

SOP-Nr. 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 Flüssigkeitschromatografie und massenselektiver Detektion (LC-MS-MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln **	
1.1.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatografie mit konventionellen Detektoren (GC-FID) in Lebensmitteln und Futtermitteln**	
1.1.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Pflanzenmittelrückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatografie mit massenselektiver Detektion (MS, MS-MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln**	
1.1.4	Bestimmung von Kontaminanten mittels hochauflösender Gaschromatographie mit hochauflösender Massenspektrometrie (HRMS) in Lebensmitteln und Futtermitteln	
1.1.5	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels High-performance Anion Exchange Chromatography (HPAEC) in Lebensmitteln	
1.1.6	Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) **	
1.1.7	Bestimmungen von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels titrimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln*	
1.1.8	Bestimmungen von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels photometrischer Untersuchungen in Lebensmitteln *	
1.1.9	Gravimetrische Bestimmungen von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln*	
1.1.10	weitere physikalisch-chemische Untersuchungen	
1.2	Bestimmungen von Allergenen und Rückstände pharmakologisch wirksamer Substanzen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln*	14
1.3	Bestimmung und Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln*	15
1.4	Hygrometrische Bestimmungen	17
1.5	Molekularbiologische Untersuchungen	18
1.5.1	Nachweis von spezifischen DNA-Sequenzen, gentechnisch veränderten Organismen und Bestimmung von Tierarten mittels Real-Time-PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln und Bedarfsgegenständen *	
1.5.2	Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Real-time PCR in Lebensmitteln **	
1.6	Sensorische Untersuchungen in Lebensmitteln	20
1.6.1	Einfach beschreibende sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln*	
1.6.2	Spezielle sensorische Prüfungen von Olivenöl	
1.7	Probenahme von Lebensmitteln	22
1.8	Probenahme von Futtermitteln	22
1.9	Probenvorbereitung von Lebensmitteln und Futtermitteln	23
2	Untersuchung von Bedarfsgegenständen	24
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**	
2.1.2	Bestimmung von Chrom (VI) in Bedarfsgegenständen und Textilien mittels IC-ICP-MS **	
2.1.3	Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Bedarfsgegenständen mittels Gaschromatografie mit Standard-Detektoren (GC-FID)	
2.1.4	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten in Bedarfsgegenständen mittels Gaschromatografie mit massenselektiven Detektoren (-MS) **	

Rev. 43 10/2024 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

2.1.5	Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Bedarfsgegenständen **	
2.1.6	Photometrische Bestimmungen von Kontaminanten in Bedarfsgegenständen*	
2.1.7	Gravimetrische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen	
2.1.8	Einfache visuelle Untersuchungen zur Bestimmung der Farblässigkeit von Bedarfsgegenständen *	
2.1.9	Bestimmung von organisch chemischen Rückständen in Bedarfsgegenständen	
2.2	Bestimmung und Nachweis von Bakterien mittels kultureller bakteriologischer Verfahren auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *	29
2.3	Spezielle sensorische Prüfung des Geruchs und Geschmacks von Bedarfsgegenständen *	29
3	Untersuchung von Wasser	30
3.1	Physikalische, physikalisch-chemische, chemische Untersuchungen	30
3.1.1	Bestimmung von organischen und metall-organischen Verbindungen mittels Gaschromatografie und massenselektiver Detektion (GC-MSD, GC-ICP-MS) **	
3.1.2	Bestimmung von Elementen mittels ICP-MS	
3.1.3	Weitere chromatografische Untersuchungen	
3.1.4	Physikalisch-chemische Kenngrößen	
4	Untersuchung von Sedimenten, Böden und Schlämmen	29
4.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	29
4.1.1	Bestimmung von organischen und metall-organischen Verbindungen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS und GC-ICP-MS) *	
4.1.2	Gravimetrische Bestimmungen	
5	Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung – TrinkwV	30

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 2020-07	Bestimmung von Tetracyclinen in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 62 2016-09	Bestimmung von β -Agonisten aus Milch und Fleisch mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 87 2019-04	Bestimmung von Histamin in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 90 2023-04	Bestimmung von Nitrofurantol-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 2016-06	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 2021-11	Bestimmung von Mykotoxinen in Cerealien nach VO (EU)Nr.2023/915 (QuEChERS) Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln über IAC Bestimmung von Aflatoxin in Lebensmitteln nach DiätV mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 142 2016-09	Bestimmung von Thiouracilen in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 144 2016-09	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 2018-09	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	

Rev. 43 10/2024 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

SOP-Nr. 496 2016-08	Bestimmung von Guazatinacetat in Bananen und Citrusfrüchten	
SOP-Nr. 498 2024-04	Bestimmung von Solanin und Chaconin in Gemüse mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 502 2017-03	Bestimmung von Mykotoxinen in fettreichen Matrices und Trockenobst	
SOP-Nr. 508 2023-04	Bestimmung von Alternariotoxinen 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 2018-01	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-MSMS <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 2023-06	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 2022-05	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 (Einschränkung: hier nur Obst und Gemüse)	

Rev. 43 10/2024 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

SOP-Nr. 685 2023-08	Ausgewählte Tierarzneimittel in Milch mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 690 2023-09	Bestimmung von Polyaminen in Getreidekeimen mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 692 2023-11	Bestimmung von Avermectinen in Milch mittels LC-MSMS	
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 2020-06
EURL-SRM QuPPE 2019-05	Quick Method for the Analysis of Numerous Highly Polar Pesticides in Food Involving Extraction with Acidified Methanol and LC-MS/MS Measurement (QuPPE-PO-Method) (Modifikation: Säule, Laufmittel; Erweiterung: Methode 4.1 auf Matrin und Oxymatrin)	SOP-Nr. 495 2022-10 SOP-Nr. 657 2023-08

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 2021-06	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 2020-06
SOP-Nr. 23 2022-01	Bestimmung von Alkylphenolen, Alkylphenolethoxylaten 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 Flammschutzmitteln in Lebensmitteln mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 72 2022-02	Bestimmung von Furan in Lebensmitteln mittels HS-GC-MSD	
SOP-Nr. 73 2020-02	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 2006-04	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	
SOP-Nr. 158 2008-07	Bestimmung von Pestiziden in Gewürzen mittels GC-MSD und LC-MS-MS (Einschränkung: hier nur GC-MSD)	
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

Rev. 43 10/2024 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

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~~

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
EU-VO-2017/644 2017-04	Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle der Gehalte an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in bestimmten Lebensmitteln	SOP-Nr. 227 2023-09
EU-VO-2017/771 2017-05	Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle der Gehalte an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in bestimmten Futtermitteln	SOP-Nr. 227 2023-09
SOP-Nr. 559 2023-12	Bestimmung von Phosphan in Lebensmitteln mittels HS-GC-MSD	

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 2023-11	Bestimmung von Galaktooligosacchariden (GOS) in Babynahrung mittels HPAEC-PAD	
SOP-Nr. 569 2023-11	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 2021-01	Bestimmung von Methylquecksilber in Lebensmitteln, 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 (<i>Erweiterung: Matrix hier auch Futtermittel, Lebensmittel tierischen Ursprungs</i>)	SOP-Nr. 458 2023-11
DIN EN ISO 17294-2 2024-03	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 2023-07
ASU L 00.00-93 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Jod in Lebensmitteln; ICP-MS-Verfahren	SOP-Nr. 160 2020-08

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 Sulfit in Lebensmitteln – Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren	SOP-Nr. 256 2023-01
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

Rev. 43 10/2024 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl – Referenzverfahren <i>(Modifikation: Matrix hier auch Fisch)</i>	SOP-Nr. 409 2019-12
ASU L 15.00-3 2007-12	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 2013-08
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)	
SOP-Nr. 659 2023-01	Bestimmung von Fettkennzahlen in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (automatische Titration)	

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. 410 2021-03
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	SOP-Nr. 127

Rev. 43 10/2024 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

	Nitrat zu Nitrit – Spektralphotometrisches Verfahren	2007-05
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 Fettgehaltes in Kokosmilchpulver	
SOP-Nr. 646 2021-05	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 2000-09	Oilseeds – Determination of moisture and volatile matter content	SOP-Nr. 436 2019-12
ISO 24557 2009-10	Pulses – Determination of moisture content – Air oven method	SOP-Nr. 591 2019-10
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 L 00.00-18 1997-01Berichtigung 2002-12	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 2019-12
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
ASU L 06.00-04 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Matrix hier auch Fisch</i>)	SOP-Nr. 354 2019-12

Rev. 43 10/2024 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

ASU L 06.00-06 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 L15.00-07 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Aschegehaltes in Getreide, Hülsenfrüchten und Nebenprodukten durch Verbrennung	SOP-Nr. 539 2018-07
ASU L 16.01-01 2008-12	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl	SOP-0589 2019-12
ASU L 16.00-05 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	SOP-Nr. 564 2019-09
ASU L 31.00-04 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften	SOP-Nr. 576 2019-10
ASU L 31.00-18 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der gesamten Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften – Gravimetrisches Verfahren mit Massenverlust beim Trocknen (Modifikation: - <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 (Modifikation: <i>Hydrolyse, Extraktion</i>)	SOP-Nr. 566 2019-11
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 2019-10
IFU 36 2005	Determination of sulphate	SOP-Nr. 274 2023-10
IFU 60 2005	Bestimmung der zentrifugierbaren Pulpe in Fruchtsäften (Modifikation: <i>Gefäße, Zentrifugation, Messwertermittlung</i>)	SOP-Nr. 542 2018-09
VDLUFA III 3.1 1976	Bestimmung der Feuchtigkeit in Futtermitteln und Getreide	SOP-Nr. 243 2010-07
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 2022-01	Bestimmung des Wasser- und Aschegehalts in diversen Lebensmittelmatrices (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 26.00-1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen – HPLC/IC-Verfahren <i>(Modifikation: Vorsäule entfällt)</i>	SOP-Nr. 570 2020-08
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	Determination of Soluble Solids (indirect method by refractometry)	SOP-Nr. 288 2023-01
SOP-Nr. 473 2022-01	Bestimmung von Oligosacchariden in Milch und Milchpulvern mittels HPLC-FLD	
SOP-Nr. 544 2018-09	Bestimmung der Viskosität nach Bostwick	

**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 for Gliadin R5 (Quantitativ), Rev. 8510 2014-01	Immunologische Bestimmung von Gliadin in Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit) (Modifikation: <i>Wellenlänge 450 nm, farblose Schwefelsäure, Verkürzung der Inkubationszeit auf 9 min</i>)	SOP-Nr. 172 2015-04
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 Milchallenge (Quantitativ) Artikel 8470 2018-05	Immunologische Bestimmung des Milchallenge- gehaltes in Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit) (Modifikation: <i>Wellenlänge 450 nm, farblose Schwefelsäure, Verkürzung der Inkubationszeit auf 9 min</i>)	SOP-Nr. 488 2021-02
Euro Proxima Neomycin ELISA Artikel 5111NEO 2011-10	Immunologische Bestimmung von Neomycin in Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit)	SOP-Nr. 219 2016-10
Euro Proxima Gentamycin ELISA Artikel 5111GEN 2020-04	Immunologische Bestimmung von Gentamicin in Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit)	SOP-Nr. 220 2021-02
Euro Proxima Artikel 5111STREP 2020-04	Immunologische Bestimmung von Streptomycin in Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit)	SOP-Nr. 226 2021-01

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
ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, 2020-08)	SOP-Nr. 577 2022-07
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017)	SOP-Nr. 574 2023-01
ASU L 00.00-25 2011-01	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren	SOP-Nr. 596 2023-01
ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)	SOP-Nr.575 2023-01
ASU L 00.00-55 2004-12	Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus Aureus und anderen Spezies) in Lebensmitteln, Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (nach DIN EN ISO 6888-1)	SOP-Nr. 594 2023-01
ASU L 00.00-57 2006-12	Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (nach DIN EN ISO 7937)	
ASU L 00.00-88/1 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren die Zählung von Mikroorganismen -Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (nach DIN EN ISO 4833-1:2013-12)	SOP-Nr. 606 2023-01
ASU L 00.00-88/2 2023-04	Horizontales Verfahren die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (nach DIN EN ISO 4833-2:2014-05)	SOP-Nr. 607 2023-01
ASU L 00.00-91 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp. in Lebensmitteln	
ASU L 00.00-107 2007-04	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. in Lebensmitteln - Nachweisverfahren (nach DIN EN ISO 10272-1)	
ASU L 00.00-132/2 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven E. coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (nach DIN ISO 16649-2:2009-12)	SOP-Nr. 579 2023-01
ASU L 00.00-133/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 1: MPN-Technik (nach DIN ISO 21528-1)	
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln – Teil 2: Koloniezähltechnik (nach DIN ISO 21528-2:2019-05)	SOP-Nr. 593 2019-12
ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden	SOP-Nr. 580 2023-01

Rev. 43 10/2024 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

ASU L 01.00-25 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium	
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren <i>(Modifikation: 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	
ASU L 06.00-25 1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch – Tropfplattenverfahren (nach DIN 10164)	
ASU L 06.00-32 1992-06t	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10106)	
ASU L 06.00-35 1992-12	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen (nach DIN 10109)	
ASU L 06.00-39 2017-10	Bestimmung von mesophilen Sulfid reduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen (nach DIN 10103)	
ASU L 06.00-43 2011-06	Zählung von Pseudomonas spp. In Fleisch und Fleischerzeugnissen (nach DIN 13720)	
VDLUFA VI M 7.13 1996	Bestimmung thermodurer (thermoresistenter) Mikroorganismen (Abweichung: Nährboden Columbia-Blutagar, anaerobe Inkubation bei 37°C zum Nachweis thermoresistenter Streptokokken)	
VDLUFA VI M 7.23.2 2010	Bestimmung von Essigsäurebakterien, Koloniezählverfahren mit Universal-Bier-Agar	
ISO/TS 22964:2017-04	Qualitativer Nachweis von Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii) in Milch und Milchprodukten	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)	
IFU Method No. 4, IV., 1996-04	Methode zum Nachweis von xerophilen Schimmelpilzen (Originaltitel: Xerophilic moulds count)	
IFU Method No.12 2019-04	Methode zum Nachweis Verderbnis erregender Alicycobacillus in Fruchtsäften (Originaltitel: Method on the Detection of taint producing Alicycobacillus in Fruit Juices)	SOP-Nr. 464 2022-10
SOP-Nr. 489 2023-02	Nachweis von präsumtiven Methicillin-resistenten Staphylococcus aureus in Lebensmitteln; gemäß EURL-AMR	

1.4 Hygrometrische Bestimmungen

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
ISO 21807 2004-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung der Wasseraktivität	SOP-Nr. 404 2014-03

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	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	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	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	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	
ASU L 08.00-58(V) 2011-06	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	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 10.00-12 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln-Fischartenbestimmung in rohen Fischen und Fischerzeugnissen durch Sequenzanalyse von Cytochrom-b-Sequenzen	SOP-Nr. 432 2016-09
ASU L 15.05-1 2002-05	Verfahren zur Extraktion von DNA aus Lebens- und Futtermitteln (Wizard-Methode)	SOP-Nr. 174 2016-10
ASU L 16.04.03-1 2012-07	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. 43 10/2024 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. 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 2014-01	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. 43 10/2024 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 2012-09
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 Spezielle sensorische Prüfung von Olivenöl

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
VO (EG) Nr. 640/2008 2008-07	Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung: Organoleptische Prüfung von nativen Olivenölen	

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 Analysemethoden für die Kontrolle des Mykotoxingehalts von Lebensmitteln (Einschränkung: hier nur Probenahme)	
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 Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Nitratgehalts von bestimmten Lebensmitteln (Einschränkung: hier nur Probenahme)	
VO (EG) Nr. 333/2007 2007-03	Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Gehalts an Blei, Cadmium, Quecksilber, anorganischen Zinn, 3-MCPD und Benzo(a)pyren in Lebensmitteln (Einschränkung: hier nur Probenahme)	
DIN CEN/TS 15568 2007-03	Lebensmittel – Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten – Probenahmestrategien (Einschränkung: hier nur Probenahme)	

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 2023-07

Rev. 43 10/2024 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

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 2023-03	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-MSMS	
SOP-Nr. 625 2022-06	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 (Einschränkung: hier nur Kleber, Kunststoffen, SAP, Textilien)	

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 (Einschränkung: hier nur Analyse von Chrom (VI)) (Modifikation: Matrix hier auch Pigmente)	SOP-Nr. 438 2021-08
SOP-Nr. 304 2021-08	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 2020-06	Bestimmung von Mineralöl (MOSH & MOAH) in Lebensmitteln, Futtermitteln und Verpackungsmaterialien mittels online gekoppelter LC-GC-FID (Abweichung: hier nur für Verpackungsmaterialien)	

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 2023-11
SOP-Nr. 31 2020-01	Bestimmung von Phthalaten, Adipaten und Tributylacetyltriat in Bedarfsgegenständen mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 55 2022-01	Bestimmung von Alkylphenolen, -ethoxylaten und Bisphenolen in Bedarfsgegenständen mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 121 2006-04	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 2021-07	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	
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</i> <i>Einschränkung: Analyse hier nur mit GC</i>	SOP-Nr. 342 2013-08
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 2019-02	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	

Rev. 43 10/2024 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

ISO 787-28 2019-05	General methods of tests for pigments and extenders – Part 28: Determination of total content of polychlorinated biphenyls (PCB) by dissolution, cleanup and GC-MS	SOP-Nr. 560 2023-05
DIN EN 15662	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 auf Bedarfsgegenstände</i> <i>Einschränkung: hier nur GC-MSD</i>	SOP-Nr.117 2020-06

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 2000-03	Glasgefäße für Lebensmittel – Abgabe von Blei und Cadmium – Teil1: Prüfverfahren <i>(Modifikation: hier auch Untersuchung von Kunststoffgefäßen)</i>	SOP-Nr. 208 2019-01
DIN EN ISO 17294-2 2024-01	Wasserbeschaffenheit – Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma- Massenspektrometrie (ICP-MS) – Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope <i>(Modifikation: Analyten hier auch Ta; Untersuchung auch von Aufschlusslösungen von Bedarfsgegenständen inkl. Druckaufschluss sowie von Schwermetallen in Textilien)</i>	SOP-Nr. 79 2021-11
DIN EN 71-3 2021-06	Sicherheit von Spielzeug – Teil 3: Migration bestimmter Elemente <i>(Modifikation: Matrix hier auch Pigmente)</i>	SOP-Nr. 318 2021-08
SOP-Nr. 272 2020-06	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 <i>(Modifikation: Analyse hier mittels ICP-MS)</i>	SOP-Nr. 273 2020-06
DIN EN 16711-2 2016-02	Textilien – Bestimmung des Metallgehaltes – Teil 2: Bestimmung von extrahierbaren Metallen mit saurer synthetischer Schweißlösung mittels ICP-MS <i>(Modifikation: Analyten hier auch Mn, Se, Sn und Zn)</i>	SOP-Nr. 516 2021-08

2.1.6 Photometrische Bestimmungen von Kontaminanten in Bedarfsgegenständen und Textilien*

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
ASU B 82.02-1 1985-06	Untersuchung von Bedarfsgegenständen; Bestimmung der Formaldehyd-Abgabe aus textilen Bedarfsgegenständen (Modifikation: <i>Analyse hier mittels UV/VIS</i>)	
SOP-No. 13 ECB 2014-06	Determination of free and hydrolyzed formaldehyde in solid paper- based material by spectrophotometry	

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 80.30-1(EG) 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Grundregeln für die Ermittlung der Migration – Anhang	
ASU B 80.30-4 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Kunststoffe – Teil 1: Leitfaden für die Auswahl der Prüfbedingungen und Prüfverfahren für die Gesamtmigration	
ASU B 80.30-6 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Kunststoffe – Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch völliges Eintauchen	
ASU B 80.30-8 2023-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Kunststoffe – Teil 5: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel mittels Zelle	
ASU B 80.30-10 2023-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Kunststoffe – Teil 7: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel mit einem Beutel	
ASU B 80.30-12 2023-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Kunststoffe – Teil 9: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch Füllen des Gegenstandes	
ASU B 80.30-17 2023-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Kunststoffe Teil 14: Prüfverfahren für „Ersatzprüfungen“ für die Gesamtmigration aus Kunststoffen, die für den Kontakt mit fettigen Lebensmitteln bestimmt sind, unter Verwendung der Prüfmedien Iso-Octan und 95%igem Ethanol	
ASU B 80.30-18 2023-18	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Kunststoffe – Teil 15: Alternative Prüfverfahren zur Bestimmung der Migration in fettige Prüflebensmittel durch Schnellextraktion in Iso-Octan und/oder 95%igem Ethanol	
ASU B 80.30-19 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 1: Leitfaden für die Prüfverfahren für die spezifische Migration von Substanzen aus Kunststoffen in Lebensmittel und Prüflebensmittel, die Bestimmung von Substanzen in Kunststoffen und die Auswahl der Kontaktbedingungen mit Prüflebensmitteln	

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 2011-12	Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen Teil 2: Prüfung mit Schweißsimulanz	SOP-Nr. 176 2023-08
ASU B 82.92-3 2011-12	Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen - Teil 1: Prüfung mit Speichelsimulanz	SOP-Nr.176 2023-08
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 2013-01	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-Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren	SOP-Nr. 262 2023-02
ASU B 80.00-2 2023-08	Untersuchung von Bedarfsgegenständen-Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren	SOP-Nr. 262 2023-02
ASU B 80.00-3 2023-08	Untersuchung von Bedarfsgegenständen-Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich – Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen, Abklatschverfahren	SOP-Nr. 262 2023-02
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 8. Ausgabe	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen	SOP-Nr. 609 2012-06
Ph. Eur. 2.6.13 8. Ausgabe	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen	SOP-Nr. 610 2013-02

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 2023-08	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Sensorische Prüfung – Prüfung von Packstoffen und Packmittel für Lebensmittel (Einschränkung: <i>hier nur Überprüfung mittels Dreieckstest</i>)	

3 Untersuchung von Wasser**3.1 Physikalische, physikalisch-chemische, chemische Untersuchungen****3.1.1 Bestimmung von organischen und metall-organischen Verbindungen mittels Gaschromatografie und massenselektiver Detektion (GC-MSD, GC-ICP-MS) ****

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
SOP-Nr. 5 2023-07	Bestimmung von bleiorganischen Verbindungen in Wasser	
SOP-Nr. 85 2018-12	Bestimmung von Chlorbenzolen in Wasser mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 103 2020-07	Bestimmung von EC- und EPA-PAK in Wasser mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 154 2020-05	Bestimmung von Phthalsäureestern und Adipaten in Wasser mittels GC-MSD	
SOP-Nr. 156 2019-02	Bestimmung von Alkylphenolen, Alkylphenoethoxylaten und Bisphenolen in Wasser 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	
DIN EN 12673 1999-05	Wasserbeschaffenheit – Gaschromatographische Bestimmung einiger ausgewählter Chlorphenole in Wasser	SOP-Nr. 155 2008-05
DIN EN ISO 17353 (F 13) 2005-11	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung von ausgewählten Organozinnverbindungen – Verfahren mittels Gaschromatografie (Modifikation: <i>Analyse hier mittels ICP-MS</i>)	SOP-Nr. 2 2023-03

3.1.2 Bestimmung von Elementen mittels ICP-MS

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
DIN EN ISO 17294-2 2024-03	Wasserbeschaffenheit – Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) – Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (Modifikation: <i>Analyten hier auch Ta</i>)	SOP-Nr. 15 2023-07

3.1.3 Weitere chromatografische Untersuchungen

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
DIN EN ISO 10304-1 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 2023-11
SOP-Nr. 234 2009-11	Bestimmung von Glyphosat, AMPA und Glufosinat in Wasser mittels LC-MS-MS	

SOP-Nr. 551 2019-02	Bestimmung von elementarem Schwefel aus flüssigen Matrices mittels GC-ICP-MS	
------------------------	--	--

3.1.4 Physikalisch-chemische Kenngrößen

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	

4 Untersuchung von Sedimenten, Böden und Schlämmen

4.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

4.1.1 Bestimmung von organischen und metall-organischen Verbindungen mittels Gaschromatografie und massenselektiver Detektion (GC-MSD und GC-ICP-MS) **

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
SOP-Nr. 1 2018-01	Bestimmung von Organozinnverbindungen in Sedimenten mittels GC-ICP-MS	
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	
SOP-Nr. 342 2013-08	Bestimmung von Pestiziden in Bedarfsgegenständen und Umweltproben mittels GC-MSD (QuEChERS) <i>(Einschränkung: hier nur Untersuchung von Sedimenten und Böden)</i>	
SOP-Nr. 553 2019-12	Bestimmung von Alkylphenolen und Alkylphenoethoxylaten und Bisphenolen aus Boden und Sedimenten mittels GC-MSD	
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: auf Sedimente, Böden</i> <i>Einschränkung: Analyse hier nur mit GC-MSD</i>	SOP-Nr. 117 2020-06
DIN EN ISO 18287 2006-05	Bodenbeschaffenheit-Bestimmung der polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAK)-Gaschromatographisches Verfahren mit Nachweis durch Massenspektrometrie (GC-MS9 (ISO 18287:2006))	SOP-Nr. 6 2019-10
DIN EN ISO 23161 2019-04	Bodenbeschaffenheit – Bestimmung ausgewählter Organozinnverbindungen – Gaschromatographisches Verfahren	SOP-Nr. 1 2023-11

4.1.2 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	SOP-Nr. 26 2020-06

	Trockenrückstands oder des Wassergehalts (Einschränkung: <i>hier nur Anwendung von Verfahren A</i>)	
--	---	--

5 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV

Probennahme

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

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

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

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

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

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

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

nicht belegt

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

nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

TEIL I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	nicht belegt
2	Ammonium	nicht belegt
3	Chlorid	nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptions-koeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch (als TON)	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07

Rev. 43 10/2024 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
		TrinkwV §43 (3)
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 TrinkwV §43(3)
12	Elektrische Leitfähigkeit	nicht belegt
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	nicht belegt
19	Wasserstoffionen-Konzentration	nicht belegt
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

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

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	DIN EN ISO 11731 2019-03 UBA-Empfehlung 18. Dezember 2018 (Stand 12.2022)

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

nicht belegt

Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind**Weitere periodische Untersuchungen**

nicht belegt