1.9 Clostridien</b>			<b>C</b>
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 ( <i>hier für Nachweis von Clostridien</i> )	C
<b>5.1.10 sonstige Keime</b>			<b>C</b>
ASU L 02.00-36	2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Rotaviren in angesäuerten Milchprodukten mittels real-time RT-PCR	C
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
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
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 ( <i>hier für Nachweis von Viren</i> )	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
<b>5.2 Nachweis und Bestimmung von gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln und Futtermitteln</b>			
<b>5.2.1 Qualitativer Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln</b>			<b>C</b>
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
DIN EN ISO 21569	2013-08	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren	C
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
DIN EN ISO 21571	2013-08	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Nukleinsäureextraktion	C
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
DIN EN ISO 24276	2013-10	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Allgemeine Anforderungen und Definitionen	
ASU L 00.00-122	2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem Blumenkohlmosaikvirus (CaMV 35S-Promotor, P35S) sowie aus Agrobacterium tumefaciens (T-nos) in Lebensmitteln - Screening-Verfahren	C
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 hygrosopicus in Lebensmitteln - Screening-Verfahren	C
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

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
ASU L 15.06-1	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer gentechnisch veränderten DNA-Sequenz in Reisprodukten - cryIA(c)-T-nos konstrukt-spezifisches Verfahren	C
DIN EN ISO 21569	2013-08	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren	C
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
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 ( <i>hier für gentechnisch veränderte Organismen</i> )	C
<b>5.2.2 Quantitative Bestimmung von gentechnologisch veränderten Organismen mittels PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln</b>			<b>C</b>
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
DIN EN ISO 21570	2013-08	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren	C
QIAGEN mericon Quant RRSoja Cat. No. 291113	2011-02	Quantitative Bestimmung von gentechnisch veränderten Soja mericon <sup>TM</sup> Quant RRSoja (RRSoja) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Rohprodukten mittels real-time PCR	C
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
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 ( <i>hier für gentechnisch veränderte Organismen</i> )	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
<b>5.3 Nachweis und Bestimmung von Tier- und Pflanzenarten mittels Real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln, Umfeldproben und Prozesswässern aus dem Lebensmittelbereich</b>			C
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
ASU L 10.00-12	2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - DNA-Barcoding zur Fischartidentifizierung in Fisch und Fischerzeugnissen anhand definierter mitochondrialer Cytochrom-b- und Cytochrom-c-Oxidase-I-Genabschnitte	C
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 ( <i>hier für Tier- und Pflanzenarten</i> )	C
<b>5.4 Nachweis und Bestimmung von Allergenen mittels Real-time PCR in Lebensmitteln sowie Umfeldproben und Prozesswässern aus dem</b>			C
ASU L 08.00-56	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA- Sequenz aus Sellerie ( <i>Apium graveolens</i> ) in Brühwürsten mittels Real-time-PCR (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN CEN/TS 15634-2, Ausgabe April 2012)	C
ASU L 08.00-56	2020-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA- Sequenz aus Sellerie ( <i>Apium graveolens</i> ) in Brühwürsten mittels Real-time-PCR (Übernahme der Norm DIN EN 15634 Teil 2, Dezember 2019)	C
DIN CEN/TS 15634-2	2012-04	Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit molekularbiologischen Verfahren - Teil 2: Sellerie ( <i>Apium graveolens</i> ) - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz in Brühwürsten mittels Real-time-PCR	C
DIN EN 15634-2	2019-12	Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit molekularbiologischen Verfahren - Teil 2: Sellerie ( <i>Apium graveolens</i> ) - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz in Brühwürsten mittels Real-time-PCR; Deutsche Fassung EN 15634-2:2019	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
ASU L 08.00-58 (V)	2011-06	Nachweis von Lupine ( <i>Lupinus spp.</i> ) in Brühwürsten mittels Real-time-PCR	C
ASU L 08.00-58	2024-11	Nachweis von Lupine ( <i>Lupinus spp.</i> ) in Brühwürsten mittels Real-time-PCR	C
ASU L 44.00-8	2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Haselnuss ( <i>Corylus avellana</i> ) in Schokolade mittels Real-time PCR	C
ASU L 44.00-8	2023-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Haselnuss ( <i>Corylus avellana</i> ) in Schokolade mittels Real-time PCR (Übernahme der Norm DIN EN 15634-3, Mai 2023)	C
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 ( <i>hier für Allergene</i> )	C
<b>6 Nachweis von Allergenen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben</b>			<b>C</b>
ASU L 00.00-69	2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Erdnuss-Kontaminationen in Lebensmitteln mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem	C
ASU L 44.00-7	2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Haselnuss-Kontaminationen in Schokolade und Schokoladenwaren mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem	C
ELISAFast® Erdnuss A1002	2013-11	Nachweis von Erdnuss in Lebensmitteln, Waschwässern und Umfeldproben mittels ELISA	C
ifp002822	2023-09	Nachweis und Bestimmung von allergenen Spuren in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben und Bedarfsgegenständen mittels ELISA (hier für: Ei, Erdnuss, Haselnuss, Mandel, Casein, Macadamia, Pistazie, Cashew, Soja, Sesam, Lupine, Gesamtmilch, Krustaceen, Sent beta-Lactoglobulin, Paranuss, Kichererbse, Gluten, alpha- Lactalbumin, Walnuss)	C
ifp002845 (PV)	2021-01	Nachweis und Bestimmung von allergenen Spuren mittels ELISA in Kosmetikprodukten	C
ifp002847 (PV)	2021-02	Extraktion von Allergenen auf Bedarfsgegenständen - Nicht-Lebensmitteln	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
<b>7 Nachweis von Allergenen mittels ImmunoFast® in Lebensmitteln und Umfeldproben</b>			<b>C</b>
ImmunoFast Vollei IF 1001	2019-06	Nachweis von Vollei in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C
IFP GmbH ImmunoFast® Erdnuss IF 1002	2019-07	Nachweis von Erdnuss in Lebensmitteln, Waschwässern und Umfeldproben mittels immunologischem Streifentest (Lateral flow)	C
ImmunoFast Haselnuss IF 1003	2019-06	Nachweis von Haselnuss in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C
ImmunoFast Mandel IF 1004	2019-06	Nachweis von Mandel in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C
ImmunoFast Cashew/Pistazie IF1005	2019-06	Nachweis von Cashew/Pistazie in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C
ImmunoFast Macadamia IF 1006	2019-06	Nachweis von Macadamia in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C
ImmunoFast Paranuss IF 1007	2019-06	Nachweis von Paranuss in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C
ImmunoFast Lupine IF 1008	2019-06	Nachweis von Lupine in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C
ImmunoFast Sesam IF 1009	2019-06	Nachweis von Sesam in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C
ImmunoFast Gluten IF 1010	2019-06	Nachweis von Gluten in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C
ImmunoFast Casein IF 1011	2019-06	Nachweis von Casein in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C
ImmunoFast Walnuss IF 1012	2019-06	Nachweis von Walnuss in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C
ImmunoFast Kichererbse IF 1015	2019-06	Nachweis von Kichererbse in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C
ImmunoFast Senf IF 1018	2019-06	Nachweis von Senf in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C
ImmunoFast Kokosnuss IF 1019	2019-06	Nachweis von Kokosnuss in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C
ImmunoFast Casein in Wein IF1022	2019-06	Nachweis von Casein In Wein	C
ImmunoFast Vollei in Wein IF1023	2019-06	Nachweis von Vollei in Wein	C
ImmunoFast Krustaceen IF 1024	2019-06	Nachweis von Krustaceen in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C
ImmunoFast Soja IF 1020	2019-06	Nachweis von Soja in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C
ImmunoFast Gesamtmilch IF 1021	2019-06	Nachweis von Gesamtmilch in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C
ImmunoFast beta-Lactoglobulin IF1027	2019-06	Nachweis von beta-Lactoglobulin in Lebensmitteln, Waschwässern, Umfeldproben	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
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
ifp002955	2020-08	Anlage zur Prüfvorschrift ImmunoFast- Parameter-Durchführung-Grenzen (Ei, Kichererbse, Erdnuss, Mandel, Haselnuss, Soja, Lupine, beta-Lactoglobulin, Gliadin, Macadamia, Cashew/Pistazie, Paranuss, Walnuss, Sesam, Casein, Senf, Kokosnuss, Gesamtmilch, Krustazeen)	C
<b>8 Bestimmung von Vitaminen und Vorläufersubstanzen mittels mikrobiologischer Testsysteme in Lebensmitteln und Futtermitteln</b>			<b>C</b>
ASU L 00.00-87	2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Mikrobiologische Bestimmung von Folat (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14131, Ausgabe September 2003)	C
DIN EN 14131	2003-09	Lebensmittel - Mikrobiologische Bestimmung von Folat	C
VitaFast® ifp P1001 Folsäure AOAC Certificate No.100903	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Folsäure	C
VitaFast® ifp P1002 Vitamin B12 AOAC Certificate No.101002	2017-02	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B12 (Cyanocobalamin)	C
VitaFast® ifp P1003 Biotin AOAC Certificate No.101001	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Biotin	C
VitaFast® ifp P1004 Niacin	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Niacin	C
VitaFast® ifp P1005 Pantothensäure AOAC Certificate No.100904	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Pantothensäure	C
VitaFast® ifp P1006 Thiamin B1	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B1 (Thiamin)	C
VitaFast® ifp P1007 Riboflavin B2 AOAC Certificate No.100902	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B2 (Riboflavin)	C
VitaFast® ifp P1008 Pyridoxin B6	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B6 (Pyridoxin)	C

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
VitaFast® ifp P1009 Inositol	2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Inositol (Vitamin B8)	C
VitaFast® ifp P1013	2013-01	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Cystin	C
VitaFast® ifp	2013-01	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Lysin	C
VitaFast® ifp	2013-01	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Methionin	C
VitaFast® ifp AOAC Certificate No.100903	2011-06	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Calcium-L-5-methyl-tetrahydrofolat	C
ifp003156	2021-03	Bestimmung von wasserlöslichen Vitaminen mittels VitaFast in Lebens- und Futtermitteln	C
<b>9 Untersuchungen von Kunststoffen und Verpackungsmaterialien mit Lebensmittelkontakt</b>			
<b>9.2 Bestimmung von migrierenden Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) in Verpackungsmaterialien</b>			A
IFP 000784	2019-07	Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien	ohne
<b>10 Untersuchungen auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich sowie in der Raumluft von Lebensmittelbetrieben</b>			B
<b>10.1 Mikrobiologische Untersuchungen</b>			B
<b>10.1.1 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich sowie in der Raumluft von Lebensmittelbetrieben</b>			B
ISO 7251	2005-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - MPN Technik (Modifizierung: auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben)	B
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)	B

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
DIN ISO 18593	2018-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen	B
DIN ISO 18593	2009-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen	B
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)	B
DIN EN ISO 6579-1	2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Modifizierung: auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben)	B
DIN EN ISO 6579-1	2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Modifizierung: auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben)	B
DIN 10113-1	1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupferverfahren	B
DIN 10113-2	1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupferverfahren	B
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	B
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 Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)	B
ASU L 00.00-32/1	2018-03; Ber. 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Modifizierung: auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben)	B

**Stand 26.03.2026**

Verfahrensnummer / Norm	Ausgabe	Parameter / Beschreibung des Verfahrens / Kurztitel	Flex. Kat.
<b>10.2 Molekularbiologische Untersuchungen</b>			
<b>10.2.1 Nachweis von Bakterien mittels Real- Time PCR auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</b>			C
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
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
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
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
ASU L 00.00-95 (V)	2025-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren	C