

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 09.01.2023

Ausstellungsdatum: 23.01.2023

Urkundeninhaber:

Analytisches Institut Bostel GmbH & Co. KG

an den Standorten

Florianstraße 13, 70188 Stuttgart

Langwiesenweg 30, 70327 Stuttgart, Abteilung Rückstandsanalytik

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, molekularbiologische, immunologische, visuelle und sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln,

Probenahme von Lebensmitteln,

physikalische, physikalisch-chemische, chemische und ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Futtermitteln, ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;

physikalisch-chemische Untersuchungen von Flüssigdüngern;

mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen

Innerhalb der mit */ gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf,**

*** die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.**

**** die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.**

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.

Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH (DAkKS) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/content/datenbank-akkreditierter-stellen>

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.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

Standort: Langwiesenweg 30, 70327 Stuttgart

1 Mechanische Probenvorbereitung mit anschließender Extraktion für physikalisch-chemische Untersuchungen zur Bestimmung von Pestizidrückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln, Futtermitteln und Flüssigdüngern **

ASU F 0057 2019-06	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung von Pestizidrückständen in Futtermitteln - GC-MS bzw. GC-MS/MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS) (Modifikation: <i>Lösungsmittelwechsel für GC-MS; hier nur Probenvorbereitung</i>)
ASU L 00.00-49/2 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel; Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Einschränkung: <i>hier nur Probenvorbereitung</i>)
ASU L 00.00-76 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln - LC-MS/MS-Verfahren (Einschränkung: <i>hier nur Probenvorbereitung</i>)
ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln - GC-MS bzw. GC-MS/MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS) (Modifikation: <i>Lösungsmittelwechsel für GC-MS; hier nur Probenvorbereitung</i>)
ASU L 26.00-1 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen - HPLC/IC-Verfahren (Einschränkung: <i>hier nur Probenvorbereitung</i>)
P508-3 2014-05	Anweisung zur Probenvorbereitung von Vorerntebeprobungen Obst und Gemüse an Pestizidrückständen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00

P512-2 2021-08	Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen in Lebensmitteln mittels GC-MS (Einschränkung: <i>hier nur Probenvorbereitung</i>)
P513-14 2021-12	Bestimmung von Pestizidrückständen in Flüssigdüngern - GC-MS bzw. GC-MS/MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver (Einschränkung: <i>hier nur Probenvorbereitung</i>)
P515-5 2015-10	Bestimmung von Ethephon, Glufosinat und Glyphosat, in Lebensmitteln und deren Rohstoffen mittels LC-MS/MS-Verfahren (Einschränkung: <i>hier nur Probenvorbereitung</i>)
P516-6 2017-04	Bestimmung von Fosetyl-Aluminium einschließlich Phosphonsäure und Maleinsäure-Hydrazid in Lebensmitteln und deren Rohstoffen mittels LC-MS/MS-Verfahren (Einschränkung: <i>hier nur Probenvorbereitung</i>)
P517-7 2020-10	Bestimmung von Morpholin und Aminen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS-Verfahren (Einschränkung: <i>hier nur Probenvorbereitung</i>)
P518-6 2018-10	Bestimmung von Perchlorat und Chlorat in Lebensmitteln und deren Rohstoffen mittels LC-MS/MS-Verfahren (Einschränkung: <i>hier nur Probenvorbereitung</i>)
P519-1 2017-01	Bestimmung von Guazatinacetat in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS-Verfahren (Einschränkung: <i>hier nur Probenvorbereitung</i>)
P520-8 2021-09	Bestimmung von Nicotin in Lebensmitteln, deren Rohstoffen und Futtermitteln mittels LC-MS/MS-Verfahren (Einschränkung: <i>hier nur Probenvorbereitung</i>)
P521-3 2021-08	Bestimmung polarer Pestizide in Lebens- und Futtermitteln einschließlich der Rohstoffe, sowie Dünger und Erden mittels LC-MS/MS Verfahren (Einschränkung: <i>hier nur Probenvorbereitung, hier ohne Erden</i>)

2 Titrimetrische Bestimmung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln

ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren
-----------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00

Standort: Florianstraße 13, 70188 Stuttgart

1 Bestimmung von Aussehen, Geruch, Geschmack mittels einfach beschreibender Prüfungen von Lebensmittel *

UNECE-NORM FFV-39 2018-06	Prüfung von Esskastanien
UNECE STANDARD DDP-15 2016-11	Prüfung von getrockneten Aprikosen
UNECE STANDARD DDP-08 2015-11	Prüfung von getrockneten Datteln
UNECE STANDARD DDP-14 2016-11	Prüfung von getrockneten Feigen
UNECE STANDARD DDP-01 2014-11	Prüfung von Walnüssen in der Schale
UNECE STANDARD DDP-02 2019-12	Prüfung von Walnusskernen
P850-2 2019-01	Allgemeine Sinnenprüfung von Lebensmitteln

2 Physikalische-physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

2.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen in Lebensmitteln *

ASU L 00.00-18 Berichtigung 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 04.00-22 2002-05	Bestimmung des Fettgehalts in Butter
ASU L 05.00-12 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten
ASU L 05.00-14 1991-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtlipidgehaltes in Eiern und Eiprodukten
ASU L 13.05-3 2002-05	Bestimmung des Fettgehalts in Margarine und anderen Streichfetten

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00

ASU L 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Feuchtegehalts in Getreidemehl
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl
ASU L 16.00-5 2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehalts in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 17.00-1 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-3 Berichtigung 2002-12	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-4 2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 18.00-5 2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehalts in Feinen Backwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 20.01/02-5 1980-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 22.00-3 2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehalts in Teigwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 22.02/04-4 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren
ASU L 22.02/04-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in feuchten Teigwaren
ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade
P001-14 2020-03	Bestimmung des Fettgehalts in Lebensmitteln nach Weibull-Stoldt
P003-10 2020-05	Bestimmung von Trockenmasse/Wassergehalt in Lebensmitteln bei 103 °C

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00

P004-10 2019-01	Bestimmung des Aschegehaltes in Lebensmitteln bei 525 °C / 550-600 °C
P007-10 2020-03	Gravimetrische Bestimmung der Gesamtballaststoffe in Lebensmitteln
P020-05 2020-03	Bestimmung des Wassergehaltes in Lebensmitteln bei 103 °C bzw. 130 °C (mittels Mikrowellentrocknung)

2.2 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen und Kenngrößen in Lebensmitteln *

ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 1: Optimierte Monier-Williams-Verfahren
ASU L 05.00-15 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten
ASU L 05.02-2 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Salzeiprodukten (Potentiometrisches Verfahren)
ASU L 13.00-5 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der Norm DIN EN ISO 660, Dezember 2020)
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3960, Mai 2017)
ASU L 15.00-3 2019-07	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)
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 18.00-13 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 22.00-1 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Teigwaren - Kjeldahl-Verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00

ASU L 26.04-4 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgussflüssigkeit bzw. Presslake von Sauerkraut
ASU L 31.00-3 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 31.00-8 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Formolzahl von Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 52.04-2 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig
P110-11 2021-10	Bestimmung der flüchtigen Säuren in Lebensmitteln
P103-17 2021-10	Bestimmung des Rohproteingehalts bzw. des Gesamtstickstoffgehalts in Lebensmitteln nach Kjeldahl
P115-13 2021-10	Bestimmung der Gesamtsäure in Lebensmitteln
P104-14 2021-11	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Lebensmitteln

2.3 pH-Wert-Messung und refraktometrische Bestimmung der Trockenmasse in Lebensmitteln

ASU L 05.00-11 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten
ASU L 20.01/02-1 1980-05	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 26.11.03-1 1983-05	Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion
ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften
DVO (EU) Nr. 974/2014 2014-09	Durchführungsverordnung zur Festlegung der Refraktometermethode zur Bestimmung des löslichen trockenen Rückstands in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse zwecks Einreihung dieser Waren in die Kombinierte Nomenklatur

2.4 Photometrische Bestimmung von Kontaminanten und Inhaltstoffen in Lebensmitteln *

ASU L 01.00-17 2016-10	Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten; Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10344, Ausgabe Mai 2015)
ASU L 01.00-26/1 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an L- und D-Milchsäure (L- und D-Lactat) in Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren
ASU L 05.00-2 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von L-Milchsäure, Bernsteinsäure und D-3-Hydroxybuttersäure in Ei und Eiprodukten - Enzymatisches Verfahren
ASU L 17.00-7 Berichtigung 2002-12	Bestimmung von Lactose in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 31.00-9 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an D-Isocitronensäure in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH
ASU L 31.00-14 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an Citronensäure (Citrat) in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrische Bestimmung von NADH
ASU L 36.00-12 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ethanol in Bier mit geringem Alkoholgehalt (Erweiterung: <i>auch für Fruchtsäfte</i>)
ASU L 48.02.07-3 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Stärke in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl
ASU L 48.03-1 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Nitratgehaltes in gemüsehaltiger Säuglings- und Kleinkindernahrung (Erweiterung: <i>auch für Obst- und Gemüse</i>)
R-Biopharm AG L-Ascorbinsäure 10409677035 2014-03	Farb-Test zur Bestimmung von L-Ascorbinsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00

<p>DGF-Einheitsmethoden (19. Akt.-Lfg.) Abteilung C - Fette, C-IV 6 (13) 2014</p>	<p>Spezifische UV-Absorption bei 232 nm, 268 nm und 270 nm Berechnung der spezifischen Extinktion $K\lambda$ und der Änderung ΔK</p>
---	--

2.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Rückständen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID, ECD) in Lebensmitteln und Futtermitteln *

<p>ASU L 00.00-49/2 Berichtigung 2002-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel; Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid- Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Erweiterung: <i>auch für Futtermittel</i>)</p>
--	---

<p>ASU L 05.00-16 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Eiern und Eiprodukten - Gaschromatographisches Verfahren</p>
-----------------------------------	--

<p>ASU L 17.00-12 1999-11</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen</p>
-----------------------------------	---

<p>ASU L 18.00-17 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau</p>
-----------------------------------	--

<p>ASU L 20.01-13 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Mayonnaise und eigelbhaltiger Salatmayonnaise - Gaschromatographisches Verfahren</p>
-----------------------------------	--

<p>DGF-Einheitsmethode 2. Auflage einschl. 21. Akt.-Lfg C-VI 11d (98) 2015</p>	<p>Fettsäuremethylester (Bortrifluorid-Methode)</p>
--	---

2.6 Bestimmung von Rückständen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln, Futtermitteln und Flüssigdüngern **

<p>ASU L 00.00-115 2018-10</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln - GC-MS bzw. GC-MS/MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril- Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS) (Modifikation: <i>Lösungsmittelwechsel für GC-MS</i>)</p>
------------------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00

ASU F 0057 2019-06	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung von Pestizidrückständen in Futtermitteln - GC-MS bzw. GC-MS/MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS) (Modifikation: <i>Lösungsmittelwechsel für GC-MS</i>)
P512-2 2021-08	Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramidisulfid-Rückständen in Lebensmitteln mittels GC-MS
P513-14 2021-12	Bestimmung von Pestizidrückständen in Flüssigdüngern - GC-MS bzw. GC-MS/MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE

2.7 Bestimmung von Kontaminanten, Mykotoxinen, Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD, UV, FLD, RI) in Lebensmitteln und Futtermitteln **

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln
ASU L 00.00-10 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln
ASU L 00.00-59 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Isomalt, Lactit, Maltit, Sorbit und Xylit in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Erweiterung: <i>auch zur Bestimmung von Erythrit</i>)
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
ASU L 40.00-10/3 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural - Teil 3: Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren
P537-9 2021-04	Bestimmung der Aflatoxine B ₁ , B ₂ , G ₁ und G ₂ in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC/FLD mit Nachsäulenderivatisierung
P538-8 2019-01	Bestimmung von Fructose, Glucose, Saccharose, Maltose und Lactose mittels HPLC und Refraktionsindexdetektor
P569-10 2018-06	Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC-FLD
P572-1 2015-10	Qualitative Bestimmung von wasserlöslichen, künstlichen Farbstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD

2.8 Bestimmung von Pflanzenschutzmittel-Rückständen, Rückständen pharmakologisch wirksamer Substanzen, Mykotoxinen, Kontaminanten und Nicotin mittels Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS-Detektor) in Lebensmitteln, Futtermitteln und Flüssigdüngern **

ASU F 0057 2019-06	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung von Pestizidrückständen in Futtermitteln - GC-MS bzw. GC-MS/MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS) (Modifikation: <i>Lösungsmittelwechsel für GC-MS; nur Bestimmung mittels LC-MS/MS</i>)
ASU L 00.00-76 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln - LC-MS/MS-Verfahren
ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln - GC-MS bzw. GC-MS/MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS) (Einschränkung: <i>hier nur Bestimmung mittels LC-MS/MS</i>)
ASU L 05.01/02-1 1988-12	Bestimmung von Nitrofuran- und Nicarbazin-Rückständen in Hühnereiern und Eiprodukten aus Hühnereiern
P513-14 2021-12	Bestimmung von Pestizidrückständen in Flüssigdüngern - GC-MS bzw. GC-MS/MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE
P515-5 2015-10	Bestimmung von Ethephon, Glufosinat und Glyphosat in Lebensmitteln und deren Rohstoffen mittels LC-MS/MS-Verfahren
P516-6 2017-04	Bestimmung von Fosetyl-Aluminium, einschließlich Phosphonsäure und Maleinsäure-Hydrazid in Lebensmitteln und deren Rohstoffen mittels LC-MS/MS-Verfahren
P517-7 2020-10	Bestimmung von Morpholin und Aminen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS-Verfahren
P518-6 2018-10	Bestimmung von Perchlorat und Chlorat in Lebensmitteln und deren Rohstoffen mittels LC-MS/MS-Verfahren
P519-1 2017-01	Bestimmung von Guazatinacetat in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS-Verfahren
P520-8 2021-09	Nicotin in Lebensmitteln, deren Rohstoffen und Futtermitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00

P521-3 2021-08	Bestimmung polarer Pestizide in Lebens- und Futtermitteln einschließlich deren Rohstoffen, sowie Dünger und Erden mittels LC-MS/MS Verfahren (Einschränkung: <i>hier ohne Erden</i>)
P533-3 2014-05	Bestimmung von Nitrofurantolinen in Lebensmitteln, deren Rohstoffen und in Futtermitteln
P534-4 2017-08	Bestimmung von Kokzidiostatika in Eiern, Geflügel und Futtermitteln
P536-12 2020-01	Bestimmung der Trichothecene Nivalenol, Deoxynivalenol, HT2-Toxin, T2-Toxin, sowie von Zearalenon in Lebensmitteln, deren Rohstoffen und Futtermitteln

2.9 Sonstige physikalisch-chemische und visuelle Untersuchungsverfahren

ASU L 26.00-1 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen - HPLC/IC-Verfahren
P011-4 2015-10	Bestimmung der Güteklasse von Hühnereiern
P711-4 2011-06	Hygroskopische Bestimmung der Wasseraktivität (a_w -Wert) in Lebensmitteln
P810-6 2021-03	Bestimmung der relativen Dichte in Flüssigkeiten mittels Biegeschwinger

3 Immunologie

3.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Enzymimmunoassay (ELISA) *

R-Biopharm AG RIDASCREEN® FAST Ei/Egg Protein R6402 2012-04	Sandwich-Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Vollei(-pulver) in Lebensmitteln wie Salatdressings, Wurst, Wein, Kuchen- oder Brot-Backmischungen und Eiscreme
R-Biopharm AG RIDASCREEN® Gliadin R7001 2012-04	Sandwich-Enzymimmunoassay (ELISA) zur quantitativen Bestimmung von Kontaminationen durch Prolamine aus Weizen (Gliadin), Roggen (Secalin) und Gerste (Hordein) in Rohware wie Mehl (Buchweizen, Reis, Mais, Hafer, Teff) und Gewürzen sowie in prozessierten Lebensmitteln wie Nudeln, Fertiggerichten, Backwaren, Wurst, Getränken und Eiscreme

3.2 Nachweis von der Weizen-Art mittels DUROTEST

R-Biopharm AG Durotest®S P 10 2013-12	Nachweis von Verfälschungen mit Nicht-Durum Weizen in Hartweizen
--	---

4 Mikrobiologische Untersuchungen

4.1 Nachweis und Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln **

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.
DIN EN ISO 7251 2005-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - MPN Technik
ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln (Modifikation: <i>auch für Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 2: Zählverfahren
ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 1: Nachweisverfahren
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ASU L 00.00-55 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00

ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
ASU L 00.00-91 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von <i>Shigella</i> spp. in Lebensmitteln
ASU L 00.00-100 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen
ASU L 00.00-132/2 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik
ASU L 01.00-2 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium
ASU L 01.00-25 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium
ASU L 01.00-54 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> in Milch und Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-49 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 08.00-41 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Wurstwaren; Spatelverfahren (Referenzverfahren)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00

ASU L 08.00-46 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Wurstwaren
ASU L 20.01-10 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und Fertigsoßen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
M009-9 2021-02	Nachweis und Zählung von Enterokokken in Lebensmitteln mittels SLANETZ & BARTLEY-Agar, Spatelverfahren
M011-3 2005-12	Nachweis und Zählung anaerober, sulfitreduzierender Sporen
M018-5 2021-05	Zählung von aeroben Sporen
M023-3 2018-11	Nachweis und Zählung von coliformen Keimen und Escherichia coli mittels chromogenem Agar
M052-6 2020-10	Screeningverfahren zum Nachweis von Shigatoxin-bildenden Escherichia coli (STEC) in Lebensmitteln

4.2 Nachweis und Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln **

ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
M030-3 2021-02	Nachweis und Zählung von xerophilen Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln

4.3 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilze auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen

DIN ISO 18593 2018-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen
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.

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00

ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 1: Nachweisverfahren
M020-5 2018-10	Mikrobiologische Prüfung von Oberflächen - Probenahmetechniken mittels Abklatschplatten und Tupfern
M040-3 2009-03	Untersuchung von Kunststoffbechern auf Keimzahl, Hefen und Schimmel - Verfahren mit Nährbodenbeschichtung

5 Molekularbiologie

5.1 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time-PCR in Lebensmitteln *

Congen SureFood® PATHOGEN Salmonella PLUS C5111 2017-02	Verfahren zum Nachweis von Salmonellen mit der Polymerase-Kettenreaktion
Congen STEC SureFast Screening PLUS F5105 2019-07	Screeningverfahren zum Nachweis von Shigatoxin-bildenden <i>Escherichia coli</i> (STEC) in Lebensmitteln
Congen SureFast® <i>Listeria monocytogenes</i> PLUS F5113 2018-11	Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln mittels real-time PCR

5.2 Nachweis von Viren mittels Real-Time-PCR in Lebensmitteln

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

6 Probenahme und Probenvorbereitung von Lebensmitteln

ASU L 00.00-54 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln
---------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00

ASU L 00.00-89 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse
ASU L 01.00-1 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
ASU L 06.00-16 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 10.00-10 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen
M042-4 2018-10	Sterile Probenahme von Lebensmitteln
P509-3 2018-01	Anweisung zur Probenahme von Obst und Gemüse zur Kontrolle der Einhaltung der zulässigen Höchstwerte (Maximum Residue Levels - MRLS) an Pestizidrückständen

7 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV -

Probennahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht

nicht belegt

TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann

nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	nicht belegt
2	Ammonium	nicht belegt
3	Chlorid	nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch (als TON)	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
12	Elektrische Leitfähigkeit	nicht belegt
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	nicht belegt
19	Wasserstoffionen-Konzentration	nicht belegt
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00

Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 2017-05 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018

Anlage 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe

nicht belegt

Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind

Weitere periodische Untersuchungen

nicht belegt

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 15 Absatz.4 TrinkwV.

Verwendete Abkürzungen:

Akt.-Lfg.	Aktualisierungslieferung
ASU L xx.xx-x	amtliche Sammlung von Untersuchungen von Lebensmitteln nach § 64 LFGB
ASU F xxxx	amtliche Sammlung von Untersuchungen von Futtermitteln nach § 64 LFGB
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
DVO (EU)	Durchführungsverordnung der Europäischen Union
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
Mxxx-x	mikrobiologische Hausverfahren der Analytisches Institut Bostel GmbH & Co. KG
Pxxx-x	chemische Hausverfahren der Analytisches Institut Bostel GmbH & Co. KG