

0 Inhaltsverzeichnis

Kapitel	Bezeichnung	Seite
0	Inhaltsverzeichnis	1
1	Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln	3
1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	3
1.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie und massenselektiver Detektion (LC-MS-MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln **	3
1.1.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (GC-FID) in Lebensmitteln und Futtermitteln**	5
1.1.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Pflanzenmittelrückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektiver Detektion (MS, MS-MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln**	5
1.1.4	Bestimmung von Kontaminanten mittels hochauflösender Gaschromatographie mit hochauflösender Massenspektrometrie (HRMS) in Lebensmitteln und Futtermitteln	6
1.1.5	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Hochleistungs-Anionenaustausch Chromatographie (HPAEC) in Lebensmitteln*	7
1.1.6	Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) **	7
1.1.7	Bestimmungen von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels titrimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln*	7
1.1.8	Bestimmungen von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels photometrischer Untersuchungen in Lebensmitteln *	8
1.1.9	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels gravimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln	9
1.1.10	Weitere physikalisch-chemische Untersuchungen	11
1.1.11	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, DAD) *	11
1.2	Bestimmungen von Allergenen und Rückstände pharmakologisch wirksamer Substanzen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln*	12
1.3	Bestimmung und Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln*	12
1.4	Hygrometrische Bestimmungen	14
1.5	Molekularbiologische Untersuchungen	15
1.5.1	Nachweis von spezifischen DNA-Sequenzen und Bestimmung von Tierarten mittels Real-Time-PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln*	15
1.5.2	Bestimmung von Bakterien und Viren in Lebensmitteln mittels Real-time PCR **	17
1.6	Sensorische Untersuchungen in Lebensmitteln	18
1.6.1	Einfach beschreibende sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln*	18
1.6.2	Spezielle sensorische Prüfungen von Olivenöl	18
1.7	Probenahme von Lebensmitteln	18
1.8	Probenahme von Futtermitteln	19
1.9	Probenvorbereitung von Lebensmitteln und Futtermitteln	19
2	Untersuchung von Bedarfsgegenständen und Textilien	20
2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	20
2.1.1	Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie und massenselektiver Detektion (LC-MS-MS) in Bedarfsgegenständen und Textilien**	20
2.1.2	Bestimmung von Chrom (VI) in Bedarfsgegenständen und Textilien mittels IC-ICP-MS **	20
2.1.3	Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Bedarfsgegenständen mittels Gaschromatographie mit Standard-Detektoren (GC-FID)	20

Rev. 45 02/2025 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

2.1.4	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten in Bedarfsgegenständen mittels Gaschromatografie mit massenselektiven Detektoren (-MS) **	21
2.1.5	Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Bedarfsgegenständen**	22
2.1.6	Photometrische Bestimmungen von Kontaminanten in Bedarfsgegenständen*	22
2.1.7	Gravimetrische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen	22
2.1.8	Einfache visuelle Untersuchungen zur Bestimmung der Farblässigkeit von Bedarfsgegenständen*	22
2.1.9	Bestimmung von organisch chemischen Rückständen in Bedarfsgegenständen	23
2.2	Bestimmung und Nachweis von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich*	23
2.3	Spezielle sensorische Prüfung des Geruchs und Geschmacks von Bedarfsgegenständen*	24
3	Untersuchungen von Wasser (Abwasser, Oberflächenwasser, Prozesswasser)	25
3.1	Physikalische Kenngröße	25
3.2	Anionen und Kationen	25
3.3	Bestimmungen von organischen und metallorganischen Verbindungen	25
3.3.1	Mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, GC-ICP-MS) **	25
3.3.2	Mittels Flüssigchromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS/MS) **	25
3.4	Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV	26
4	Untersuchung von Sedimenten, Böden und Schlämmen	29
4.1	Probenvorbereitung	29
4.2	Physikalische, physikalisch -chemische und chemische Untersuchungen	29
4.2.1	Bestimmung von organischen und metallorganischen Verbindungen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS und GC-ICP-MS) **	29
4.2.2	Bestimmung organischer und metallorganischer Verbindungen durch Gaschromatographie und massenselektive Detektion (GC-MS und GC-ICP-MS) **	29
4.2.3	Bestimmung von PCDD/PCDF und dioxinähnlichen PCB mittels HRGC/HRMS	29
4.2.4	Bestimmung von Elementen mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS)	29
4.2.5	Gravimetrische Bestimmungen	29

1 Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln**1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen****1.1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatografie und massenselektiver Detektion (LC-MS-MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln ****

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
SOP-Nr. 60 2024-06	Bestimmung von Tetracyclinen in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 62 2016-06	Bestimmung von β -Agonisten aus Milch und Fleisch mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 90 2023-04	Bestimmung von Nitrofuran-Metaboliten in Milchprodukten, Fleisch, Fisch und Ei mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 91 2020-07	Bestimmung von Kokzidiostatika aus Lebensmitteln und Futtermittelgemischen mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 92 2023-06	Bestimmung von Chinolonen aus Milchprodukten, Fleisch, Fisch, Eiprodukten und Honig mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 97 2022-03	Bestimmung von Malachitgrün in Fisch mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 113 2024-06	Bestimmung von Fumagillin in Honig mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 137 2016-06	Bestimmung von Levamisol in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 138 2024-09	Bestimmung von Mykotoxinen in Getreide, Fruchtzubereitungen, Säuglingsnahrung, Gewürzen, Ölsaaten, Nüssen, Trockenfrüchten und Öl mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 142 2016-06	Bestimmung von Thiouracilen in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 144 2016-06	Bestimmung von Imidazolen aus Lebensmitteln mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 150 2023-04	Bestimmung von Per- und polyfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS) in Obst, Gemüse, Beikost, Milch Folgemilchpulver, Getreide, Fisch und Fleisch mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 195 2022-01	Bestimmung von Tropan-Alkaloiden in Getreide, Seifen und Cremes mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 196 2024-06	Bestimmung von Nicotin und Cotinin in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 197 2016-07	Bestimmung von Nicotin in Pilzprodukten mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 232 2011-06	Bestimmung von Glyphosat, AMPA und Glufosinat in Lebens- und Futtermitteln mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 253 2016-06	Bestimmung von Phenylbutazon in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 323 2023-07	Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen (BAC 10-16, DDAC) in Lebensmitteln und Futtermitteln Bedarfsgegenständen mittels LC-MS-MS (QuEChERS) <i>Einschränkung: hier nur Lebensmittel</i>	
SOP-Nr. 484 2023-02	Bestimmung von Breitbandantibiotika in Milchprodukten, Fleisch, Fisch, Ei und Honig mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 496 2016-08	Bestimmung von Guazatinacetat in Bananen und Citrusfrüchten	

Rev. 45 02/2025 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

SOP-Nr. 498 2024-04	Bestimmung von Solanin und Chaconin in Gemüse mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 508 2023-04	Bestimmung von Alternariatoxinen in Getreide, Fruchtzubereitungen und Öl mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 509 2016-11	Bestimmung von Photoinitiatoren in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 518 2022-04	Bestimmung von Ergotalkaloiden in Getreide und Getreideerzeugnissen mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 524 2024-06	Bestimmung von Sialinsäure in Milchprodukten und Säuglingsnahrung mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 529 2019-02	Bestimmung von Shingomyelin in Infant Formulas nach enzymatischer Umsetzung zu Phosphocholin mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 533 2018-03	Bestimmung von Cucurbitacinen in Kürbisgewächsen (Zucchini, Kürbis, Gurke) und Babybrei mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 541 2018-08	Bestimmung von Furocoumarinen in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 543 2022-11	Bestimmung von Acrylamid in trockenen, erhitzten Lebensmitteln, Verpackungen, Hygieneprodukten und Papier mittels LC-MS-MS <i>Einschränkung: hier nur Lebensmittel</i>	
SOP-Nr. 545 2020-02	Bestimmung von Opium-Alkaloiden in Cerealien und Mohn mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 552 2021-12	Bestimmung von β -Lactamen in tierischen Lebensmitteln mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 617 2024-07	Bestimmung von Sulfonamiden in Fleisch, Milch, Milchprodukten und Honig mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 622 2022-11	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in trockenen pflanzlichen Lebensmitteln, Gewürzen und Getränken mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 623 2023-03	Bestimmung von Patulin in Früchten und Fruchtzubereitungen mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 642 2021-12	Bestimmung von Cannabinoiden in Pflanzenteilen und Ölen mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 643 2021-12	Bestimmung von Vanillin und Vanillebegleitstoffen in Vanilleerzeugnissen und Milchprodukten mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 650 2021-12	Bestimmung von Sudanfarbstoffen und Bixin in Gewürzen, Oleoresin und Soßen mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 666 2024-10	Melamin in Milchprodukten und Fruchtzubereitungen mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 670 2022-11	Bestimmung von Vitamin B1 (Thiamin) in Babynahrung auf Getreidebasis mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 675 2023-03	Bestimmung von Closantel in Fleisch mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 684 2023-10	Bestimmung von Formaldehyd in wässrigen Extrakten, Kleber, Kunststoff, SAP, Textilien und Obst und Gemüse mittels LC-MS-MS <i>(Einschränkung: hier nur Obst und Gemüse)</i>	
SOP-Nr. 685 2024-12	Ausgewählte Tierarzneimittel in Milch mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 690 2024-05	Bestimmung von Polyaminen in Getreidekeimen mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 692 2023-11	Bestimmung von Avermectinen in Milch mittels LC-MS-MS	

Rev. 45 02/2025 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

DIN EN 15662 2018-07	Pflanzliche Lebensmittel – Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE – Modulares QuEChERS Verfahren (Modifikation: Analyse hier nur mit LC-MS-MS)	SOP-Nr. 117 2024-11
EURL-SRM QuPPE-PO 2023-12	Quick Method for the Analysis of Numerous Highly Polar Pesticides in Food Involving Extraction with Acidified Methanol and LC- MS/MS Measurement I. Food of Plant Origin (QuPPE-PO-Method) (Modifikation: Säule, Laufmittel; Erweiterung: Methode 4.1 auf Matrin und Oxymatrin)	SOP-Nr. 495 2022-10 SOP-Nr. 657 2024-08

1.1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatografie mit konventionellen Detektoren (GC-FID) in Lebensmitteln und Futtermitteln**

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
DGF C-VI 10a 2000	Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung (Modifikation: Extraktion)	SOP-Nr. 512 2021-05
SOP-Nr. 418 2024-11	Bestimmung von Mineralöl (MOSH & MOAH) in Lebensmitteln mittels online gekoppelter LC-GC-FID	
SOP-Nr. 525 2022-01	Bestimmung von Cholesterol in Fett, Öl und Milchprodukten mittels GC-FID	

1.1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Pflanzenschutzmittelrückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatografie mit massenselektiver Detektion (MS, MS/MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln**

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
DIN EN 15662 2018-07	Pflanzliche Lebensmittel - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - Modulares QuEChERS-Verfahren (Modifikation: Analyse hier nur mit GC-MS-MS)	SOP-Nr. 117 2024-11
SOP-Nr. 23 2022-01	Bestimmung von Alkylphenolen, Alkylphenoethoxylaten und Bisphenolen aus Lebensmitteln mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 33 2001-10	Bestimmung von Moschusverbindungen in Ölen, Flüssigkeiten mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 42 2023-03	Bestimmung von Flammenschutzmitteln in Lebensmitteln mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 72 2022-02	Bestimmung von Furan in Lebensmitteln mittels HS-GC-MSD	
SOP-Nr. 73 2024-06	Bestimmung von Restlösemitteln in Lebensmitteln–mittels HS GC-MSD	
SOP-Nr. 109 2023-08	Bestimmung von EC- und EPA-PAK in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 121 2024-06	Bestimmung von epoxidiertem Sojabohnen Öl (ESBO) in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels GC-MSD (Abweichung: hier nur Lebensmittel)	
SOP-Nr. 132 2022-01	Bestimmung von Phthalsäureestern und Adipaten in Lebensmitteln mittels GC-MSD	

Rev. 45 02/2025 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

SOP-Nr. 158 2008-07	Bestimmung von Pestiziden in Gewürzen mittels GC-MSD und LC-MS-MS (Einschränkung: hier nur GC-MS)	
SOP-Nr. 259 2011-03	Bestimmung von Karnaubawachs von Fruchtoberflächen (Leaching) mittels GC-MS	
SOP-Nr. 303 2014-01	Bestimmung von Phenoxy-carbonsäuren in Lebensmitteln mittels GC-MSD (CI)	
SOP-Nr. 364 2013-08	Bestimmung von Ethylhexansäure in Lebensmittelproben mittels GC-MSD	SOP-Nr. 71 2005-04
SOP-Nr. 367 2013-08	Bestimmung von Östrogenen und Phytoöstrogenen in Lebens- und Futtermitteln mittels GC-MSD	SOP-Nr. 74 2005-04
SOP-Nr. 368 2013-08	Bestimmung von Masthilfsmitteln in Lebens- und Futtermitteln mittels GC-MSD	SOP-Nr. 76 2005-04
SOP-Nr. 370 2013-08	Bestimmung von Stilbenen in Lebens- und Futtermitteln mittels GC-MSD	SOP-Nr. 98 2005-04
SOP-Nr. 557 2023-06	Bestimmung von Phenol und Chlorphenolen aus Lebensmitteln mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 636 2022-04	Bestimmung von Ethylenoxid in Cerealien mittels Headspace GC-MSD	
SOP-Nr. 647 2021-05	Bestimmung von Restlösemitteln mittels Headspace-GC-MSD in Anlehnung an JECFA	
SOP-Nr. 653 2023-11	Bestimmung von Ethylenoxid und 2-Chlorethanol in Lebensmitteln mittels GC-MSMS	
SOP-Nr. 691 2023-10	Bestimmung von Heptachlor und Heptachlorepoxyd in Fisch und Fischerzeugnissen mittels GC-MSMS	
DGF C-VI 10a 2000	Gaschromatographie der Fettsäuremethylester (Modifikation: Extraktion; Erweiterung auf tierische Verfahren)	SOP-Nr. 512 2021-05
DGF C-VI 18(10) 21. Auflage 2015	Fettsäuregebundenes 3-Chlorpropan-1,2-diol (3-MCPD-Ester) und 2,3-Epoxypropan-1-ol (Glycidol). Bestimmung in Fetten und Ölen durch GC-MS (Differenzmethode)	SOP-Nr. 534 2020-12
ASU L 00.00-36/2 2004-07	Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln – Teil2: Bestimmung von anorganischem Bromid	SOP-Nr. 120 2006-04
ASU L 00.00-49/2 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Fettarme Lebensmittel – Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen – Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Modifikation: Detektor MSD; Reduzierung Reaktionsansatz 1:10; Headspace Sampler; Inkubation bei 90°C)	SOP-Nr. 578 2023-06

1.1.4 Bestimmung von Kontaminanten mittels hochauflösender Gaschromatografie / hochauflösender Massenspektrometrie (HRGC-HRMS) in Lebensmitteln und Futtermitteln

1.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Hochleistungs-Anionenaustausch in Lebensmitteln

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
SOP-Nr. 248 2024-08	Bestimmung von Galaktooligosacchariden (GOS) in Babynahrung mittels HPAEC-PAD	
SOP-Nr. 569 2024-07	Bestimmung von Zuckern in Lebensmitteln mittels HPAEC-PAD	
AOAC 2001.02 2002	Determination of trans-Galactooligosaccharides (TGOS) in selected food products (Einschränkung: <i>hier nur Untersuchung von GOS-Rohstoffen</i>)	SOP-Nr. 522 2023-11

1.1.6 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) **

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
SOP-Nr. 81 2024-07	Bestimmung von Methylquecksilber in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Destillation /ICP-MS	
DIN EN 16802 2016-07	Lebensmittel – Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen – Bestimmung von anorganischem Arsen in Lebensmitteln marinen Ursprungs und pflanzlichen Lebensmitteln mit Anionenaustausch-HPLC-ICP-MS (Erweiterung: <i>Matrix hier auch Futtermittel, Lebensmittel tierischen Ursprungs</i>)	SOP-Nr. 458 2024-09
DIN EN ISO 17294-2 2024-12	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (Modifikation: <i>Analyten hier auch Ta; Untersuchung auch von Aufschlusslösungen von Lebensmitteln und Futtermitteln</i>)	SOP-Nr. 53 2025-02
ASU L 00.00-93 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Jod in Lebensmitteln; ICP-MS-Verfahren	SOP-Nr. 160 2024-09

1.1.7 Bestimmungen von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels titrimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln – Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren	SOP-Nr. 256 2024-08
ASU L 01.00-10/1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Milch nach Kjeldahl und Berechnung des Rohproteingehaltes	SOP-Nr. 361 2019-12
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl – Referenzverfahren (Modifikation: <i>Matrix hier auch Fisch</i>)	SOP-Nr. 409 2019-12

Rev. 45 02/2025 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

ASU L 15.00-3 2019-07	Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes von Getreide und Hülsenfrüchten	SOP-Nr. 435 2020-01
ASU L 13.00-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen	SOP-Nr. 299 2018-05
ASU L 13.00-10 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Iodzahl	SOP-Nr. 583 2019-10
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen – Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung	SOP-Nr. 300 2019-10
IFU 3 Rev. 2017	Titrateable Acidity	SOP-Nr. 289 2023-01
IFU 30 Rev. 2005	Determination of Formol Number	SOP-Nr. 289 2023-01
SOP-Nr. 567 2019-09	Gesamteiweiß in Obst und Gemüse (und deren Produkten)	
ASU L 13.00-5 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen	SOP-Nr. 659 2024-06
ASU L 13.00-10 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Tierische und pflanzliche Fette und Öle – Bestimmung der Iodzahl	SOP-Nr. 659 2024-06
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Tierische und pflanzliche Fette und Öle – Bestimmung der Peroxidzahl – Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung	SOP-Nr. 659 2024-06

1.1.8 Bestimmungen von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels photometrischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
SOP-Nr. 410 2021-03	Enzymatischer Nachweis von Ethanol	
IFU 21 Rev.2005	Determination of L-malic acid (enzymatic)	SOP-Nr. 306 2015-08
IFU 22 Rev.2005	Determination of citric acid (enzymatic)	SOP-Nr. 306 2015-08
IFU 49 Rev.2005	Determination of Proline	SOP-Nr. 291 2020-01
IFU 52 Rev.2005	Determination of Alcohol (enzymatic)	SOP-Nr. 290 2015-08
IFU 53 Rev.2005	Determination of Lactic Acid (enzymatic)	SOP-Nr. 306 2015-08
IFU 54 Rev.2005	Determination of D-Isocitric Acid (enzymatic)	SOP-Nr. 306 2015-08
IFU 55 Rev.2005	Determination of glucose und fructose (enzymatic)	SOP-Nr. 306 2015-08
IFU 56 Rev.2005	Determination of Sucrose (enzymatic)	SOP-Nr. 306 2015-08
IFU 62 Rev.2005	D-Sorbitol (enzymatic)	SOP-Nr. 290 2015-08
ASU L 06.00-8 2017-10	Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	SOP-Nr. 582 2022-07
ASU L 08.00-14 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Wurstwaren nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit – Spektralphotometrisches Verfahren	SOP-Nr. 127 2007-05

Rev. 45 02/2025 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

ASU L 02.00-12 2009-06	Bestimmung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milcherzeugnissen und Speiseeis – Enzymatisches Verfahren	SOP-Nr. 397 2019-12
ASU L 01.00-17 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Lactose- und Galaktosegehaltes von Milch- und Milchprodukten	SOP-Nr. 398 2019-12

1.1.9 Bestimmungen von Inhaltsstoffen mittels gravimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln*

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
SOP-Nr. 485 2019-12	Bestimmung des Wasser-, Asche- und Fettgehalts in Kokosmilchpulver	
SOP-Nr. 646 2025-01	Gesamtasche und säureunlösliche Asche in Gewürzen und würzenden Zutaten	
ISO 659 2009-07	Ölsamen – Bestimmung des Ölgehaltes (Modifikation: <i>Vermahlung, Extraktionszeit</i>)	SOP-Nr. 513 2018-05
ISO 665 2020-12	Oilseeds – Determination of moisture and volatile matter content	SOP-Nr. 436 2024-06
ISO 24557 2009-10	Pulses – Determination of moisture content – Air oven method	SOP-Nr. 591 2019-12
UNECE Standard DDP-11 1992	UNECE Standard DDP-11 concerning the marketing and commercial quality control of dried grapes – Annex I: Determination of the moisture content of dried fruit	SOP-Nr. 241 2010-06
ASU F 0001 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts von Futtermitteln - Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar zur Festlegung von Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln ABl. L 54/1 vom 26.2.2009)	SOP-Nr. 676 2023-03
ASU L 00.00-18 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln	SOP-Nr. 351 2022-10
ASU L 01.00-9 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln; - Bestimmung des Fettgehaltes in Milch; - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	SOP-Nr. 353 2019-12
ASU L 01.00-20 2022-04	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	SOP-Nr. 352 2024-06
ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); (Referenzverfahren)	SOP-Nr. 346 2019-12
ASU L 01.00-77 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten	SOP-Nr. 355 2019-12
ASU L 02.06-E(EG) und 1(EG) bis 8(EG) 1981-01	Analysenverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte Methode 2: Bestimmung des Wassergehaltes	SOP-Nr. 563 2019-07
ASU L06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren – Referenzverfahren (Modifikation: <i>Matrix hier auch Fisch</i>)	SOP-Nr. 244 2019-12

Rev. 45 02/2025 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Matrix hier auch Fisch</i>)	SOP-Nr. 354 2019-12
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Gravimetrisches Verfahren nach Weibull –Stoldt-Referenzverfahren (Modifikation: <i>Matrix hier auch Fisch</i>)	SOP-Nr. 350 2021-01
ASU L15.00-7 2023-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Aschegehaltes in Getreide, Hülsenfrüchten und Nebenprodukten durch Verbrennung	SOP-Nr. 539 2024-06
ASU L 16.01-1 2008-12	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl	SOP-0589 2019-12
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	SOP-Nr. 564 2025-01
ASU L 31.00-18 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der gesamten Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften – Gravimetrisches Verfahren mit Massenverlust beim Trocknen(<i>Modifikation:</i> - <i>Trocknungsparameter;</i> - <i>Einwaage</i> - <i>Matrix hier auch Pürees, Püree- und Saftkonzentrate, Trockenfrüchte</i>)	SOP-Nr. 571 2019-12
ASU L 39.00- E(EG) und 1(EG) bis 10(EG) 1981-01	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten Methode 1: Bestimmung des Massenverlustes durch Trocknung	SOP-Nr. 563 2019-07
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade <i>(Modifikation: Hydrolyse, Extraktion)</i>	SOP-Nr. 566 2025-01
ASU L 53.00-4 1996-02	Examination of foodstuffs – Examination of spices and seasoning ingredients – Determination of total ash and acid-insoluble ash	SOP-No. 646 2021-05
ASU F0001 (EG) 2010-09, Abschnitt 4.2.3	Untersuchung von Futtermittel – Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Futtermittel	SOP-Nr. 676 2023-03
IFU 36 2005	Determination of sulphate	SOP-Nr. 274 2023-10
IFU 60 2005	Bestimmung der zentrifugierbaren Pulpe in Fruchtsäften <i>(Modifikation: Gefäße, Zentrifugation, Messwertermittlung)</i>	SOP-Nr. 542 2018-09
VDLUF A III 3.1 1976	Bestimmung der Feuchtigkeit in Futtermitteln und Getreide	SOP-Nr. 243 2010-07
SOP-Nr. 576 2025-01	Gravimetrische Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften	
SOP-Nr. 585 2019-11	Bestimmung der Trockenmasse in Lebensmitteln	
SOP-Nr. 586 2019-11	Bestimmung der Gesamtasche in Lebensmitteln	
SOP-Nr. 587 2019-11	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Lebensmitteln	
SOP-Nr. 588 2019-11	Bestimmung von Gesamteiweiß in Lebensmitteln	
SOP-Nr. 651 2024-07	Bestimmung des Wasser- und Aschegehalts in diversen Lebensmittelmatriices (prepASH)	

1.1.10 weitere physikalisch-chemische Untersuchungen

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften	SOP-Nr. 203 2022-01
IFU 1A Rev. 2005	Relative Density (Method using density meter)	SOP-Nr. 288 2023-01
IFU 8 Rev. 2017	Bestimmung löslicher Feststoffe (indirekte Methode durch Refraktometrie	SOP-Nr. 288 2023-01
ASTM F1080-93	Bestimmung der Viskosität nach Bostwick	SOP-Nr. 544 2018-09

1.1.11 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, DAD) *

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
ASU L 26.00-1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen – HPLC/IC-Verfahren (Modifikation: Vorsäule entfällt)	SOP-Nr. 570 2020-08
ASU L 40.00-10/3 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Honig – Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural – Teil 3: Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren	SOP-Nr. 678 2023-03
IFU 69 2005	Determination of Hydroxymethylfurfural	SOP-Nr. 678 2023-03
ASU F0093 2013-04 bzw. DIN 16160 2013-05	Futtermittel – Bestimmung von Blausäure mittels HPLC (Modifikation: Anwendung auf Lebensmittel)	SOP-Nr. 669 2023-02

1.2 Bestimmungen von Allergenen und Rückständen pharmakologisch wirksamer Substanzen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln*

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
Neogen Veratox für Senf (Quantitativ) Artikel 8400 2018-05	Immunologische Bestimmung des Senfallergengehaltes in Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit) (Modifikation: <i>Wellenlänge 450 nm, farblose Schwefelsäure, Verkürzung der Inkubationszeit auf 6 min</i>)	SOP-Nr. 319 2018-08
Neogen Veratox für Eiallergen (Quantitativ) Artikel 8450 2018-05	Immunologische Bestimmung des Hühnereiallergen-gehaltes in Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit) (Modifikation: <i>Wellenlänge 450 nm, farblose Schwefelsäure, Verkürzung der Inkubationszeit auf 8 min</i>)	SOP-Nr. 401 2020-09
Neogen Veratox für Milchallergen (Quantitativ) Artikel 8470 2018-04	Immunologische Bestimmung des Milchallergen-gehaltes in Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit)	SOP-Nr. 488 2024-12
Neogen Veratox für Sojaallergen (Quantitativ) Ref.: 8410 V-Soy_ES_0518	Sandwich- ELISA zur photometrischen Bestimmung des Sojaallergengehaltes in Lebensmitteln	SOP-Nr. 662 2023-09
R-Biopharm AG RIDACREEN Gliadin (Quantitativ) Ref.: R7001 2021-10	Sandwich-ELISA zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen in Lebensmitteln	SOP-Nr. 521 2023-03
R-Biopharm AG RIDASCREEN FAST Sesame Ref.: R7202 2008-06	Sandwich-ELISA zur photometrischen Bestimmung des Sesamallergengehaltes in Lebensmitteln	SOP-Nr. 677 2024-09

1.3 Bestimmung und Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln*

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und Serotypisierung von Salmonellen – Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.	SOP-Nr. 577 2022-07
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. – Teil 2: Zählverfahren	SOP-Nr. 574 2023-01
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Bacillus cereus – Koloniezählverfahren bei 30 °C	SOP-Nr. 596 2023-01

Rev. 45 02/2025 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> – Teil 1: Nachweisverfahren	SOP-Nr.575 2023-01
ASU L 00.00-55 2024-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus Aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln, Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (nach DIN EN ISO 6888-1)	SOP-Nr. 594 2023-01
DIN EN ISO 15213-2	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Clostridium spp.</i> – Teil 2: Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> durch Koloniezählverfahren	SOP-Nr. 712 2024-09
DIN EN ISO 4833-1 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen Teil 1: Koloniezählung bei 30°C mittels Gussplattenverfahren	SOP-Nr. 606 2024-01
DIN EN ISO 4833-2 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen Teil 2: Koloniezählung bei 30°C mittels Oberflächenverfahren	SOP-Nr. 607 2024-01
DIN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> – Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid	SOP-Nr. 579 2024-11
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae – Teil 2: Koloniezählverfahren	SOP-Nr. 593 2023-01
ISO 4831 2006-08	Mikrobiologie – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen – MPN-Verfahren	SOP-Nr. 580 2023-01
ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie – Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	SOP-Nr. 580 2023-01
DIN EN ISO 16649-3	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid	SOP-Nr. 612 2024-11
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifikation: <i>hier auch Untersuchung von weiteren Lebensmitteln; Spiralplater</i>)	SOP-Nr. 595 2023-01
ASU L 02.07-2 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Trockenmilcherzeugnissen und Schmelzkäse, Verfahren mit selektiver Anreicherung	SOP-Nr. 613 2023-01
ASU L 06.00-25 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch – Tropfplattenverfahren (nach DIN 10164)	
ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10106)	
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien – Koloniezählverfahren bei 30 °C	SOP-Nr. 710 2024-09
DIN EN ISO 15213-1 2023-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Clostridium spp.</i> - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden <i>Clostridium spp.</i> durch Koloniezählverfahren	SOP-Nr. 711 2024-09
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas spp.</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen (nach DIN 13720)	

Rev. 45 02/2025 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

VDLUFA VI M 7.13 1996	Bestimmung thermodurer (thermoresistenter) Mikroorganismen (Abweichung: Nährboden Columbia-Blutagar, anaerobe Inkubation bei 37°C zum Nachweis thermo-resistenter Streptokokken)	
VDLUFA VI M 7.23.2 2010	Bestimmung von Essigsäurebakterien, Koloniezählverfahren mit Universal-Bier-Agar	
DIN EN ISO 22964 2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp.	SOP-Nr. 280 2011-09
IFU Method No. 3, II., 1996-04	Quantitative Bestimmung osmotoleranter Hefen in Lebensmitteln (Originaltitel: Osmophilic-osmoduric yeasts typs – „Osmotolerants“ count) (Abweichung: zusätzlicher Nachweis von Schimmelpilzen)	SOP-Nr. 260 2023-01
IFU Method No. 4, III., 1996-04	Methode zum Nachweis von Sporen hitzeresistenter Schimmelpilze (Originaltitel: Heat-resistant moulds spore detection)	SOP-Nr. 715 2024-09
IFU Method No. 4, IV., 1996-04	Methode zum Nachweis von xerophilen Schimmelpilzen (Originaltitel: Xerophilic moulds count)	SOP-Nr. 715 2024-09
IFU Method No. 12 2019-04	Methode zum Nachweis Verderbnis erregender Alicycobacillus in Fruchtsäften (Originaltitel: Method on the Detection of taint producing Alicyclobacillus in Fruit Juices)	SOP-Nr. 464 2024-04

1.4 Hygrometrische Bestimmungen

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
ISO 18787 2017-11	Nahrungsmittel – Bestimmung der Wasseraktivität	SOP-Nr. 708 2024-09

1.5 Molekularbiologische Untersuchungen

1.5.1 Nachweis von spezifischen DNA-Sequenzen und Bestimmung von Tierarten mittels Real-Time-PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln *

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
ASU L 00.00-31 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Extraktion von DNA aus Lebensmitteln, Futtermitteln und Tabak (CTAB-Methode)	SOP-Nr. 173 2022-04
ASU L 00.00-105 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln – Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten- Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren	
ASU L 00.00-116 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - GVO-Screening zum Nachweis von DNA des Promotors aus dem Blumenkohlmosaikvirus und dem Terminator aus Agrobacterium tumefaciens mittels Real-time PCR	SOP-Nr. 479 2016-04
ASU L 00.00-122 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem Blumenkohlmosaikvirus (CaMV 35S-Promotor, P35S) sowie aus Agrobacterium tumefaciens (T-nos) in Lebensmitteln – Screening-Verfahren (Modifikation: <i>Matrix hier auch Futtermittel und Tabak</i>)	SOP-Nr. 162 2021-10
ASU L 00.00-125 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - GVO-Screening zum Nachweis der CTP2-CP4-EPSPS Sequenz in Lebensmitteln mittels Real-time PCR	SOP-Nr. 213 2019-10
ASU L 00.00-148 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer DNA-Sequenz des FMV-Promotors (pFMV) in Lebensmitteln mittels Real-time PCR (Element-spezifisches Verfahren)	SOP-Nr. 431 2018-01
ASU L 00.00-169 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis und Bestimmung von Erdnuss in Lebensmitteln mittels real-time PCR	SOP-Nr. 655 2023-05
ASU L 08.00-58 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Lupine in Lebensmitteln mit Hilfe der real-time PCR	SOP-Nr. 192 2019-08
ASU L 08.00-59 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis und Bestimmung von Senf (<i>Sinapis alba</i>) sowie Soja (<i>Glycin max.</i>) in Brühwürsten mittels Real-time PCR	SOP-Nr. 433 2019-08
ASU L 15.05-1 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis gentechnischer Veränderungen in Mais (<i>Zea mays L.</i>) mit Hilfe der PCR (Polymerase Chain Reaction) und Restriktionsanalyse oder Hybridisierung des PCR-Produktes	SOP-Nr. 174 2016-10
ASU L 16.04.03-1 2012-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Präparation von DNA aus nativer Maisstärke	SOP-Nr. 428 2015-04
ASU L 18.00-21 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis und Bestimmung von Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>) in Reis- und Weizenkeksen sowie in Soßenpulver mittels real-time PCR-Verfahrensprinzipien	SOP-Nr. 531 2018-02
ASU L 23.04.03-1 2010-09	Konstrukt-spezifisches Real-time PCR-Verfahren zum Nachweis einer gentechnischen Veränderung in Leinsamen und Leinsamenprodukten	SOP-Nr. 298 2012-07
ASU L 44.00-8 2010-01	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Haselnuss in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR	SOP-Nr. 222 2018-09

Rev. 45 02/2025 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

CRLVL01/04VR/VP 2005-02	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch verändertem Mais MON863 mittels Real-time PCR	SOP-Nr. 191 2008-11
CRLVL01/09VP 2011-09	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja CV127 in Lebensmitteln mittels Real-time PCR	SOP-Nr. 477 2016-08
CRLVL02/04VR/VP 2015-02	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch verändertem Mais TC1507 mittels Real-time PCR	SOP-Nr. 171 2008-11
EURL-VL-02/11VP 2013-05	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja MON87708 mittels Real-time PCR (nach EURL-VL-02/11VP)	SOP-Nr. 475 2016-08
CRLVL03/05VR/VP 2007-06	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch verändertem Mais DAS-59122-7 mittels Real-time PCR	SOP-Nr. 167 2008-11
CRLVL04/05VR/VP 2007-04	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch verändertem Mais MIR604 mittels Real-time PCR	SOP-Nr. 165 2021-10
CRL VL05/06VP 2008-02	Nachweis von gentechnisch verändertem Soja MON89788 mittels Real-time PCR	SOP-Nr. 212 2019-05
CRLVL07/07VP 2009-01	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja DP-305423-1 in Lebensmitteln mittels Real-time PCR	SOP-Nr. 478 2016-08
CRLVL07/09VP 2012-01	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja MON87769 in Lebensmitteln mittels Real-time PCR	SOP-Nr. 476 2016-08
EURL-VL-10/10VP 2012-11	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderten Mais DAS-40278-9 in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Real-Time PCR	SOP-Nr. 535 2018-05
CRL VL 16/05VP 2005	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch verändertem Mais MON88017 mittels Real-time PCR	SOP-Nr. 221 2009-09
CRLVL25/04VR 2009-06	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch verändertem Mais MON810 mittels Real-time PCR	SOP-Nr. 170 2021-10
CRLVL29/04VR/VP 2005-01	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch verändertem Mais GA21 mittels Real-time PCR	SOP-Nr. 166 2021-10
IWA 32 2019-04	Screening of genetically modified organisms (GMOs) in cotton and textiles	SOP-Nr. 654 2021-11
SOP-Nr. 193 2017-04	GVO-Screening zum Nachweis des Konstrukts P35: BAR in gentechnisch verändertem Reis mittels Real-time PCR	
SOP-Nr. 216 2009-08	GVO-Screening zum Nachweis der pat- und bar- Gensequenz in gentechnisch verändertem Raps mittels Real-time PCR	
SOP-Nr. 316 2019-06	Qualitativer Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln	
SOP-Nr. 400 2014-01	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Cashew in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR	
SOP-Nr. 402 2019-02	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Mandeln in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR	
SOP-Nr. 403 2019-06	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Sesam in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR	
SOP-Nr. 406 2014-03	Tierartenquantifizierung in Lebensmitteln	
SOP-Nr. 429 2015-03	Real-time PCR-Verfahren zum Nachweis einer gentechnischen Veränderung in Reis und Reisprodukten	
SOP-Nr. 491 2016-08	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Pekannuss in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR	

Rev. 45 02/2025 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

SOP-Nr. 492 2016-08	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Macadamia in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR	
SOP-Nr. 493 2016-08	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Pistazie in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR	
SOP-Nr. 530 2018-02	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Fisch in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR	
SOP-Nr. 618 2020-06	GVO-Screening zum Nachweis der otp/mepsps in Baumwolle mittels Real-time PCR	

1.5.2 Bestimmung von Bakterien und Viren in Lebensmitteln mittels Real-time PCR**

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln – Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln – Real-time PCR-Verfahren	SOP-Nr. 426 2023-09
ASU L 00.00-147/2 (V) 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln – Teil 2: Verfahren für den qualitativen Nachweis – Real-time-RT-PCR (Einschränkung: <i>hier nur Nachweis von Norovirus</i>) (Modifikation: <i>MS2-Phage als Prozesskontrolle</i>)	SOP-Nr. 422 2010-08
ASU L 06.32-01 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis von Campylobacter spp. in Hackfleisch – Real-time PCR-Verfahren	SOP-Nr. 421 2017-03
SOP-Nr. 396 2023-02	Untersuchung von Lebensmitteln – Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln mittels Realtime PCR	
SOP-Nr. 422 2010-08	Qualitativer Nachweis von Noroviren und Hepatitis A auf Weichobst und Salat mittels Real-Time RT-PCR	
SOP-Nr. 423 2023-02	Nachweis von Listeria spp. in Lebensmitteln mittels Real-time PCR	
SOP-Nr. 425 2017-02	Qualitativer Nachweis von Cronobacter spp. in Milch mittels Real-time PCR	
SOP-Nr. 427 2022-10	Qualitativer Nachweis von Alicyclobacillus spp. In Säften und saftbezogenen Produkten mittels Real-time PCR	
SOP-Nr. 444 2023-02	Nachweis von Shigatoxin bildenden Enterohämorrhagischen Escherichia coli (EHEC) in Lebensmitteln mittels Realtime PCR	
SOP-Nr. 490 2016-08	Qualitativer Nachweis von Shigella spp. in Milch und Milchpulver mittels Real-time PCR	

1.6 Sensorische Untersuchungen in Lebensmitteln

1.6.1 einfach beschreibende sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln*

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	SOP-Nr. 302 2021-12
ASU L 00.90-7 2021-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Sensorische Prüfverfahren – Dreiecksprüfung	
ASU L 00.90-8 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Sensorische Prüfverfahren – paarweise Vergleichsprüfung	
ASU L 00.90-14 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Sensorische Prüfverfahren – Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung	

~~1.6.2 Besondere sensorische Prüfung von Olivenöl~~

1.7 Probenahme von Lebensmitteln

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
VO (EU) 2023/2782 2023-12	Durchführungsverordnung der Kommission zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die Kontrolle des Mykotoxingehalts von Lebensmitteln (Einschränkung: <i>hier nur Probenahme</i>)	
SOP-Nr. 307 2013-08	Probenahme für die mikrobiologische Analyse von Lebensmitteln	
Richtlinie 2002/63/EG 2002-07	Festlegung gemeinschaftlicher Probenahmemethoden zur amtlichen Kontrolle von Pestizidrückständen in und auf Erzeugnissen pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Aufhebung der Richtlinie 79/700/EWG	
VO (EG) Nr. 1882/2006 2006-12	Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Kontrolle des Nitratgehalts von bestimmten Lebensmitteln (Einschränkung: <i>hier nur Probenahme</i>)	
VO (EG) Nr. 333/2007 2007-03	Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Kontrolle des Gehalts an Blei, Cadmium, Quecksilber, anorganischen Zinn, 3-MCPD und Benzo(a)pyren in Lebensmitteln (Einschränkung: <i>hier nur Probenahme</i>)	
DIN CEN/TS 15568 2007-03	Lebensmittel – Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten – Probenahmestrategien (Einschränkung: <i>hier nur Probenahme</i>)	

1.8 Probenahme von Futtermitteln

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
VO (EG) 152/2009 Anhang 1 2014-07	Futtermittelprobenahme	
VO (EG) 691/2013 2013-07	Änderung der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 hinsichtlich der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden (Modifikation: <i>hier auch für Matrix Lebensmittel</i>) (Einschränkung: <i>hier nur Probenahme</i>)	

1.9 Probenvorbereitung von Lebensmitteln und Futtermitteln

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
DGF C-VI 11d 1998	Fettsäuremethylester (Alkalische Umesterung)	SOP-Nr. 512 2021-05
ASU L 00.00-19/1 2015-06	Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss (Modifikation: <i>Matrix hier auch Futtermittel</i>)	SOP-Nr. 53 2025-02

2 Untersuchung von Bedarfsgegenständen und Textilien

2.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

2.1.1 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie und massenselektiver Detektion (LC-MS-MS) in Bedarfsgegenständen und Textilien **

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
SOP-Nr. 214 2023-01	Bestimmung von Nikotin in Textilien mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 340 2013-08	Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen (QAV) in Bedarfsgegenständen und Chemikalien mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 487 2023-06	Bestimmung von Per- und polyfluorierten Alkylsubstanzen in Bedarfsgegenständen mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 517 2017-03	Bestimmung von Acrylsäure in Hygieneartikeln mittels HPLC- DAD	
SOP-Nr. 543 2022-11	Bestimmung von Acrylamid in trockenen, erhitzten Lebensmitteln, Verpackungen, Hygieneprodukten und Papier mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 625 2024-10	Bestimmung von Konservierungsstoffen in Kosmetika, Hygieneartikeln, wässrigen Extrakten und Hotmelts mittels LC- MS-MS	
SOP-Nr. 684 2023-10	Bestimmung von Formaldehyd in wässrigen Extrakten, Kleber, Kunststoffen, SAP, Textilien und Obst und Gemüse mittels LC- MS-MS <i>(Einschränkung: hier nur Kleber, Kunststoffen, SAP, Textilien)</i>	

2.1.2 Bestimmung von Chrom (VI) mittels Ionenchromatographie und induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (IC-ICP-MS) in Bedarfsgegenständen **

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
DIN EN 71-3 2021-06	Sicherheit von Spielzeug - Teil 3: Migration bestimmter Elemente <i>(Einschränkung: hier nur Analyse von Chrom (VI))</i> <i>(Modifikation: Matrix hier auch Pigmente)</i>	SOP-Nr. 438 2025-01
SOP-Nr. 304 2024-10	Bestimmung von extrahierbarem Chrom (VI) in Textilien mittels IC-ICP-MS nach Extraktion mit saurer synthetischer Schweißlösung	

2.1.3 Bestimmung von Kontaminanten mittels Gaschromatografie mit Standard-Detektoren (GC- FID) in Bedarfsgegenständen

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
SOP-Nr. 418 2024-11	Bestimmung von Mineralöl (MOSH & MOAH) in Lebensmitteln, Futtermitteln und Verpackungsmaterialien mittels online gekoppelter LC-GC-FID <i>(Abweichung: hier nur für Verpackungsmaterialien)</i>	

2.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatografie mit massenselektiven Detektoren (GC-ICP-MS, GC-MSD) in Bedarfsgegenständen **

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
DIN EN 71-3 2021-06	Sicherheit von Spielzeug – Teil 3: Migration bestimmter Elemente (Einschränkung: <i>hier nur Analyse von Organozinnverbindungen</i>)	SOP-Nr. 20 2023-04
DIN EN 15662 2018-07	Pflanzliche Lebensmittel – Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE – Modulares QuEChERS Verfahren <i>Erweiterung: Bedarfsgegenstände;Einschränkung: Analyse hier nur mit GC</i>	SOP-Nr. 342 2013-08 SOP-Nr. 117 2024-11
SOP-Nr. 31 2020-01	Bestimmung von Phthalaten, Adipaten und Tributylacetylacrylat in Bedarfsgegenständen mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 55 2022-01	Bestimmung von Alkylphenolen, -ethoxylaten und Bisphenolen in Bedarfsgegenständen mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 121 2024-06	Bestimmung von epoxidiertem Sojabohnen Öl (ESBO) in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (Einschränkung: <i>hier nur Bedarfsgegenstände</i>)	
SOP-Nr. 128 2022-01	Bestimmung von aromatischen Aminen in Bedarfsgegenständen mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 159 2018-12	Bestimmung von Dimethylformamid und Dimethylacetamid in Bedarfsgegenständen mittels HS-GC-MSD	
SOP-Nr. 230 2021-11	Bestimmung der Massenkonzentration von PCDD/PCDF und dioxin-ähnlichen PCB in Bedarfsgegenständen und Hygieneartikeln mittels GC-MSMS	
SOP-Nr. 293 2023-06	Bestimmung von Phenol und Chlorphenolen in Bedarfsgegenständen mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 341 2023-08	Bestimmung von EC- und EPA-PAK in Bedarfsgegenständen mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 520 2018-01	Bestimmung von bromierten Flammschutzmitteln in Abfall und Textilien mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 547 2021-08	Bestimmung von PAK in Carbon Black und Carbon Black haltigen Matrices mittels Toluol-Soxhlet-Extraktion und GC-MSD	
SOP-Nr. 548 2021-10	Bestimmung von EC- und EPA-PAK in Klebstoffen, Hotmelt-, Silikon- und Acryl-Proben mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 550 2019-01	Bestimmung von hohen Gehalten (0,1%-1%) an Alkylphenolen, -ethoxylaten und Bisphenolen in Bedarfsgegenständen mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 558 2024-09	Bestimmung von Kolophonium aus Bedarfsgegenständen mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 598 2023-04	Bestimmung von Antioxidantien aus pflanzlichen Ölen, Fleisch und Futtermitteln mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 620 2021-11	Bestimmung von allergenen Duftstoffen in Bedarfsgegenständen mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 628 2023-04	Bestimmung von Aldehyden in Bedarfsgegenständen mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 652 2021-11	Bestimmung von Ethylenglykol und Propylenglykol in Bedarfsgegenständen mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 667 2022-08	Bestimmung von 1,3-Dichlorpropan-2-ol und 3-Monochlorpropan-1,2-diol aus Kaltwasserextrakten mittels GC-MSD	

2.1.5 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Bedarfsgegenständen **

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
ISO 7086-1 2019-09	Glasgefäße für Lebensmittel – Abgabe von Blei und Cadmium – Teil1: Prüfverfahren (Modifikation: <i>hier auch Untersuchung von Kunststoffgefäßen</i>)	SOP-Nr. 208 2024-08
DIN EN ISO 17294-2 2024-12	Wasserbeschaffenheit – Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) – Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (Modifikation: <i>Analyten hier auch Ta; Untersuchung auch von Aufschlusslösungen von Bedarfsgegenständen inkl. Druckaufschluss sowie von Schwermetallen in Textilien</i>)	SOP-Nr. 79 2025-02
DIN EN 71-3 2021-06	Sicherheit von Spielzeug – Teil 3: Migration bestimmter Elemente (Modifikation: <i>Matrix hier auch Pigmente</i>)	SOP-Nr. 318 2024-09
SOP-Nr. 272 2024-09	Bestimmung von extrahierbaren Metallen in Bedarfsgegenständen mit isotonischer Kochsalz-Lösung mittels ICP-MS	
Resolution AP (89)1 1989-09	Resolution AP (89)1 on the use of colorants in plastic materials coming into contact with food (Modifikation: <i>Analyse hier mittels ICP-MS</i>)	SOP-Nr. 273 2024-09
DIN EN 16711-2 2016-02	Textilien – Bestimmung des Metallgehaltes – Teil 2: Bestimmung von extrahierbaren Metallen mit saurer synthetischer Schweißlösung mittels ICP-MS (Modifikation: <i>Analyten hier auch Mn, Se, Sn und Zn</i>)	SOP-Nr. 516 2024-09

~~2.1.6 Photometrische Bestimmungen von Kontaminanten in Bedarfsgegenständen und Textilien*~~

2.1.7 Gravimetrische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
ASU B 80.30-6 2023-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Kunststoffe – Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch völliges Eintauchen	SOP-Nr. 180 2025-01

2.1.8 Einfache visuelle Untersuchungen zur Bestimmung der Farblässigkeit von Bedarfsgegenständen*

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
ASU B 82.02-13 2024-06	Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen - Prüfung mit Speichel- und Schweißsimulanz	SOP-Nr. 176 2024-10
SOP-Nr. 546 2018-12	Beilsteinprobe	

2.1.9 Bestimmung von organisch chemischen Rückständen in Bedarfsgegenständen

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
SOP-Nr. 315 2024-10	Bestimmung von Acrylsäure und Restmonomeren aus Superabsorber mittels HPLC-UV-VIS	
SOP-Nr. 517 2017-03	Bestimmung von Acrylsäure in Hygieneartikeln mittels HPLC-DAD	

2.2 Bestimmung und Nachweis von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
ASU B 80.00-1 2023-08	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 1: Tupfverfahren (Übernahme der Norm DIN 10113-1, Februar 2023)	SOP-Nr. 262 2024-12
ASU B 80.00-2 2023-08	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 2: Verfahren mit nährmedienbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren) (Übernahme der Norm DIN 10113-2, Februar 2023)	SOP-Nr. 262 2024-12
ASU B 80.56-5 2019-05	Papier und Pappe, vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln – Bestimmung des Übergangs antimikrobieller Bestandteile (nach DIN EN 1104)	SOP-Nr. 604 2020-04
Ph. Eur. 2.6.12 11. Ausgabe	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen	SOP-Nr. 609 2023-01
Ph. Eur. 2.6.13 11. Ausgabe	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter spezifischer Mikroorganismen	SOP-Nr. 610 2023-01

2.3 Spezielle sensorische Prüfung des Geruchs und Geschmacks Bedarfsgegenständen *

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
DIN EN 1230-1 2010-02	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln – Sensorische Analyse Teil 1: Geruch	
DIN EN 1230-2 2018-10	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln- Sensorische Analyse Teil 2: Geschmacksübertragung Einschränkung: <i>hier nur Überprüfung mittels Dreieckstest</i>)	
ASU B80.00-4 2024-06	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Sensorische Prüfung – Prüfung von Packstoffen und Packmittel für Lebensmittel (Einschränkung: <i>hier nur Überprüfung mittels Dreieckstest</i>)	

3 Untersuchungen von Wasser (Abwasser, Oberflächenwasser, Prozesswasser)

3.1 Physikalische Kenngröße

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
DIN 38404-C4 1976-12	Bestimmung der Temperatur	

3.2 Anionen und Kationen

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
DIN EN ISO 10304-1 (D20) 2009-07	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat	SOP-Nr. 37 2025-02
DIN EN ISO 17294-2 2024-03	Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) – Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (Modifikation: hier auch Ta)	SOP-Nr. 15 2025-02

3.3 Bestimmung von organischen und metall-organischen Verbindungen

3.3.1 mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, GC-ICP-MS) **

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
DIN EN ISO 17353 (F 13) 2005-11	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung von ausgewählten Organozinnverbindungen – Verfahren mittels Gaschromatografie (Modifikation: <i>Analyse hier mittels GC-ICP-MS</i>)	SOP-Nr. 2 2023-03
SOP-Nr. 5 2023-07	Bestimmung von bleiorganischen Verbindungen in Wasser mittels GC-ICP-MS	
SOP-Nr. 85 2018-12	Bestimmung von Chlorbenzolen in Wasser mittels GC-MS	
SOP-Nr. 103 2020-07	Bestimmung von EC- und EPA-PAK in Wasser mittels GC-MS	
SOP-Nr. 154 2020-05	Bestimmung von Phthalsäureestern und Adipaten in Wasser mittels GC-MS	
SOP-Nr. 156 2019-02	Bestimmung von Alkylphenolen, Alkylphenoethoxylaten und Bisphenolen in Wasser mittels GC-MS	

3.3.2 mittels Flüssigchromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS/MS) **

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
DIN 38407-F 42 2011-03	Bestimmung ausgewählter polyfluorierter Verbindungen (PFC) in Wasser – Verfahren mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie und massenspektrometrischer Detektion (HPLC-MS/MS) nach Fest-Flüssig-Extraktion	
SOP-Nr. 683 2023-09	Bestimmung von PFAS in Wasser mittels LC-MS/MS	

3.4 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung – TrinkwV -

Trinkwasserverordnung (TrinkwV) vom 20. Juni 2023 (BGBl. 2023 I Nr. 159, S. 2)

Probennahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 19458 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen

UBA Empfehlung 18. Dezember 2018 (Legionellen)	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probennahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses
--	--

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

Teil I Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Parameter	Verfahren
Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 2017-09
Intestinale Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 2000-11

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

Parameter	Verfahren
Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 2017-09
Intestinale Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 2000-11
Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 2008-05

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

DIN EN ISO 17892:2024-08 Wasserbeschaffenheit – Bestimmung ausgewählter Per- und Polyfluoralkylsubstanzen in Trinkwasser – Verfahren mittels Flüssigkeitschromatographie / Tandem - Massenspektrometrie (LC-MS/MS)

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER**Teil I: Allgemeine Indikatorparameter**

Parameter	Verfahren
Aluminium	nicht belegt
Ammonium	nicht belegt
Calcitlösekapazität	nicht belegt
Chlorid	nicht belegt
Clostridium perfringens, einschließlich Sporen	DIN EN ISO 14189 2016-11
Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 2017-09
Eisen	nicht belegt
Elektrische Leitfähigkeit	nicht belegt
Färbung	nicht belegt
Geruch	nicht belegt
Geschmack	nicht belegt
Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 1999-07 ----- TrinkwV §43 Absatz (3)
Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 1999-07 ----- TrinkwV §43 Absatz (3)
Mangan	nicht belegt
Natrium	nicht belegt
Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
Oxidierbarkeit	nicht belegt
Sulfat	nicht belegt
Trübung	nicht belegt
Wasserstoffionenkonzentration	nicht belegt

Teil II: Spezieller Indikatorparameter für Anlagen der Trinkwasserinstallation

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	DIN EN ISO 11731 2019-03 UBA-Empfehlung 18. Dezember 2018 Aktualisierung Dezember 2022 (Bundesgesundheitsblatt 2023 S. 224)

Teil III: Spezieller Indikatorparameter für das Auftreten bestimmter mikrobieller Gefährdungen
nicht belegt

ANLAGE 4: ANFORDERUNGEN AN TRINKWASSER IN BEZUG AUF RADIOAKTIVE STOFFE

nicht belegt

PARAMETER, DIE NICHT IN DEN ANLAGEN 1 BIS 4 DER TRINKWASSERVERORDNUNG ENTHALTEN SIND

Weitere periodische Untersuchungen

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 40 Absatz (2) TrinkwV.

4 Untersuchung von Sedimenten, Böden und Schlämmen

4.1 Probenvorbereitung

4.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

~~4.2.1 Bestimmung von organischen Verbindungen mittels Flüssigkeitschromatographie mittels massenselektivem Detektor (LC-MS-MS)~~

4.2.2 Bestimmung von organischen und metall-organischen Verbindungen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS und GC-ICP-MS) **

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
DIN EN ISO 23161 2019-04	Bodenbeschaffenheit – Bestimmung ausgewählter Organozinnverbindungen – Gaschromatographisches Verfahren (Modifikation hier GC-ICP-MS)	SOP-Nr. 1 2023-11
SOP-Nr. 4 2023-07	Bestimmung von bleiorganischen Verbindungen in Sediment	
SOP-Nr. 231 2021-11	Bestimmung der Massenkonzentration von PCDD/PCDF und dioxinähnlichen PCB in Umweltproben	

4.2.3 Bestimmung von PCDD/PCDF und dioxinähnlichen PCB mittels HRGC/HRMS

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
SOP-Nr. 231 2021-11	Bestimmung der Massenkonzentration von PCDD/PCDF und dioxin-ähnlichen PCB in Umweltproben	

~~4.2.4 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS)~~

4.2.5 Gravimetrische Bestimmungen

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
DIN EN 15934 2012-11	Schlamm, behandelter Bioabfall, Boden und Abfall - Berechnung des Trockenmassenanteils nach Bestimmung des Trockenrückstands oder des Wassergehalts (Einschränkung: <i>hier nur Anwendung von Verfahren A</i>)	SOP-Nr. 26 2020-06