

Inhalt

Rückstände und Kontaminanten	S. 2 – 3
Sensorische Untersuchungen	S. 3
Fettkennzahlen	S. 4
Qualitätsuntersuchungen Eier/Eiprodukte	S. 4
Allergene	S. 5
Allgemeine Lebensmittelinhaltsstoffe	S. 5 – 7
Lebensmittelzusammensetzung und -beschaffenheit	S. 7 – 8
Zusatzstoffe	S. 8 – 9

Erläuterungen zum Flexibilisierungsgrad (Flexgrad):

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

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

Flexgrad B die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

Flexgrad C die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüfmeth.)	Akkreditiert nach / als	Internes Verfahren	Modifikation	Laborstandort	Kapitel/ Flexgrad
Rückstände und Kontaminanten					
Pestizidrückstände (QuEChERS) Obst und Gemüse Probenvorbereitung Vorerntebeprobungen	Hausverfahren	P508-5 2025-09	-	Wangen	Anlage -01 L1 [C]
Pestizidrückstände (QuEChERS) Lebensmittel GC-MS bzw. GC-MS/MS und/oder LC-MS/MS <i>Obst, Gemüse, frische Kräuter, Trockenobst, Nüsse, Ölsaaten, pfl. Öle, Ölfrüchte, Getreide, Gewürze, Fleisch, Fisch, Milch, Käse, Eier, tierisches Fett</i> <i>weitere Lebensmittel auf Anfrage</i>	ASU L 00.00-115 2018-10	P513-15 2025-09	Lösungsmittelwechsel für GC-MS	Wangen (nur Probenvorbereitung) Ost (ohne Probenvorbereitung)	Anlage -01 L1 [C] 3.6 [C] 3.8 [C]
Pestizidrückstände (QuEChERS) Futtermittel GC-MS bzw. GC-MS/MS und/oder LC-MS/MS <i>Ölsaaten, Ölsaat-Extraktionskuchen</i> <i>Hülsenfrucht-/Getreidebasis</i>	ASU F 0057 2019-06	P513-15 2025-09	Lösungsmittelwechsel für GC-MS	Wangen (nur Probenvorbereitung) Ost (ohne Probenvorbereitung)	Anlage -01 L1 [C] 3.6 [C] 3.8 [C]
Pestizidrückstände Flüssigdünger GC-MS bzw. GC-MS/MS und/oder LC-MS/MS	Hausverfahren	P513-15 2025-09	-	Wangen (nur Probenvorbereitung) Ost (ohne Probenvorbereitung)	Anlage -02 L1 [C] 1 [C] 2 [C]
polare Pestizide (Chlorat, Perchlorat, Ethephon, Fosetyl-Al, Phosphonsäure, Maleinsäure, Chlormequat, Mepiquat, Paraquat, Diquat, Glyphosat, AMPA, Glufosinat, MPPA, Glufosinat-N-Acetyl) Lebens- und Futtermittel einschl. der Rohstoffe, Dünger LC-MS/MS	Hausverfahren	P521-4 2025-12	-	Wangen (nur Probenvorbereitung) Ost (ohne Probenvorbereitung)	Anlage -01 L1 [C] 3.8 [C] Anlage -02 L1 [C] 2 [C]
Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückstände fettarme Lebensmittel GC-ECD	ASU L 00.00-49/2 Ber 2002-12	P511-9 2025-10	auch für Futtermittel	Wangen (nur Probenvorbereitung) Ost (ohne Probenvorbereitung)	Anlage -01 L1 [C] 3.5 [C]
Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückstände Lebensmittel GC-MS	Hausverfahren	P512-3 2025-10	-	Wangen (nur Probenvorbereitung) Ost (ohne Probenvorbereitung)	Anlage -01 L1 [C] 3.6 [C]
Morpholin, Amine pflanzliche Lebensmittel LC-MS/MS	Hausverfahren	P517-8 2025-12	-	Wangen (nur Probenvorbereitung) Ost (ohne Probenvorbereitung)	Anlage -01 L1 [C] 3.8 [C]
Guazatinacetat pflanzliche Lebensmittel LC-MS/MS	Hausverfahren	P519-3 2025-12	-	Wangen (nur Probenvorbereitung) Ost (ohne Probenvorbereitung)	Anlage -01 L1 [C] 3.8 [C]

Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüfmethode)		Akkreditiert nach / als	Internes Verfahren	Modifikation	Laborstandort	Kapitel/ Flexgrad
Nicotin Lebensmittel und deren Rohstoffe, Futtermittel LC-MS/MS		Hausverfahren	P520-9 2025-09	-	Wangen (nur Probenvorbereitung) Ost (ohne Probenvorbereitung)	Anlage -01 L1 [C] 3.8 [C]
Nitrat Gemüseerzeugnisse HPLC/IC-Verfahren		ASU L 26.00-1 2018-10	P514-13 2025-10	-	Wangen (nur Probenvorbereitung) Ost (ohne Probenvorbereitung)	Anlage -01 L1 [C] 3.9 [A]
Aflatoxine (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂) HPLC-FLD Lebensmittel, Futtermittel		Hausverfahren	P537-13 2025-12	-	Ost	Anlage -01 3.7 [C]
Ochratoxin A HPLC-FLD Lebensmittel, Futtermittel		Hausverfahren	P569-13 2025-12	-	Ost	Anlage -01 3.7 [C]
Trichothecene (Nivalenol, Deoxynivalenol, HT2-Toxin, T2-Toxin, Zearalenon) LC-MS/MS Lebensmittel und deren Rohstoffe, Futtermittel		Hausverfahren	P536-13 2025-12	-	Ost	Anlage -01 3.8 [C]
Patulin HPLC-DAD Apfelsaft (trüb und klar), Apfelpüree		ASU L 31.00-20 2004-12	P535-14 2025-12	-	Ost	Anlage -01 3.7 [C]
Hydroxymethylfurfural (HMF) HPLC-DAD Honig		ASU L 40.00-10/3 2019-07	P550-8 2022-12	-	Ost	Anlage -01 3.7 [C]
Sensorische Untersuchungen						
Aussehen, Geruch, Geschmack einfach beschreibende Prüfung	Esskastanien	UNECE-NORM FFV-39 2018-06	M061-2 2021-08	-	Ost	Anlage -01 2 [B]
	Aprikosen, getrocknet	UNECE-STD DDP-15 2016-11	M062-3 2021-08	-	Ost	Anlage -01 2 [B]
	Datteln, getrocknet	UNECE STD DDP-08 2022-01	M062-3 2021-08	-	Ost	Anlage -01 2 [B]
	Feigen, getrocknet	UNECE STD DDP-14 2016-11	M062-3 2021-08	-	Ost	Anlage -01 2 [B]
	Walnüsse in der Schale	UNECE STD DDP-01 2014-11	M062-3 2021-08	-	Ost	Anlage -01 2 [B]
	Walnusskerne	UNECE STD DDP-02 2019-12	M062-3 2021-08	-	Ost	Anlage -01 2 [B]
Allgemeine Sinnenprüfung Lebensmittel		Hausverfahren	P850-2 2019-01	-	Ost	Anlage -01 2 [B]

Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüfmeth.)	Akkreditiert nach / als	Internes Verfahren	Modifikation	Laborstandort	Kapitel/ Flexgrad
Fettkennzahlen					
k-Werte (spezifische UV-Absorption bei 232 nm, 268 nm und 270 nm) Photometrie Lebensmittel	DGF-Einheitsmethoden (19. Akt.-Lfg.) C-IV 6 (23) 2023	P301-3 2023-01	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
Säurezahl und Azidität Titrimetrie tierische und pflanzliche Fette und Öle	ASU L 13.00-5 2021-03	P102-15 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
Peroxidzahl Titrimetrie tierische und pflanzliche Fette und Öle	ASU L 13.00-37 2018-06	P101-16 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
Qualitätsuntersuchungen Eier/Eiprodukte					
Bestimmung der Güteklasse von Hühnereiern	Hausverfahren	P011-6 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.9 [A]
L-Milchsäure Photometrie Eier, Eiprodukte	R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid L- Lactic Acid E8260 2017-03	P307-14 2025-03	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
D-Milchsäure Photometrie Eier, Eiprodukte	R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid D- Lactic Acid E8245 2022-05	P307-14 2025-03	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
Bernsteinsäure Photometrie Eier, Eiprodukte	R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid Succinic Acid E8580 2024-09	P307-14 2025-03	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
D-3-Hydroxybuttersäure Photometrie Eier, Eiprodukte	R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid D-3- Hydroxybutyric Acid E2610 2021-05	P307-14 2025-03	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
Cholesteringehalt GC-FID Eier, Eiprodukte	ASU L 05.00-16 2014-08	P623-6 2021-10	-	Ost	Anlage -01 3.5 [C]
Gesamtlipidgehalt Gravimetrie Eier, Eiprodukte	ASU L 05.00-14 1991-06	P015-8 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]

Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüfmeth.)		Akkreditiert nach / als	Internes Verfahren	Modifikation	Laborstandort	Kapitel/ Flexgrad
Allergene						
Lactose Photometrie Brot, Kleingebäck aus Brotteigen		ASU L 17.00-7 Ber 2002-12	P304-14 2023-08	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
Lactose, Galactose Photometrie Milch, Milchprodukte		ASU L 01.00-17 2016-10	P304-14 2023-08	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
Quantitative Bestimmung von Vollei(-pulver) ELISA Salatdressing, Wurst, Wein, Kuchen-/Brotbackmischungen, Eiscreme		R-Biopharm AG RIDASCREEN®FAST Ei/Egg Protein R6402 2022-05	P722-10 2021-10	-	Ost	Anlage -01 4.1 [B]
Quantitative Bestimmung von Kontaminationen durch Prolamine (Gliadin, Secalin, Hordein) ELISA Rohware, Gewürze, prozessierte Lebensmittel		R-Biopharm AG RIDASCREEN® Gliadin R7001 2021-10	P723-6 2021-10	-	Ost	Anlage -01 4.1 [B]
Allgemeine Lebensmittelinhaltsstoffe						
Gesamtfettgehalt Gravimetrie	Butter	ASU L 04.00-22 2002-05	P001-15 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Margarine, Streichfette	ASU L 13.05-3 2002-05	P001-15 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Getreideerzeugnisse	ASU L 16.00-5 2017-10	P001-15 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	ASU L 17.00-4 2017-10	P001-15 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Feine Backwaren	ASU L 18.00-5 2017-10	P001-15 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Mayonnaise, emulgierte Soßen	ASU L 20.01/02-5 1980-05	P001-15 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Teigwaren	ASU L 22.00-3 2017-10	P001-15 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Schokolade	ASU L 44.00-4 1985-12	P001-15 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Sonstige Lebensmittel	Hausverfahren	P001-15 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]

Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüfmethode)		Akkreditiert nach / als	Internes Verfahren	Modifikation	Laborstandort	Kapitel/ Flexgrad
Trockenmasse/Feuchtegehalt Gravimetrie	Eier, Eiprodukte	ASU L 05.00-12 2012-01	P003-11 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	getrocknete Teigwaren	ASU L 22.02/04-4 2010-09	P012-5 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	feuchte Teigwaren	ASU L 22.02/04-5 2012-01	P012-5 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	ASU L 17.00-1 Ber 2002-12	P003-11 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Getreidemehl	ASU L 16.01-1 2008-12	P014-8 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	bei 103 °C mittels Trockenschrank Lebensmittel allgemein	Hausverfahren	P003-11 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	bei 103 °C mittels Mikrowellentrocknung Lebensmittel allgemein	Hausverfahren	P020-6 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
Asche Gravimetrie	Getreidemehl	ASU L 16.01-2 2008-12	P005-8 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	ASU L 17.00-3 Ber 2002-12	P004-12 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Frucht-, Gemüsesäfte	ASU L 31.00-4 1997-01	P004-12 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Sonstige Lebensmittel	Hausverfahren	P004-12 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
Gesamtprotein Titrimetrie (Kjeldahl)	Eier, Eiprodukte	ASU L 05.00-15 2007-12	P103-18 2025-12	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
	Getreide und Hülsenfrüchte	ASU L 15.00-3 2019-07	P103-18 2025-12	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	ASU L 17.00-15 2013-08	P103-18 2025-12	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
	Feine Backwaren	ASU L 18.00-13 2013-08	P103-18 2025-12	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
	Teigwaren	ASU L 22.00-1 2013-08	P103-18 2025-12	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
	Sonstige Lebensmittel	Hausverfahren	P103-18 2025-12	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]

Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüffart)		Akkreditiert nach / als	Internes Verfahren	Modifikation	Laborstandort	Kapitel/ Flexgrad
Gesamtsäure Titrimetrie	Aufgussflüssigkeit/Presslake von Sauerkraut	ASU L 26.04-4 1987-06	P115-13 2021-10	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
	Frucht-, Gemüsesäfte	ASU L 31.00-3 1997-09	P108-13 2021-11	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
	Essig (ausgenommen Weinessig)	ASU L 52.04-2 1987-06	P115-13 2021-10	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
	Sonstige Lebensmittel	Hausverfahren	P115-13 2021-10	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
Gesamtballaststoffe Gravimetrie Lebensmittel		ASU L 00.00-18 Ber 2017-10	P007-12 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
Kochsalzgehalt Titrimetrie Salzeiprodukte		ASU L 05.02-2 1995-01	P104-14 2021-11	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
Kochsalzgehalt Titrimetrie Sonstige Lebensmittel		Hausverfahren	P104-14 2021-11	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
Fructose, Glucose, Saccharose, Maltose, Lactose HPLC-RI Lebensmittel		Hausverfahren	P538-10 2025-12	-	Ost	Anlage -01 3.7 [C]
Fettsäureverteilung: Bestimmung über Fettsäuremethylester GC-FID pfl. Fette/Öle, (Halbfett-)Margarine, Mischfetterzeugnisse, aus Lebensmitteln isolierte Fette		DGF-Einheitmethoden (24. Akt.-Lfg.) C-IV 11d (19) 2019	P607-10 2025-05	-	Ost	Anlage -01 3.5 [C]
Lebensmittelzusammensetzung und -beschaffenheit						
L-Ascorbinsäure Photometrie Lebensmittel und andere Probenmaterialien		R-Biopharm AG L-Ascorbinsäure 10409677035 2017-09	P310-7 2014-04	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
Buttersäure als Buttersäuremethylester GC-FID Fett aus Brot oder Kleingebäck aus Brotteigen		ASU L 17.00-12 Ber 2003-07	P630-5 2021-10	auch für feine Backwaren, Schokoladenerzeugnisse und Zuckerwaren	Ost	Anlage -01 3.5 [C]
Cholesteringehalt GC-FID stärkehaltige Lebensmittel		ASU L 18.00-17 2014-08	P621-10 2023-01	-	Ost	Anlage -01 3.5 [C]
Cholesteringehalt GC-FID Mayonnaise, eigelbhaltige Salatmayonnaise		ASU L 20.01-13 2014-08	P622-9 2021-11	-	Ost	Anlage -01 3.5 [C]
Citronensäure Photometrie Frucht-, Gemüsesäfte		R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid Citric Acid E8230 2022-04	P308-8 2023-07	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]

Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüfmethode)		Akkreditiert nach / als	Internes Verfahren	Modifikation	Laborstandort	Kapitel/ Flexgrad
D-Isocitronensäure Photometrie Frucht-, Gemüsesäfte		R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid D- Isocitric acid E8550 2022-07	P309-7 2014-04	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
Relative Dichte Biegeschwinger Flüssigkeiten		Hausverfahren	P810-7 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.9 [A]
Ethanol Photometrie Bier mit geringem Alkoholgehalt		ASU L 36.00-12 Ber 2002-12	P306-11 2023-04	auch für Fruchtsäfte	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
flüchtige Säure Lebensmittel		Hausverfahren	P110-12 2025-11	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
Formolzahl Frucht-, Gemüsesäfte		ASU L 31.00-8 1997-01	P109-8 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
L- und D-Milchsäure Photometrie Milch, Milchprodukte		ASU L 01.00-26/1 2011-01	P312-16 2024-03	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
pH-Wert Potentiometrie	Eier, Eiprodukte	ASU L 05.00-11 1995-01	P704-15 2019-02	-	Ost	Anlage -01 3.3 [A]
	Mayonnaise, emulgierte Soßen	ASU L 20.01/02-1 1980-05	P704-15 2019-02	-	Ost	Anlage -01 3.3 [A]
	Frucht-, Gemüsesäfte	ASU L 31.00-2 1997-01	P704-15 2019-02	-	Ost	Anlage -01 3.3 [A]
Stärke Photometrie Lebensmittel		R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid Starch E8100 2023-04	P305-8 2025-07	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
Trockenmasse Refraktometrie Tomatenmark		ASU L 26.11.03-1 1983-05	P716-13 2021-10	-	Ost	Anlage -01 3.3 [A]
Trockenmasse (lösliche Trockenmasse) Refraktometrie Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse		DVO (EU) Nr. 974/2014 2014-09	P716-13 2021-10	-	Ost	Anlage -01 3.3 [A]
Qualitativer Nachweis von Verfälschungen mit Nicht-Durum Weizen in Hartweizen		R-Biopharm AG Durotest®S P 10 2021-08	P718-3 2021-10	-	Ost	Anlage -01 4.2 [A]
Zusatzstoffe						
wasserlösliche, künstliche Farbstoffe HPLC-DAD Lebensmittel		Hausverfahren	P572-3 2025-12	-	Ost	Anlage -01 3.7 [C]
Isomalt, Lactit, Maltit, Sorbit, Xylit HPLC-RI Lebensmittel		ASU L 00.00-59 2008-12	P539-1 2021-09	auch für Erythrit	Ost	Anlage -01 3.7 [C]

Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüfmethode)	Akkreditiert nach / als	Internes Verfahren	Modifikation	Laborstandort	Kapitel/ Flexgrad
Konservierungsstoffe HPLC-DAD fettarme Lebensmittel	ASU L 00.00-9 1984-11	P571-10 2023-08	-	Ost	Anlage -01 3.7 [C]
Konservierungsstoffe HPLC-DAD fettreiche Lebensmittel	ASU L 00.00-10 1984-11	P571-10 2023-08	-	Ost	Anlage -01 3.7 [C]
Sulfit Titrimetrie Lebensmittel	ASU L 00.00-46/1 1999-11	P105-13 2025-12	-	Wangen Ost	Anlage -01 L2 [A] 3.2 [B]