

**0 Inhaltsverzeichnis**

| <b>Kapitel</b> | <b>Bezeichnung</b>                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Seite</b> |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <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, Pflanzenmittlerückständen und Rückständen pharmakologisch wirksamer Substanzen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie und massenselektiver Detektion (MS-MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex C] | 3            |
| 1.1.2          | Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellem 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, Pflanzenschutzmittlerückständen 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           |

Rev. 51 10/2026 **Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich**

|          |                                                                                                                                                                                    |    |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2.1.2    | Bestimmung von Chrom (VI) mittels Ionenchromatographie und induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (IC-ICP-MS) in Bedarfsgegenständen [Flex C]                             | 22 |
| 2.1.3    | Bestimmung von Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (GC-FID) in Bedarfsgegenständen [Flex A]                                                    | 22 |
| 2.1.4    | Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und organischen Kontaminanten mittels Gaschromatographie 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/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                                                                                                                                               | Kurztitel der<br>laborinternen SOP                   |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| DIN EN 15662<br>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<br>(Modifikation: Analyse hier nur mit LC-MS-MS) | SOP-Nr. 117<br>2024-12                               |
| EURL-SRM QuPPE-PO<br>2024-12        | Schnellmethode für die Analyse zahlreicher hochpolarer Pestizide in Lebensmitteln durch Extraktion mit angesäuertem Methanol und LC-MS-MS (QuPPE-PO-Methode)<br>(Modifikation: Säule, Laufmittel; Erweiterung: Methode 4.1 auf Matrin und Oxymatrin)    | SOP-Nr. 495<br>2026-04<br><br>SOP-Nr. 657<br>2024-08 |
| SOP-Nr. 60<br>2024-06               | Bestimmung von Tetracyclinen in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS                                                                                                                                                                                          |                                                      |
| SOP-Nr. 62<br>2016-06               | Bestimmung von $\beta$ -Agonisten aus Milch und Fleisch mittels LC-MS-MS                                                                                                                                                                                |                                                      |
| SOP-Nr. 87<br>2025-03               | Bestimmung von Histamin in Käse und Fisch mittels LC-MS-MS                                                                                                                                                                                              |                                                      |
| SOP-Nr. 90<br>2023-04               | Bestimmung von Nitrofuran-Metaboliten in Milchprodukten, Fleisch, Fisch und Ei mittels LC-MS-MS                                                                                                                                                         |                                                      |
| SOP-Nr. 91<br>2025-10               | Bestimmung von Kokzidiostatika aus Lebensmitteln und Futter-Mineralgemischen mittels LC-MS-MS                                                                                                                                                           |                                                      |
| SOP-Nr. 92<br>2023-06               | Bestimmung von Chinolonen aus Milchprodukten, Fleisch, Fisch, Eiprodukten und Honig mittels LC-MS-MS                                                                                                                                                    |                                                      |
| SOP-Nr. 97<br>2022-03               | Bestimmung von Malachitgrün in Fisch mittels LC-MS-MS                                                                                                                                                                                                   |                                                      |
| SOP-Nr. 113<br>2024-06              | Bestimmung von Fumagillin in Honig mittels LC-MS-MS                                                                                                                                                                                                     |                                                      |
| SOP-Nr. 137<br>2016-06              | Bestimmung von Levamisol in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS                                                                                                                                                                                              |                                                      |
| SOP-Nr. 138<br>2026-09              | Bestimmung von Mykotoxinen in Getreide, Fruchtzubereitungen, Säuglingsnahrung, Gewürzen, Ölsaaten, Nüssen, Trockenfrüchten und Öl mittels LC-MS-MS                                                                                                      |                                                      |
| SOP-Nr. 140<br>2023-08              | Makrolide in Milchprodukten, Fleisch, Eiprodukten und Honig mittels LC-MS-MS                                                                                                                                                                            |                                                      |
| SOP-Nr. 142<br>2016-09              | Bestimmung von Thiouracilen in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS                                                                                                                                                                                           |                                                      |
| SOP-Nr. 144<br>2025-04              | Bestimmung von Imidazolen in Fleisch, Milch, Milchprodukten und Ei mittels LC-MS-MS                                                                                                                                                                     |                                                      |
| SOP-Nr. 150<br>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<br>2022-01              | Bestimmung von Tropan-Alkaloiden in Getreide, Seifen und Cremes mittels LC-MS-MS                                                                                                                                                                        |                                                      |
| SOP-Nr. 196                         | Bestimmung von Nicotin und Cotinin in Lebensmitteln mittels LC-                                                                                                                                                                                         |                                                      |

## Rev. 51 10/2026 Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

|                        |                                                                                                                                                                                                     |  |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 2024-06                | MS-MS                                                                                                                                                                                               |  |
| SOP-Nr. 197<br>2024-06 | Bestimmung von Nicotin in Pilzprodukten mittels LC-MS-MS                                                                                                                                            |  |
| SOP-Nr. 232<br>2011-06 | Bestimmung von Glyphosat, AMPA und Glufosinat in Lebens- und Futtermitteln mittels LC-MS-MS                                                                                                         |  |
| SOP-Nr. 253<br>2016-06 | Bestimmung von Phenylbutazon in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS                                                                                                                                      |  |
| SOP-Nr. 323<br>2023-07 | Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen (BAC 10-16, DDAC) in Lebensmitteln und Futtermitteln Bedarfsgegenständen mittels LC-MS-MS (QuEChERS)<br><i>(Einschränkung: hier nur Lebensmittel)</i> |  |
| SOP-Nr. 484<br>2023-02 | Bestimmung von Breitbandantibiotika in Milchprodukten, Fleisch, Fisch, Ei und Honig mittels LC-MS-MS                                                                                                |  |
| SOP-Nr. 496<br>2016-08 | Bestimmung von Guazatinacetat in Bananen und Citrusfrüchten                                                                                                                                         |  |
| SOP-Nr. 498<br>2024-04 | Bestimmung von Solanin und Chaconin in Gemüse mittels LC-MS-MS                                                                                                                                      |  |
| SOP-Nr. 508<br>2026-09 | Bestimmung von Alternariatoxinen in Getreide, Fruchtzubereitungen und Öl mittels LC-MS-MS                                                                                                           |  |
| SOP-Nr. 509<br>2016-11 | Bestimmung von Photoinitiatoren in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS                                                                                                                                   |  |
| SOP-Nr. 518<br>2022-09 | Bestimmung von Ergotalkaloiden in Getreide und Getreideerzeugnissen mittels LC-MS-MS                                                                                                                |  |
| SOP-Nr. 524<br>2024-06 | Bestimmung von Sialinsäure in Milchprodukten und Säuglingsnahrung mittels LC-MS-MS                                                                                                                  |  |
| SOP-Nr. 529<br>2019-02 | Bestimmung von Shingomyelin in Milchprodukten und Säuglingsnahrungsmitteln LC-MS-MS                                                                                                                 |  |
| SOP-Nr. 533<br>2018-03 | Bestimmung von Cucurbitacinen in Kürbisgewächsen (Zucchini, Kürbis, Gurke) und Babybrei mittels LC-MS-MS                                                                                            |  |
| SOP-Nr. 541<br>2018-08 | Bestimmung von Furocoumarinen in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS                                                                                                                                     |  |
| SOP-Nr. 543<br>2022-11 | Bestimmung von Acrylamid in trockenen, erhitzten Lebensmitteln, Verpackungen, Hygieneprodukten und Papier mittels LC-MSMS<br><i>(Einschränkung: hier nur Lebensmittel)</i>                          |  |
| SOP-Nr. 545<br>2020-02 | Bestimmung von Opium-Alkaloiden in Cerealien und Mohn mittels LC-MS-MS                                                                                                                              |  |
| SOP-Nr. 552<br>2025-10 | Bestimmung von $\beta$ -Lactamen in tierischen Lebensmitteln mittels LC-MS-MS                                                                                                                       |  |
| SOP-Nr. 617<br>2024-07 | Bestimmung von Sulfonamiden in Fleisch, Milch, Milchprodukten und Honig mittels LC-MS-MS                                                                                                            |  |
| SOP-Nr. 622<br>2022-11 | Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in trockenen pflanzlichen Lebensmitteln, Gewürzen und Getränken mittels LC-MS-MS                                                                              |  |
| SOP-Nr. 623<br>2023-03 | Bestimmung von Patulin in Früchten und Fruchtzubereitungen mittels LC-MS-MS                                                                                                                         |  |
| SOP-Nr. 641<br>2021-02 | Bestimmung von Benzimidazolen inklusive Metaboliten und Febantel aus Lebensmitteln mittels LC-MS-MS                                                                                                 |  |
| SOP-Nr. 642<br>2025-02 | Bestimmung von Cannabinoiden in Pflanzenteilen und Ölen mittels LC-MS-MS                                                                                                                            |  |

Rev. 51 10/2026 **Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich**

|                        |                                                                                                                                                                      |  |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| SOP-Nr. 643<br>2021-12 | Bestimmung von Vanillin und Vanillebegleitstoffen in Vanilleerzeugnissen und Milchprodukten mittels LC-MS-MS                                                         |  |
| SOP-Nr. 650<br>2021-12 | Bestimmung von Sudanfarbstoffen und Bixin in Gewürzen, Oleoresin und Soßen mittels LC-MS-MS                                                                          |  |
| SOP-Nr. 666<br>2025-10 | Melamin in Milchprodukten und Fruchtzubereitungen mittels LC-MS-MS                                                                                                   |  |
| SOP-Nr. 670<br>2022-11 | Bestimmung von Vitamin B1 (Thiamin) in Babynahrung auf Getreidebasis mittels LC-MS-MS                                                                                |  |
| SOP-Nr. 675<br>2023-03 | Bestimmung von Closantel in Fleisch mittels LC-MS-MS                                                                                                                 |  |
| SOP-Nr. 680<br>2023-05 | Bestimmung von Mykotoxine Zusatz in Getreide und Fruchtzubereitungen mittels LC-MS-MS                                                                                |  |
| SOP-Nr. 684<br>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<br>2024-12 | Ausgewählte Tierarzneimittel in Milch mittels LC-MS-MS                                                                                                               |  |
| SOP-Nr. 692<br>2025-11 | Bestimmung von Avermectinen in Milch mittels LC-MSMS                                                                                                                 |  |
| SOP-Nr. 736<br>2026-09 | Polyamine in Getreide, Proteinpulver, Öl und wasserhaltigen Lebensmitteln mittels LC-MS-MS                                                                           |  |

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

| Norm/Hausverfahren/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik                           | Kurztitel der laborinternen SOP |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| DGF C-VI 10a<br>2000                | Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung<br>(Modifikation: Extraktion) | SOP-Nr. 512<br>2021-05          |
| SOP-Nr. 525<br>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/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik                       | Kurztitel der laborinternen SOP |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| SOP-Nr. 418<br>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/<br>Ausgabedatum         | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                                                                                                                                                                  | Kurztitel der<br>laborinternen SOP |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| ASU L 00.00-36/2<br>2004-07                 | Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln – Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid                                                                                                                                                                  | SOP-Nr. 120<br>2006-04             |
| ASU L 00.00-49/2<br>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<br>2023-06             |
| ASU L 00.00-49/2<br>Berichtigung<br>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<br>2000                        | Gaschromatographie der Fettsäuremethylester (Modifikation: Extraktion; Erweiterung auf tierische Verfahren)                                                                                                                                                                | SOP-Nr. 512<br>2021-05             |
| DGF C-VI 18(10)<br>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<br>2020-12             |
| DIN EN 15662<br>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<br>2024-11             |
| EU VO 2017/644<br>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<br>2023-09             |
| EU VO 2017/771<br>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<br>2023-09             |
| SOP-Nr. 23<br>2022-01                       | Bestimmung von Alkylphenolen, Alkylphenolethoxylaten und Bisphenolen aus Lebensmitteln mittels GC-MS                                                                                                                                                                       |                                    |
| SOP-Nr. 33<br>2001-10                       | Bestimmung von Moschusverbindungen in Ölen, Flüssigkeiten mittels GC-MS                                                                                                                                                                                                    |                                    |
| SOP-Nr. 42<br>2023-03                       | Bestimmung von Flammschutzmitteln in Lebensmitteln mittels GC-MS                                                                                                                                                                                                           |                                    |
| SOP-Nr. 72<br>2022-02                       | Bestimmung von Furan in Lebensmitteln mittels HS-GC-MS                                                                                                                                                                                                                     |                                    |
| SOP-Nr. 73<br>2024-06                       | Bestimmung von Restlösemitteln in Lebensmitteln mittels HS GC-MS                                                                                                                                                                                                           |                                    |
| SOP-Nr. 109<br>2023-08                      | Bestimmung von EC- und EPA-PAK in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels GC-MS                                                                                                                                                                                            |                                    |

Rev. 51 10/2026 **Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich**

|                        |                                                                                                                                                |                       |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| SOP-Nr. 121<br>2024-06 | Bestimmung von epoxidiertem Sojabohnen Öl (ESBO) in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels GC-MS<br>(Abweichung: hier nur Lebensmittel) |                       |
| SOP-Nr. 132<br>2025-07 | Bestimmung von Phthalsäureestern und Adipaten in Lebensmitteln mittels GC-MS                                                                   |                       |
| SOP-Nr. 158<br>2008-07 | Bestimmung von Pestiziden in Gewürzen mittels GC-MS und LC-MS-MS<br>(Einschränkung: hier nur GC-MS)                                            |                       |
| SOP-Nr. 259<br>2011-03 | Bestimmung von Karnaubawachs von Fruchtoberflächen (Leaching) mittels GC-MS                                                                    |                       |
| SOP-Nr. 303<br>2014-01 | Bestimmung von Phenoxycarbonsäuren in Lebensmitteln mittels GC-MS (CI)                                                                         |                       |
| SOP-Nr. 364<br>2013-08 | Bestimmung von Ethylhexansäure in Lebensmittelproben mittels GC-MS                                                                             | SOP-Nr. 71<br>2005-04 |
| SOP-Nr. 367<br>2013-08 | Bestimmung von Östrogenen und Phytoöstrogenen in Lebens- und Futtermitteln mittels GC-MS                                                       | SOP-Nr. 74<br>2005-04 |
| SOP-Nr. 368<br>2013-08 | Bestimmung von Masthilfsmitteln in Lebens- und Futtermitteln mittels GC-MS                                                                     | SOP-Nr. 76<br>2005-04 |
| SOP-Nr. 370<br>2013-08 | Bestimmung von Stilbenen in Lebens- und Futtermitteln mittels GC-MS                                                                            | SOP-Nr. 98<br>2005-04 |
| SOP-Nr. 557<br>2023-06 | Bestimmung von Phenol und Chlorphenolen aus Lebensmitteln mittels GC-MS                                                                        |                       |
| SOP-Nr. 559<br>2023-12 | Bestimmung von Phosphan in Lebensmitteln mittels HS-GC-MS                                                                                      |                       |
| SOP-Nr. 598<br>2023-04 | Bestimmung von Antioxidantien aus pflanzlichen Ölen, Fleisch und Futtermitteln mittels GC-MS                                                   |                       |
| SOP-Nr. 636<br>2022-04 | Bestimmung von Ethylenoxid in Cerealien mittels Headspace GC-MS                                                                                |                       |
| SOP-Nr. 647<br>2021-05 | Bestimmung von Restlösemitteln mittels Headspace-GC-MS in Anlehnung an JECFA                                                                   |                       |
| SOP-Nr. 653<br>2023-11 | Bestimmung von Ethylenoxid und 2-Chlorethanol in Lebensmitteln mittels GC-MSMS                                                                 |                       |
| SOP-Nr. 691<br>2023-10 | Bestimmung von Heptachlor und Heptachlorepoxyd in Fisch und Fischerzeugnissen mittels GC-MSMS                                                  |                       |
| SOP-Nr. 716<br>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/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik       | Kurztitel der<br>laborinternen SOP |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| SOP-Nr. 109<br>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/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                                                 | Kurztitel der<br>laborinternen SOP |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| AOAC 2001.02<br>2002                | Bestimmung von trans-Galactooligosacchariden (TGOS) in<br>ausgewählten Lebensmitteln<br>(Einschränkung: <i>hier nur Untersuchung von GOS-Rohstoffen</i> ) | SOP-Nr. 522<br>2023-11             |
| SOP-Nr. 248<br>2025-08              | Bestimmung von Galactooligosacchariden (GOS) in Babynahrung<br>mittels HPAEC-PAD                                                                          |                                    |
| SOP-Nr. 569<br>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/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                                                                                                                                                                                                          | Kurztitel der<br>laborinternen SOP |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| DIN EN ISO 17294-2<br>2024-12       | Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten<br>Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von<br>ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope<br>(Modifikation: <i>Analyten hier auch Ta; Untersuchung auch von<br/>Aufschlusslösungen von Lebensmitteln und Futtermitteln</i> ) | SOP-Nr. 53<br>2026-08              |
| DIN EN 16802<br>2016-07             | Lebensmittel – Bestimmung von Elementen und ihren<br>Verbindungen – Bestimmung von anorganischem Arsen in<br>Lebensmitteln marinen Ursprungs und pflanzlichen<br>Lebensmitteln mit Anionenaustausch-HPLC-ICP-MS<br>( <i>Erweiterung: Matrix hier auch Futtermittel, Lebensmittel<br/>tierischen Ursprungs</i> )    | SOP-Nr. 458<br>2025-07             |
| ASU L 00.00-93<br>2008-12           | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Iod in<br>Lebensmitteln - ICP-MS-Verfahren                                                                                                                                                                                                                         | SOP-Nr. 160<br>2026-09             |
| SOP-Nr. 81<br>2026-03               | Bestimmung von Methylquecksilber in Lebensmitteln und<br>Futtermitteln mittels Destillation /ICP-MS                                                                                                                                                                                                                |                                    |

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

| Norm/Hausverfahren/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                             | Kurztitel der<br>laborinternen SOP |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| ASU L 00.00-46/1<br>1999-11         | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Sulfit in<br>Lebensmitteln – Teil 1: Optimierte Monier-Williams-Verfahren             | SOP-Nr. 256<br>2024-08             |
| ASU L 01.00-10/1<br>2016-03         | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des<br>Stickstoffgehaltes von Milch nach Kjeldahl und Berechnung des<br>Rohproteingehaltes | SOP-Nr. 361<br>2019-12             |

Rev. 51 10/2026 **Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich**

|                           |                                                                                                                                                                                                               |                        |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| ASU L 06.00-7<br>2014-08  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl – Referenzverfahren<br>(Modifikation: Matrix hier auch Fisch) | SOP-Nr. 409<br>2019-12 |
| ASU L 13.00-5<br>2021-03  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen                                                                                    | SOP-Nr. 299<br>2018-05 |
| ASU L 15.00-3<br>2019-07  | Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes von Getreide und Hülsenfrüchten                                                                                                       | SOP-Nr. 435<br>2020-01 |
| ASU L 13.00-10<br>2019-07 | Untersuchung von Lebensmitteln – Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Iodzahl                                                                                                             | SOP-Nr. 583<br>2013-08 |
| ASU L 13.00-37<br>2018-06 | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen – Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung                                                      | SOP-Nr. 300<br>2019-10 |
| IFU 3<br>Rev. 2017        | Tritrierbare Säure                                                                                                                                                                                            | SOP-Nr. 289<br>2023-01 |
| IFU 30<br>Rev. 2005       | Bestimmung der Formolzahl                                                                                                                                                                                     | SOP-Nr. 289<br>2023-01 |
| SOP-Nr. 567<br>2019-09    | Gesamteiweiß in Obst und Gemüse (und deren Produkten) (Kjeldahl-Methode)                                                                                                                                      |                        |
| SOP-Nr. 659<br>2024-06    | Bestimmung von Fettkenzzahlen 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/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                                                                      | Kurztitel der<br>laborinternen SOP |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| ASU L 02.00-12<br>2009-06           | Bestimmung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milcherzeugnissen und Speiseeis – Enzymatisches Verfahren                                  | SOP-Nr. 397<br>2019-12             |
| ASU L 06.00-8<br>2024-11            | Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen                                                                                                       | SOP-Nr. 582<br>2026-01             |
| ASU L 08.00-14<br>2008-06           | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Wurstwaren nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit – Spektralphotometrisches Verfahren | SOP-Nr. 127<br>2007-05             |
| IFU 21<br>Rev.2005                  | Bestimmung von L-Äpfelsäure (enzymatisch)                                                                                                                                      | SOP-Nr. 306<br>2015-08             |
| IFU 22<br>Rev.2005                  | Bestimmung von Citronensäure                                                                                                                                                   | SOP-Nr. 306<br>2015-08             |
| IFU 49<br>Rev.2005                  | Bestimmung von Prolin                                                                                                                                                          | SOP-Nr. 291<br>2020-01             |
| IFU 52<br>Rev.2005                  | Bestimmung von Alkohol (enzymatisch)                                                                                                                                           | SOP-Nr. 410<br>2021-03             |
| IFU 53<br>Rev.2005                  | Bestimmung von Milchsäure (enzymatisch)                                                                                                                                        | SOP-Nr. 306<br>2015-08             |

Rev. 51 10/2026 **Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich**

|                    |                                                   |                        |
|--------------------|---------------------------------------------------|------------------------|
| IFU 54<br>Rev.2005 | Bestimmung von D-Isocitronensäure (enzymatisch)   | SOP-Nr. 306<br>2015-08 |
| IFU 55<br>Rev.2005 | Bestimmung von Glucose und Fructose (enzymatisch) | SOP-Nr. 306<br>2015-08 |
| IFU 56<br>Rev.2005 | Bestimmung von Saccharose (enzymatisch)           | SOP-Nr. 306<br>2015-08 |
| IFU 62<br>Rev.2005 | D-Sorbitol enzymatisch                            | SOP-Nr. 290<br>2015-08 |

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

| Norm/Hausverfahren/<br>Ausgabedatum                 | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                                                                                                 | Kurztitel der<br>laborinternen SOP |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| ISO 659<br>2009-07                                  | Ölsamen – Bestimmung des Ölgehaltes<br>(Modifikation: <i>Vermahlung, Extraktionszeit</i> )                                                                                                                |                                    |
| ISO 665<br>2000-09                                  | Ölsaaten – Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes und des<br>Gehalts an flüchtigen Bestandteilen                                                                                                            |                                    |
| ISO 24557<br>2009-10                                | Hülsenfrüchte – Bestimmung des Feuchtegehaltes – Luftofen-<br>Methode                                                                                                                                     |                                    |
| ASU F0001 (EG)<br>Abschnitt 4.2.3<br>2010-09        | Untersuchung von Futtermittel – Bestimmung des<br>Feuchtigkeitsgehaltes in Futtermittel                                                                                                                   | SOP-Nr. 676<br>2023-03             |
| ASU L 00.00-18<br>1997-01<br>Berichtigung 2017-10   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der<br>Ballaststoffe in Lebensmitteln                                                                                                                         |                                    |
| ASU L 01.00-20<br>2013-08                           | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des<br>Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem<br>gravimetrischen Weilbull-Bentrop-Verfahren                                                        |                                    |
| ASU L 01.00-27<br>1988-12                           | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des<br>Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm);<br>Referenzverfahren                                                                                   |                                    |
| ASU L 01.00-77<br>2002-05                           | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der<br>Gesamtasche von Milch und Milchprodukten                                                                                                               |                                    |
| ASU L 02.06-E(EG) und<br>1(EG) bis 8(EG)<br>1981-01 | Analysenverfahren bezüglich der Zusammensetzung<br>bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar<br>gemachter Milchprodukte<br>Methode 2: Bestimmung des Wassergehaltes                            | SOP-Nr. 563<br>2019-07             |
| ASU L06.00-3<br>2014-08                             | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des<br>Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen -<br>Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren<br>(Modifikation: <i>Matrix hier auch Fisch</i> ) | SOP-Nr. 244<br>2019-12             |
| ASU L 06.00-4<br>2017-10                            | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in<br>Fleisch und Fleischerzeugnissen<br>(Modifikation: <i>Matrix hier auch Fisch</i> )                                                             | SOP-Nr. 354<br>2019-12             |

Rev. 51 10/2026 **Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich**

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                        |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| ASU L 06.00-6<br>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<br>2021-01 |
| ASU L 15.00-7<br>2023-12                              | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Aschegehaltes in Getreide, Hülsenfrüchten und Nebenprodukten durch Verbrennung                                                                                                                                                                                           | SOP-Nr. 539<br>2024-06 |
| ASU L 16.01-1<br>2008-12                              | Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl                                                                                                                                                                                                                                                                     | SOP-0589<br>2019-12    |
| ASU L 16.00-5<br>2017-10                              | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie                                                                                                                                                                       | SOP-Nr. 564<br>2019-09 |
| ASU L 31.00-4<br>2024-11                              | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften                                                                                                                                                                                                                                        | SOP-Nr. 576<br>2019-10 |
| ASU L 31.00-18<br>2024-11                             | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der gesamten Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften – Gravimetrisches Verfahren mit Massenverlust beim Trocknen<br>(Modifikation:<br>- <i>Trocknungsparameter;</i><br>- <i>Einwaage</i><br><i>Matrix hier auch Pürees, Püree- und Saftkonzentrate, Trockenfrüchte</i> ) | SOP-Nr. 571<br>2019-12 |
| ASU L 39.00- E(EG) und<br>1(EG) bis 10(EG)<br>1981-01 | Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten<br>Methode 1: Bestimmung des Massenverlustes durch Trocknung                                                                                                                                        | SOP-Nr. 563<br>2019-07 |
| ASU L 44.00-4<br>1985-12                              | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade<br>(Modifikation: <i>Hydrolyse, Extraktion</i> )                                                                                                                                                                                        | SOP-Nr. 566<br>2019-11 |
| ASU L 53.00-4<br>1996-02                              | Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Gewürzen und Würzzutaten – Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche                                                                                                                                                                                   | SOP-No. 646<br>2025-01 |
| DGF B-II 3<br>1987                                    | Wasser und flüchtige Bestandteile in Futtermitteln                                                                                                                                                                                                                                                                       |                        |
| IFU 36<br>2016                                        | Bestimmung von Sulfat                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | SOP-Nr. 274<br>2025-11 |
| IFU 60<br>2005                                        | Bestimmung der zentrifugierbaren Pulpe in Fruchtsäften<br>(Modifikation: <i>Gefäße, Zentrifugation, Messwertermittlung</i> )                                                                                                                                                                                             | SOP-Nr. 542<br>2018-09 |
| VDLUFA III 3.1<br>1976                                | Bestimmung der Feuchtigkeit in Futtermitteln und Getreide                                                                                                                                                                                                                                                                | SOP-Nr. 243<br>2010-07 |
| SOP-Nr. 585<br>2019-11                                | Bestimmung der Trockenmasse in Lebensmitteln                                                                                                                                                                                                                                                                             |                        |
| SOP-Nr. 586<br>2019-11                                | Bestimmung der Gesamtasche in Lebensmitteln                                                                                                                                                                                                                                                                              |                        |
| SOP-Nr. 587<br>2019-11                                | Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Lebensmitteln                                                                                                                                                                                                                                                                       |                        |
| SOP-Nr. 588<br>2019-11                                | Bestimmung von Gesamteiweiß in Lebensmitteln                                                                                                                                                                                                                                                                             |                        |
| SOP-Nr. 651<br>2024-07                                | Bestimmung des Wasser- und Aschegehalts in diversen Lebensmittelmatrizen (prepASH)                                                                                                                                                                                                                                       |                        |

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

| <b>Norm/Hausverfahren/<br/>Ausgabedatum</b> | <b>Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br/>Prüftechnik</b>         | <b>Kurztitel der<br/>laborinternen SOP</b> |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| ASU L 31.00-2<br>1997-01                    | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des pH-Wertes<br>von Frucht- und Gemüsesäften | SOP-Nr. 203<br>2022-01                     |
| IFU 1A<br>Rev. 2005                         | Relative Dichte (Methode mit Dichtemessgerät)                                             | SOP-Nr. 288<br>2023-01                     |
| IFU 8<br>Rev. 2017                          | Bestimmung löslicher Feststoffe (indirekte Methode durch<br>Refraktometrie                | SOP-Nr. 562<br>2021-08                     |
| SOP-Nr. 544<br>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]**

| <b>Norm/Hausverfahren/<br/>Ausgabedatum</b> | <b>Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br/>Prüftechnik</b>                                                                                            | <b>Kurztitel der<br/>laborinternen SOP</b> |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| ASU L 18.00-16<br>1999-11                   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der<br>Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren                                                                                | SOP-Nr. 733<br>2026-06                     |
| ASU L 26.00-1<br>2018-10                    | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des<br>Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen - HPLC/IC-Verfahren<br>(Modifikation: Vorsäule entfällt)                             | SOP-Nr. 570<br>2020-08                     |
| ASU L 45.00-1<br>1999-11                    | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der<br>Theobromin und Coffein in Kakao                                                                                           | SOP-Nr. 733<br>2026-06                     |
| ASU L 46.00-3<br>2013-08                    | Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Kaffee<br>und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des Coffeingehaltes<br>mittels HPLC-Referenzverfahren                        | SOP-Nr. 733<br>2026-06                     |
| ASU L 47.00-6<br>2014-02                    | Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Tee und<br>festem Tee-Extrakt – Bestimmung des Coffeingehaltes; HPLC-<br>Verfahren                                         | SOP-Nr. 733<br>2026-06                     |
| ASU L 00.00-171<br>2020-05                  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Vitamin C<br>in Lebensmitteln – HPLC-UV-Verfahren                                                                            | SOP-Nr. 681<br>2024-08                     |
| ASU L 40.00-10/3<br>2019-07                 | Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Honig –<br>Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural – Teil 3:<br>Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren | SOP-Nr. 678<br>2023-03                     |
| DIN 16160<br>2012-05                        | Futtermittel – Bestimmung von Blausäure mittels HPLC<br>(Modifikation: Anwendung auf Lebensmittel)                                                                           | SOP-Nr. 669<br>2026-02                     |
| IFU 69<br>2005                              | Bestimmung von Hydroxymethylfurfural mittels<br>Hochleistungsflüssigchromatographie                                                                                          | SOP-Nr. 678<br>2023-03                     |

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

| Norm/Hausverfahren/<br>Ausgabedatum                                                | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                                                                                                               | Kurztitel der<br>laborinternen SOP |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Neogen<br>Veratox für Senf<br>(Quantitativ)<br>Ref.: 8400<br>2018-05               | Immunologische Bestimmung des Senfallergengehaltes in<br>Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit)<br>(Modifikation: <i>Wellenlänge 450 nm, farblose Schwefelsäure,<br/>Verkürzung der Inkubationszeit auf 6 min</i> )      | SOP-Nr. 319<br>2018-08             |
| Neogen<br>Veratox für Eiallergen<br>(Quantitativ)<br>Ref.: 8450<br>2018-05         | Immunologische Bestimmung des Hühnereiallergen-gehaltes in<br>Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit) (Modifikation:<br><i>Wellenlänge 450 nm, farblose Schwefelsäure, Verkürzung der<br/>Inkubationszeit auf 8 min</i> ) | SOP-Nr. 401<br>2020-09             |
| Neogen<br>Veratox für Milchallergen<br>(Quantitativ)<br>Ref.: 8470<br>2018-05      | Immunologische Bestimmung des Milchallergen-gehaltes in<br>Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit)                                                                                                                        | SOP-Nr. 488<br>2024-12             |
| Neogen<br>Veratox für Sojaallergen<br>(Quantitativ)<br>Ref.: 8410<br>V-Soy_ES_0518 | Sandwich- ELISA zur photometrischen Bestimmung des<br>Sojaallergengehaltes in Lebensmitteln                                                                                                                             | SOP-Nr. 662<br>2025-08             |
| R-Biopharm AG<br>RIDACREEN Gliadin<br>(Quantitativ)<br>Ref.: R7001<br>2024-06      | Sandwich-ELISA zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen<br>und verwandten Prolaminen in Lebensmitteln                                                                                                                 | SOP-Nr. 521<br>2023-03             |
| R-Biopharm AG<br>RIDASCREEN FAST Sesame<br>Ref.: R7202<br>2024-03                  | Sandwich-ELISA zur photometrischen Bestimmung des<br>Sesamallergengehaltes in Lebensmitteln                                                                                                                             | SOP-Nr. 677<br>2024-09             |

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

| Norm/Hausverfahren/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                                                                                                                                                     | Kurztitel der<br>laborinternen SOP |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| ASU L 00.00-20<br>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<br>2022-07             |
| ASU L 00.00-22<br>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<br>2023-01             |
| ASU L 00.00-32/1<br>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<br>2024-12             |
| ASU L 00.00-91<br>2006-12           | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp. in Lebensmitteln                                                                                                                                                   | SOP-Nr. 605<br>2023-02             |
| ASU L 01.00-3<br>2024-04            | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden<br>(Modifikation: <i>Cromocult Coliformen Agar</i> ; <i>Spiralplater</i> )                               | SOP-Nr. 580<br>2024-06             |
| ASU L 01.00-37<br>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<br>2023-01             |
| ASU L 06.00-32<br>2018-10           | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10106)                                                                       | SOP-Nr. 725<br>2025-08             |
| DIN EN ISO 4833-1<br>2022-05        | Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen Teil 1: Koloniezählung bei 30°C mittels Gussplattenverfahren                                                                                                     | SOP-Nr. 606<br>2025-09             |
| DIN EN ISO 4833-2<br>2022-05        | Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen Teil 2: Koloniezählung bei 30°C mittels Oberflächenverfahren                                                                                                     | SOP-Nr. 607<br>2024-01             |
| DIN EN ISO 6579-1<br>2020-08        | Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und Serotypisierung von Salmonellen – Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.                                                                                             | SOP-Nr. 577<br>2022-07             |
| DIN EN ISO 6888-1<br>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<br>2025-09             |
| DIN EN ISO 6888-3<br>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<br>2026-02             |

Rev. 51 10/2026 **Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich**

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                        |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| DIN EN ISO 7932<br>2020-11         | Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven <i>Bacillus cereus</i> – Koloniezählverfahren bei 30 °C                                                                                                                                | SOP-Nr. 596<br>2025-09 |
| DIN EN ISO 11290-1<br>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<br>2024-12 |
| DIN EN ISO 11290-2<br>2017-09      | Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> – Teil 2: Zählverfahren                                                                                       | SOP-Nr. 574<br>2023-01 |
| DIN EN ISO 13720<br>2010-12        | Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas spp.</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen                                                                                                                                                                    | SOP-Nr. 724<br>2025-08 |
| DIN EN ISO 15213-1<br>2023-05      | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen Sulfid reduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen                                                                                                                                             | SOP-Nr. 711<br>2024-09 |
| DIN EN ISO 15213-2<br>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<br>2024-09 |
| DIN ISO 16649-2<br>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<br>2024-11 |
| DIN EN ISO 16649-3<br>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<br>2025-01 |
| DIN EN ISO 21528-1<br>2019-05      | Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae                                                                                                             | SOP-Nr. 614<br>2023-01 |
| DIN EN ISO 21528-2<br>2019-05      | Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae – Teil 2: Koloniezählverfahren                                                                                                                        | SOP-Nr. 593<br>2025-09 |
| DIN EN ISO 21567<br>2005-02        | Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis von <i>Shigella spp.</i>                                                                                                                                                       | SOP-Nr. 605<br>2023-09 |
| DIN EN ISO 22964<br>2017-08        | Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Cronobacter spp.</i>                                                                                                                                                                      | SOP-Nr. 280<br>2011-09 |
| IFU Method No. 2<br>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<br>2024-09 |
| IFU Method No. 3, II.,<br>1996-04  | Quantitative Bestimmung osmotoleranter Hefen in Lebensmitteln (Originaltitel: Osmophilic-osmoduric yeasts types – „Osmotolerants“ count) (Abweichung: <i>zusätzlicher Nachweis von Schimmelpilzen</i> )                                                                    | SOP-Nr. 260<br>2023-01 |
| IFU Method No. 4, III.,<br>1996-04 | Methode zum Nachweis von Sporen hitzeresistenter Schimmelpilze (Originaltitel: Heat-resistant moulds spore detection)                                                                                                                                                      | SOP-Nr. 715<br>2024-09 |
| IFU Method No. 4, IV.,<br>1996-04  | Methode zum Nachweis von xerophilen Schimmelpilzen (Originaltitel: Xerophilic moulds count)                                                                                                                                                                                | SOP-Nr. 715<br>2024-09 |
| IFU Method No. 12<br>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<br>2024-04 |

Rev. 51 10/2026 **Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich**

|                            |                                                                                                                                                                                         |                        |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| ISO 4831<br>2006-08        | Mikrobiologie – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen – MPN-Verfahren                                                                               | SOP-Nr. 611<br>2023-01 |
| ISO 4832<br>2006-02        | Mikrobiologie – Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren                                                                                         | SOP-Nr. 580<br>2023-01 |
| ISO 15214<br>1998-08       | Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien – Koloniezählverfahren bei 30 °C                          | SOP-Nr. 710<br>2024-09 |
| ISO 21527-2<br>2008-07     | Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95                       | SOP-Nr. 595<br>2023-01 |
| VDLUFA VI M 7.13<br>1996   | Bestimmung thermodurer (thermoresistenter) Mikroorganismen (Abweichung: <i>Nährboden Columbia-Blutagar, anaerobe Inkubation bei 37°C zum Nachweis thermoresistenter Streptokokken</i> ) | SOP-Nr. 726<br>2025-08 |
| VDLUFA VI M 7.23.2<br>2010 | Bestimmung von Essigsäurebakterien, Koloniezählverfahren mit Universal-Bier-Agar                                                                                                        | SOP-Nr. 713<br>2024-09 |

**1.4 Hygrometrische Bestimmungen [Flex A]**

| Norm/Hausverfahren/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik | Kurztitel der laborinternen SOP |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| ISO 18787<br>2017-11                | Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser                   | SOP-Nr. 708<br>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/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur Prüftechnik                                                                                                                                                                                                                                                                             | Kurztitel der laborinternen SOP |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| ASU L 00.00-31<br>2001-07           | Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Extraktion von DNA aus Lebensmitteln, Futtermitteln und Tabak (CTAB-Methode)                                                                                                                                                                                                                        | SOP-Nr. 173<br>2022-04          |
| ASU L 00.00-105<br>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<br>2007-12          | Untersuchung von Lebensmitteln - GVO-Screening zum Nachweis von DNA des Promotors aus dem Blumenkohlmosaikvirus und dem Terminator aus Agrobacterium tumefaciens mittels Real-time PCR                                                                                                                                                             | SOP-Nr. 479<br>2016-04          |
| ASU L 00.00-122<br>2008-06          | Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem Blumenkohlmosaikvirus (CaMV 35S-Promotor, P35S) sowie aus Agrobacterium tumefaciens (T-nos) in Lebensmitteln – Screening-Verfahren (Modifikation: <i>Matrix hier auch Futtermittel und Tabak</i> ) | SOP-Nr. 162<br>2021-10          |
| ASU L 00.00-125<br>2008-12          | Untersuchung von Lebensmitteln - GVO-Screening zum Nachweis der CTP2-CP4-EPSPS Sequenz in Lebensmitteln mittels Real-time PCR                                                                                                                                                                                                                      | SOP-Nr. 213<br>2019-10          |

Rev. 51 10/2026 **Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich**

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                       |                        |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| ASU L 00.00-148<br>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<br>2018-01 |
| ASU L 00.00-169<br>2019-07  | Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis und Bestimmung von Erdnuss in Lebensmitteln mittels real-time PCR                                                                                                                                           | SOP-Nr. 205<br>2019-06 |
| ASU L 08.00-56<br>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<br>2019-05 |
| ASU L 08.00-58<br>2011-06   | Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Lupine in Lebensmitteln mit Hilfe der real-time PCR                                                                                                                      | SOP-Nr. 192<br>2019-08 |
| ASU L 08.00-59<br>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<br>2024-10 |
| ASU L 08.00-65<br>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<br>2024-07 |
| ASU L 15.05-1<br>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<br>2016-10 |
| ASU L 16.04.03-1<br>2012-07 | Untersuchung von Lebensmitteln – Präparation von DNA aus nativer Maisstärke                                                                                                                                                                           | SOP-Nr. 428<br>2015-04 |
| ASU L 18.00-21<br>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<br>2018-02 |
| ASU L 23.04.03-1<br>2010-09 | Konstrukt-spezifisches Real-time PCR-Verfahren zum Nachweis einer gentechnischen Veränderung in Leinsamen und Leinsamenprodukten                                                                                                                      | SOP-Nr. 298<br>2012-07 |
| ASU L 44.00-8<br>2010-01    | Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Haselnuss in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR                                                                                                                                                    | SOP-Nr. 222<br>2018-09 |
| CRLVL01/04VR/VP<br>2005-02  | Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch verändertem Mais MON863 mittels Real-time PCR                                                                                                                                                             | SOP-Nr. 191<br>2008-11 |
| CRLVL01/09VP<br>2011-09     | Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja CV127 in Lebensmitteln mittels Real-time PCR                                                                                                                                             | SOP-Nr. 477<br>2016-08 |
| EURL-VL 10/10VP<br>2012-11  | Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch verändertem Mais DAS-40278-9 in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Real-Time PCR                                                                                                                     | SOP-Nr. 535<br>2018-05 |
| CRLVL02/04VR/VP<br>2015-02  | Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch verändertem Mais TC1507 mittels Real-time PCR                                                                                                                                                             | SOP-Nr. 171<br>2008-11 |
| EURL-VL-02/11VP<br>2013-05  | Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja MON87708 mittels Real-time PCR (nach EURL-VL-02/11VP)                                                                                                                                    | SOP-Nr. 475<br>2016-08 |
| CRLVL03/05VR/VP<br>2007-06  | Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch verändertem Mais DAS-59122-7 mittels Real-time PCR                                                                                                                                                        | SOP-Nr. 167<br>2024-12 |
| CRLVL04/05VR/VP<br>2007-04  | Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch verändertem Mais MIR604 mittels Real-time PCR                                                                                                                                                             | SOP-Nr. 165<br>2021-10 |

Rev. 51 10/2026 **Liste aller Verfahren im flexiblem Akkreditierungsbereich**

|                            |                                                                                                                 |                        |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| CRL VL05/06VP<br>2008-02   | Nachweis von gentechnisch verändertem Soja MON89788 mittels Real-time PCR                                       | SOP-Nr. 212<br>2019-05 |
| CRLVL07/07VP<br>2009-01    | Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja DP-305423-1 in Lebensmitteln mittels Real-time PCR | SOP-Nr. 478<br>2016-08 |
| CRLVL07/09VP<br>2012-01    | Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja MON87769 in Lebensmitteln mittels Real-time PCR    | SOP-Nr. 476<br>2016-08 |
| CRL VL 16/05VP<br>2005     | Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch verändertem Mais MON88017 mittels Real-time PCR                     | SOP-Nr. 221<br>2009-09 |
| CRLVL25/04VR<br>2009-06    | Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch verändertem Mais MON810 mittels Real-time PCR                       | SOP-Nr. 170<br>2021-10 |
| CRLVL29/04VR/VP<br>2005-01 | Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch verändertem Mais GA21 mittels Real-time PCR                         | SOP-Nr. 166<br>2021-10 |
| IWA 32<br>2019-04          | Screening of genetically modified organisms (GMOs) in cotton and textiles                                       | SOP-Nr. 654<br>2021-11 |
| SOP-Nr. 193<br>2017-04     | GVO-Screening zum Nachweis des Konstrukts P35: BAR in gentechnisch verändertem Reis mittels Real-time PCR       |                        |
| SOP-Nr. 216<br>2009-08     | GVO-Screening zum Nachweis der pat- und bar- Gensequenz in gentechnisch verändertem Raps mittels Real-time PCR  |                        |
| SOP-Nr. 316<br>2019-06     | Qualitativer Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln                                                            |                        |
| SOP-Nr. 400<br>2014-01     | Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Cashew in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR                 |                        |
| SOP-Nr. 402<br>2019-02     | Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Mandeln in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR                |                        |
| SOP-Nr. 403<br>2019-06     | Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Sesam in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR                  |                        |
| SOP-Nr. 406<br>2014-03     | Tierartenquantifizierung in Lebensmitteln                                                                       |                        |
| SOP-Nr. 429<br>2015-03     | Real-time PCR-Verfahren zum Nachweis einer gentechnischen Veränderung in Reis und Reisprodukten                 |                        |
| SOP-Nr. 491<br>2016-08     | Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Pekannuss in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR              |                        |
| SOP-Nr. 492<br>2016-08     | Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Macadamia in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR              |                        |
| SOP-Nr. 493<br>2016-08     | Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Pistazie in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR               |                        |
| SOP-Nr. 530<br>2018-02     | Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Fisch in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR                        |                        |
| SOP-Nr. 618<br>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]**

| <b>Norm/Hausverfahren/<br/>Ausgabedatum</b> | <b>Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br/>Prüftechnik</b>                                 | <b>Kurztitel der<br/>laborinternen SOP</b> |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| ASU L 00.00-98<br>2007-04                   | Untersuchung von Lebensmitteln – Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln – Real-time PCR-Verfahren | SOP-Nr. 426<br>2023-02                     |

Rev. 51 10/2026 **Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich**

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                        |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| ASU L 00.00-147/2 (V)<br>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<br>(Einschränkung: <i>hier nur Nachweis von Norovirus</i> )<br>(Modifikation: <i>MS2-Phage als Prozesskontrolle</i> ) | SOP-Nr. 422<br>2018-03 |
| ASU L 06.32-01<br>2013-08        | Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis von Campylobacter spp. in Hackfleisch – Real-time PCR-Verfahren                                                                                                                                                                                                              | SOP-Nr. 421<br>2017-03 |
| SOP-Nr. 396<br>2023-02           | Untersuchung von Lebensmitteln – Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln mittels Realtime PCR                                                                                                                                                                                                |                        |
| SOP-Nr. 422<br>2018-02           | Qualitativer Nachweis von Noroviren und Hepatitis A auf Weichobst und Salat mittels Real-Time RT-PCR                                                                                                                                                                                                                   |                        |
| SOP-Nr. 423<br>2023-02           | Nachweis von Listeria spp. in Lebensmitteln mittels Real-time PCR                                                                                                                                                                                                                                                      |                        |
| SOP-Nr. 425<br>2017-02           | Qualitativer Nachweis von Cronobacter spp. in Milch mittels Real-time PCR                                                                                                                                                                                                                                              |                        |
| SOP-Nr. 427<br>2022-10           | Qualitativer Nachweis von Alicyclobacillus spp. In Säften und saftbezogenen Produkten mittels Real-time PCR                                                                                                                                                                                                            |                        |
| SOP-Nr. 444<br>2023-02           | Untersuchung in Lebensmitteln – Qualitativer Nachweis von Shigatoxin bildenden Enterohämorrhagischen Escherichia coli (STEC) & Enterohämorrhagischen Escherichia coli (EHEC) mittels Real-time PCR                                                                                                                     |                        |
| SOP-Nr.490<br>2016-08            | Qualitativer Nachweis von Shigella 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/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                   | Kurztitel der<br>laborinternen SOP |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| ASU L 00.90-6<br>2015-06            | Untersuchung von Lebensmitteln – Sensorische Prüfverfahren -<br>Einfach beschreibende Prüfung                               | SOP-Nr. 302<br>2021-12             |
| ASU L 00.90-7<br>2021-11            | Untersuchung von Lebensmitteln – Sensorische Prüfverfahren –<br>Dreiecksprüfung                                             |                                    |
| ASU L 00.90-8<br>2019-12            | Untersuchung von Lebensmitteln – Sensorische Prüfverfahren –<br>paarweise Vergleichsprüfung                                 |                                    |
| ASU L 00.90-14<br>2019-03           | Untersuchung von Lebensmitteln – Sensorische Prüfverfahren –<br>Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung |                                    |

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

| Norm/Hausverfahren/<br>Ausgabedatum     | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                                                                                                                                                                               | Kurztitel der<br>laborinternen SOP |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| VO (EG) Nr. 333/2007<br>2007-03         | Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden<br>für die amtliche Kontrolle des Gehalts an Blei, Cadmium,<br>Quecksilber, anorganischen Zinn, 3-MCPD und Benzo(a)pyren<br>in Lebensmitteln (Einschränkung: <i>hier nur Probenahme</i> )                                       |                                    |
| VO (EG) Nr. 1882/2006<br>2006-12        | Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden<br>für die amtliche Kontrolle des Nitratgehalts von bestimmten<br>Lebensmitteln(Einschränkung: <i>hier nur Probenahme</i> )                                                                                                     |                                    |
| Richtlinie 2002/63/EG<br>2002-07        | Richtlinie 2002/63/EG der Kommission vom 11. Juli 2002 zur<br>Festlegung gemeinschaftlicher Probenahmemethoden zur<br>amtlichen Kontrolle von Pestizidrückständen in und auf<br>Erzeugnissen pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur<br>Aufhebung der Richtlinie 79/700/EWG       |                                    |
| VO (EU) 2023/2782<br>2023-12            | Durchführungsverordnung der Kommission zur Festlegung der<br>Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die<br>Kontrolle des Mykotoxingehalts von Lebensmitteln<br>(Einschränkung: <i>hier nur Probenahme</i> )                                                                       |                                    |
| VO (EU) 2023/2783<br>2023-12            | Durchführungsverordnung (EU) 2023/2782 der Kommission zur<br>Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden<br>für die Kontrolle des Pflanzentoxingehalts in Lebensmitteln<br>(Einschränkung: <i>hier nur Probenahme</i> )                                                      |                                    |
| SOP-Nr. 307<br>2013-08                  | Probenahme für die mikrobiologische Analyse von<br>Lebensmitteln                                                                                                                                                                                                                        |                                    |
| VO (EG) 152/2009<br>Anhang 1<br>2014-07 | Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar<br>2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und<br>Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von<br>Futtermitteln, Futtermittelprobenahme                                                                             |                                    |
| VO (EG) 691/2013<br>2013-07             | Verordnung (EU) Nr. 691/2013 der Kommission vom 19. Juli<br>2013 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 152/2009<br>hinsichtlich der Probenahmeverfahren und Analysemethoden<br>(Modifikation: <i>hier auch für Matrix Lebensmittel</i> )<br>(Einschränkung: <i>hier nur Probenahme</i> ) |                                    |

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

| Norm/Hausverfahren/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                  | Kurztitel der<br>laborinternen SOP |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| ASU L 00.00-19/1<br>2015-06         | Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln -<br>Druckaufschluss<br>(Erweiterung: <i>Matrix hier auch Futtermittel</i> ) | SOP-Nr. 53<br>2026-08              |
| DGF C-VI 11d<br>1998                | Fettsäuremethylester (Alkalische Umesterung)                                                                               | SOP-Nr. 512<br>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/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                                                                                                          | Kurztitel der<br>laborinternen SOP |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| SOP-Nr. 214<br>2023-01              | Bestimmung von Nikotin in Textilien mittels LC-MS-MS<br>(Einschränkung: hier nur für Bedarfsgegenstände)                                                                                                           |                                    |
| SOP-Nr. 340<br>2013-08              | Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen (QAV) in<br>Bedarfsgegenständen mittels LC-MS-MS                                                                                                                     |                                    |
| SOP-Nr. 487<br>2023-06              | Bestimmung von Per- und polyfluorierten Alkylsubstanzen in<br>Bedarfsgegenständen mittels LC-MS-MS                                                                                                                 |                                    |
| SOP-Nr. 543<br>2022-11              | Bestimmung von Acrylamid in trockenen, erhitzten<br>Lebensmitteln, Verpackungen, Hygieneprodukten und Papier<br>mittels LC-MS-MS                                                                                   |                                    |
| SOP-Nr. 625<br>2024-10              | Bestimmung von Isothiazolinen in Bedarfsgegenständen,<br>Kosmetika, Hygieneartikeln, wässrigen Extrakten und Hotmelts<br>mittels LC-MS-MS (Einschränkung: hier nur für<br>Bedarfsgegenstände)                      |                                    |
| SOP-Nr. 684<br>2023-10              | Bestimmung von Formaldehyd in wässrigen Extrakten, Kleber,<br>Kunststoffen, SAP, Textilien und Obst und Gemüse mittels LC-<br>MS-MS<br><br>( <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/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                                                                                      | Kurztitel der<br>laborinternen SOP |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| DIN EN 71-3<br>2025-02              | Sicherheit von Spielzeug - Teil 3: Migration bestimmter Elemente<br><br>(Einschränkung: hier nur Analyse von Chrom (VI))<br>(Modifikation: Matrix hier auch Pigmente)                          | SOP-Nr. 438<br>2025-04             |
| SOP-Nr. 304<br>2024-10              | Bestimmung von extrahierbarem Chrom (VI) in Textilien mittels IC-ICP-MS nach Extraktion mit saurer synthetischer Schweißlösung<br><br>(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/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                                                                                               | Kurztitel der<br>laborinternen SOP |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| SOP-Nr. 418<br>2024-06              | Bestimmung von Mineralöl (MOSH & MOAH) in Lebensmitteln, Futtermitteln und Verpackungsmaterialien mittels online gekoppelter LC-GC-FID<br><br>(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/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                                                                                                                                                                                             | Kurztitel der<br>laborinternen SOP                   |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| DIN EN 71-3<br>2025-02              | Sicherheit von Spielzeug – Teil 3: Migration bestimmter Elemente<br>(Einschränkung: <i>hier nur Analyse von Organozinnverbindungen</i> )                                                                                                                                                              | SOP-Nr. 405<br>2025-08                               |
| DIN EN 15662<br>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<br><br><i>Erweiterung: Bedarfsgegenstände</i><br><i>Einschränkung: Analyse hier nur mit GC</i> | SOP-Nr. 342<br>2013-08<br><br>SOP-Nr. 117<br>2024-11 |
| ISO 787-28<br>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<br>2024-02                               |
| SOP-Nr. 20<br>2023-11               | Bestimmung von Organozinnverbindungen in Bedarfsgegenständen mittels GC-ICP-MS                                                                                                                                                                                                                        |                                                      |
| SOP-Nr. 31<br>2020-01               | Bestimmung von Phthalaten, Adipaten und Tributylacetylcitrat in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS                                                                                                                                                                                                     |                                                      |
| SOP-Nr. 55<br>2022-01               | Bestimmung von Alkylphenolen, -ethoxylaten und Bisphenolen in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS                                                                                                                                                                                                       |                                                      |

Rev. 51 10/2026 **Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich**

|                        |                                                                                                                                                           |  |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| SOP-Nr. 121<br>2024-06 | Bestimmung von epoxidiertem Sojabohnen Öl (ESBO) in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen<br>(Einschränkung: <i>hier nur Bedarfsgegenstände</i> )         |  |
| SOP-Nr. 128<br>2022-01 | Bestimmung von aromatischen Aminen in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS                                                                                   |  |
| SOP-Nr. 159<br>2018-12 | Bestimmung von Dimethylformamid und Dimethylacetamid in Bedarfsgegenständen mittels HS-GC-MS                                                              |  |
| SOP-Nr. 230<br>2025-09 | Bestimmung der Massenkonzentration von PCDD/PCDF und dioxin-ähnlichen PCB in Bedarfsgegenständen und Hygieneartikeln mittels GC-MSMS                      |  |
| SOP-Nr. 293<br>2023-06 | Bestimmung von Phenol und Chlorphenolen in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS                                                                              |  |
| SOP-Nr. 341<br>2023-08 | Bestimmung von EC- und EPA-PAK in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS                                                                                       |  |
| SOP-Nr. 342<br>2013-08 | Bestimmung von Pestiziden in Bedarfsgegenständen und Umweltproben mittels GC-MS (QuEChERS) (Einschränkung: hier nur Untersuchung von Bedarfsgegenständen) |  |
| SOP-Nr. 520<br>2018-01 | Bestimmung von bromierten Flamschutzmitteln in Abfall und Textilien mittels GC-MS                                                                         |  |
| SOP-Nr. 547<br>2021-08 | Bestimmung von PAK in Carbon Black und Carbon Black haltigen Matrices mittels Toluol-Soxhlet-Extraktion und GC-MS                                         |  |
| SOP-Nr. 548<br>2021-10 | Bestimmung von EC- und EPA-PAK in Klebstoffen, Hotmelt-, Silikon- und Acryl-Proben mittels GC-MS                                                          |  |
| SOP-Nr. 550<br>2019-01 | Bestimmung von hohen Gehalten (0,1%-1%) an Alkylphenolen, -ethoxylaten und Bisphenolen in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS                               |  |
| SOP-Nr. 558<br>2024-09 | Bestimmung von Kolophonium aus Bedarfsgegenständen mittels GC-MS                                                                                          |  |
| SOP-Nr. 620<br>2021-11 | Bestimmung von allergenen Duftstoffen in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS                                                                                |  |
| SOP-Nr. 628<br>2023-04 | Bestimmung von Aldehyden in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS                                                                                             |  |
| SOP-Nr. 649<br>2026-09 | Bestimmung von Siloxanen in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS                                                                                             |  |
| SOP-Nr. 652<br>2021-11 | Bestimmung von Ethylenglykol und Propylenglykol in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS                                                                      |  |
| SOP-Nr. 667<br>2022-08 | Bestimmung von 1,3-Dichlorpropan-2-ol und 3-Monochlorpropan-1,2-diol aus Kaltwasserextrakten mittels GC-MS                                                |  |
| SOP-Nr. 687<br>2023-09 | Bestimmung von Glycolether in Hygieneartikeln mittels GC-MS/MS                                                                                            |  |
| SOP-Nr. 700<br>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/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Kurztitel der<br>laborinternen<br>SOP |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| ASU B 80.03-3<br>2008-10            | Untersuchung von Bedarfsgegenständen – silicatische Oberflächen –<br>Teil 1: Bestimmung der Abgabe von Blei und Cadmium aus<br>keramischen Gegenständen.                                                                                                                                                                                                                | SOP-Nr. 208<br>2025-09                |
| ISO 7086-1<br>2019-09               | Glasgefäße für Lebensmittel – Abgabe von Blei und Cadmium – Teil1:<br>Prüfverfahren<br><br>(Modifikation: <i>hier auch Untersuchung von Kunststoffgefäßen mit<br/>Lebensmittelkontakt</i> )                                                                                                                                                                             | SOP-Nr. 208<br>2025-09                |
| DIN EN ISO 17294-2<br>2024-12       | Wasserbeschaffenheit – Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-<br>Massenspektrometrie (ICP-MS) – Teil 2: Bestimmung von ausgewählten<br>Elementen einschließlich Uran-Isotope<br><br>(Modifikation: <i>Analyten hier auch Ta; Untersuchung auch von<br/>Bedarfsgegenständen inkl. Druckaufschluss sowie von Schwermetallen<br/>in textilen Bedarfsgegenständen</i> ) | SOP-Nr. 79<br>2026-04                 |
| DIN EN 71-3<br>2025-02              | Sicherheit von Spielzeug – Teil 3: Migration bestimmter Elemente<br>(Erweiterung: <i>Matrix hier auch Pigmente zur Herstellung von<br/>Bedarfsgegenständen</i> )                                                                                                                                                                                                        | SOP-Nr. 318<br>2025-04                |
| DIN EN 16711-2<br>2016-02           | Textilien – Bestimmung des Metallgehaltes – Teil 2: Bestimmung von<br>extrahierbaren Metallen mit saurer synthetischer Schweißlösung<br>mittels ICP-MS<br><br>(Erweiterung: <i>Analyten hier auch Mn, Se, Sn und Zn</i> )                                                                                                                                               | SOP-Nr. 516<br>2024-09                |
| Resolution AP (89)1<br>1989-09      | Resolution AP (89)1 on the use of colorants in plastic materials coming<br>into contact with food                                                                                                                                                                                                                                                                       | SOP-Nr. 273<br>2024-09                |
| SOP-Nr. 272<br>2024-09              | Bestimmung von extrahierbaren Metallen in Bedarfsgegenständen mit<br>isotonischer Kochsalz-Lösung mittels ICP-MS                                                                                                                                                                                                                                                        |                                       |
| SOP-Nr. 730<br>2026-01              | Bestimmung von Kupfer in Kupfersalzen mittels ICP-MS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                       |

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

| Norm/Hausverfahren/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                                                       | Kurztitel der<br>laborinternen<br>SOP |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| ASU B 80.30-6<br>2023-02            | Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe -<br>Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige<br>Prüflebensmittel durch völliges Eintauchen | SOP-Nr. 180<br>2025-01                |
| ASU B 80.30-8<br>2008-10            | Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe -<br>Teil 5: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige<br>Prüflebensmittel mittels Zelle             |                                       |
| ASU B 80.30-10<br>2023-02           | Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe -<br>Teil 7: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige<br>Prüflebensmittel mit einem Beutel          |                                       |

Rev. 51 10/2026 **Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich**

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| ASU B 80.30-12<br>2008-10 | Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe -<br>Teil 9: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige<br>Prüflebensmittel durch Füllen des Gegenstandes                                                                                                                 |  |
| ASU B 80.30-17<br>2008-10 | Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe -<br>Teil 14: Prüfverfahren für "Ersatzprüfungen" für die<br>Gesamtmigration aus Kunststoffen, die für den Kontakt mit<br>fettigen Lebensmitteln bestimmt sind, unter Verwendung der<br>Prüfmedien Iso-Octan und 95%igem Ethanol |  |
| ASU B 80.30-18<br>2008-10 | Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe -<br>Teil 15: Alternative Prüfverfahren zur Bestimmung der Migration<br>in fettige Prüflebensmittel durch Schnellextraktion in Iso-Octan<br>und/oder 95%igem Ethanol                                                             |  |

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

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

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

| Norm/Hausverfahren/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik            | Kurztitel der<br>laborinternen<br>SOP |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| SOP-Nr. 315<br>2024-10              | Bestimmung von Acrylsäure und Restmonomeren aus Superabsorber<br>mittels HPLC-UV-VIS |                                       |
| SOP-Nr. 517<br>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/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                                    | Kurztitel der<br>laborinternen<br>SOP |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| SOP-Nr. 230<br>2021-11              | Bestimmung der Massenkonzentration von PCDD/PCDF und<br>dioxin-ähnlichen PCB in Bedarfsgegenständen und Hygieneartikeln<br>mittels HRGC-HRMS |                                       |

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

| Norm/Hausverfahren/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                                                                                   | Kurztitel der<br>laborinternen<br>SOP |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| DIN EN 1230-1<br>2010-02            | Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln -<br>Sensorische Analyse - Teil 1: Geruch                                                                                     |                                       |
| DIN EN 1230-2<br>2010-02            | Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln-<br>Sensorische Analyse - Teil 2: Geschmacksübertragung<br>(Einschränkung: <i>hier nur Überprüfung mittels Dreieckstest</i> ) |                                       |

Rev. 51 10/2026 **Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich**

|                          |                                                                                                                                                                                                |                        |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| ASU B 80.00-4<br>2024-06 | Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Sensorische Prüfung -<br>Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel<br>(Einschränkung: <i>hier nur Überprüfung mittels Dreieckstest</i> ) |                        |
| ASU B 80.56-5<br>2019-05 | Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Papier und Pappe<br>vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung des<br>Übergangs antimikrobieller Bestandteile                            | SOP-Nr. 604<br>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/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                                                                                                                                                                                                               | Kurztitel der<br>laborinternen<br>SOP |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| ASU B 80.00-1<br>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<br>2024-12                |
| ASU B 80.00-2<br>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<br>2024-12                |
| ASU B 80.00-3<br>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<br>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<br>2023-01                |
| Ph. Eur. 2.6.13<br>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<br>2023-01                |

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

##### 4.1 Bestimmung der Temperatur

| Norm/Hausverfahren/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik | Kurztitel der<br>laborinternen<br>SOP |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| DIN 38404-C4<br>1976-12             | Bestimmung der Temperatur                                                 | SOP-Nr. 462<br>2024-01                |

##### 4.2 Bestimmung von Anionen und Kationen

| Norm/Hausverfahren/<br>Ausgabedatum    | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                                                                                                | Kurztitel der<br>laborinternen<br>SOP |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| DIN EN ISO 10304-1<br>(D20)<br>2009-07 | Wasserbeschaffenheit – Bestimmung von gelösten Anionen mittels<br>Flüssigkeits-Ionenchromatographie -<br>Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat<br>und Sulfat         | SOP-Nr. 37<br>2025-02                 |
| DIN EN ISO 17294-2 (E29)<br>2024-12    | Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-<br>Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten<br>Elementen einschließlich Uran-Isotope (Modifikation: auch Ta) | SOP-Nr. 15<br>2025-02                 |

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

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

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

| Norm/Hausverfahren/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                                                                                                                                                                                                                      | Kurztitel der<br>laborinternen<br>SOP |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| DIN EN 17892<br>2024-08             | Wasserbeschaffenheit - Bestimmung ausgewählter Per- und<br>Polyfluoralkylsubstanzen in Trinkwasser - Verfahren mittels<br>Flüssigkeitschromatographie/Tandem-Massenspektrometrie (LC-<br>MS/MS) (Modifikation: behandeltes und nicht behandeltes Abwasser<br>mittels Direktinjektion mit einer Bestimmungsgrenze von 100 ng/L) | SOP-Nr. 683<br>2025-12                |

## 5 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung – TrinkwV

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

### PROBENAHME

| Verfahren                                            | Titel                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DIN EN ISO 19458<br>2006-12                          | Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen                                                                                           |
| UBA-Empfehlung<br>18. Dezember 2018<br>(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              |

Rev. 51 10/2026 **Liste aller Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich**

| Lfd-Nr. | Parameter                              | Verfahren                                          |
|---------|----------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 9       | Geschmack                              | nicht belegt                                       |
| 10      | Koloniezahl bei 22 °C                  | DIN EN ISO 6222 1999-07<br>TrinkwV § 43 Absatz (3) |
| 11      | Koloniezahl bei 36 °C                  | DIN EN ISO 6222 1999-07<br>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<br>UBA-Empfehlung 18. Dezember 2018<br>Aktualisierung Dezember 2022<br>(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/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                                     | Kurztitel der<br>laborinternen SOP |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| DIN EN ISO 23161<br>2019-04         | Bodenbeschaffenheit – Bestimmung ausgewählter Organozinn-<br>verbindungen – Gaschromatographisches Verfahren<br>(Modifikation hier GC-ICP-MS) | SOP-Nr. 1<br>2023-11               |
| SOP-Nr. 4<br>2023-07                | Bestimmung von bleiorganischen Verbindungen in Sediment                                                                                       |                                    |
| SOP-Nr. 231<br>2021-11              | Bestimmung der Massenkonzentration von PCDD/PCDF und<br>dioxinähnlichen PCB in Umweltproben                                                   |                                    |
| SOP-Nr. 342<br>2013-08              | Bestimmung von Pestiziden in Bedarfsgegenständen und<br>Umweltproben mittels GC-MS<br>(Einschränkung: hier nur Untersuchung von Boden)        |                                    |

### 6.2 Gravimetrische Bestimmungen [Flex A]

| Norm/Hausverfahren/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                                                                                                                | Kurztitel der<br>laborinternen SOP |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| DIN EN 15934<br>2012-11             | Schlamm, behandelter Bioabfall, Boden und Abfall –<br>Berechnung des Trockenmassenanteils nach Bestimmung des<br>Trockenrückstands oder des Wassergehalts<br>(Einschränkung: <i>hier nur Anwendung von Verfahren A</i> ) | SOP-Nr. 26<br>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/<br>Ausgabedatum | Analyt- Titel der Norm oder des Hausverfahrens Angaben zur<br>Prüftechnik                                                                                     | Kurztitel der<br>laborinternen SOP |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| DIN EN ISO 23161<br>2019-04         | Bodenbeschaffenheit – Bestimmung ausgewählter<br>Organozinnverbindungen – Gaschromatographischer Verfahren                                                    | SOP-Nr.1<br>2023-11                |
| SOP-Nr. 342<br>2013-08              | Bestimmung von Pestiziden in Bedarfsgegenständen und<br>Umweltproben mittels GC-MS<br>(Einschränkung: <i>hier nur Untersuchung von Schlamm und Sediment</i> ) |                                    |

### 7.2 Gravimetrische Bestimmungen [Flex A]

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