

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 19.03.2026

Ausstellungsdatum: 19.03.2026

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00.

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**GALAB Laboratories GmbH
Am Schleusengraben 7
21029 Hamburg**

mit dem Standort

**GALAB Laboratories GmbH
Am Schleusengraben 7
21029 Hamburg**

Das Prüflaboratorium erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Das Prüflaboratorium erfüllt gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese nachfolgend ausdrücklich bestätigt werden.

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Diese Urkundenanlage wurde ausgestellt durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH und ist digital gesiegelt. Sie gilt nur zusammen mit der schriftlich erteilten Urkunde und gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand der gültigen und überwachten Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle zu entnehmen (www.dakks.de)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und Bedarfsgegenständen;
Probenahme von Lebensmitteln und Futtermitteln;
sensorische und mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen;
molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln,
ausgewählte immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

Flexibler Akkreditierungsbereich:

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

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

[Flex B] die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

[Flex C] die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

1 Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln

1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

1.1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Pflanzenschutzmittelrückständen und Rückständen pharmakologisch wirksamer Substanzen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektivem Detektor (MS/MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C]

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 (Einschränkung: <i>Analyse hier nur mit LC-MS-MS</i>)
EURL-SRM QuPPE 2021-07	Schnellmethode für die Analyse zahlreicher hochpolarer Pestizide in Lebensmitteln durch Extraktion mit angesäuertem Methanol und LC-MS/MS-Messung (QuPPE-PO-Methode) (Modifikation: <i>Säule, Laufmittel;</i> <i>Erweiterung Methode 4.1 auf Matrin und Oxymatrin</i>)
SOP-Nr. 91 2020-07	Bestimmung von Kokzidiostatika aus Lebensmitteln und Futter - Mineralgemischen mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 138 2024-06	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. 195 2022-01	Bestimmung von Tropan-Alkaloiden in Getreide, Seifen und Cremes 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.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. 508 2023-04	Bestimmung von Alternariatoxinen in Getreide, Fruchtzubereitungen und Öl mittels LC-MS-MS

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

SOP-Nr. 518 2022-04	Bestimmung von Ergotalkaloiden in Getreide und Futtermitteln mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 524 2024-06	Bestimmung von Sialinsäure in Milchprodukten und Säuglingsnahrung mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 533 2018-03	Bestimmung von Cucurbitacinen in Kürbisgewächsen (Zucchini, Kürbis, Gurke) und Babybrei mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 541 2018-08	Bestimmung von Furocoumarinen in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 543 2022-11	Bestimmung von Acrylamid in trockenen, erhitzten Lebensmitteln, Verpackungen, Hygieneprodukten und Papier mittels LC-MS-MS (Einschränkung: <i>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, Konzentraten und Fruchtzubereitungen mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 642 2021-02	Bestimmung von Cannabinoiden in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 650 2021-07	Bestimmung von Sudanfarbstoffen und Bixin in Gewürzen, Oleoresin und Soßen mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 670 2022-11	Bestimmung von Vitamin B1 (Thiamin) in Babynahrung auf Getreidebasis mittels LC-MS-MS

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

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

DGF C-VI 10a 2000	Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung (Modifikation: <i>Extraktion</i>)
SOP-Nr. 525 2022-11	Bestimmung von Cholesterol in Fett, Öl und Milchprodukten und mittels GC-FID

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

SOP-Nr. 418 2024-06	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]

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 (Einschränkung: <i>Analyse hier nur mit GC-MS-MS</i>)
ASU L 00.00-36/2 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid
ASU L 00.00-49/2 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Modifikation: <i>Detektor MS; Reduzierung Reaktionsansatz 1:10; Headspace Sampler; Inkubation bei 90°C</i>)
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: <i>Detektor MS; Reduzierung Reaktionsansatz 1:10; Headspace Sampler; Inkubation bei 90°C</i>)
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)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

SOP-Nr. 109 2019-10	Bestimmung von EC- und EPA-PAK in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels GC-MS
SOP-Nr. 132 2017-07	Bestimmung von Phthalsäureestern und Weichmachern in Lebensmitteln mittels GC-MS
SOP-Nr. 303 2014-01	Bestimmung von Phenoxycarbonsäuren in Lebensmitteln mittels GC-MS
SOP-Nr. 636 2022-04	Bestimmung von Ethylenoxid in Cerealien mittels Headspace GC-MS
SOP-Nr. 653 2023-11	Bestimmung von 2-Chlorethanol und Ethylenoxid in Lebensmitteln mittels GC-MS-MS

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

SOP-Nr. 109 2019-10	Bestimmung von EC- und EPA-PAK in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels GC-MS
------------------------	---

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

AOAC 2001.02 2002	Bestimmung von trans-Galactooligosacchariden (TGOS) in ausgewählten Lebensmitteln (Einschränkung: <i>hier nur Untersuchung von GOS-Rohstoffen</i>)
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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

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

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>)
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 (Modifikation: Matrix hier auch Futtermittel, <i>Lebensmittel tierischen Ursprungs</i>)
ASU L 00.00-93 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Iod in Lebensmitteln - ICP-MS-Verfahren
SOP-Nr. 81 2021-01	Bestimmung von Methylquecksilber in Lebensmitteln, Futtermitteln mittels Destillation /ICP-MS

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

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

ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 1: Optimierte Monier-Williams-Verfahren
ASU L 01.00-10/1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Milch nach Kjeldahl und Berechnung des Rohproteingehaltes
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerezeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Erweiterung: <i>Matrix hier auch Fisch</i>)
ASU L 13.00-5 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.00-10 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Iodzahl
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung
IFU 3 Rev. 2017	Titrierbare Säure
IFU 30 Rev. 2005	Bestimmung der Formolzahl
SOP-Nr. 567 2019-09	Gesamteiweiß in Obst und Gemüse (und deren Produkte) (Kjeldahl-Verfahren)
SOP-Nr. 659 2024-06	Bestimmung von Fettkennzahlen in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (automatische Titration)

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

ASU L 02.00-12 2009-06	Bestimmung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milcherzeugnissen und Speiseeis - Enzymatisches Verfahren
ASU L 06.00-8 2017-10	Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerezeugnissen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

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
IFU 21 Rev.2005	Bestimmung von L-Äpfelsäure (enzymatisch)
IFU 22 Rev.2005	Bestimmung von Citronensäure
IFU 49 Rev.2005	Bestimmung von Prolin
IFU 52 Rev.2005	Bestimmung von Alkohol (enzymatisch)
IFU 53 Rev.2005	Bestimmung von Milchsäure (enzymatisch)
IFU 54 Rev.2005	Bestimmung von D-Isocitronensäure (enzymatisch)
IFU 55 Rev.2005	Bestimmung von Glucose und Fructose (enzymatisch)
IFU 56 Rev.2005	Bestimmung von Saccharose (enzymatisch)
IFU 62 Rev.2005	D-Sorbitol (enzymatisch)

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

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

ASU F 0001 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln – Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Futtermitteln – Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (ABl. EG L54/1 vom 26.02.2009)
ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 01.00-20 2022-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-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	Analyseverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte Kapitel III/Methode 2: Bestimmung des Wassergehaltes
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren (Erweiterung: <i>Matrix hier auch Fisch</i>)
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Erweiterung: <i>Matrix hier auch Fisch</i>)
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren (Erweiterung: <i>Matrix hier auch Fisch</i>)
ASU L 15.00-7 2023-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Aschegehaltes in Getreide, Hülsenfrüchten und Nebenprodukten durch Verbrennung

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

ASU L 16.01-1 2008-12	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften
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>Trocknungsbedingungen, Einwaage</i> , Erweiterung: <i>Matrix hier auch Pürees, Püree- und Saftkonzentrate, Trockenfrüchte</i>)
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
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade (Modifikation: <i>Hydrolyse, Extraktion</i>)
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten – Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche
ASU F 0001 (EG) 2010-09	Untersuchung von Futtermittel – Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Futtermitteln
DGF B-II 3 1987	Wasser und flüchtige Bestandteile in Futtermitteln
IFU 36 2005	Bestimmung von Sulfat
VDLUFA III 3.1 1976	Bestimmung der Feuchtigkeit in Futtermitteln und Getreide
SOP-Nr. 585 2019-11	Bestimmung der Trockenmasse in Lebensmitteln (Gravimetrische Methode)
SOP-Nr. 586 2019-11	Bestimmung der Gesamtasche in Lebensmitteln (Gravimetrische Methode)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

SOP-Nr. 587 2019-11	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Lebensmitteln (Gravimetrische Methode)
SOP-Nr. 588 2019-11	Bestimmung von Gesamteiweiß in Lebensmitteln (Kjeldahl – Methode)
SOP-Nr. 651 2024-06	Vollautomatische Bestimmung des Wasser- und Aschegehalts_in Lebensmitteln mittels prepASH

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

ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften
IFU 1A Rev. 2005	Relative Dichte (Method emit Dichtemessgerät)
IFU 8 Rev. 2017	Bestimmung löslicher Feststoffe (indirekte Methode durch Refraktometrie)
IFU 60 2005	Bestimmung der zentrifugierbaren Pulpe in Fruchtsäften (Modifikation: <i>Gefäße, Zentrifugation, Messwertermittlung</i>)
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]

DIN 16160 2012-05	Futtermittel – Bestimmung von Blausäure mittels HPLC (Modifikation: Anwendung auf Lebensmittel)
ASU L 26.00-1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen - HPLC/IC-Verfahren (Modifikation: Vorsäule entfällt)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

ASU L 00.00-171 2020-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Vitamin C in Lebensmitteln – HPLC-UV-Verfahren
ASU L 40.00-10/3 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Honig – Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural – Teil 3: Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren
IFU 69 2005	Bestimmung von Hydroxymethylfurfural mittels Hochleistungsflüssigchromatographie

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

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 6min</i>)
Neogen Veratox für Eiallergen (Quantitativ) Ref.: 8450 2018-05	Immunologische Bestimmung des Hühnereiallergengehaltes in Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit) (Modifikation: <i>Wellenlänge 450 nm, farblose Schwefelsäure, Verkürzung der Inkubationszeit auf 8min</i>)
Neogen Veratox für Milchallergen (Quantitativ) Ref.: 8470 2018-05	Immunologische Bestimmung des Milchallergengehaltes in Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit) (Modifikation: <i>Wellenlänge 450 nm, farblose Schwefelsäure, Verkürzung der Inkubationszeit auf 9min</i>)
Neogen Veratox für Sojaallergen (Quantitativ) Ref.: 8410 2018-05	Sandwich- ELISA zur photometrischen Bestimmung des Sojaallergengehaltes in Lebensmitteln
R-Biopharm AG RIDASCREEN Gliadin (quantitativ) Ref.: R7001 2021-10	Sandwich-ELISA zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen in Lebensmitteln (Modifikation: <i>Einsatz des Pipettierroboters für die Durchführung der ELISA</i>)

<p>R-Biopharm AG RIDASCREEN FAST Sesame (quantitativ) Ref.: R7202 2008-06</p>	<p>Sandwich- ELISA zur photometrischen Bestimmung des Sesamallergengehaltes in Lebensmitteln</p>
---	--

1.3 Bestimmung und Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex B]

<p>DIN EN ISO 4833-1 2022-05</p>	<p>Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren</p>
<p>DIN EN ISO 4833-2 2022-05</p>	<p>Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren</p>
<p>DIN EN ISO 6579-1 2020-08</p>	<p>Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (Einschränkung: <i>kein Nachweis von Salmonella Typhi und Salmonella Paratyphi</i>)</p>
<p>DIN EN ISO 6888-1 2024-03</p>	<p>Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium</p>
<p>DIN EN ISO 6888-3 2005-07</p>	<p>Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen</p>
<p>DIN EN ISO 7932 2020-11</p>	<p>Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C</p>
<p>DIN EN ISO 11290-1 2017-09</p>	<p>Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren</p>
<p>DIN EN ISO 11290-2 2017-09</p>	<p>Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

DIN EN ISO 15213-2 2024-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 16649-3 2018-01	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Modifikation: Chromocult® Coliformen-Agar ES statt TBX-Agar)
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
DIN EN ISO 21528-1 2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 21567 2005-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp.
DIN EN ISO 22964 2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp.
DIN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Modifikation: Chromocult® Coliformen-Agar ES statt VRBL-Agar)
ISO 4831 2006-08	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren (Modifikation: Chromocult® Coliformen-Agar ES statt Brilliant green lactose bile broth)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen – Koloniezählverfahren Modifikation: Chromocult® Coliformen-Agar ES statt VRBL-Agar)
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren <i>(Erweiterung: hier auch Untersuchung von weiteren Lebensmitteln)</i>
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 Acid-tolerant Spoilage Microorganisms of Fruits and Related Products)
IFU Method No. 3, I. 1996-04	Zählung von Hefen (Originaltitel: General yeasts count)
IFU Method No. 4, I. 1996-04	Zählung von Schimmelpilzen (Originaltitel: General moulds count)
IFU Method No. 12 2019-04	Methode zum Nachweis verderbniserregender Alicyclobacillus in Fruchtsäften

1.4 Hygrometrische Bestimmungen [Flex A]

ISO 18787 2017-11	Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser
----------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

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]

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 00.00-122 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 (Erweiterung: Matrix <i>hier auch Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-125 2008-12	GVO-Screening zum Nachweis der CTP2-CP4-EPSPS Sequenz in Lebensmitteln mittels Real-time PCR
ASU L 00.00-148 2014-02	Nachweis einer DNA-Sequenz des FMV-Promotors (pFMV) in Lebensmitteln mittels Real-time PCR (Element-spezifisches Verfahren)
ASU L 00.00-169 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis und Bestimmung von Erdnuss in Lebensmitteln mittels real-time PCR
ASU L 08.00-65 2017-10	Nachweis und Bestimmung von schwarzem Senf (<i>Brassica nigra L.</i>) bzw. braunem Senf (<i>Brassica juncea L.</i>), weißem Senf (<i>Sinapis alba</i>) in Brühwürsten mittels Real-time PCR (Modifikation: <i>semi-quantitative Bestimmung von Senf</i>)
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
ASU L 23.04/03-1 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Konstrukt-spezifisches Real-time PCR-Verfahren zum Nachweis einer gentechnischen Veränderung in Leinsamen und Leinsamenprodukten
CRLVL01/09VP 2011-09	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja CV127 in Lebensmitteln mittels Real-time PCR
CRLVL01/10VP 2012-01	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja MON 87705 mittels Real-time PCR
CRLVL07/09VP 2012-01	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja MON87769 in Lebensmitteln mittels Real-time PCR

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

CRLVL07/07VP 2009-01	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja DP-305423-1 in Lebensmitteln mittels Real-time PCR
CRLVL26/04VP 2007-07	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch verändertem Raps RT73 mittels Real-time PCR
EURL-VL 10/10VP 2012-11	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderten Mais DAS-40278-9 in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Real-Time PCR
EURL-VL-02/11VP 2013-05	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja MON87708 in Lebensmitteln mittels Real-time PCR
IWA 32 2019-04	Screening von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Baumwolle und Textilien
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 2017-03	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 2017-02	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	RT-PCR zur Amplifizierung einer DNA Sequenz des cryIAb/CryIAC Gens in Reis
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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

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 Sequenz in Baumwolle mittels Real-time PCR

1.5.2 Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Real-time PCR in Lebensmitteln [Flex C]

ASU L 00.00-147/2 (V) 2014-02	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 2018-02	Qualitativer Nachweis von Hepatitis A auf Weichobst mittels Real- Time PCR
SOP-Nr. 427 2016-10	Qualitativer Nachweis von Alicyclobacillus spp. in Fruchtsäften und Fruchtsaftkonzentraten mittels Real-time PCR
SOP-Nr. 444 2014-12	Untersuchung in Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Shigatoxin bildenden Escherichia coli (STEC) & Enterohämorrhagischen Escherichia coli (EHEC) mittels Real-time PCR

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

1.6 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.6.1 Einfach beschreibende sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln [Flex B]

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung
ASU L 00.90-7 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Dreiecksprüfung
ASU L 00.90-8 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Paarweise Vergleichsprüfung
ASU L 00.90-14 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung

1.7 Probenahme von Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex A]

VO (EG) Nr. 333/2007 2007-03	Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission vom 28. März 2007 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle des Gehalts an Blei, Cadmium, Quecksilber, anorganischem Zinn, 3-MCPD und Benzo(a)pyren in Lebensmitteln (Einschränkung: hier nur Probenahme)
VO (EU) 2023/2782 2023-12	Durchführungsverordnung der Kommission zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehalts von Lebensmitteln (Einschränkung: hier nur Probenahme)
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 (Einschränkung: hier nur Probenahme)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

VO (EG) Nr. 1882/2006 2006-12	Verordnung (EG) Nr. 1882/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur 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
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: <i>hier auch für Matrix Lebensmittel</i>) (Einschränkung: <i>hier nur Probenahme</i>)

1.8 Probenvorbereitung von Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex A]

ASU L 00.00-19/1 2015-06	Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss (Erweiterung: <i>Matrix hier auch Futtermittel</i>)
DGF C-VI 11d 1998	Fettsäuremethylester (Alkalische Umesterung)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

2 Untersuchung von Bedarfsgegenständen

2.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

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

SOP-Nr. 214 2023-01	Bestimmung von Nikotin in Textilien mittels LC-MS-MS (Einschränkung: <i>hier nur für Bedarfsgegenstände</i>)
SOP-Nr. 340 2013-08	Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen (QAV) in Bedarfsgegenständen mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 625 2020-10	Bestimmung von Isothiazolinen in Bedarfsgegenständen, Kosmetika, Hygieneartikeln, wässrigen Extrakten und Hotmelts mittels LC-MS-MS (Einschränkung: <i>hier nur für Bedarfsgegenstände</i>)

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

DIN EN 71-3 2021-06	Sicherheit von Spielzeug - Teil 3: Migration bestimmter Elemente (Einschränkung: <i>hier nur Analyse von Chrom(VI)</i>) (Modifikation: <i>Matrix hier auch Pigmente</i>)
SOP-Nr. 304 2021-08	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 Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (GC-FID) in Bedarfsgegenständen [Flex A]

SOP-Nr. 261 2024-06	Bestimmung von MOSH und MOAH in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels GC-FID (Einschränkung: <i>hier nur Untersuchung von Bedarfsgegenständen</i>)
------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

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

DIN EN 71-3 2019-08	Sicherheit von Spielzeug - Teil 3: Migration bestimmter Elemente (Einschränkung: <i>hier nur Analyse von Organozinnverbindungen</i>)
SOP-Nr. 31 2007-01	Bestimmung von Phthalsäureestern in Bedarfsgegenständen und Hygieneprodukten mittels GC-MS (Einschränkung: <i>hier nur für Bedarfsgegenstände</i>)
SOP-Nr. 55 2004-07	Bestimmung von Alkylphenolen, Alkylphenoethoxylaten und Bisphenol A in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS
SOP-Nr. 293 2012-04	Bestimmung von Phenol und Chlorphenolen in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS
SOP-Nr. 341 2019-02	Bestimmung von EC- und EPA-PAK in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS
SOP-Nr. 342 2013-08	Bestimmung von Pestiziden in Bedarfsgegenständen und Umweltproben mittels GC-MS (QuEChERS) (Einschränkung: <i>hier nur Untersuchung von Bedarfsgegenständen</i>)
SOP-Nr. 558 2019-02	Bestimmung von Kolophonium aus Bedarfsgegenständen mittels GC-MS
SOP-Nr. 620 2021-06	Bestimmung von allergenen Duftstoffen in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS
SOP-Nr. 628 2020-12	Bestimmung von Aldehyden in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS

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

ISO 7086-1 2000-03	Glasgefäße für Lebensmittel - Abgabe von Blei und Cadmium - Teil 1: Prüfverfahren (Modifikation: <i>hier auch Untersuchung von Kunststoffgefäßen mit Lebensmittelkontakt</i>)
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, Ti; Untersuchung auch von Bedarfsgegenständen inkl. Druckaufschluss</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

DIN EN 71-3 2021-06	Sicherheit von Spielzeug - Teil 3: Migration bestimmter Elemente (Erweiterung: <i>Matrix hier auch Pigmente zur Herstellung von Bedarfsgegenständen</i>)
DIN EN 16711-2 2016-02	Textilien - Bestimmung des Metallgehaltes - Teil 2: Bestimmung von extrahierbaren Metallen mit saurer synthetischer Schweißlösung mittels ICP-MS (Erweiterung: <i>Analyten hier auch Mn, Se, Sn und Zn</i>)
Resolution AP (89) 1 1989-09	Resolution AP (89) 1 on the use of colourants in plastic materials coming into contact with food (Modifikation: <i>Analyse hier mittels ICP-MS</i>)
SOP-Nr. 272 2018-11	Bestimmung von extrahierbaren Metallen in Bedarfsgegenständen mit isotonischer Kochsalz-Lösung mittels ICP-MS

2.1.6 Gravimetrische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen [Flex A]

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 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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

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]**

ASU B 82.02-13
2011-12

Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen -
Teil 2: Prüfung mit Schweißsimulanz

ASU B 82.92-3
2011-12

Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen -
Teil 1: Prüfung mit Speichelsimulanz

2.1.8 Bestimmung von Acrylsäure in Bedarfsgegenständen [Flex A]

SOP-Nr. 315
2013-01

Bestimmung von Acrylsäure und Restmonomeren aus
Superabsorber mittel HPLC-UV-VIS

SOP-Nr. 517
2017-03

Bestimmung von Acrylsäure in Hygieneartikeln mittels HPLC-DAD
(Einschränkung: *hier nur für Bedarfsgegenstände*)

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

SOP-Nr. 230
2021-11

Bestimmung der Massenkonzentration von PCDD/PCDF und
dioxin-ähnlichen PCB in Bedarfsgegenständen und Hygieneartikeln
mittels HRGC-HRMS

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

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

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 2008-10	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 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung des Übergangs antimikrobieller Bestandteile

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]

ASU B 80.00-1 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren
ASU B 80.00-2 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren
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: <i>keine Anwendung der Membranfiltration, keine Anwendung des MPN-Verfahrens; hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-01

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*)

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung der Untersuchungsverfahren nach §64 LFGB
CRL	European Commission, Community Reference Laboratory
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e. V.
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
EPA	Environmental Protection Agency
EURL	European Union Reference Laboratory
GVO	Gentechnisch veränderte Organismen
HRGC/HRMS	high-resolution gas chromatography/high resolution mass spectrometry
IEC	International Electrotechnical Commission – Internationale Elektrotechnische Kommission
IFU	International Federation of Fruit Juice Producers
ISO	International Organization for Standardization – Internationale Organisation für Normung
IWA	International Workshop Agreement
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
Ph. Eur.	Pharmacopoea Europaea
SOP	Hausverfahren der GALAB Laboratories GmbH
VDLUFA	Verband deutscher landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten
VO (EG)	Verordnung der Europäischen Kommission