

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde
nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

D-PL-23200-01-01

Gültig ab: 03.11.2025

Ausstellungsdatum: 03.11.2025

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-23200-01-00.

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**Eurofins Institut Bostel GmbH
Florianstraße 13, 70188 Stuttgart**

mit den Standorten

**Eurofins Institut Bostel GmbH
Florianstraße 13, 70188 Stuttgart**

**Eurofins Institut Bostel GmbH
Langwiesenweg 30, 70327 Stuttgart**

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.

Prüfungen in den Bereichen:

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

*Diese Urkundenanlage wurde ausgestellt durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH und ist digital gesiegelt.
Sie 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)*

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

Flexibler Akkreditierungsbereich:

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

[Flex A] die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

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

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

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

Standort: Langwiesenweg 30, 70327 Stuttgart

1 Mechanische Probenvorbereitung mit anschließender Extraktion für physikalisch-chemische Untersuchungen zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittel-Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]

1.1 Lebensmittel

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: hier *nur Probenvorbereitung*)

ASU L 00.00-76
2008-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln - LC-MS/MS-Verfahren
(Einschränkung: hier *nur Probenvorbereitung*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-23200-01-01

ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Pestizindrückständen 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>)
P508-4 2022-04	Anweisung zur Probenvorbereitung von Vorerntebeprobungen Obst und Gemüse an Pestizindrückständen
P512-2 2021-08	Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen in Lebensmitteln mittels GC-MS (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 Perchloration 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>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-23200-01-01

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 nur für Lebens- und Futtermittel</i>)
-------------------	--

1.2 Futtermittel

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>)
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 nur für Lebens- und Futtermittel</i>)

2 Bestimmung von Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln [Flex A]

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

Standort: Florianstraße 13, 70188 Stuttgart

1. Probenahme und Probenvorbereitung von Lebensmitteln [Flex A]

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-23200-01-01

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 2021-03	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

2. Bestimmung von Aussehen, Geruch, Geschmack mittels einfach beschreibender Prüfungen von Lebensmitteln [Flex B]

UNECE-NORM FFV-39 2018-06	Prüfung von Esskastanien
UNECE STANDARD DDP-15 2016-11	Prüfung von getrockneten Aprikosen
UNECE STANDARD DDP-08 2022-01	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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-23200-01-01

UNECE STANDARD DDP-02 Prüfung von Walnusskernen
2019-12

P850-2 Allgemeine Sinnenprüfung von Lebensmitteln
2019-01

3 Physikalisch, physikalische-physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

3.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln Flex B]

ASU L 00.00-18 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Berichtigung Gesamtballaststoffe in Lebensmitteln
2017-10

ASU L 04.00-22 Bestimmung des Fettgehalts in Butter
2002-05

ASU L 05.00-12 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse 2012-01 in Eiern und Eiproducten

ASU L 05.00-14 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des 1991-06 Gesamtlipidgehaltes in Eiern und Eiproducten

ASU L 13.05-3 Bestimmung des Fettgehalts in Margarine und anderen 2002-05 Streichfetten

ASU L 16.01-1 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Feuchtegehalts 2008-12 in Getreidemehl

ASU L 16.01-2 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in 2008-12 Getreidemehl

ASU L 16.00-5 Bestimmung des Gesamtfettgehalts in Getreideerzeugnissen nach 2017-10 Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie

ASU L 17.00-1 Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Berichtigung Kleingebäck aus Brotteigen
2002-12

ASU L 17.00-3 Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Berichtigung Brotteigen
2002-12

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-23200-01-01

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
P004-11 2023-03	Bestimmung des Aschegehaltes in Lebensmitteln bei 525 °C / 550-600 °C
P007-11 2021-10	Gravimetrische Bestimmung der Gesamtballaststoffe in Lebensmitteln
P020-5 2020-03	Bestimmung des Wassergehaltes in Lebensmitteln bei 103 °C bzw. 130 °C (mittels Mikrowellentrocknung)

3.2 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen und Kenngrößen mittel Titrimetrie in Lebensmitteln [Flex B]

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-23200-01-01

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
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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-23200-01-01

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

3.3 Bestimmung der Trockenmasse mittels pH-Wert-Messung und Refraktometrie in Lebensmitteln [Flex A]

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

3.4 Bestimmung von Kontaminanten und Inhaltstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln [Flex B]

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-23200-01-01

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 2017-09	Farb-Test zur Bestimmung von L-Ascorbinsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
DGF-Einheitsmethoden (19. Akt.-Lfg.) Abteilung C - Fette, C-IV 6 (13) 2014	Spezifische UV-Absorption bei 232 nm, 268 nm und 270 nm Berechnung der spezifischen Extinktion $K\lambda$ und der Änderung ΔK

3.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Rückständen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID, ECD) in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]

3.5.1 Lebensmittel

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-23200-01-01

ASU L 05.00-16 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Eiern und Eiprodukten - Gaschromatographisches Verfahren
ASU L 17.00-12 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Erweiterung: <i>auch für feine Backwaren, Schokoladenerzeugnisse und Zuckerwaren</i>)
ASU L 18.00-17 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau
ASU L 20.01-13 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Mayonnaise und eigelbhaltiger Salatmayonnaise - Gaschromatographisches Verfahren
DGF-Einheitsmethode 2. Auflage einschl. 21. Akt.-Lfg C-VI 11d (98) 2015	Fettsäuremethylester (Bortrifluorid-Methode)

3.5.2 Futtermittel

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

3.6 Bestimmung von Pflanzenschutzmittel-Rückständen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]

3.6.1 Lebensmittel

ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Pestizindrückständen 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>)
P512-2 2021-08	Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen in Lebensmitteln mittels GC-MS

3.6.2 Futtermittel

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>)
-----------------------	--

3.7 Bestimmung von Kontaminanten, Mykotoxinen, Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD, UV, FLD, RI) in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]

3.7.1 Lebensmittel

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
P537-11 2022-12	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
P569-11 2022-02	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

3.7.2 Futtermittel

P537-11 2022-12	Bestimmung der Aflatoxine B ₁ , B ₂ , G ₁ und G ₂ in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC/FLD mit Nachsäulenderivatisierung
P569-11 2022-02	Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC-FLD

3.8 Bestimmung von Pflanzenschutzmittel-Rückständen, Rückständen pharmakologisch wirksamer Substanzen, Mykotoxinen, Kontaminanten und Nicotin mittels Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS-Detektor) in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]

3.8.1 Lebensmittel

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 Pestizindrückständen 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
P515-5 2015-10	Bestimmung von Ethephon, Glufosinat und Glyphosat in Lebensmitteln und deren Rohstoffen mittels LC-MSMS-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

P521-3 2021-08	Bestimmung polarer Pestizide in Lebens- und Futtermitteln einschließlich deren Rohstoffen, sowie Dünger und Erden mittels LC-MS/MS Verfahren <i>(Einschränkung: hier nur Lebens- und Futtermittel)</i>
P533-3 2014-05	Bestimmung von Nitrofuranmetaboliten 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

3.8.2 Futtermittel

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) <i>(Modifikation: Lösungsmittelwechsel für GC-MS; nur Bestimmung mittels LC-MS/MS)</i>
P520-8 2021-09	Nicotin in Lebensmitteln, deren Rohstoffen und Futtermitteln
P521-3 2021-08	Bestimmung polarer Pestizide in Lebens- und Futtermitteln einschließlich deren Rohstoffen, sowie Dünger und Erden mittels LC-MS/MS Verfahren <i>(Einschränkung: hier nur Lebens- und Futtermittel)</i>
P533-3 2014-05	Bestimmung von Nitrofuranmetaboliten 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

3.9 Sonstige physikalisch-chemische und visuelle Untersuchungsverfahren in Lebensmitteln [Flex A]

ASU L 26.00-1 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen - HPLC/IC-Verfahren
P011-5 2023-03	Bestimmung der Gütekasse von Hühnereiern
P810-6 2021-03	Bestimmung der relativen Dichte in Flüssigkeiten mittels Biegeschwinger (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)

4 Immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln

4.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln [Flex B]

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

4.2 Nachweis von der Weizen-Art mittels DUROTEST [Flex A]

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-23200-01-01

5 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

5.1 Nachweis und Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]

5.1.1 Lebensmittel

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 <i>Salmonella</i> spp.
DIN EN ISO 7251 2005-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven <i>Escherichia coli</i> - MPN Technik
ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Salmonella</i> 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 <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 2: Zählverfahren
ASU L 00.00-32/1 Berichtigung 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 1: Nachweisverfahren
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ASU L 00.00-55 2022-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren
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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-23200-01-01

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 <i>Enterobacteriaceae</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähletechnik
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)
ASU L 08.00-46 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> 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)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-23200-01-01

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 (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)
M018-5 2021-05	Zählung von aeroben Sporen (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)
M023-4 2023-05	Nachweis und Zählung von coliformen Keimen und Escherichia coli mittels chromogenem Agar (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)
M052-6 2020-10	Screeningverfahren zum Nachweis von Shigatoxin-bildenden Escherichia coli (STEC) in Lebensmitteln

5.1.2 Futtermittel

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>)

5.2 Nachweis und Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex C]

ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
M030-4 2023-05	Nachweis und Zählung von xerophilen Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln

5.3 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich [Flex A]

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-23200-01-01

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 <i>Salmonella</i> spp.
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

6 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

6.1 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time-PCR in Lebensmitteln [Flex B]

Congen SureFast® Salmonella PLUS F5111 2020-01	Verfahren zum Nachweis von Salmonellen mit der Polymerase-Kettenreaktion
Congen SureFast® Foodborne Pathogens 4plex F5175 2022-07	Verfahren zum Nachweis von <i>Salmonella</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>E. coli</i> Virulenzfaktoren (stx1/2/2f) mittels 4-plex real-time PCR
Congen SureFast® STEC 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 2019-03	Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln mittels real-time PCR

6.2 Nachweis von Viren mittels Real-Time-PCR in Lebensmitteln [Flex A]

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

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 – Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	International Organization for Standardization – Internationale Organisation für Normung
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
Mxxx-x	mikrobiologische Hausverfahren der Eurofins Institut Bostel GmbH
Pxxx-x	chemische Hausverfahren der Eurofins Institut Bostel GmbH