

## Deutsche Akkreditierungsstelle

### Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab: 20.03.2025**

Ausstellungsdatum: 10.12.2025

**Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-00.**

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**NSF Erdmann Analytics GmbH  
Amselweg 5, 33378 Rheda-Wiedenbrück**

mit den Standorten

**NSF Erdmann Analytics GmbH  
Amselweg 5 + 12, 33378 Rheda-Wiedenbrück**

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, immunologische, molekularbiologische, sensorische und mikroskopische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln; Probenahme und histologische Untersuchungen von Lebensmitteln; physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen; Probenahme, mikrobiologische, immunologische und molekularbiologische Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebens- und Futtermittelbereich**

*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](http://www.dakks.de))*

**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.

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).

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

**1 Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

**1.1 Probenahme**

DIN EN ISO 18593 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für  
2019-10 Probenahmetechniken von Oberflächen

**1.2 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

**1.2.1 Probenvorbereitung**

ASU L 06.00-16 Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von  
2019-07 Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von  
Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2:  
Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und  
Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO  
6887-2, Juli 2017)

**1.2.2 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion**

ISO 4832 Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen  
2006-02 Bakterien – Koloniezählverfahren  
(Modifikation: hier keine Umfeldproben)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02**

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| ISO 13559<br>2002-11          | Butter, fermented milks and fresh cheese - Enumeration of contaminating microorganisms - Colonie-count technique at 30°C<br>Butter, fermentierte Milch und Frischkäse - Zählung von kontaminierender Mikroorganismen – Koloniezählverfahren -Verfahren bei 30°C |
| ISO 15213-1<br>2023-01        | Mikrobiologie in der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 1: Zählung von sulfid-reduzierenden Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren  |
| ISO 15214<br>1998-08          | Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C  |
| ISO 21527-1<br>2008-07        | Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95   |
| ISO 21527-2<br>2008-07        | Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95   |
| DIN ISO 21528-1<br>2017-09    | Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae  |
| DIN EN ISO 4833-1<br>2022-01  | Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren  |
| DIN EN ISO 4833-2<br>2022-05  | Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren  |
| DIN EN ISO 6579-1<br>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 7937<br>2004-11    | Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren   |
| DIN EN ISO 15213-2<br>2024-05 | Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. – Teil 2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren   |

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02**

|   |   |
|---|---|
| ASU L 00.00-90<br>2018-03   | Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen <i>Yersinia enterocolitica</i>   |
| DIN EN ISO 11290-2<br>2017-09   | Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren  |
| ASU L 00.00-55<br>2022-08   | Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar  |
| ASU L 06.00-32<br>2018-10   | Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Spatelverfahren   |
| ASU L 06.00-43<br>2011-06   | Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen   |
| Biomérieux<br>ALOA® ONE DAY<br>AES 10/03-09/00<br>2019-06               | Horizontales Verfahren für den Nachweis von <i>Listeria</i> spp. und <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln und Umgebungsproben   |
| Biomérieux CampyFood agar method (CFA)<br>BIO 12/30-05/10<br>2018-07    | CampyFood agar method (CFA) (Certificate number: BIO 12/30-05/10) zum Nachweis von <i>Campylobacter</i> spp. in rohen Fleischerzeugnissen, Erzeugnissen auf Fleischbasis und Umfeldproben aus der Produktion (Modifikation: <i>auch Eier und Eiprodukte</i> ) |
| Biomérieux<br>Bacillus cereus Rapid Agar<br>BACARA AES<br>2022-06       | Zählung von <i>Bacillus cereus</i> in Lebens- und Futtermitteln   |
| Biomerieux<br>Campy Food Agar method<br>2009LR28<br>2018-12             | Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. in Geflügelfleischprodukten, Fleischprodukten und Umfeldproben  |
| Biomérieux<br>REBECCA base &<br>REBECCA+EB<br>AES10/06-01/08<br>2023-01 | Zählung von $\beta$ -glucuronidase positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebens- und Futtermitteln (Modifikation: <i>auch Umfeldproben</i> )   |
| Biomérieux<br>REBECCA+EB<br>AES10/07-01/08                              | Zählung von Enterobacteriaceae in Lebens- und Futtermitteln (Modifikation: <i>auch Umfeldproben</i> )   |

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02**

2023-01

ThermoFisher  
Salmonella Precis  
(UNI 03/06-12/07)  
2021-05

Salmonella Precis für den Nachweis von Salmonella spp in Lebens- und Futtermitteln und Umgebungsproben

TM31120

Kulturelle Bestätigung von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln und Umgebungsproben nach positivem PCR-Befund

TM40601-21  
2023-08

Nachweisverfahren für Methicillin-resistente Staphylococcus aureus (MRSA) aus Fleisch und Fleischerzeugnissen

TM40976  
2023-01

Verfahren zum Nachweis von ESBL-bildenden Enterobacteriaceae in Fleisch und Fleischerzeugnissen

TM41119  
2023-07

Bestimmung von mesophilen aeroben Sporenbildnern in Lebensmitteln (Bacillus spp.)

**1.2.3 Nachweis von pharmakologisch wirksamen Substanzen in Frischfleisch**

R-Biopharm AG  
Premi®Test 25  
R3925  
2022-05

Mikrobieller Inhibitionstest zum Screening von Antibiotika- und Sulfonamid-Rückständen insbesondere in Frischfleisch (Matrix auch Hackfleisch)

**1.2.4 Identifizierung von Bakterien mittels massenspektrometrischer Verfahren (MALDI-TOF) in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie in Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion**

MALDI Biotyper  
2021-07

Alternativverfahren für die Bestätigung von *Campylobacter spp.*, *Listeria spp.*, *Listeria monocytogenes* und *Salmonella spp.* mit MBT Compass Library 9 8468 MSP Library (Einschränkung: Matrix hier nur Lebensmittel, Futtermittel und Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion)

**1.3 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben in der Lebens- und Futtermittelproduktion**

**1.3.1 Nachweis von Bakterien, Tierarten und Allergenen tierischen Ursprungs mittels Singleplex Real-Time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion [Flex C]**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02**

|   |   |
|---|---|
| ASU L 00.00-52<br>2014-02   | Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Polymerase-Kettenreaktion<br>(Einschränkung: <i>Matrix hier nur tierische Lebensmittel und Umfeldproben; keine Probenahme und kein Probentransport</i> ) |
| Bio-Rad Laboratories<br>iQ-Check® E. coli O157:H7 Kit<br>3578114<br>2015-02           | Test zum Nachweis von Escherichia coli O157:H7 in Lebensmitteln durch Real-Time PCR   |
| Bio-Rad Laboratories<br>iQ-Check® Salmonella II Kit<br>3578123<br>2015-02             | Qualitativer Nachweis von Salmonella spp. mittels real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion)<br>(Modifikation: <i>Verwendung einer 1:4 statt 1:10 Verdünnung</i> )                         |
| Bio-Rad Laboratories<br>iQ-Check® Listeria spp. Kit<br>3578113<br>2021-03             | Test zum Nachweis von Listeria spp. In Lebensmittel- und Umfeldproben durch Real-Time PCR<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Futtermittel</i> )   |
| Bio-Rad Laboratories<br>iQ-Check® Listeria monocytogenes II Kit<br>3578124<br>2021-03 | Test zum Nachweis von Listeria monocytogenes In Lebensmittel- und Umfeldproben durch Real-Time PCR<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Futtermittel</i> )  |
| Bio-Rad Laboratories<br>iQ-Check® STEC VirX Kit<br>3578139<br>2015-05                 | Test für den Nachweis von Virulenzgenen in Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli durch Real-time PCR<br>(Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion</i> )                            |
| USDA MLG 4.11<br>2021-08  | Isolierung und Identifizierung von Salmonellen aus Fleisch, Geflügel, pasteurisierten Eiern und siluriformen (Fisch-)Produkten sowie aus Tierkörpern und Kratzschwämmen   |
| USDA MLG 8.13<br>2021-10  | Isolierung und Identifizierung von Listeria monocytogenes aus rotem Fleisch, Geflügel, verzehrfertigen Fisch- und Eiprodukten sowie aus Umfeldproben  |
| GEN-IAL GmbH<br>GEN-IAL® First-Duck PCR Kit<br>GN105-50<br>2022-04                    | Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Enten-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion</i> )   |
| GEN-IAL GmbH  | Real-time PCR-Kit zum Nachweis von Wiederkäuer-DNA in Futtermitteln (EU-Methode) und Lebensmitteln  |

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02**

|  |   |
|--|---|
| <p>GEN-IAL® First-Ruminant<br/>PCR Kit<br/>GN113-50<br/>2022-04</p>                                | <p>(Modifikation: <i>Matrix auch Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion</i>)</p>  |
| <p>Congen Biotechnologie<br/>GmbH<br/>SureFood® Allergen<br/>Crustaceans<br/>S3612<br/>2020-04</p> | <p>Qualitativer und/oder quantitativer Nachweis von DNA aus Crustaceen gemäß VO (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben<br/>(Modifikation: <i>hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel</i>)</p>  |
| <p>Congen Biotechnologie<br/>GmbH<br/>SureFood® Allergen<br/>Molluscs<br/>S3613<br/>2019-04</p>    | <p>Qualitativer Nachweis von DNA aus Mollusken gemäß VO (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben<br/>(Modifikation: <i>Matrix auch Futtermittel</i>)</p>  |
| <p>Congen Biotechnologie<br/>GmbH<br/>SureFood® ALLERGEN Fish<br/>S3610<br/>2021-05</p>            | <p>Qualitativer und / oder quantitativer Nachweis von DNA aus Fisch gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben<br/>(Modifikation: <i>hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel</i>)</p>   |
| <p>TM40245<br/>2022-02</p>   | <p>Qualitativer Nachweis von Elch-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR<br/>(Einschränkung: <i>Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion</i>)</p>                            |
| <p>TM40953<br/>2022-02</p>   | <p>Qualitativer Nachweis von Pferd- &amp; Esel- &amp; Zebra-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR<br/>(Einschränkung: <i>Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion</i>)</p> |
| <p>TM40990<br/>2022-02</p>   | <p>Qualitativer Nachweis von Hirsch-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR<br/>(Einschränkung: <i>Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion</i>)</p>                          |
| <p>TM41015<br/>2022-02</p>   | <p>Qualitativer Nachweis von Huhn-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR</p>   |

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02**

*(Einschränkung: Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion)*

TM41027  
2022-02

Qualitativer Nachweis von Kamel-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR

*(Einschränkung: Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion)*

TM41045  
2022-02

Qualitativer Nachweis von Pute-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR

*(Einschränkung: Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion)*

TM41056  
2022-02

Qualitativer Nachweis von Reh-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR

*(Einschränkung: Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion)*

TM41066  
2022-02

Qualitativer Nachweis von Rind-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR

*(Einschränkung: Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion)*

TM41075  
2022-02

Qualitativer Nachweis von Schaf-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR

*(Einschränkung: Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion)*

TM41082  
2022-02

Qualitativer Nachweis von Schwein-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR

*(Einschränkung: Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion)*

TM41087  
2022-02

Qualitativer Nachweis von DNA tierischen Ursprungs in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR

*(Einschränkung: Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion)*

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02**

|                    |  |
|--------------------|--|
| TM41127<br>2022-02 | Qualitativer Nachweis von Wasserbüffel-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR<br><i>(Einschränkung: Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion)</i> |
| TM41131<br>2022-02 | Qualitativer Nachweis von Ziege-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die tierische Stoffe enthalten können mittels real-time PCR<br><i>(Einschränkung: Hier nur Lebensmittel, Futtermittel sowie Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion)</i>        |
| TM40956<br>2019-08 | Quantitativer QPCR-Nachweis von Schwein und Rind in Hackfleisch  |

**1.3.2 Nachweis des Geschlechts mittels multiplex real-time PCR in Lebensmitteln**

|                    |   |
|--------------------|---|
| TM41053<br>2021-07 | Geschlechtsbestimmung in Rind- und Schweinefleisch mittels real-time PCR in Lebensmitteln |
|--------------------|---|

**1.3.3 Nachweis von Pflanzenarten und pflanzlichen Allergenen mittels Singleplex Real-Time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion [Flex C]**

|  |  |
|--|--|
| Congen Biotechnologie GmbH<br>SureFood® ALLERGEN<br>Soya<br>S3601                | Qualitativer und/oder quantitativer Nachweis von DNA aus Soja gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben<br><i>(Modifikation: Matrix auch Futtermittel)</i>   |
| Congen Biotechnologie GmbH<br>SureFood® ALLERGEN<br>Hazelnut<br>S3602<br>2019-04 | Qualitativer und/oder quantitativer Nachweis von DNA aus Haselnuss gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben<br><i>(Einschränkung: Hier nur qualitativer Nachweis, Modifikation: Matrix auch Futtermittel)</i> |
| Congen Biotechnologie GmbH<br>SureFood® ALLERGEN<br>Peanut<br>S3603<br>2021-05   | Qualitativer und/oder quantitativer Nachweis von DNA aus Erdnuss gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben<br><i>(Modifikation: hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel)</i>                  |

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02**

|  |   |
|--|---|
| <p>Congen Biotechnologie GmbH<br/>SureFood® ALLERGEN<br/>Celery<br/>S3605<br/>2022-04</p>    | <p>Qualitativer und/oder quantitativer Nachweis von DNA aus Sellerie gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben<br/>(Modifikation: <i>Matrix auch Futtermittel</i>)</p>                                  |
| <p>Congen Biotechnologie GmbH<br/>SureFood® ALLERGEN<br/>Walnut<br/>S3607<br/>2021-06</p>    | <p>Qualitativer und/oder quantitativer Nachweis von DNA aus Walnuss gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben<br/>(Modifikation: <i>hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel</i>)</p>   |
| <p>Congen Biotechnologie GmbH<br/>SureFood® ALLERGEN<br/>Sesame<br/>S3608<br/>2021-01</p>    | <p>Qualitativer und/oder quantitativer Nachweis von DNA aus Sesam gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben<br/>(Modifikation: <i>hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel</i>)</p>     |
| <p>Congen Biotechnologie GmbH<br/>SureFood® ALLERGEN<br/>Mustard<br/>S3609<br/>2022-06</p>   | <p>Qualitativer und/oder quantitativer Nachweis von DNA aus gelbem, braunem und schwarzem Senf gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben<br/>(Modifikation: <i>Matrix auch Futtermittel</i>)</p>        |
| <p>Congen Biotechnologie GmbH<br/>SureFood® ALLERGEN Lupin<br/>S3611<br/>2018-01</p>         | <p>Qualitativer und/oder quantitativer Nachweis von DNA aus Lupinen gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben<br/>(Modifikation: <i>hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel</i>)</p>   |
| <p>Congen Biotechnologie GmbH<br/>SureFood® ALLERGEN<br/>Pistachio<br/>S3614<br/>2022-01</p> | <p>Qualitativer und/oder quantitativer Nachweis von DNA aus Pistazien gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 mittels real-time PCR in Lebensmitteln und Umfeldproben<br/>(Modifikation: <i>hier nur qualitativer Nachweis, Matrix auch Futtermittel</i>)</p> |
| <p>GEN-IAL GmbH<br/>GEN-IAL® First-Almond PCR Kit<br/>GN200-50<br/>2022-04</p>               | <p>Realtime PCR-Kit zum Nachweis von Mandel-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln<br/>(Modifikation: <i>Matrix auch Umfeldproben</i>)</p>  |

TM41093  
2018-09  
Qualitativer und quantitativer Nachweis von Sellerie-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können, mittels real-time PCR

TM41098  
2018-10  
Qualitativer und quantitativer Nachweis von Soja-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können, mittels real-time PCR

**1.3.4 Nachweis von Gentechnisch Veränderten Organismen (GVO) mittels singleplex real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion [Flex C]**

GEN-IAL GmbH  
genControl® RT CaMVirus Kit  
GN600-50  
2022-04  
Kitsystem für den Nachweis von Blumenkohl-Mosaik-Virus mit TaqMan®-Sonden in Lebens- und Futtermitteln  
(Modifikation: *hier nur Matrix Lebensmittel*)

TM40962  
2019-05  
Quantitativer Nachweis von LL-Soja-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können, mittels real-time PCR

TM40996  
2019-06  
Qualitativer QPCR-Nachweis von cry1Ab/Ac-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können, mittels real-time PCR

TM41018  
2019-07  
Qualitativer QPCR-Nachweis von pat-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können, mittels real-time PCR

TM41106  
2017-11  
Qualitativer Nachweis von 35s-; NOS- und FMV-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen, sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können, mittels real-time PCR

TM41111  
2018-09  
Quantitativer Nachweis von RR-Soja-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können mittels real-time PCR

TM41115  
2018-09  
Quantitativer Nachweis von RRY-Soja-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können mittels real-time PCR

**1.3.5 Qualitativer Nachweis von Gentechnisch Veränderten Organismen (GVO) mittels multiplex real-time PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion**

TM41030  
2019-09

Qualitativer Triplex-QPCR-Nachweis von 35s-, NOS- und CTP2-CP4-EPSPS-DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und deren Rohstoffen sowie von weiteren Prüfobjekten, die pflanzliche Stoffe enthalten können mittels real-time PCR

**1.4 Immunologische Untersuchungen in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion**

**1.4.1 Nachweis von Rückständen pharmakologisch wirksamer Substanzen, Bakterientoxinen, Risikomaterial und Allergenen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie von Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion [Flex B]**

NEOGEN Europe Ltd.  
Veratox® for Total Milk Allergen  
8470  
2018-04

Veratox® for Total Milk Allergen, Quantitative Test - Qualitativer und quantitativer Nachweis von Gesamtmilch mittels ELISA in Lebensmitteln (Modifikation: *Matrix auch Futtermittel*)

NEOGEN Europe Ltd.  
Veratox® for Egg Allergen  
8450  
2018-05

Veratox® for Egg Allergen, Quantitative Test - Qualitativer und quantitativer Nachweis von Hühnereiprotein mittels ELISA in Lebensmitteln (Modifikation: *Matrix auch Futtermittel und Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion*)

R-Biopharm AG  
RIDASCREEN® Gliadin  
R7001  
2015-10

Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen in Lebensmitteln (Modifikation: *Matrix auch Futtermittel und Umfeldproben in der Lebensmittelproduktion*)

R-Biopharm AG  
RIDASCREEN® Risk Material  
10/5  
R6703  
2010-07

Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Risikomaterial (ZNS) in / auf rohem Fleisch sowie auf kontaminierten Oberflächen

R-Biopharm AG  
RIDASCREEN® Risk Material  
R6701  
2010-07

Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Risikomaterial (ZNS) in prozessierten (erhitzten) Fleisch- und Wurstwaren

**1.4.2 Nachweis von Tierarten Enzymimmunoassay (ELISA) in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Milch [Flex B]**

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02**

|   |  |
|---|--|
| <p>ELISA Technologies, Inc.<br/>ELISA-TEK®COOKED MEAT<br/>SPECIES KIT, 5106*1<br/>2018-01</p> | <p>For the Qualitative Detection of Animal Species Content in Cooked and Canned Meat &amp; Poultry Products by Enzyme-Linked ImmunoSorbent Assay (ELISA)</p> |
| <p>ELISA Technologies, Inc.<br/>ELISA-TEK®RAW MEAT<br/>SPECIES KIT, 5105*1<br/>2015-05</p>    | <p>For the Qualitative Detection of Species Content in Uncooked Meat and Meat Products by Enzyme-Linked ImmunoSorbent Assay (ELISA)</p>                      |

**1.5 Sensorische Untersuchungen in Lebensmitteln**

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <p>ASU L 00.90-6<br/>2015-06</p>  | <p>Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung<br/>(Modifikation: <i>bauliche Einschränkung des Prüfraums, keine technische Aufzeichnung des Prüfklimas, keine Verschlüsselung der Proben, Einzel- oder Gruppenprüfung</i>)</p>       |
| <p>ASU L 00.90-14<br/>2019-03</p> | <p>Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung<br/>(Modifikation: <i>Prüfraum eingeschränkt, auch Einzelprüfung, Aufzeichnung des Prüfklimas beschränkt auf Temperatur, verkürzter Prüfbericht</i>)</p> |

**1.6 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchung von Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen sowie Lebensmittelverpackungen**

**1.6.1 Probenvorbereitung für chemische, chemisch-physikalische und physikalische Untersuchungen von Lebensmitteln**

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <p>ASU L 00.00-19/E<br/>2015-06</p> | <p>Lebensmittel - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen - Allgemeines und spezielle Festlegungen<br/>(Modifikation: <i>gilt für Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium, Matrix auch Futtermittel</i>)</p>  |
| <p>ASU L 00.00-19/1<br/>2015-06</p> | <p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss</p>   |
| <p>ASU L 06.00-1<br/>1980-09</p>    | <p>Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung<br/>(Modifikation: <i>hier für Lebensmittel allgemein und ausgewählte Futtermittel; teilweise Aufarbeitung mit flüssigem Stickstoff und Schneid- bzw. Kugelmühle</i>)</p> |

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02**

**1.6.2 Bestimmung von physikalischen Kenngrößen mittels Refraktometrie in Lebensmitteln**

DIN EN 12143  
1996-10  
Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des Gehalts an löslicher Trockensubstanz - Refraktometrisches Verfahren  
(Modifikation: *Verwendung Digitalrefraktometer mit Thermostat*)

ASU L 26.11.03-1  
1983-05  
Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion  
(Modifikation: *Verwendung Digitalrefraktometer mit Thermostat*)

**1.6.3 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]**

VO (EG) 152/2009  
Anhang III, P  
2009-02  
Aktuelle konsolidierte  
Fassung: 28/06/2022  
Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln  
Anhang III Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - P. Bestimmung des Gesamtphosphorgehalts - Fotometrische Methode (Einschränkung: *hier nur organische Futtermittel und Mischfuttermittel; Anpassung der Verfahrensschritte an Automatisierung mittels AutoAnalyzer 3 und modifizierte Aschebestimmung; Angabe als P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>*)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02**

|  |  |
|--|--|
| ASU L 06.00-8<br>2017-10                         | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolin-<br>gehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Photo-<br>metrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)<br>(Modifikation: <i>Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Auto-<br/>matisierung mittels AutoAnalyzer 3 und Modifikation nach Littmann-<br/>Nienstedt</i> ) |
| ASU L 06.00-9<br>2008-06<br>Berichtigung 2009-06 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphor-<br>gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren<br>(Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel allgemein, Anpassung der<br/>Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels<br/>AutoAnalyzer 3 und Modifikation Säureaufschluß</i> )   |
| ASU L 07.00-12<br>1990-12                        | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrit- und<br>Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen<br>(Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel allgemein, Anpassung der<br/>Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels<br/>AutoAnalyzer 3</i> )  |
| ASU L 07.00-41<br>2006-09                        | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an<br>Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen<br>(Modifikation: <i>Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der<br/>Automatisierung mittels Kjeldigester und Kjelmaster</i> )   |
| ASU L 07.00-57<br>2008-06                        | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an<br>Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen<br>(Modifikation: <i>Säureaufschluß nach Littmann-Nienstedt sowie<br/>Modifikation der photometrischen Bestimmung</i> )   |
| TM40606<br>2020-03                               | Enzymatische Bestimmung von D- und L-Milchsäure in Lebensmitteln<br>mittels Gallery Plus   |
| TM41130<br>2024-02                               | Enzymatische Bestimmung von Lactose in Lebensmitteln mittels Gallery<br>Plus   |
| TM40321<br>2023-03                               | Enzymatische Bestimmung von Zucker in Lebensmitteln und<br>Futtermitteln mittels Gallery Plus  |

**1.6.4 Bestimmung von Schutzgas (CO<sub>2</sub> und O<sub>2</sub>) in Lebensmittelverpackungen mittels IR-Spektroskopie**

|                    |  |
|--------------------|--|
| TM41043<br>2021-06 | Bestimmung von Schutzgas (CO <sub>2</sub> und O <sub>2</sub> ) in Lebensmittelverpackungen<br>mittels O <sub>2</sub> /CO <sub>2</sub> Gas-Analysator |
|--------------------|--|

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02**

**1.6.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln und Futtermitteln  
[Flex C]**

|  |  |
|--|--|
| <p>Anhang III<br/>Analysenmethoden zur<br/>Untersuchung der<br/>Zusammensetzung von<br/>Futtermittelausgangserzeug-<br/>nissen und<br/>Mischfuttermitteln<br/>I. BESTIMMUNG DES<br/>ROHFASERGEHALTS<br/>2009-02<br/>Aktuelle konsolidierte<br/>Fassung: 18/06/22</p> | <p>Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln<br/>Anhang III Analysenmethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln<br/>I. BESTIMMUNG DES ROHFASERGEHALTS<br/>(Modifikation: <i>Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels Fibretherm; Veraschung über 6 h bei 550 °C im Porzellantiegel; keine Salzsäurewaschung</i>)</p>                        |
| <p>VO (EG) 152/2009<br/>Anhang III, A<br/>2009-02<br/>Aktuelle konsolidierte<br/>Fassung: 28/06/22</p>   | <p>Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln<br/>Anhang III Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln<br/>A. Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts</p>   |
| <p>VO (EG) 152/2009<br/>Anhang III, H<br/>2009-02<br/>Aktuelle konsolidierte<br/>Fassung: 28/06/22</p>   | <p>Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln<br/>Anhang III Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln<br/>H. Bestimmung des Gehalts an Rohölen und -fetten<br/>(Modifikation: <i>Anpassung der Einwaage und der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels Hydrotherm und Soxtherm; Trocknung bei 103 °C für 1,5 h ohne zweite Rückwägung</i>)</p> |
| <p>VO (EG) 152/2009<br/>Anhang III, M<br/>2009-02<br/>aktuelle konsolidierte<br/>Fassung: 28/06/22</p>   | <p>Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohaschegehalts<br/>(Modifikation: <i>Anpassung der Veraschungsbedingungen</i>)</p>   |
| <p>ASU L 06.00-3<br/>2014-08</p>   | <p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren<br/>Referenzverfahren<br/>(Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel allgemein</i>)</p>  |

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02**

|                          |   |
|--------------------------|---|
| ASU L 06.00-4<br>2017-10 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)<br>(Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel allgemein; Anpassung der Veraschungsbedingungen</i> )                             |
| ASU L 06.00-6<br>2014-08 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen<br>Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt<br>(Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel allgemein; matrixabhängige Proben-vorbereitung mit oder ohne Säureaufschluß</i> ) |
| TM40775<br>2024-02       | Gravimetrische Bestimmung des Rohfasergehalts in Lebensmitteln  |
| TM40977<br>2022-07       | Enzymatisch-gravimetrische Bestimmung der Gesamtballaststoffe in Lebensmitteln  |
| TM41147<br>2019-11       | Präparativ-gravimetrische Untersuchung von Lebensmitteln zur Ermittlung der Hauptbestandteile   |

**1.6.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]**

|   |   |
|---|---|
| VO (EG) 152/2009<br>Anhang III, C<br>2009-02<br>aktuelle konsolidierte<br>Fassung<br>28/06/2022 | Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln -<br>Anhang III Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln<br>C Bestimmung des Rohproteingehaltes<br>(Modifikation: <i>Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mit KjelDigester und KjelMaster; Anwendung alternativer QS-Maßnahmen</i> ) |
| ASU L 00.00-46/1<br>1999-11   | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln - Teil 1: Optimierte Monier-Williams-Verfahren<br>(Modifikation: <i>Destillationsapparatur, Bürette und Systemvorbereitung</i> )  |
| ASU L 06.00-7<br>2018-06  | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl; Referenzverfahren<br>(Modifikation: <i>Anpassung der Verfahrensschritte aufgrund der Automatisierung mittels KjelDigester und KjelMaster; Matrix Lebensmittel allgemein</i> )   |

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02**

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| ASU L 20.01/02-2<br>1980-05 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtsäure-<br>gehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Feinkosterzeugnisse</i> ) |
| ASU L 26.04-4<br>1987-06    | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säuren<br>(Gesamtsäure) in der Aufgussflüssigkeit bzw. Presslake von Sauerkraut                            |
| ASU L 26.11.03-4<br>1983-05 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtsäure-<br>gehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)  |
| ASU 31.00-3<br>1997-09      | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure<br>von Frucht- und Gemüsesäften  |
| ASU L 52.01.01-4<br>1983-11 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtsäure-<br>gehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen<br>(potentiometrische Methode)              |

**1.6.7 Gaschromatographie**

**1.6.7.1 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen, Steroiden und Weichmachern mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]**

|  |   |
|--|---|
| ASU L 00.00-49/2<br>1999-11<br>Berichtigung<br>2002-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel -<br>Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen -<br>Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren<br>(Modifikation: <i>Matrix: fettarme, pflanzliche Lebensmittel, Extraktion<br/>(Lösungsmittel, Temperatur, Dauer), Detektor (MS), keine Probenahme</i> )  |
| ASU L 00.00-36/2<br>2004-07                            | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bromidrückständen<br>in fettarmen Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung von anorganischem<br>Bromid<br>(Modifikation: <i>Detektion (MS), Verteilung (Zentrifugation bei Bedarf),<br/>Kalibration (Herstellung der Verdünnungsreihe)</i> )  |
| ASU L 00.00-115<br>2018-10                             | Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von<br>Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Vertei-<br>lung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln -<br>Modulares QuEChERS-Verfahren<br>(Modifikation: <i>Matrix (Lebensmittel ohne Gewürze, Futtermittel);<br/>Einwaage (matrixspezifische Anpassung); Extraktion (Dauer);<br/>Detektion (Lösungsmittel), zusätzlich nur für saure Pestizide nach<br/>alkalischer Hydrolyse: pH-Wert-Einstellung, 3 Varianten</i> ) |
| TM40616<br>2022-01                                     | Bestimmung von Weichmachern in Lebensmitteln mittels GC-MS  |

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02**

**1.6.7.2 Bestimmung des Fettsäurespektrums mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]**

|                           |   |
|---------------------------|---|
| ASU L 17.00-12<br>1999-11 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methyl ester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel allgemein</i> ) |
| TM41079<br>2024-02        | Bestimmung des Fettsäurespektrums aus Fett mittels GC-FID   |

**1.6.7.3 Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen mittels gekoppelter Flüssig- und Gaschromatographie mit konventionellem Detektor (FID) in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln [Flex C]**

|                         |   |
|-------------------------|---|
| DIN EN 16995<br>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 (Modifikation: <i>hier abweichende Reagenzienzusammensetzungen und -mengen, zusätzlicher interner Standard DEHB, Verfahren für feste unlösliche Fette nicht angewandt, abweichende Epoxidierung für Speiseöle außer Olivenöl</i> ) |
| TM40684<br>2024-05      | Bestimmung von MOSH/MOAH in Lebensmitteln mittels LC-GC/FID (Messprinzip nach DIN EN 16995:2017-08)   |

**1.6.8 Flüssigchromatographie**

**1.6.8.1 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Mykotoxinen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD, PDA, EC, IC) in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]**

|                          |  |
|--------------------------|--|
| ASU L 00.00-9<br>1984-11 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel allgemein; Extraktion (Lösungsmittel); Quantifizierung über ISTD; andere HPLC-Messbedingungen</i> ) |
|--------------------------|--|

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02**

|                           |  |
|---------------------------|--|
| ASU L 00.00-28<br>2001-07 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren   |
| ASU L 26.00-1<br>2018-10  | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen; HPLC/IC-Verfahren<br>(Modifikation: <i>Aufarbeitung (Homogenisierung, Heißwasserextraktion); Kalibration; Messbedingungen, Bestimmungsgrenze</i> ) |
| TM41103<br>2021-09        | Bestimmung von Zuckern in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC   |

**1.6.8.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Pflanzenschutzmittelrückständen und pharmakologisch wirksamen Substanzen mittels Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]**

|                            |  |
|----------------------------|--|
| ASU L 00.00-115<br>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<br>(Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel ohne Gewürze, Futtermittel; Einwaage (matrixspezifische Anpassung); Extraktion (Dauer); Detektion (Lösungsmittel), zusätzlich nur für saure Pestizide nach alkalischer Hydrolyse: pH-Wert-Einstellung, 3 Varianten</i> ) |
| ASU L 00.00-134<br>2010-09 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS<br>(Modifikation: <i>Messsystem (immer LC-MS/MS), Einwaage (reduzierte Einwaage)</i> )  |
| TM40599<br>2021-03         | Bestimmung von Tierarzneimittelrückständen in Futtermitteln und tierischen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS  |
| TM40622<br>2022-06         | Analytik von hochpolaren Pestiziden Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS   |
| TM40181<br>2021-05         | Analytik von Glyphosat und Phosphonsäure in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS   |

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02**

|                    |   |
|--------------------|---|
| TM40807<br>2017-01 | Bestimmung von Chloramphenicol und Thiamphenicol in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS    |
| TM41080<br>2021-06 | Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen (QAV) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS |
| TM40407<br>2022-05 | Analytik von Diethanolamin, Morpholin und Triethanolamin in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS              |

**1.6.9 Bestimmung von Zusatzstoffen mittels Dünnschichtchromatographie in Lebensmitteln**

|   |  |
|---|--|
| ASU L 06.00-15<br>1982-11<br>Berichtigung 2002-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Dünnschichtchromatographie<br>(Modifikation: <i>hier auch für Krebstiererzeugnisse; nur visuelle Auswertung ohne Berechnung der Rf-Werte</i> ) |
|---|--|

**1.6.10 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Flammen-AAS) in Lebensmitteln und Futtermitteln**

|                           |   |
|---------------------------|---|
| ASU L 07.00-56<br>2000-07 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen<br>(Modifikation: <i>Aufschluss gemäß ASU L 00.00-19/1 (2015-06), Matrix Lebensmittel allgemein und Futtermittel</i> ) |
| TM 29654<br>2022-11       | Bestimmung von Calcium in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Flammen-AAS   |

**1.6.11 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex B]**

|                         |  |
|-------------------------|--|
| DIN EN 15111<br>2007-06 | Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Iod mit der ICP-MS (Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma)<br>(Erweiterung: <i>Matrix auch Futtermittel</i> ) |
|-------------------------|--|

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02**

ASU L 00.00-135  
2011-01

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (Modifikation: *Elemente hier Aluminium (Al), Antimon (Sb), Arsen (As), Barium (Ba), Beryllium (Be), Blei (Pb), Cadmium (Cd), Calcium (Ca), Chrom (Cr), Eisen (Fe), Kalium (K), Kobalt (Co), Kupfer (Cu), Magnesium (Mg), Mangan (Mn), Molybdän (Mo), Natrium (Na), Nickel (Ni), Phosphor (P), Quecksilber (Hg), Selen (Se), Thallium (Tl), Thorium (Th), Uran (U), Vanadium (V), Zinn (Sn) und Zink (Zn);* (Erweiterung: *Matrix auch Futtermittel*)

**1.6.12 Identifizierung mittels Infrarot-Spektroskopie**

TM41104  
2024-01

Identifizierung unbekannter Substanzen mittels Infrarot-Spektroskopie

**1.6.13 Bestimmung von des pH-Wertes mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln und Futtermitteln**

ASU L 06.00-2  
1980-09

Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Erweiterung: *Matrix Lebensmittel allgemein und Futtermittel*)

**1.6.14 Bestimmung von Kenngrößen mittels Taupunktbestimmung**

TM40189  
2018-10

Bestimmung der Wasseraktivität (aw-Wert) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Wasseraktivitätsmessgerät

**1.6.15 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Wurstwaren, Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Nahinfrarotspektroskopischem Verfahren**

ASU L 08.00-60  
2014-08

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch und Fleischerzeugnissen - Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren Screeningverfahren (Einschränkung: *keine Bestimmung von Asche*)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02**

**1.6.16 Bestimmung von Fett mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR) in Lebensmitteln**

AOAC Official Method  
2008.06  
2013

Feuchtigkeit und Fett in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Analyse mittels Mikrowelle und Kernspinresonanz  
(Modifikation: *Anwendung für Lebensmittel allgemein; Anpassung gemäß Herstellerangaben für SMART 6 / ORACLE (CEM)*)

**1.6.17 Mikroskopische Untersuchung von Hämoglobinpulver**

TM29137-01  
2021-07

Mikroskopischer Nachweis und Identifizierung von Bestandteilen tierischen Ursprungs in Hämoglobinpulver - Lichtmikroskopie

**1.7 Histologische Untersuchungen von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren**

ASU L 06.00-13  
1989-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung  
(Modifikation: *Paraffineinbettung, keine histometrische Auswertung, zusätzliche Färbungen: Calleja-Lugol-Färbung mit Amylase behandelt zum Nachweis von Stärke; PAS-Färbung zur Darstellung von Polysacchariden; Alcianblau-Färbung pH 2,5 und pH 1,0 zur Darstellung der Hydrokolloide*)

TM41005  
2021-06

Alcianblau-Färbung pH 2,5 und pH 1,0 zur Darstellung von Verdickungsmitteln in Fleisch und Fleischerzeugnissen

**Verwendete Abkürzungen:**

Gültig ab: 20.03.2025  
Ausstellungsdatum: 10.12.2025

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14329-01-02**

|             |   |
|-------------|---|
| ASU         | Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 des Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuchs |
| DIN         | Deutsches Institut für Normung e. V.  |
| EN          | Europäische Norm  |
| IEC         | International Electrotechnical Commission   |
| ISO         | International Organization for Standardization  |
| KA02-PV-XYZ | Hausmethode NSF Erdmann Analytics GmbH  |
| TMXXXXX-XX  | Hausmethode NSF Erdmann Analytics GmbH  |
| USDA        | United States Department of Agriculture   |
| USP         | United States Pharmacopeia  |
| VO (EG)     | Verordnung der Europäischen Gemeinschaft  |