

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 28.03.2025

Ausstellungsdatum: 28.03.2025

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D- PL-14013-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

Ifp Privates Institut für Produktqualität GmbH
Wagner-Régeny-Straße 8, 12489 Berlin

mit den Standorten

Ifp Privates Institut für Produktqualität GmbH
Wagner-Régeny-Straße 8, 12489 Berlin

Ifp Privates Institut für Produktqualität GmbH
Ringstraße 10, 99885 Ohrdruf

Das Prüflaboratorium erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Das Prüflaboratorium erfüllt gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese nachfolgend ausdrücklich bestätigt werden.

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Diese Urkundenanlage gilt nur zusammen mit der schriftlich erteilten Urkunde und gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand der gültigen und überwachten Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle zu entnehmen (www.dakks.de)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

Prüfung in den Bereichen:

mikrobiologische, immunologische, molekularbiologische, sensorische und physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und Umfeldproben im Lebensmittelbereich; physikalisch-chemische Untersuchungen von Kunststoffen mit Lebensmittelkontakt

Flexibler Akkreditierungsbereich:

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

[Flex B] die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

[Flex C] die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet (Flexibilisierung nach Kategorie A).

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich. Die Liste ist öffentlich verfügbar auf der Webpräsenz des Prüflaboratoriums.

Inhaltsverzeichnis

Standort Berlin	3
1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Kosmetika	3
2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln.....	20
3 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, festen oder flüssigen Nährmedien und Umfeldproben im Lebensmittelbereich	24
4 Biochemische Untersuchung von kosmetischen Mitteln	29
5 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben und Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich.....	29
6 Nachweis und Bestimmung von Allergenen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben [Flex C].....	33
7 Nachweis von Allergenen mittels ImmunoFast [®] in Lebensmitteln und Umfeldproben [Flex C] ...	33
8 Bestimmung von Vitaminen und Vorläufersubstanzen mittels mikrobiologischer Testsysteme in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]	34
9 Untersuchungen von Kunststoffen und Verpackungsmaterialien mit Lebensmittelkontakt.....	35
10 Untersuchungen auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich sowie in der Raumluft von Lebensmittelbetrieben.....	36
Standort Ohrdruf	38

Gültig ab: 28.03.2025

Ausstellungsdatum: 28.03.2025

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

1	Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln	38
2	Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln.....	41
3	Mikrobiologische und Molekularbiologische Untersuchung auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich.....	41

Standort Berlin

1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Kosmetika

1.1 Probenvorbereitung

ASU L 00.00-19/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 1: Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN 13805, Ausgabe Dezember 2014)
ASU L 06.00-1 1980-09	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung
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)
ASU L 44.00-2 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Schokolade und Schokoladenwaren zur chemischen Untersuchung
DGF K-I 0 (02) 2002-05	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Isolierung von Fetten aus Margarine, Halbfettmargarine und anderen Margarineerzeugnissen

1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und des pH-Werts mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln [Flex C]

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 26.04-3 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren
ASU L 13.00-16 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Feuchtegehaltes und des - Gehaltes an flüchtigen Bestandteilen (Übernahme der gleichnamigen DIN EN ISO 662, Ausgabe August 2016)
ASU L 13.00-20 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der unverseifbaren Bestandteile in pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen - Verfahren mit Diethylether-Extraktion (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 3596, Ausgabe März 2002)
ASU L 13.05-1 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine
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: <i>Extraktion mit Petroleumbenzin</i>)
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl
ASU L 17.00-1 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-3 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Soxtherm Verfahren</i>)
ASU L 44.00-3 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfett- gehaltes in Schokolade (Modifikation: <i>Soxtherm Verfahren</i>)
ASU L 47.00-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Tee (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN 10802, Ausgabe April 2016)
ASU L 47.00-5 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche
ASU L 47.00-8 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee; Bestim- mung der wasserlöslichen Asche und der wasserunlöslichen Asche
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)
DGF C III-12 (97) 1997	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Gesamtflüchtige Bestandteile - Verfahren B
VDLUFA VI C 35.3 2020-01	Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungs- verfahren für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfsstoffe - Trockenmasse in Milch und Milchprodukten
VDLUFA VI C 35.6 1985-01	Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungs- verfahren für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfsstoffe - Trockenmasse in getrockneten Milchprodukten
ifp 000169 2021-03	Gravimetrische Bestimmung der Trockenmasse in Milch und Milchprodukten
ifp 001330 2021-03	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Trockenmasse von Lebensmitteln und Futtermitteln (<i>hier nur Lebensmittel</i>)
ifp 001303 2021-03	Gravimetrische Bestimmung des Gesamtfettgehaltes von Lebensmitteln und Rohfettgehaltes von Futtermitteln (<i>hier nur Lebensmittel</i>)
ifp 001304 2021-03	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Asche sowie wasserlöslicher und säureunlöslicher Asche in Lebensmitteln und Futtermitteln (<i>hier nur Lebensmittel</i>)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

ifp 001527 2021-03	Gravimetrische und volumetrische Bestimmung der Füllmenge von fertig verpackten Lebensmitteln
ifp 001528 2021-03	Präparation und gravimetrische Bestimmung der Einzelkomponenten und Zutaten von zusammengesetzten Lebensmitteln
SLMB 301.1 1996-06	Bestimmung des Litergewichtes von Speiseeis

1.5 Photometrische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln [Flex B]

ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolin- gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-9 2008-06 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - photometrisches Verfahren
ASU L 13.00-15 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Anisidinzahl (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6885, Juli 2016)
DGF C-VI 6e (84) 1984	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Bestimmung der Anisidinzahl in Fetten und Ölen

1.6 Titrimetrische Untersuchung von Inhalts- und Zusatzstoffen und Kennzahlen in Lebensmitteln [Flex C]

ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1988 Teil 1, Ausgabe Mai 1998)
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohprotein- gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren
ASU L 13.00-10 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Jodzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3961, Ausgabe Dezember 2013)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

ASU L 13.00-18 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Verseifungszahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3657, Ausgabe Dezember 2013)
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)
ASU L 17.00-6 1988-12 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohprotein- gehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl- Verfahren
ASU L 26.04-4 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut
ASU L 46.03-5 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl Fischer in Kaffee und Kaffeeerzeugnissen - Referenz- verfahren für Kaffeeextrakt (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN 10772-2, Ausgabe Mai 2005)
Metrohm Monographie 2006-02	Wasserbestimmung durch Karl-Fischer-Titration (Einschränkung: <i>hier nur Kapitel 11: Wasserbestimmung in Genuss- und Lebensmitteln, Seite 35-46</i>)
ifp 000146 2022-10	Gesamtsäure - Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Lebensmitteln
ifp 000130 2019-10	Iodometrische Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen sowie fetthaltigen Lebensmitteln
ifp 001307 2021-03	Titrimetrische Bestimmung des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln nach Kjeldahl
ifp 002914 2021-07	Bestimmung von Blausäure in Lebensmitteln mittels Destillation und anschließender Titration

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

ifp 002992
2021-03

Titrimetrische Bestimmung der Peroxidzahl, freien Fettsäuren, Säurezahl und von Natriumchlorid in Lebens- und Futtermitteln mittels OMNIS
(hier für Lebensmittel)

ifp 001335
2022-10

Karl-Fischer - Volumetrische Bestimmung des Wassergehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln
(hier nur Lebensmittel)

1.7 Enzymatische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln [Flex C]

ASU L 00.00-94
2006-09

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Inulin in Lebensmitteln - Enzymatisches Verfahren

Megazyme
Lactose & D-Galactose
Art. K-LACGAR
2018-01

Lactose/Galactose Assay Kit (Rapid)

R-Biopharm
L-Glutaminsäure
Art. Nr. 10139092035
2013-08

Farb-Test zur Bestimmung von L-Glutaminsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien

R-Biopharm
Essigsäure
Art. Nr. 10148261035
2017-08

UV-Test zur Bestimmung von Essigsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien

R-Biopharm
Glycerin
Art. Nr. 10148270035
2017-08

UV-Test zur Bestimmung von Glycerin in Lebensmitteln und anderen Probematerialien

R-Biopharm
Ethanol
Art. Nr. 10176290035
2018-08

UV-Test zur Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln und anderen Probematerialien

R-Biopharm
D-Milchsäure/L-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

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

R-Biopharm Sulfit Art. Nr. 10725854035 2018-04	UV-Test zur Bestimmung von schwefliger Säure („Gesamt-SO ₂ “) in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
IFP GmbH EnzymeFast® Laktose/Galaktose E1001 2019-06	Bestimmung von Laktose und Galaktose in Lebensmitteln - enzymatisches Verfahren
IFP GmbH EnzymeFast® Saccharose/Glukose/Fruktose E1002 2019-06	Bestimmung von Saccharose, Glukose und Fruktose in Lebensmitteln - enzymatisches Verfahren
IFP GmbH EnzymeFast® Maltose/Saccharose/D-Glukose E1006 2019-06	Bestimmung von Maltose in Lebensmitteln - enzymatisches Verfahren
IFP GmbH EnzymeFast® Laktose /Glukose E1008 2019-05	Bestimmung von Laktose und Glukose in Lebensmitteln - enzymatisches Verfahren
IFP GmbH VitaFast® Vitamin C (L-Ascorbin- säure/L-Ascorbic Acid) P1010 2019-06	Bestimmung von Ascorbinsäure in Lebensmitteln - enzymatisches Verfahren
ifp 002838 2022-05	Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln mittels EnzymeFast

1.8 Polarimetrische Bestimmung des Stärkegehaltes in Lebensmitteln

ASU L 17.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Klärung mit 40% Ethanol</i>)
ifp 001432 2022-10	Polarimetrische Bestimmung der Stärke in Lebens- und Futtermitteln (<i>hier nur Lebensmittel</i>)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

1.9 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Graphitrohr-AAS, Flammen-AAS, Kaltdampf- AAS) in Lebensmitteln [Flex 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
ASU L 00.00-19/3 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14083, Ausgabe Juli 2003)
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)
ASU L 07.00-56 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen - Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)
ASU L 17.00-17 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Veraschung -
ASU L 31.00-10 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht- und Gemüsesäften - Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1134, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-10, Ausgabe November 1983)
ifp 003433 2021-03	Graphitrohr-AAS - Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel-, und Wasserproben <i>(hier nur Lebensmittel)</i>
ifp 000709 2021-03	Flammen-AAS - Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel- und Wasserproben <i>(hier nur Lebensmittel)</i>

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

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

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)
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)
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>(Modifikation: zusätzlich für Aluminium, Selen, Mangan, Kupfer, Eisen, Nickel, Chrom, Zink, Uran, Brom, Antimon, Kobalt, Molybdän, Bor und Phosphor)</i>
IFP 000807 2021-03	ICP-MS - Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel- und Wasserproben <i>(hier nur Lebensmitteln)</i>

1.11 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels HPLC-ICP-MS

IFP 003589 2022-10	HPLC-ICP-MS - Bestimmung von Arsen-Spezies in Lebensmitteln
-----------------------	---

1.12 Bestimmung von Vitaminen in Lebensmitteln und Kosmetika mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD- und Fluoreszenz-Detektor) [Flex B]

DIN EN 14164 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B ₆ mit HPLC
ASU L 00.00-61 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cholecalciferol (Vitamin D ₃) und Ergocalciferol (Vitamin D ₂) in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12821, Ausgabe August 2009)
ASU L 00.00-62 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin E (α -, β -, γ - und δ -Tocopherol) in Lebensmitteln mittels HPLC (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12822, Ausgabe August 2014)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

ASU L 00.00-63/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mittels HPLC - Teil 1: Bestimmung von all-E-Retinol und 13-Z-Retinol (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12823-1, Ausgabe August 2014)
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)
ASU L 00.00-83 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B ₁ in Lebensmitteln mit Hochleistungs- Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14122, Ausgabe August 2014)
ASU L 00.00-84 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B ₂ in Lebensmitteln mit Hochleistungs- Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14152, Ausgabe August 2014)
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)
ASU L 00.00-86 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin K ₁ in Lebensmitteln mit HPLC (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14148, Ausgabe Oktober 2003)
ifp 002083 2020-10	Nachweis und Bestimmung von Vitamin K ₁ , Vitamin K ₂ (4) (Menachinon-4) und Vitamin K ₂ (7) (Menchinon-7) in Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln

1.13 Bestimmung von Mykotoxinen mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD- und Fluoreszenz-Detektor) in Lebensmitteln [Flex C]

DIN EN ISO 14501 2021-08	Milch und Milchpulver - Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M ₁ - Reinigung durch Immunaффinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie
DIN EN ISO 16050 2011-09	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B ₁ und der Summe von Aflatoxin B ₁ , B ₂ , G ₁ und G ₂ in Getreiden, Nüssen und verwandten Produkten - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren
DIN EN 14132 2009-09	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste und Röst- kaffee - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitäts- säule

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

DIN EN 14133 2009-09	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Wein und Bier - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule
ASU L 23.05-2 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B ₁ , B ₂ , G ₁ und G ₂ in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver - HPLC- Verfahren mit Immunoaffinitätssäulen- Reinigung und Nachsäulenderivatisierung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14123, Ausgabe März 2008)
IFP 000445 2022-04	Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC-FLD <i>(hier nur Lebensmittel)</i>
ifp 000886 2021-09	Nachweis von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Lebens- und Futtermitteln mittels LC-FDL nach automatisierter Immunoaffinitätsaufreinigung <i>(hier nur Lebensmittel)</i>

1.14 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS/MS) in Lebensmitteln [Flex 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) <i>(Modifikation: hier für LC-MS/MS)</i>
ifp 000448 2022-04	Bestimmung von Fusarientoxinen in Getreide und getreidehaltigen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
ifp 000453 2022-09	Bestimmung von Acrylamid mittels LC-MS/MS in festen und pastösen Lebensmitteln
ifp 003422 2022-07	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in pflanzlichen Lebens- und Futtermitteln mittels SPE und HPLC-MS-MS <i>(hier nur Lebensmittel)</i>
ifp 002817 2021-03	Bestimmung von polaren PSM mittels LC-MS-MS in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser (QuPpe) <i>(hier nur Lebensmittel)</i>
ifp 003490 2021-03	Bestimmung von Tropanalkaloiden mittels QuEChERS und HPLC-MS/MS in pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln <i>(hier nur Lebensmittel)</i>

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

ifp 000463 2021-03	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>
ifp 000465 2021-04	Bestimmung des Nikotinsäure-, Niacinamid- und Pantothensäuregehalts in Säuglings- und Kindernahrung mit HPLC-MS/MS
ifp 000434 2021-03	Bestimmung von freiem Inositol in Säuglingsanfangs- und Kinderfolgenahrung mittels HPLC-MS/MS
ifp 000441 2021-03	Bestimmung des Gesamtfolatgehaltes in Säuglings- und Kinderfolgenahrung mit HPLC-MS/MS
ifp 000467 2021-03	Bestimmung von Biotin in Säuglings- und Kindernahrung mittels HPLC-MS/MS
ifp 000438 2021-09	Bestimmung des Gesamtcholin- und Gesamtcarnitingehalts in Lebensmitteln und Tierfutter mittels HPLC-MS/MS <i>(hier nur Lebensmitteln)</i>
ifp 003364 2021-03	Nachweis von Transglutaminase in Fleischerzeugnissen mittels LC-ESI-MS-MS
ifp 001223 2021-03	Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln mittels LC-ESI-MS-MS
ifp 000457 2022-09	Bestimmung von Opiaten in Mohnsaat, backfertigen Mohnmischungen und Backwaren mittels LC-MS/MS

1.15 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (RI-, DAD-, PAD-, Leitfähigkeits- und Fluoreszenz-Detektor) in Lebensmitteln [Flex C]

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln
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, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 00.00-28)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

ASU L 40.00-10/3 2019-07	Untersuchung von Honig – Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural - Teil 3: Hochleistungsflüssigchromatografisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10751-3, Ausgabe September 2018)
ASU L 00.00-134 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels HPLC/DAD bzw. HPLC-MS/MS (Modifikation: <i>hier nur für HPLC/DAD</i>)
ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchungen von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren
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)
ASU L 40.00-7 1999 -11 Berichtigung 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose; HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12856, Ausgabe Juli 1999, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 00.00-28) (Übernahme der Berichtigung zu DIN 10758; Ausgabe September 2018) (Modifikation: <i>ohne Turanose, Ionenaustauschersäule, Carrez-Fällung</i>)
ASU L 45.00-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao
ASU L 47.05-1 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Theobromin und Coffein von festen Tee-Extrakt und Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt (Übernahme der gleichnamigen DIN 10810, Ausgabe Februar 1996)
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, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 57.22.99-4, Ausgabe Dezember 1989)
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, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 57.22.99-5, Ausgabe Dezember 1990)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

AOAC 2001.02 2004	Determination of trans-Galactooligosaccharides (TGOS) in Selected Food Products
AOAC 2011.20 2014	5'-Mononucleotides in Infant Formula and Adult/Pediatric Nutritional Formula
IFP 002392 2021-03	Bestimmung von Benzoesäure und Sorbinsäure in Lebensmitteln mittels HPLC
IFP 002211 2021-03	Bestimmung des Gehaltes von Cumarin in Lebensmitteln mittels HPLC
IFP 002196 2021-01	Bestimmung von Ubichinon - Coenzym Q10 in Lebensmitteln mittels HPLC-Verfahren
IFP 002304 2021-03	Bestimmung von Vanillin, Ethylvanillin, Vanillinsäure, 4-Hydroxybenzoesäure und 4-Hydroxybenzaldehyd in Lebensmitteln mittels HPLC
IFP 002449 2021-03	Bestimmung von Fructose, Glucose, Saccharose, Maltose, Lactose und Malitol sowie Glycerin in Lebensmitteln mittels HPLC-RI
IFP 002448 2021-03	Bestimmung von Lactose mittels HPAEC-PAD in Lebensmitteln

1.16 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD und FID) in Lebensmitteln [Flex 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
ASU L 00.00-24 1993-08 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Benzol, Toluol und Xylol-Isomeren in Lebensmitteln
ASU L 00.00-36/2 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 13191-2, Ausgabe Oktober 2000, als Ersatz für bisherige amtliche Methode L 00.00-36) (Modifikation: <i>Probeneinwaage</i>)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

<p>ASU L 00.00-49/2 1999-11 Berichtigung 2002-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Übernahme der gleich- namigen Norm DIN EN 12396 Teil 2, Ausgabe Dezember 1998) (Modifikation: <i>Probeneinwaage, Reaktionszeit und arbeitstägliche Kalibrierung</i>)</p>
<p>ifp 000443 2021-07</p>	<p>Bestimmung der Fettsäurezusammensetzung und des Transfettsäure- gehaltes tierischer und pflanzlicher Fette aus Lebens- und Futter- mitteln mit GC-FID (<i>hier nur Lebensmittel</i>)</p>
<p>ifp 000784 2019-07</p>	<p>Gaschromatographische Bestimmung von Mineralölkohlenwasser- stoffen in Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien (<i>hier nur Lebensmittel</i>)</p>
<p>ifp 003479 2021-03</p>	<p>Bestimmung von Dithiocarbamaten (berechnet als CS₂) in pflanz- lichen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HS-GC-ECD (<i>hier nur Lebensmittel</i>)</p>

1.17 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (MS und MS/MS) in Lebensmitteln [Flex C]

<p>ASU L 00.00-115 2018-10</p>	<p>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) (Modifikation: <i>auch für die Bestimmung von PCB; hier für GC-MS/MS</i>)</p>
<p>ASU L 20.01-13 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesterin- gehaltes in Mayonnaise und eigelbhaltiger Salatmayonnaise - Gaschromatographisches Verfahren</p>
<p>DGF C VI 18 2010</p>	<p>Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettpro- dukten, 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)</p>
<p>ifp 000450 2022-04</p>	<p>Bestimmung von Lösemittelrückständen in Lebensmitteln mittels Headspace-GC-MS</p>
<p>ifp 000420 2019-10</p>	<p>Bestimmung von Geosmin in Kakaoprodukten mittels HS-SPME-GC-MS</p>

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

ifp 000439 2022-09	Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln mit GC-MS
ifp 000437 2022-09	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Fetten und Ölen sowie fetthaltigen Lebensmitteln mit GC-MS
ifp 000456 2022-04	Bestimmung von Polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Fetten, Ölen und Lebensmitteln mit automatisierter LC-LC-GC-MS-MS Kopplung
ifp 003481 2021-03	Bestimmung von nicht dioxinähnlichen polychlorierten Biphenylen (ndl-PCB) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels GC-MS/MS <i>(hier nur Lebensmittel)</i>

1.18 Sonstige physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen von Lebensmitteln

ISO 18787 2017-11	Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser
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)
ifp 001411 2022-10	Refraktometrische Bestimmung des Brechungsindex in Lebensmitteln
ifp 003366 2022-09	Bestimmung der Trockenmasse in Lebens- und Futtermitteln mittels Mikrowellentechnik - Schnellmethode <i>(hier nur Lebensmittel)</i>
ifp 003367 2021-03	Bestimmung des Fettgehaltes in Lebens- und Futtermitteln mittels NMR - Schnellmethode <i>(hier nur Lebensmittel)</i>
ifp 002165 2021-03	Identifizierung und Charakterisierung von Fremdkörpern in Lebensmitteln, Futtermitteln, Rohstoffen, Halbfertigstoffen und Kosmetika mittels Stereomikroskopie, REM- EDX und FTIR. <i>(hier nur Lebensmittel)</i>
ifp 001409 2022-10	Bestimmung der Dichte und des Alkoholgehaltes von Lebensmitteln mittels Biegeschwinger

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln

2.1 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Graphitrohr-AAS, Flammen-AAS, Kaltdampf-ASS) in Futtermitteln [Flex C]

ifp 000709 2021-03	Flammen-AAS - Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel und Wasserproben (<i>hier nur Futtermittel</i>)
ifp 003433 2021-03	Graphitrohr-AAS - Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel und Wasserproben (<i>hier nur Futtermittel</i>)
ifp 000700 2021-03	FIAS-AAS - Bestimmung von Quecksilber in Lebens-, Futtermitteln und Wasser mittels Kaltdampftechnik (<i>hier nur Futtermittel</i>)

2.2 Bestimmung von Elementen mittels Induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Futtermitteln [Flex C]

VDLUFA MB III 11.7.1 6. Erg. 2006	Bestimmung des Gehaltes an extrahierbarem Iod in Futtermitteln mittels ICP-MS
ifp 000807 2021-03	ICP-MS - Bestimmung von Elementen in Lebensmittel-, Futtermittel und Wasserproben (<i>hier für Futtermitteln</i>)

2.3 Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Futtermitteln [Flex C]

VDLUFA MB III 3.1 1976	Bestimmung der Feuchtigkeit (Modifikation: <i>Verreibung mit Seesand</i>)
VDLUFA MB III 5.1.1 2. Erg. 1988	Bestimmung von Rohfett (Modifikation: <i>Verfahren B mit 4N HCl</i>)
VDLUFA MB III 6.1.1 3. Erg. 1993	Bestimmung der Rohfaser (Modifikation: <i>Veraschung bei 525 °C</i>)
VDLUFA MB III 8.1 1976	Bestimmung von Rohasche (Modifikation: <i>Nachveraschung mit H₂O₂</i>)
VDLUFA MB III 8.2 1976	Bestimmung von salzsäureunlöslicher Asche

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

ifp 001330 2021-03	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Trockenmasse in Lebensmitteln und Futtermitteln (Modifikation: <i>hier nur Futtermittel</i>)
ifp 001303 2021-03	Gravimetrische Bestimmung des Gesamtfettgehaltes von Lebensmitteln und Rohfettgehaltes von Futtermitteln (Modifikation: <i>hier nur Futtermittel</i>)
ifp 001304 2021-03	Gravimetrische Bestimmung des Gehaltes an Asche sowie wasserlöslicher und säureunlöslicher Asche in Lebensmitteln und Futtermitteln (<i>hier nur Futtermittel</i>)

2.4 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Futtermitteln [Flex C]

VDLUFA MB III 4.1.1 3. Erg. 1993	Bestimmung von Rohprotein (Modifikation: <i>Automatisches Kjeldahl-System, Titration gegen Borsäure</i>)
ifp 001307 2021-03	Titrimetrische Bestimmung des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln nach Kjeldahl (<i>hier nur Futtermittel</i>)
ifp 002992 2021-03	Bestimmung der Peroxidzahl, freien Fettsäuren, Säurezahl und von Natriumchlorid in Lebens- und Futtermitteln mittels OMNIS (Modifikation: <i>hier nur für Natriumchlorid in Futtermitteln</i>)

2.5 Polarimetrische Bestimmung von Stärke in Futtermitteln

VDLUFA MB III 7.2.1 8. Erg. 2012	Bestimmung von Stärke: Polarimetrisches Verfahren
ifp 001432 2022-10	Polarimetrische Bestimmung der Stärke in Lebens- und Futtermitteln (<i>hier nur Futtermittel</i>)

2.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD- und Fluoreszenz-Detektor) in Futtermitteln [Flex C]

ifp 001819 2021-03	Bestimmung von Vitamin A (Retinol) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC (<i>hier nur Futtermittel</i>)
-----------------------	--

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

ifp 001924 2021-10	Bestimmung von Vitamin E in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC <i>(hier nur Futtermittel)</i>
ifp 002084 2021-03	Bestimmung von Vitamin D in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC <i>(hier nur Futtermittel)</i>
ifp 000445 2022-04	Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC-FLD <i>(hier nur Futtermittel)</i>
ifp 000886 2021-09	Nachweis von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Lebens- und Futtermitteln mittels LC-FDL nach automatisierter Immunoaffinitätsaufreinigung <i>(hier nur Futtermittel)</i>

2.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS/MS) in Futtermitteln [Flex C]

ifp 003483 2021-03	Bestimmung von PSM in pflanzlichen und tierischen LM, Futtermitteln sowie Trinkwasser mittels GC-MS-MS und LC-MS-MS (QuEChERS) <i>(hier nur Futtermittel)</i>
ifp 003422 2022-07	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels SPE und HPLC-MS/MS <i>(hier nur Futtermittel)</i>
ifp 00438 2021-09	Bestimmung des Gesamtcholin- und Gesamtcarnitingehalts in Lebensmitteln und Tierfutter mit HPLC-MS-MS <i>(hier nur Futtermittel)</i>
ifp 002817 2021-03	Bestimmung von polaren PSM mittels LC-MS/MS in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser (QuPPe) <i>(hier nur Futtermittel)</i>
ifp 000448 2022-04	Bestimmung von Fusarientoxinen in Getreide und getreidehaltigen Lebensmitteln und Futtermitteln mit LC-MS/MS <i>(hier nur Futtermittel)</i>
ifp 000463 2021-03	Bestimmung von freiem Taurin, freiem Carnitin und freiem Cholin in Kindernahrung und Futtermitteln mit HPLC-MS/MS <i>(hier nur Futtermittel)</i>

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

2.8 Bestimmung von Rückständen und Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellem Detektor (ECD, FID) in Futtermitteln [Flex C]

ifp 003479 2021-03	Bestimmung von Dithiocarbamaten (berechnet als CS ₂) in pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HS-GC-ECD <i>(hier nur Futtermittel)</i>
ifp 000443 2021-07	Bestimmung der Fettsäurezusammensetzung und des Transfettsäuregehaltes tierischer und pflanzlicher Fette aus Lebens- und Futtermitteln mit GC-FID <i>(hier nur Futtermittel)</i>

2.9 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (GC-MS-MS) in Futtermitteln [Flex C]

ifp 003483 2021-03	Bestimmung von PSM in pflanzlichen und tierischen LM, Futtermitteln sowie Trinkwasser mittels GC-MS-MS und LC-MS-MS (QuEChERS) <i>(hier nur Futtermittel)</i>
ifp 003481 2021-03	Bestimmung von nichtdioxinähnlichen polychlorierten Biphenylen (ndl-PCB) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels GC-MS/MS <i>(hier nur Futtermittel)</i>

2.10 Sonstige physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen von Futtermitteln

ISO 18787 2017-11	Foodstuffs - Determination of water activity
ifp 000701 2021-03	Fluorid-ISE - Bestimmung von Fluorid in Lebens- und Futtermitteln mittels Ionenselektiver Elektrode <i>(hier nur Futtermittel)</i>
ifp 000145 2021-08	Bestimmung der Wasseraktivität in Lebensmitteln und Futtermitteln <i>(hier nur Futtermittel)</i>
ifp 003366 2022-09	Bestimmung der Trockenmasse in Lebens- und Futtermitteln mittels Mikrowellentechnik - Schnellmethode <i>(hier nur Futtermittel)</i>
ifp 003367 2021-03	Bestimmung des Fettgehaltes in Lebens- und Futtermitteln mittels NMR - Schnellmethode <i>(hier nur Futtermittel)</i>

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

3 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, festen oder flüssigen Nährmedien und Umfeldproben im Lebensmittelbereich

3.1 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex 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
DIN EN ISO 4833-2 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchungen von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Teil 1: Koloniezählung bei 30°C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013)
VDLUFA MB VI M 7.6.2 1985-01	Bestimmung von Fettspaltern (Lipolyten): Koloniezählverfahren mit Tributyrinagar
VDLUFA MB VI M 7.3.2 1985-01	Bestimmung von Eiweißzersettern (Proteolyten): Verfahren mit Calcium-Caseinat-Agar (für Caseolyten)

3.2 Nachweis und Bestimmung von spezifischen Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]

3.2.1 Salmonellen

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.
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)

3.2.2 Enterobacteriaceae

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
-------------------------------	--

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

DIN EN ISO 21528-2
2019-05 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren

ASU L 05.00-5
1990-06 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Eiern, Eiprodukten, Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen - Gussverfahren (Referenzverfahren)

ASU L 06.00-24
2019-05 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch - Spatelverfahren (Referenzverfahren)

3.2.3 Coliforme Keime

ISO 4831
2006-08 Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren

ISO 4832
2006-02 Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren

3.2.4 Escherichia coli

ISO 7251
2005-02 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - MPN Technik

DIN ISO 16649-2
2020-12 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid

DIN EN ISO 16649-3
2018-01 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid

ASU L 01.00-25
1997-09
Berichtigung
2002-12 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium

3.2.5 Listerien

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)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

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

3.2.6 Hefen und Schimmelpilze

ISO 7954
1987-11 Microbiology - General guidance for enumeration of yeasts and moulds; Colony count technique at 25 degrees 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

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

ASU L 01.00-37
1991-12 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren

ASU L 02.07-7
1987-06 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Trockenmilcherzeugnissen; Referenzverfahren

ifp 003168
2022-08 Prüfvorschrift zur Bestimmung von [osmotoleranten] Hefen und [xerophilen] Schimmelpilzen

3.2.7 Campylobacter

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)

3.2.8 Enterokokken

ASU L 06.00-32
2018-10 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von *Enterococcus faecalis* und *Enterococcus faecium* in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10106, April 2017)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

3.2.9 Bacillus cereus

ASU L 00.00-33
2021-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der Norm DIN EN ISO 7932, November 2020)

3.2.10 Clostridien

ASU L 00.00-57
2006-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)
(Modifikation: *auch für Futtermittel*)

3.2.11 Pseudomonaden

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)

3.2.12 Staphylokokken

ASU L 00.00-55
2022-04

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)

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

3.2.13 Milchsäurebakterien

ISO 15214
1998-08

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30°C

3.2.14 Cronobacter

DIN EN ISO 22964
2017-08

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp.

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

3.2.15 Essigsäurebakterien

VDLUFA MB VI M7.23.2 2010	Milch – Bestimmung von Essigsäurebakterien
ifp 001406 2021-06	Prüfvorschrift zur Bestimmung von Essigsäurebakterien in Lebens- und Futtermitteln

3.2.16 Yersinien

DIN EN ISO 10273 2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen Yersinia enterocolitica
-----------------------------	---

3.3 Identifizierung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels Massenspektrometrie (MALDI-TOF) in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, festen oder flüssigen Nährmedien und Umfeldproben im Lebensmittelbereich [Flex C]

ifp 001591 2019-12	Keimidentifizierung von grampositiven Bakterien mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben
ifp 001597 2019-12	Keimidentifizierung von gramnegativen Bakterien mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben
ifp 001599 2019-12	Keimidentifizierung von Schimmelpilzen mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben
ifp FP 001600 2019-12	Keimidentifizierung von Hefen mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben
ifp 001601 2019-12	Keimidentifizierung von Sporenbildner mittels MALDI-TOF in mikrobiologischen Isolaten, Lebensmitteln, Futtermittel, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen, Rohstoffen und Umfeldproben

3.4 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Kosmetika [Flex B]

Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Kapitel 2.6.1	Prüfung auf Sterilität, Eignungsprüfung der Prüfung auf Sterilität
--	--

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Kapitel 2.6.12	Mikrobiologischen Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen
Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Kapitel 2.6.13	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen
Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Kapitel 5.1.3	Prüfung auf ausreichende Konservierung

4 Biochemische Untersuchung von kosmetischen Mitteln

Ph. Eur. 9.0, Ausgabe 2019, Kapitel 2.6.14	Prüfung auf Bakterien- Endotoxine
---	-----------------------------------

5 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben und Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich

5.1 Qualitativer Nachweis von spezifischen Bakterien und Viren mittels Real-time PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln und Umfeldproben aus dem Lebensmittelbereich [Flex C]

5.1.1 Salmonellen

ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren
QIAGEN mericon™ Salmonella spp. Cat. No. 290013/290015 2011-02	Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

5.1.2 Enterobacteriaceen

QIAGEN mericon™ Cronobacter spp. Cat. No. 290063/290065 2011-02	Qualitativer Nachweis von Cronobacter spp. In Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren
QIAGEN mericon™ Shigella spp. Cat. No. 290103/290105 2011-02	Qualitativer Nachweis von Shigellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

QIAGEN
mericon™ Y. Enterocolitica
Cat. No. 290113/290115
2011-02

Qualitativer Nachweis von *Yersinia enterocolitica* Serotyp 03 in
Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

5.1.3 Escherichia coli

QIAGEN
mericon™ VTEC stx 1/2
Cat. No. 290053/290055
2011-02

Qualitativer Nachweis von Verotoxin bildenden *Escherichia coli* in
Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

5.1.4 Listerien

ASU L 00.00-95 (V)
2006-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von
Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren

QIAGEN
mericon™ L. monocytogenes
Cat. No. 290023/290025
2011-02

Qualitativer Nachweis von *Listeria monocytogenes* in
Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

ifp 004292
2022-09

Molekularbiologische Untersuchungen mittels Real-time-PCR von
Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs-
und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich auf Tier-
und Pflanzenspezies zur Identifizierung und Bestimmung, Nachweis
von gentechnisch veränderten Organismen und Allergenen

5.1.5 Campylobacter

QIAGEN
mericon™ Campylobacter triple;
Cat.No. 290043/290045
2011-02

Qualitativer Nachweis von *Campylobacter jejuni*, *coli* und *laridis* in
Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

QIAGEN
mericon™ Campylobacter spp.
Cat.No. 290033/290035
2011-02

Qualitativer Nachweis von *Campylobacter* spp. In Lebensmitteln -
Real-time PCR-Verfahren

ifp 004292
2022-09

Molekularbiologische Untersuchungen mittels Real-time-PCR von
Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs-
und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich auf Tier-
und Pflanzenspezies zur Identifizierung und Bestimmung, Nachweis
von gentechnisch veränderten Organismen und Allergenen

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

5.1.6 Staphylococcen

QIAGEN
mericon™ S. aureus
Cat. No. 290073/290075
2011-02

Qualitativer Nachweis von Staphylococcus aureus in
Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

5.1.7 Noroviren

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

5.1.8 Bacillus cereus

ifp 004292
2022-09

Molekularbiologische Untersuchungen mittels Real-time-PCR von
Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs-
und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich auf Tier-
und Pflanzenspezies zur Identifizierung und Bestimmung, Nachweis
von gentechnisch veränderten Organismen und Allergenen

5.1.9 Clostridien

ifp 004292
2022-09

Molekularbiologische Untersuchungen mittels Real-time-PCR von
Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs-
und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich auf Tier-
und Pflanzenspezies zur Identifizierung und Bestimmung, Nachweis
von gentechnisch veränderten Organismen und Allergenen

5.2 Nachweis und Bestimmung von gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln und Futtermitteln

5.2.1 Qualitativer Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]

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)

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)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

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)

ifp 004292
2022-09

Molekularbiologische Untersuchungen mittels Real-time-PCR von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich auf Tier- und Pflanzenspezies zur Identifizierung und Bestimmung, Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen und Allergenen

5.2.2 Quantitative Bestimmung von gentechnisch veränderten Organismen mittels Real-time PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]

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)
(Modifizierung: *hier nur Real-Time PCR*)

ifp 004292
2022-09

Molekularbiologische Untersuchungen mittels Real-time-PCR von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich auf Tier- und Pflanzenspezies zur Identifizierung und Bestimmung, Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen und Allergenen

5.3 Nachweis und Bestimmung von Tier- und Pflanzenarten mittels Real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln, Umfeldproben [Flex C]

ifp 004292
2022-09

Molekularbiologische Untersuchungen mittels Real-time-PCR von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich auf Tier- und Pflanzenspezies zur Identifizierung und Bestimmung, Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen und Allergenen

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

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

5.4 Nachweis und Bestimmung von Allergenen mittels Real-time PCR in Lebensmitteln sowie Umfeldproben und Prozesswässern aus dem Lebensmittelbereich [Flex C]

ifp 004292
2022-09

Molekularbiologische Untersuchungen mittels Real-time-PCR von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich auf Tier- und Pflanzenspezies zur Identifizierung und Bestimmung, Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen und Allergenen

ASU L 08.00-56
2014-08

Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Sellerie (*Apium graveolens*) in Brühwürsten mittels Real-time PCR

6 Nachweis und Bestimmung von Allergenen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben [Flex C]

ASU L 00.00-69
2003-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Erdnuss-Kontaminationen in Lebensmitteln mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem

ASU L 44.00-7
2006-09

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Haselnuss-Kontaminationen in Schokolade und Schokoladenwaren mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem

ifp 002822
2021-01

Nachweis und Bestimmung von allergenen Spuren in Lebensmitteln, Futtermitteln, Waschwässern, Umfeldproben und Bedarfsgegenständen mittels ELISA

7 Nachweis von Allergenen mittels ImmunoFast® in Lebensmitteln und Umfeldproben [Flex C]

IFP GmbH
ImmunoFast® Erdnuss IF1002
2019-07

Nachweis von Erdnuss in Lebensmitteln, Waschwässern und Umfeldproben mittels immunologischem Streifentest (Lateral flow)

IFP 002954
2020-12

Nachweis von allergenen Spuren in Lebensmitteln, Waschwässern und Umfeldproben mittels ImmunoFast®

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

8 Bestimmung von Vitaminen und Vorläufersubstanzen mittels mikrobiologischer Testsysteme in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]

<p>ASU L 00.00-87 2004-07</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Mikrobiologische Bestimmung von Folat (Übernahme der gleichnamigen Norm ifpDIN EN 14131, 2003-09)</p>
<p>VitaFast® Folsäure P1001 2016-10</p>	<p>Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Folsäure</p>
<p>VitaFast® Vitamin B12 P1002 2017-02</p>	<p>Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B₁₂ (Cyanocobalamin)</p>
<p>VitaFast® Biotin P1003 2016-10</p>	<p>Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Biotin</p>
<p>VitaFast® Niacin P1004 2016-10</p>	<p>Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Niacin</p>
<p>VitaFast® Pantothensäure P1005 2016-10</p>	<p>Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Pantothensäure</p>
<p>VitaFast® Thiamin B1 P1006 2016-10</p>	<p>Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B₁ (Thiamin)</p>
<p>VitaFast® Riboflavin B2 P1007 2016-10</p>	<p>Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B₂ (Riboflavin)</p>
<p>VitaFast® Pyridoxin B6 P1008 2016-10</p>	<p>Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B₆ (Pyridoxin)</p>

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

VitaFast® Inositol P 1009 2016-10	Mikrobiologische Mikrotiterplatten-Tests zur quantitativen Bestimmung von Inositol
ifp 003156 2021-03	Bestimmung von wasserlöslichen Vitaminen mittels VitaFast in Lebens- und Futtermitteln

9 Untersuchungen von Kunststoffen und Verpackungsmaterialien mit Lebensmittelkontakt

9.1 Bestimmung von migrierenden Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Gravimetrie in Kunststoffen und Verpackungsmaterialien [Flex B]

DIN EN 1186-1 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 1: Leitfaden für die Auswahl der Prüfbedingungen und Prüfverfahren für die Gesamtmigration
DIN EN 1186-5 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 5: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel mittels Zelle
DIN EN 1186-9 2002-07	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 9: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch Füllen des Gegenstandes
DIN EN 1186-14 2002-02	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 14: Prüfverfahren für "Ersatzprüfungen" für die Gesamtmigration aus Kunststoffen, die für den Kontakt mit fettigen Lebensmitteln bestimmt sind, unter Verwendung der Prüfmedien Iso-Octan und 95 %igem Ethanol
DIN EN 1186-15 2002-12	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 15: Alternative Prüfverfahren zur Bestimmung der Migration in fettige Prüflebensmittel durch Schnellextraktion in Iso-Octan und/oder 95 %iges Ethanol

9.2 Bestimmung von migrierenden Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) in Verpackungsmaterialien

ifp 000784 2019-07	Gaschromatographische Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien
-----------------------	---

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

9.3 Bestimmung von Elementen nach Migration mittels induktiv gekoppeltem Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Kunststoffen und Prüflebensmitteln

ifp 003590 ICP-MS – Bestimmung von Elementen nach Migration
2021-03

10 Untersuchungen auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich sowie in der Raumluft von Lebensmittelbetrieben

10.1 Mikrobiologische Untersuchungen

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 [Flex B]

ISO 7251 2005-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - MPN Technik (Modifizierung: <i>hier auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben</i>)
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: <i>auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben</i>)
DIN EN ISO 6579-1 2017-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Modifizierung: <i>auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben</i>)
DIN 10113-1 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupferverfahren
DIN 10113-2 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupferverfahren
DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren) (auch für Abklatschproben aus RLT-Anlagen ohne Probenahme)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

ASU L 00.00-32/1 2018-03 Berichtigung 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - und von <i>Listeria</i> spp. Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)
--	---

10.2 Molekularbiologische Untersuchungen

10.2.1 Nachweis von Bakterien mittels Real- Time PCR auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich [Flex C]

ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren (Modifikation: <i>auch für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben</i>)
---------------------------	---

ifp 004292 2022-09	Molekularbiologische Untersuchungen mittels Real-time-PCR von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Lebensmittelbereich auf Tier- und Pflanzenspezies zur Identifizierung und Bestimmung, Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen und Allergenen (hier: Nachweis von <i>Listeria</i> spp. mittels PCR in Lebensmitteln und Umeldproben.) (Modifikation: <i>hier für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben</i>)
-----------------------	---

ASU L 00.00-95 (V) 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln - PCR-Verfahren (Modifikation: <i>hier für Abklatsch-, Wisch- und Tupferproben</i>)
-------------------------------	---

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

Standort Ohrdruf

1 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex B]

DIN EN ISO 4833-1 2013-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
DIN EN ISO 4833-2 2014-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren

1.2 Nachweis und Bestimmung von spezifischen Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex B]

1.2.1 Salmonellen

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. (Einschränkung: <i>hier ohne Anhang D</i>)
------------------------------	--

1.2.2 Enterobacteriaceen

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
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren

1.2.3 Coliforme Keime

ISO 4831 2006-08	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren (<i>hier nur Nachweis</i>)
ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

1.2.4 Escherichia coli

ISO 7251 2005-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - MPN Technik (<i>hier nur Nachweis</i>)
DIN ISO 16649-2 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli – Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid

1.2.5 Hefen und Schimmelpilze

ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
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
ifp 003168 2022-08	Prüfvorschrift zur Bestimmung von [osmotoleranten] Hefen und [xerophilen] Schimmelpilzen
ISO 7954 1987-11	Microbiology - General guidance for enumeration of yeasts and moulds; Colony count technique at 25 degrees C

1.2.6 Enterokokken

ASU L 06.00-32 2018-10	Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10106, April 2017)
---------------------------	---

1.2.7 Staphylokokken

DIN EN ISO 6888-1 2019-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
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 (<i>hier nur Nachweisverfahren</i>)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

1.2.8 Bacillus cereus

ASU L 00.00-33 2006-09 Berichtigung 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe März 2004)
--	---

1.2.9 Clostridien

ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln – Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)
---------------------------	--

1.2.10 Listerien

DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp.- Teil 1: Nachweisverfahren
-------------------------------	---

DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren
-------------------------------	--

1.2.11 Lactobacillen

ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30°C
----------------------	---

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)
---------------------------	--

1.2.12 Pseudomonaden

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)
---------------------------	---

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14013-01-01

2 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

2.1 Qualitativer Nachweis von spezifischen Mikroorganismen mittels Real-time PCR in Lebensmitteln [Flex C]

2.1.1 Salmonellen

ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren
QIAGEN mericon™ Salmonella spp. Cat. No. 290013/290015 2011-02	Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

2.1.2 E. coli

PV 170 GramNegPCR 2015-02	Nachweis von gram- negativen Bakterien mittels real-time PCR (<i>hier nur für E. coli</i>)
------------------------------	---

2.1.3 Listerien

ASU L 00.00-95(V) 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren
------------------------------	--

3 Mikrobiologische und Molekularbiologische Untersuchung auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

3.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich [Flex B]

DIN EN ISO 6579-01 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Modifikation: <i>hier für Abklatsch-, Wisch und Tupferproben</i>)
DIN 10113-2 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 2: Semiquantitatives Tupferverfahren
DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)

