

**0 Inhaltsverzeichnis**

Kapitel	Bezeichnung	Seite
<b>0</b>	<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>1</b>
<b>1</b>	<b>Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln</b>	<b>3</b>
1.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	3
1.1.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Pflanzenmittelrückständen und Rückständen pharmakologisch wirksamer Substanzen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatografie und massenselektiver Detektion (MS-MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]	3
1.1.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatografie mit konventionellen Detektor (GC-FID) in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]	5
1.1.3	Bestimmung von Mineralöl mittels online gekoppelter LC-GC-FID in Lebensmitteln [Flex A]	5
1.1.4	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Pflanzenschutzmittelrückständen und organischen Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln [Flex C]	6
1.1.5	Bestimmung von organischen Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) [Flex A]	7
1.1.6	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Hochleistungs-Anionenaustausch-Chromatographie (HPAEC) in Lebensmitteln [Flex A]	8
1.1.7	Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) [Flex C]	8
1.1.8	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels titrimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex B]	8
1.1.9	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels photometrischer Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex B]	9
1.1.10	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels gravimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex B]	10
1.1.11	Weitere physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen [Flex A]	12
1.1.12	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Flüssigchromatographie und konventionellen Detektoren [Flex B]	12
1.2	Bestimmungen von Allergenen und Rückständen pharmakologisch wirksamer Substanzen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln [Flex B]	13
1.3	Bestimmung und Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex B]	14
1.4	Hygrometrische Bestimmungen [Flex A]	16
1.5	Molekularbiologische Untersuchungen	17
1.5.1	Nachweis von Allergenen, gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und Bestimmung von Tierarten mittels Real-Time-PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex A]	17
1.5.2	Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Real-time PCR in Lebensmitteln [Flex C]	19
1.6	Sensorische Untersuchungen in Lebensmitteln	20
1.6.1	Einfach beschreibende sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln [Flex B]	20
1.7	Probenahme von Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex A]	20
1.8	Probenvorbereitung von Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex A]	21
<b>2</b>	<b>Untersuchung von Bedarfsgegenständen</b>	<b>21</b>
2.1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	21
2.1.1	Bestimmung von Rückständen und organischen Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektiver Detektion (LC-MS-MS) in Bedarfsgegenständen [Flex C]	21
2.1.2	Bestimmung von Chrom (VI) mittels Ionenchromatographie und induktiv gekoppelter	22

## Rev. 50 04/2026 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

	Plasma-Massenspektrometrie (IC-ICP-MS) in Bedarfsgegenständen [Flex C]	
2.1.3	Bestimmung von Kontaminanten mittels Gaschromatografie mit konventionellen Detektoren (GC-FID) in Bedarfsgegenständen [Flex A]	22
2.1.4	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und organischen Kontaminanten mittels Gaschromatografie mit massenselektiven Detektoren (MS und MS/MS) in Bedarfsgegenständen [Flex C]	22
2.1.5	Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Bedarfsgegenständen [Flex C]	23
2.1.6	Photometrische Bestimmungen von organischen Kontaminanten in Bedarfsgegenständen [Flex B]	24
2.1.7	Einfache visuelle Untersuchungen zur Bestimmung der Farblässigkeit von Bedarfsgegenständen [Flex B]	25
2.1.8	Bestimmung von Acrylsäure in Bedarfsgegenständen [Flex A]	25
2.1.9	Bestimmung von PCDD/PCDF und dioxinähnlichen PCB mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS) in Bedarfsgegenständen	25
2.2	Spezielle sensorische Prüfung des Geruchs und Geschmacks Bedarfsgegenständen [Flex B]	25
<b>3</b>	<b>Untersuchung von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</b>	26
3.1	Nachweis und Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich [Flex B]	26
<b>4</b>	<b>Untersuchung von Wasser (Abwasser, Oberflächenwasser, Prozesswasser, Roh- und Grundwasser)</b>	27
4.1	Bestimmung der Temperatur	27
4.2	Bestimmung von Anionen und Kationen	27
4.3	Bestimmung von metall-organischen Verbindungen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-ICP-MS) [Flex C]	27
4.4	Bestimmung von organischen Verbindungen	28
4.4.1	mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (GC-MS) [Flex C]	28
4.4.2	Mittels Flüssigchromatographie mit massenselektivem Detektor (LC-MS/MS)	28
<b>5</b>	<b>Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung – TrinkwV</b>	29
<b>6</b>	<b>Untersuchungen von Boden</b>	31
6.1	Bestimmung von organischen und metall-organischen Verbindungen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS und GC-ICP-MS) [Flex C]	31
6.2	Gravimetrische Bestimmungen [Flex A]	31
<b>7</b>	<b>Untersuchungen von Schlamm und Sediment</b>	31
7.1	Bestimmung von organischen und metallorganischen Verbindungen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MSs und GC-ICP-MS) [Flex C]	31
7.2	Gravimetrische Bestimmungen [Flex A]	31

## 1 Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln

### 1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

#### 1.1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Pflanzenmittelrückständen und Rückständen pharmakologisch wirksamer Substanzen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatografie und massenselektiver Detektion (MS/MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]

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 LC-MS-MS)	SOP-Nr. 117 2024-12
EURL-SRM QuPPE-PO 2024-12	Schnellmethode für die Analyse zahlreicher hochpolarer Pestizide in Lebensmitteln durch Extraktion mit angesäuertem Methanol und LC-MS-MS (QuPPE-PO-Methode) (Modifikation: Säule, Laufmittel; Erweiterung: Methode 4.1 auf Matrin und Oxymatrin)	SOP-Nr. 495 2026-04  SOP-Nr. 657 2024-08
SOP-Nr. 60 2024-06	Bestimmung von Tetracyclinen in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 62 2016-06	Bestimmung von $\beta$ -Agonisten aus Milch und Fleisch mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 87 2025-03	Bestimmung von Histamin in Käse und Fisch mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 90 2023-04	Bestimmung von Nitrofurant-Metaboliten in Milchprodukten, Fleisch, Fisch und Ei mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 91 2025-10	Bestimmung von Kokzidiostatika aus Lebensmitteln und Futter-Mineralgemischen 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 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. 140 2023-08	Makrolide in Milchprodukten, Fleisch, Eiprodukten und Honig mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 142 2016-09	Bestimmung von Thiouracilen in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 144 2025-04	Bestimmung von Imidazolinen in Fleisch, Milch, Milchprodukten und Ei 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	

## Rev. 50 04/2026 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

SOP-Nr. 196 2024-06	Bestimmung von Nicotin und Cotinin in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 197 2024-06	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	
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 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 2022-09	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 Milchprodukten und Säuglingsnahrungsmitteln 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 2025-10	Bestimmung von $\beta$ -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. 641 2021-02	Bestimmung von Benzimidazolen inklusive Metaboliten und Febantel aus Lebensmitteln mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 642	Bestimmung von Cannabinoiden in Pflanzenteilen und Ölen mittels	

## Rev. 50 04/2026 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

2025-02	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 2025-10	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. 680 2023-05	Bestimmung von Mykotoxine Zusatz in Getreide und Fruchtzubereitungen 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)	
SOP-Nr. 685 2024-12	Ausgewählte Tierarzneimittel in Milch mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 690 2025-01	Bestimmung von Polyaminen in Getreidekeimen mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 692 2025-11	Bestimmung von Avermectinen in Milch mittels LC-MS-MS	

### 1.1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatografie mit konventionellem Detektor (FID) in Lebensmitteln [Flex C]

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. 525 2022-01	Bestimmung von Cholesterol in Fett, Öl und Milchprodukten mittels GC-FID	

### 1.1.3 Bestimmung von Mineralöl mittels online gekoppelter LC-GC-FID in Lebensmitteln [Flex A]

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 mittels online gekoppelter LC-GC-FID	

#### 1.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Pflanzenschutzmittelrückständen und organischen Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln [Flex C]

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
ASU L 00.00-36/2 2004-07	Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln – Teil 2: 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
ASU L 00.00-49/2 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Fettarme Lebensmittel – Bestimmung von Dithiocarbamat – und Thiuramdisulfid-Rückständen – Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Modifikation: Detektor MS; Reduzierung Reaktionsansatz 1:10; Headspace Sampler; Inkubation bei 90° C)	
DGF C-VI 10a 2000	Gaschromatographie der Fettsäuremethylester (Modifikation: Extraktion; Erweiterung auf tierische Verfahren)	SOP-Nr. 512 2021-05
DGF C-VI 18(10) 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
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
EU VO 2017/644 2017-04	Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die Kontrolle der Gehalte an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in bestimmten Lebensmitteln (Modifikation: <i>interner Standard OCDD für OCDF</i> )	SOP-Nr. 227 2023-09
EU VO 2017/771 2017-05	Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die Kontrolle der Gehalte an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in bestimmten Futtermitteln (Modifikation: <i>interner Standard OCDD für OCDF</i> )	SOP-Nr. 227 2023-09
SOP-Nr. 23 2022-01	Bestimmung von Alkylphenolen, Alkylphenolethoxylaten und Bisphenolen aus Lebensmitteln mittels GC-MS	
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-MS	
SOP-Nr. 73 2024-06	Bestimmung von Restlösemitteln in Lebensmitteln mittels HS GC-MS	
SOP-Nr. 109 2023-08	Bestimmung von EC- und EPA-PAK in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels GC-MS	

## Rev. 50 04/2026 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

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 2025-07	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 Phenoxycarbonsäuren 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. 559 2023-12	Bestimmung von Phosphan in Lebensmitteln mittels HS-GC-MS	
SOP-Nr. 598 2023-04	Bestimmung von Antioxidantien aus pflanzlichen Ölen, Fleisch und Futtermitteln 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	
SOP-Nr. 716 2025-10	Bestimmung von Ergosterine in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS/MS	

### 1.1.5 Bestimmung von organischen Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Futtermitteln [Flex A]

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
SOP-Nr. 109 2023-08	Bestimmung von EC-und EPA-PAK in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels GC-MS	

### 1.1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Hochleistung-Anionenaustausch-Chromatographie (HPAEC) in Lebensmitteln [Flex A]

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
AOAC 2001.02 2002	Bestimmung von trans-Galactooligosacchariden (TGOS) in ausgewählten Lebensmitteln (Einschränkung: <i>hier nur Untersuchung von GOS-Rohstoffen</i> )	SOP-Nr. 522 2023-11
SOP-Nr. 248 2025-08	Bestimmung von Galaktooligosacchariden (GOS) in Babynahrung mittels HPAEC-PAD	
SOP-Nr. 569 2025-08	Bestimmung von Zuckern in Lebensmitteln mittels HPAEC-PAD	

### 1.1.7 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) [Flex C]

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
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 2026-04
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 2025-07
ASU L 00.00-93 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Iod in Lebensmitteln - ICP-MS-Verfahren	SOP-Nr. 160 2025-07
SOP-Nr. 81 2026-03	Bestimmung von Methylquecksilber in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Destillation /ICP-MS	

### 1.1.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels titrimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex B]

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 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 –	SOP-Nr. 409 2019-12

## Rev. 50 04/2026 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

	Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl – Referenzverfahren (Modifikation: Matrix hier auch Fisch)	
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. 299 2018-05
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 13.00-10 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	Tritrierbare Säure	SOP-Nr. 289 2023-01
IFU 30 Rev. 2005	Bestimmung der Formolzahl	SOP-Nr. 289 2023-01
SOP-Nr. 567 2019-09	Gesamteiweiß in Obst und Gemüse (und deren Produkten) (Kjeldahl-Methode)	
SOP-Nr. 659 2024-06	Bestimmung von Fettkennzahlen in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (automatische Titration)	

### 1.1.9 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels photometrischer Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex B]

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
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 06.00-8 2024-11	Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	SOP-Nr. 582 2026-01
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
IFU 21 Rev.2005	Bestimmung von L-Äpfelsäure (enzymatisch)	SOP-Nr. 306 2015-08
IFU 22 Rev.2005	Bestimmung von Citronensäure	SOP-Nr. 306 2015-08
IFU 49 Rev.2005	Bestimmung von Prolin	SOP-Nr. 291 2020-01
IFU 52 Rev.2005	Bestimmung von Alkohol (enzymatisch)	SOP-Nr. 410 2021-03
IFU 53 Rev.2005	Bestimmung von Milchsäure (enzymatisch)	SOP-Nr. 306 2015-08
IFU 54 Rev.2005	Bestimmung von D-Isocitronensäure (enzymatisch)	SOP-Nr. 306 2015-08
IFU 55 Rev.2005	Bestimmung von Glucose und Fructose (enzymatisch)	SOP-Nr. 306 2015-08

IFU 56 Rev.2005	Bestimmung von Saccharose (enzymatisch)	SOP-Nr. 306 2015-08
IFU 62 Rev.2005	D-Sorbitol enzymatisch	SOP-Nr. 290 2015-08

### 1.1.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels gravimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex B]

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
ISO 659 2009-07	Ölsamen – Bestimmung des Ölgehaltes (Modifikation: <i>Vermahlung, Extraktionszeit</i> )	
ISO 665 2000-09	Ölsaaten – Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes und des Gehalts an flüchtigen Bestandteilen	
ISO 24557 2009-10	Hülsenfrüchte – Bestimmung des Feuchtegehaltes – Luftofen- Methode	
ASU F0001 (EG) Abschnitt 4.2.3 2010-09	Untersuchung von Futtermittel – Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Futtermittel	SOP-Nr. 676 2023-03
ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln	
ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Bentrop-Verfahren	
ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren	
ASU L 01.00-77 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten	
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 06.00-4 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

## Rev. 50 04/2026 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

ASU L 15.00-7 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 2019-09
ASU L 31.00-4 2024-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften	SOP-Nr. 576 2019-10
ASU L 31.00-18 2024-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der gesamten Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften – Gravimetrisches Verfahren mit Massenverlust beim Trocknen (Modifikation: - Trocknungsparameter; - Einwaage Matrix hier auch Pürees, Püree- und Saftkonzentrate, Trockenfrüchte)	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: Hydrolyse, Extraktion)	SOP-Nr. 566 2019-11
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Gewürzen und Würzzutaten – Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche	SOP-No. 646 2025-01
DGF B-II 3 1987	Wasser und flüchtige Bestandteile in Futtermitteln	
IFU 36 2016	Bestimmung von Sulfat	SOP-Nr. 274 2025-11
IFU 60 2005	Bestimmung der zentrifugierbaren Pulpe in Fruchtsäften (Modifikation: Gefäße, Zentrifugation, Messwertermittlung)	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 2024-07	Bestimmung des Wasser- und Aschegehalts in diversen Lebensmittelmatrixen (prepASH)	

### 1.1.11 Weitere physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen [Flex A]

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 Dichte (Methode mit Dichtemessgerät)	SOP-Nr. 288 2023-01
IFU 8 Rev. 2017	Bestimmung löslicher Feststoffe (indirekte Methode durch Refraktometrie	SOP-Nr. 562 2021-08
SOP-Nr. 544 2018-09	Bestimmung der Viskosität nach Bostwick	

### 1.1.12 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Flüssigchromatographie und konventionellen Detektoren [Flex B]

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
DIN 16160 2012-05	Futtermittel – Bestimmung von Blausäure mittels HPLC (Modifikation: Anwendung auf Lebensmittel)	SOP-Nr. 669 2026-02
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 00.00-171 2020-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Vitamin C in Lebensmitteln – HPLC-UV-Verfahren	SOP-Nr. 681 2024-08
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	Bestimmung von Hydroxymethylfurfural mittels Hochleistungsflüssigchromatographie	SOP-Nr. 678 2023-03

### 1.2 Bestimmungen von Allergenen und Rückständen pharmakologisch wirksamer Substanzen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln [Flex B]

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
Neogen Veratox für Senf (Quantitativ) Ref.: 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) Ref.: 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

## Rev. 50 04/2026 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

Neogen Veratox für Milchallergen (Quantitativ) Ref.: 8470 2018-05	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 2025-08
R-Biopharm AG RIDACREEN Gliadin (Quantitativ) Ref.: R7001 2024-06	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 2024-03	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 [Flex B]

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 - Teil1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, Juli 2017) (Einschränkung ohne Anhang D)	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 00.00-32/1 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 2024-12
ASU L 00.00-91 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp. in Lebensmitteln	SOP-Nr. 605 2023-02
ASU L 01.00-3 2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden (Modifikation: <i>Cromocult Coliformen Agar; Spiralplater</i> )	SOP-Nr. 580 2024-06
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Erweiterung: hier auch Untersuchung von weiteren Lebensmitteln)	SOP-Nr. 595 2023-01
ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10106)	SOP-Nr. 725 2025-08
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 2025-09
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 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 6888-1 2024-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus Aureus und anderen Spezies) in Lebensmitteln, Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar	SOP-Nr. 594 2025-09
DIN EN ISO 6888-3 2005-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (ISO 6888-3:2003)	SOP-Nr. 613 2026-02
DIN EN ISO 7932 2020-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Bacillus cereus – Koloniezählverfahren bei 30 °C	SOP-Nr. 596 2025-09

## Rev. 50 04/2026 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 (ISO 11290-1:2017)	SOP-Nr. 575 2024-12
DIN EN ISO 11290-2 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 2: Zählverfahren	SOP-Nr. 574 2023-01
DIN EN ISO 13720 2010-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas spp.</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen	SOP-Nr. 724 2025-08
DIN EN ISO 15213-1 2023-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen Sulfid reduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen	SOP-Nr. 711 2024-09
DIN EN ISO 15213-2 2024-05	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 ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> – Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid	SOP-Nr. 579 2024-11
DIN EN ISO 16649-3 2018-01	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid	SOP-Nr. 612 2025-01
DIN EN ISO 21528-1 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae	SOP-Nr. 614 2023-01
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 2025-09
DIN EN ISO 21567 2005-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis von <i>Shigella spp.</i>	SOP-Nr. 605 2023-09
DIN EN ISO 22964 2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Cronobacter spp.</i>	SOP-Nr. 280 2011-09
IFU Method No. 2 2022	Nachweis und Zählung von säuretoleranten Verderbnis Mikroorganismen in Früchten und verwandten Produkten (Originaltitel: Method on the Detection and Enumeration of Acidtolerant Spoilage Microorganisms of Fruits and Related Products)	SOP-Nr. 713 2024-09
IFU Method No. 3, II., 1996-04	Quantitative Bestimmung osmotoleranter Hefen in Lebensmitteln (Originaltitel: Osmophilic-osmoduric yeasts types – „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 <i>Alicycobacillus</i> in Fruchtsäften (Originaltitel: Method on the Detection of taint producing <i>Alicycobacillus</i> in Fruit Juices)	SOP-Nr. 464 2024-04
ISO 4831 2006-08	Mikrobiologie – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen – MPN-Verfahren	SOP-Nr. 611 2023-01
ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie – Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	SOP-Nr. 580 2023-01

## Rev. 50 04/2026 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

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
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95	SOP-Nr. 595 2023-01
VDLUFA VI M 7.13 1996	Bestimmung thermodurer (thermoresistenter) Mikroorganismen (Abweichung: <i>Nährboden Columbia-Blutagar, anaerobe Inkubation bei 37°C zum Nachweis thermoresistenter Streptokokken</i> )	SOP-Nr. 726 2025-08
VDLUFA VI M 7.23.2 2010	Bestimmung von Essigsäurebakterien, Koloniezählverfahren mit Universal-Bier-Agar	SOP-Nr. 713 2024-09

**1.4 Hygrometrische Bestimmungen [Flex A]**

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

**1.5 Molekularbiologische Untersuchungen****1.5.1 Nachweis von Allergenen, gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und Bestimmung von Tierarten mittels Real-Time-PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex B]**

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 <i>Agrobacterium tumefaciens</i> 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 <i>Agrobacterium tumefaciens</i> (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. 205 2019-06

Rev. 50 04/2026 **Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich**

ASU L 08.00-56 2020-02	Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Sellerie ( <i>Apium graveolens</i> ) in Brühwürsten mittels Real-time PCR (Übernahme der Norm DIN EN 15634 Teil 2, Dezember 2019)	SOP-Nr. 164 2019-05
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 2023-12	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 2024-10
ASU L 08.00-65 2017-10	Nachweis und Bestimmung von schwarzem Senf ( <i>Brassica nigra</i> L.) bzw. braunem Senf ( <i>Brassica juncea</i> L.), weißem Senf ( <i>Sinapis alba</i> ) in Brühwürsten mittels Real-time PCR (Modifikation: semi-quantitative Bestimmung von Senf)	SOP-Nr. 663 2024-07
ASU L 15.05-1 2024-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis gentechnischer Veränderungen in Mais ( <i>Zea mays</i> L.) 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
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
EURL-VL 10/10VP 2012-11	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch verändertem Mais DAS-40278-9 in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Real-Time PCR	SOP-Nr. 535 2018-05
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 2024-12
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

## Rev. 50 04/2026 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

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	
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 mittels Real-time PCR in Lebensmitteln [Flex C]

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 2023-02
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 2018-03
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	

Rev. 50 04/2026 **Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich**

SOP-Nr. 422 2018-02	Qualitativer Nachweis von Noroviren und Hepatitis A auf Weichobst und Salat mittels Real-Time RT-PCR	
SOP-Nr. 423 2023-02	Nachweis von <i>Listeria</i> spp. in Lebensmitteln mittels Real-time PCR	
SOP-Nr. 425 2017-02	Qualitativer Nachweis von <i>Cronobacter</i> spp. in Milch mittels Real-time PCR	
SOP-Nr. 427 2022-10	Qualitativer Nachweis von <i>Alicyclobacillus</i> spp. In Säften und saftbezogenen Produkten mittels Real-time PCR	
SOP-Nr. 444 2023-02	Untersuchung in Lebensmitteln – Qualitativer Nachweis von Shigatoxin bildenden Enterohämorrhagischen <i>Escherichia coli</i> (STEC) & Enterohämorrhagischen <i>Escherichia coli</i> (EHEC) mittels Real-time PCR	
SOP-Nr.490 2016-08	Qualitativer Nachweis von <i>Shigella</i> spp. in Milch und Milchprodukten mittels Real-time PCR	

## 1.6 Sensorische Untersuchungen in Lebensmitteln

### 1.6.1 Einfach beschreibende sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln [Flex B]

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	

### 1.7 Probenahme von Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex A]

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
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: <i>hier nur Probenahme</i> )	
VO (EG) Nr. 1882/2006 2006-12	Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Nitratgehalts von bestimmten Lebensmitteln(Einschränkung: <i>hier nur Probenahme</i> )	
Richtlinie 2002/63/EG 2002-07	Richtlinie 2002/63/EG der Kommission vom 11. Juli 2002 zur 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 (EU) 2023/2782 2023-12	Durchführungsverordnung der Kommission zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle des Mykotoxingehalts von Lebensmitteln ( <i>Einschränkung: hier nur Probenahme</i> )	
VO (EU) 2023/2783 2023-12	Durchführungsverordnung (EU) 2023/2782 der Kommission zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle des Pflanzentoxingehalts in Lebensmitteln ( <i>Einschränkung: hier nur Probenahme</i> )	
SOP-Nr. 307 2013-08	Probenahme für die mikrobiologische Analyse von Lebensmitteln	
VO (EG) 152/2009 Anhang 1 2014-07	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln, Futtermittelprobenahme	
VO (EG) 691/2013 2013-07	Verordnung (EU) Nr. 691/2013 der Kommission vom 19. Juli 2013 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 hinsichtlich der Probenahmeverfahren und Analysemethoden (Modifikation: hier auch für Matrix Lebensmittel) ( <i>Einschränkung: hier nur Probenahme</i> )	

## 1.8 Probenvorbereitung von Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex A]

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
ASU L 00.00-19/1 2015-06	Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss (Erweiterung: <i>Matrix hier auch Futtermittel</i> )	SOP-Nr. 53 2026-04
DGF C-VI 11d 1998	Fettsäuremethylester (Alkalische Umesterung)	SOP-Nr. 512 2021-05

## 2 Untersuchung von Bedarfsgegenständen

### 2.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

#### 2.1.1 Bestimmung von Rückständen und organischen Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektiver Detektion (LC-MS-MS) in Bedarfsgegenständen [Flex C]

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 (Einschränkung: hier nur für Bedarfsgegenstände)	
SOP-Nr. 340 2013-08	Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen (QAV) in Bedarfsgegenständen mittels LC-MS-MS	
SOP-Nr. 487 2023-06	Bestimmung von Per- und polyfluorierten Alkylsubstanzen in Bedarfsgegenständen mittels LC-MS-MS	
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 Isothiazolinen in Bedarfsgegenständen, Kosmetika, Hygieneartikeln, wässrigen Extrakten und Hotmelts mittels LC-MS-MS (Einschränkung: hier nur für Bedarfsgegenstände)	
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 [Flex C]

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
DIN EN 71-3 2025-02	Sicherheit von Spielzeug - Teil 3: Migration bestimmter Elemente  (Einschränkung: hier nur Analyse von Chrom (VI)) (Modifikation: Matrix hier auch Pigmente)	SOP-Nr. 438 2025-04
SOP-Nr. 304 2024-10	Bestimmung von extrahierbarem Chrom (VI) in Textilien mittels IC-ICP-MS nach Extraktion mit saurer synthetischer Schweißlösung  (Einschränkung: <i>hier nur für Bedarfsgegenstände</i> )	

### 2.1.3 Bestimmung von Kontaminanten mittels Gaschromatografie mit konventionellen Detektoren (GC-FID) in Bedarfsgegenständen [Flex A]

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
SOP-Nr. 418 2024-06	Bestimmung von Mineralöl (MOSH & MOAH) in Lebensmitteln, Futtermitteln und Verpackungsmaterialien mittels online gekoppelter LC-GC-FID  (Abweichung: <i>hier nur für Verpackungsmaterialien</i> )	

### 2.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und organischen Kontaminanten mittels Gaschromatografie mit massenselektiven Detektoren (MS und MS/MS) in Bedarfsgegenständen [Flex C]

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
DIN EN 71-3 2025-02	Sicherheit von Spielzeug – Teil 3: Migration bestimmter Elemente (Einschränkung: <i>hier nur Analyse von Organozinnverbindungen</i> )	SOP-Nr. 405 2025-08
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. 117 2024-11
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 2024-02
SOP-Nr. 20 2023-11	Bestimmung von Organozinnverbindungen in Bedarfsgegenständen mittels GC-ICP-MS	
SOP-Nr. 31 2020-01	Bestimmung von Phthalaten, Adipaten und Tributylacetylcitrat in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS	
SOP-Nr. 55 2022-01	Bestimmung von Alkylphenolen, -ethoxylaten und Bisphenolen in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS	

## Rev. 50 04/2026 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

SOP-Nr. 121 2024-06	Bestimmung von epoxidiertem Sojabohnen Öl (ESBO) in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (Einschränkung: hier nur Bedarfsgegenstände)	
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 2025-09	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. 342 2013-08	Bestimmung von Pestiziden in Bedarfsgegenständen und Umweltproben mittels GC-MS (QuEChERS) (Einschränkung: hier nur Untersuchung von Bedarfsgegenständen)	
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. 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	
SOP-Nr. 687 2023-09	Bestimmung von Glycoether in Hygieneartikeln mittels GC-MS/MS	
SOP-Nr. 700 2025-01	Bestimmung von DMAC und DMF in Hygieneartikeln mittels GC-MS/MS	

### 2.1.5 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Bedarfsgegenständen [Flex C]

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
ASU B 80.03-3 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – silicatische Oberflächen – Teil 1: Bestimmung der Abgabe von Blei und Cadmium aus keramischen Gegenständen.	SOP-Nr. 208 2025-09

Rev. 50 04/2026 **Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich**

ISO 7086-1 2019-09	Glasgefäße für Lebensmittel – Abgabe von Blei und Cadmium – Teil1: Prüfverfahren <i>(Modifikation: hier auch Untersuchung von Kunststoffgefäßen mit Lebensmittelkontakt)</i>	SOP-Nr. 208 2025-09
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 <i>(Modifikation: Analyten hier auch Ta; Untersuchung auch von Bedarfsgegenständen inkl. Druckaufschluss sowie von Schwermetallen in textilen Bedarfsgegenständen)</i>	SOP-Nr. 79 2026-04
DIN EN 71-3 2025-02	Sicherheit von Spielzeug – Teil 3: Migration bestimmter Elemente <i>(Erweiterung: Matrix hier auch Pigmente zur Herstellung von Bedarfsgegenständen)</i>	SOP-Nr. 318 2025-04
DIN EN 16711-2 2016-02	Textilien – Bestimmung des Metallgehaltes – Teil 2: Bestimmung von extrahierbaren Metallen mit saurer synthetischer Schweißlösung mittels ICP-MS <i>(Erweiterung: Analyten hier auch Mn, Se, Sn und Zn)</i>	SOP-Nr. 516 2024-09
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 2024-09
SOP-Nr. 272 2024-09	Bestimmung von extrahierbaren Metallen in Bedarfsgegenständen mit isotonischer Kochsalz-Lösung mittels ICP-MS	
SOP-Nr. 730 2026-01	Bestimmung von Kupfer in Kupfersalzen mittels ICP-MS	

**2.1.6 Gravimetrische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen [Flex A]**

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
ASU B 80.30-8 2008-10	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 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe - Teil 9: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch Füllen des Gegenstandes	
ASU B 80.30-17 2008-10	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 2008-10	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	

### 2.1.7 Einfache visuelle Untersuchungen zur Bestimmung der Farblässigkeit von Bedarfsgegenständen [Flex B]

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

### 2.1.8 Bestimmung von Acrylsäure in Bedarfsgegenständen [Flex A]

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	

### 2.1.9 Bestimmung von PCDD/PCDF und dioxinähnlichen PCB mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS) in Bedarfsgegenständen

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
SOP-Nr. 230 2021-11	Bestimmung der Massenkonzentration von PCDD/PCDF und dioxin-ähnlichen PCB in Bedarfsgegenständen und Hygieneartikeln mittels HRGC-HRMS	

### 2.2 Spezielle sensorische Prüfung des Geruchs und Geschmacks Bedarfsgegenständen [Flex B]

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 2010-02	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln- Sensorische Analyse - Teil 2: Geschmacksübertragung (Einschränkung: <i>hier nur Überprüfung mittels Dreieckstest</i> )	
ASU B 80.00-4 2024-06	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Sensorische Prüfung - Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel (Einschränkung: <i>hier nur Überprüfung mittels Dreieckstest</i> )	
ASU B 80.56-5 2019-05	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung des Übergangs antimikrobieller Bestandteile	SOP-Nr. 604 2020-04

### 3 Untersuchung von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

#### 3.1 Nachweis und Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich [Flex B]

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	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 Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)	SOP-Nr. 262 2024-12
ASU B 80.00-3 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährboden-beschichteten Entnahmeverrichtungen, Abklatschverfahren	
Ph. Eur. 2.6.12 2023-01	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen (Modifikation: keine Anwendung der Membranfiltration, keine Anwendung des MPN-Verfahrens; hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich)	SOP-Nr. 609 2023-01
Ph. Eur. 2.6.13 2023-01	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen (Modifikation: kein Nachweis von Clostridien, Nachweis von Staphylococcus aureus: zusätzliche Verwendung von BP-Agar; hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich)	SOP-Nr. 610 2023-01

#### 4 Untersuchungen von Wasser (Abwasser, Oberflächenwasser, Prozesswasser, Roh- und Grundwasser)

##### 4.1 Bestimmung der Temperatur

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	SOP-Nr. 462 2024-01

##### 4.2 Bestimmung von 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 (E29) 2024-12	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma- Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (Modifikation: auch Ta)	SOP-Nr. 15 2025-02

##### 4.3 Bestimmung von metall-organischen Verbindungen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-ICP-MS) [Flex C]

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	

#### 4.4 Bestimmung von organischen Verbindungen

##### 4.4.1 mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (GC-MS) [Flex C]

Norm/Hausverfahren/ Ausgabedatum	Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik	Kurztitel der laborinternen SOP
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	

##### 4.4.2 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 EN 17892 2024-08	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung ausgewählter Per- und Polyfluoralkylsubstanzen in Trinkwasser - Verfahren mittels Flüssigkeitschromatographie/Tandem-Massenspektrometrie (LC- MS/MS) (Modifikation: behandeltes und nicht behandeltes Abwasser mittels Direktinjektion mit einer Bestimmungsgrenze von 100 ng/L)	SOP-Nr. 683 2025-12

## 5 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung – TrinkwV

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

### PROBENAHMEN

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 – Probenahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses

### ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

#### Teil I Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

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

### ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

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 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 2017-09
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptions-koeffizient)	nicht belegt
8	Geruch (als TON)	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt

## Rev. 50 04/2026 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

Lfd-Nr.	Parameter	Verfahren
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 1999-07 ----- TrinkwV § 43 Absatz (3)
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 1999-07 ----- TrinkwV §43 Absatz (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	Wasserstoffionenkonzentration	nicht belegt
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

**Teil II: Spezieller Indikatorparameter für Anlagen der Trinkwasserinstallation**

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	DIN EN ISO 11731 2019-3 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 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind**

nicht belegt

**Weitere periodische Untersuchungen**

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

## 6 Untersuchungen von Boden

### 6.1 Bestimmung von organischen und metall-organischen Verbindungen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS und GC-ICP-MS) [Flex C]

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	
SOP-Nr. 342 2013-08	Bestimmung von Pestiziden in Bedarfsgegenständen und Umweltproben mittels GC-MS (Einschränkung: hier nur Untersuchung von Boden)	

### 6.2 Gravimetrische Bestimmungen [Flex A]

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

## 7 Untersuchungen von Schlamm und Sediment

### 7.1 Bestimmung von organischen und metallorganischen Verbindungen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS und GC-ICP-MS) [Flex C]

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 - Gaschromatographischer Verfahren	SOP-Nr.1 2023-11
SOP-Nr. 342 2013-08	Bestimmung von Pestiziden in Bedarfsgegenständen und Umweltproben mittels GC-MS (Einschränkung: <i>hier nur Untersuchung von Schlamm und Sediment</i> )	

### 7.2 Gravimetrische Bestimmungen [Flex A]

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