

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14024-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 03.06.2024

Ausstellungsdatum: 03.06.2024

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH
Arthur-Scheunert-Allee 40/41, 14558 Nuthetal OT Bergholz-Rehbrücke

mit dem Standort

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH
Arthur-Scheunert-Allee 40/41, 14558 Nuthetal OT Bergholz-Rehbrücke

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

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

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, molekularbiologische und immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Getreide, Futtermitteln sowie anderen Erntegütern;
mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Getreide und Futtermitteln;
sensorische Untersuchungen von Backwaren, Nahrungsmitteln, Teigwaren, Süßwaren, Speisegetreide und Speisegetreideerzeugnissen

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14024-01-00

Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.
Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Innerhalb der mit ** gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.
Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

1 Physikalische, physikalisch-chemische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und

Erntegütern

1.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Erntegütern *

ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl (Modifizierung: Matrix <i>trockene Getreideerzeugnisse</i>)
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 17.00-1 1982-05 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifizierung: <i>hier Nachtrocknung</i>)
ASU L 17.00-3 1982-05 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifizierung: <i>Matrix auch pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel, Erntegüter außer Getreide</i>)
ASU L 17.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich - Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie (Modifizierung: <i>Matrix auch pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel, Erntegüter</i>)
ASU L 18.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren
ASU L 18.00-23 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trocknungsverlustes in speziellen Feinen Backwaren (Seesandmethode)
ASU L-53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10223, Ausgabe Januar 1996)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14024-01-00

ICC 156 1994	Bestimmung des Gehaltes an Gesamtballaststoffen in Lebensmitteln
PA_A-002 2019-10	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreide, Getreidemahlprodukten und Ölsaaten sowie in Getreideerzeug- nissen vorzugsweise mit einem Feuchtigkeitsgehalt unter 17 %
PA_A-005 2020-01	Trocknungsverlust (Vor- und Nachtrocknung) in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
PA_A-019a 2020-01	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Milch- und Milchprodukten sowie anderen flüssigen und viskosen Proben (Modifizierung: <i>hier für Lebensmittel, Futtermittel und Erntegüter</i>)
VO(EG) 152/2009 Anhang III, Punkt M. Zuletzt geändert 04.05.2017	Verordnung zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln – Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohaschegehaltes

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14024-01-00

1.2 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kennzahlen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Erntegütern *

ASU L 01.00-10/1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch- und Milcherzeugnissen - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (Modifizierung: <i>auch für andere flüssige Lebensmittel</i>)
ASU L 13.00-39 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle- Bestimmung des Wassergehaltes - Karl-Fischer-Verfahren (pyridinfrei)
ASU L 15.00-3 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes von Getreide und Hülsenfrüchten - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren (Modifizierung: <i>hier auch für pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel, Erntegüter</i>)
ASU L 18.00 – 13 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 46.03-5 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl-Fischer in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Referenzverfahren für Kaffee-Extrakt
DGF C-V 2 (06) 2006	Säurezahl und Gehalt an freien Fettsäuren (Azidität)
DGF C-V 3 (02) 2002	Verseifungszahl
Ph. Eur. 2.5.5A 2017	Peroxidzahl (Modifizierung: <i>hier für Lebensmittel, Futtermittel und Erntegüter</i>)
VO(EG) 152/2009 Anhang III, Punkt C. Zuletzt geändert 04.05.2017	Verordnung zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln – Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes

1.3 Polarimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in pflanzlichen Lebensmitteln, Erntegütern und Futtermitteln

ASU L 17.00-5
2003-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
(Modifizierung: *Matrix auch pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel, Erntegüter*)

VO(EG) 152/2009
Anhang III, Punkt L.
Zuletzt geändert
04.05.2017

Verordnung zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln – Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Stärkegehalts

1.4 Bestimmung physikalischer Kennzahlen in Lebensmitteln

ISO 18787
2017-11

Nahrungsmittel – Bestimmung der Aktivität von Wasser

PA-OP 05-30
2019-02

Bestimmung der Brookfield-Viskosität von Hydrokolloiden

1.5 Volumetrische Bestimmung des Gehalts an ätherischen Ölen in pflanzlichen Lebensmitteln, würzenden Zutaten und Aromen *

DIN EN ISO 6571
2018-03

Gewürze, würzende Zutaten und Kräuter- Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes (Wasserdampfdestillation)

ASU L 53.00-10
2019-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes in Gewürzen, würzenden Zutaten und Kräutern - Wasserdampfdestillationsverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6571, März 2018)

Ph. Eur. 2.8.12
2017

Gehaltsbestimmung des ätherischen Öles in Drogen
(Modifizierung: *hier auch für pflanzliche Lebensmittel-und Produkte*)

PA_LMT-001
2018-06

Bestimmung von ätherischen Ölen in Arznei- und Gewürzpflanzen sowie in Zusatzstoffen und Aromen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14024-01-00

1.6 Bestimmung von Anisidinzahl mittels Photometrie in Lebensmitteln, Futtermitteln und Erntegütern *

Ph. Eur. 2.5.36
2017 Anisidinzahl
(Modifizierung: *hier für tierische und pflanzliche Fette und Öle*)

DGF C-VI 6e (12)
2012 Anisidinzahl

1.7 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln, Futtermitteln, Getreide und anderen Erntegütern mittels HPLC mit Standard-Detektoren (UV-/DAD, FLD) **

ASU L 53.05-1
2000-07 Untersuchung von Lebensmitteln - Pfeffer und Pfefferoleoresine - Bestimmung des Piperingehaltes - Verfahren mit Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10235, Ausgabe September 1999)

PA_A-202
2016-01 Bestimmung des Aminosäurespektrums nach Proteinhydrolyse und Bestimmung von ungebundenen Aminosäuren
Teil A: Bestimmung des AS-Spektrums nach saurer Hydrolyse und OPA-Derivatisierung
Teil B: Bestimmung von Prolin und Hydroxyprolin nach saurer Hydrolyse und NBDCl-Derivatisierung
Teil C: Bestimmung von Methionin und Cystein nach Oxidation, saurer Hydrolyse und OPA-Derivatisierung
Teil D: Bestimmung von Tryptophan nach alkalischer Hydrolyse

PA_A-203
2019-01 Bestimmung der Zucker Glucose, Fructose, Lactose, Saccharose und Maltose mittels HPAEC/PAD (Dionex/ ThermoFisher)

PA_A-210
2018-08 Bestimmung der Aflatoxine B₁, B₂, G₁, G₂ mittels HPLC nach immunoaffinitätschromatographischer Extraktreinigung und Brom-Derivatisierung (KOBRA-Zelle)

PA_A-212
2019-01 Bestimmung der Fumonisine B₁, B₂ und B₃ mittels HPLC nach SAX-Reinigung des Extraktes

PA_A-230
2020-01 Bestimmung der Konservierungsstoffe Sorbinsäure, Benzoesäure und PHB-Ester mittels HPLC/UV-Detektion in Lebensmitteln

PA_A-246
2020-01 Bestimmung von Theobromin und Coffein mittels HPLC/UV-Detektion in Lebensmitteln

1.8 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln, Futtermitteln, Getreide und anderen Erntegütern mittels Flüssigchromatographie mit massenselektiver Detektion (LC-MS/MS) **

PA_A-282 A 2019-04	Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels GC-MS/MS und LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS)
PA_A-282 B 2019-04	Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Kräuter und Tee mittels GC-MS/MS und LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS)
PA_A-401 2019-11	Acrylamidbestimmung in Lebensmittelproben mittels LC-MS/MS
PA_A-403 2019-05	LC-MS/MS Multimethode zur Bestimmung von Fusarientoxinen nach Aufreinigung in Futtermitteln, Getreide, Mehlen und Lebensmitteln
PA_A-411 2016-10	Bestimmung von sehr polaren Pestiziden in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
PA_A-412 2019-11	Bestimmung von Patulin in verschiedenen Probenmatrices nach Aufreinigung über Festphasensäulen (AFFINIMIP® Patulin) mittels LC-MS/MS
PA_A-413 2019-11	LC-MS/MS Multimethode zur simultanen Bestimmung von Aflatoxinen B1, B2, G1, G2 und Ochratoxin A nach Aufreinigung in Futtermitteln, Getreide, Mehlen und Lebensmitteln
PA_A-414 2019-09	Nachweis von Betäubungsmittelrückständen in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS Teil A: Opiate Teil B: Cannabinoide
PA_A-415 2019-09	Bestimmung von Ergotalkaloiden in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
PA_A-417 2019-09	Bestimmung von Tropanalkaloiden in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
PA_A-450 2019-05	Bestimmung von Freien Aminosäuren mittels EZ: faast-Kit® von Phenomenex und LC-MS/MS

PA_A-490
2019-05 Bestimmung des Getreideanteils in Lebensmitteln mittels
LC-MS/MS

1.9 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie (GC) mit Standard-Detektor (FID) **

ISO 7609
1985-12-01 Ätherische Öle; Analyse mittels Gaschromatographie auf
Kapillarsäulen; allgemeine Methode

DGF CVI 10a
2000 Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und
Fettsäureverteilung

DGF CVI 11d
2019 Fettsäuremethylester (Alkalische Umesterung)

Ph. Eur. 2.2.28
2017 Nachweise von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie
(Modifizierung: *hier für ätherischer Öle, pflanzliche Fette und Öle*)

BfR-Methode
Festphasenextraktion
GC-FID
2012-05 Bestimmung von Kohlenwasserstoffen aus Mineralöl (MOSH und
MOAH) oder Kunststoffen (POSH, PAO) in Verpackungsmaterialien
und trockenen Lebensmitteln mittels Festphasenextraktion und
GC-FID

PA_A-272
2020-01 Bestimmung der Buttersäure als Methylester (nach Umesterung mit
TMSH) in Fett aus Lebensmitteln zur Berechnung des Milchfett-
gehaltes sowie des Butter- bzw. Sahnegehaltes

1.10 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln, Futtermitteln, Getreide und anderen Erntegütern mittels Gaschromatographie mit massenselektiver Detektion (GC-MS und GC-MS-MS) **

PA_A-282 A
2019-04 Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittel-
rückständen in pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels
GC-MS/MS und LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung
und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS)

PA_A-282 B
2019-04 Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutz-
mittelrückständen in Kräuter und Tee mittels GC-MS/MS und LC-
MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung
mittels dispersiver SPE (QuEChERS))
(Modifizierung: *Matrix hier auch Erntegüter*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14024-01-00

PA_A-297 2019-11	Methode zur Bestimmung von fettsäuregebundenen 3-Chlorpropan-1,2-diol (3-MCPD-Ester) und 2,3-Epoxypropan-1-ol (Glycidol) in Fetten und Ölen mittels GC-MS/MS (Differenzmethode)
PA_A-298A 2019-02	Methode zur Bestimmung von Polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS/MS nach Aceton-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS)
PA_LMT-003 2020-01	Bestimmung von flüchtigen Substanzen in komplexer Matrix (Einschränkung: <i>hier nur für Aromen und Futtermittel</i>)

1.11 Probenvorbereitung von Lebensmitteln, Futtermitteln und anderen Erntegütern

ASU L 00.00-19/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss (Modifizierung: <i>hier auch in Futtermitteln und anderen Erntegütern</i>)
-----------------------------	---

1.12 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Graphitrohr-AAS sowie Flammen-AAS) **

ASU L 00.00-19/2 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln; Bestimmung von Eisen, Kupfer, Mangan und Zink mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Flamme (Einschränkung: <i>nur Bestimmung von Eisen, Kupfer, Zink; hier auch in Futtermitteln und anderen Erntegütern</i>)
ASU L 00.00-19/4 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln -Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss (Modifizierung: <i>Kalibrierstandards ohne Kaliumdichromat; hier auch in Futtermitteln und anderen Erntegütern</i>)
PA_A-321 2020-01	Bestimmung von Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium mittels AAS in der Luft-Acetylen-Flamme
PA_A-331 2020-01	Bestimmung von Blei Cadmium und Nickel mittels Graphitrohr-AAS

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14024-01-00

2 Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Getreide und Getreidemahlerzeugnissen

2.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Getreide und Getreidemahlerzeugnissen *

ISO 7971-3 2019-06	Getreide-Bestimmung der Schüttdichte, sogenannte „Masse pro Hektoliter“ - Teil 3: Routineverfahren
DIN EN ISO 712 2010-04	Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung des Feuchtegehaltes - Referenzverfahren (Modifizierung: <i>hier auch in Getreidemahlerzeugnissen</i>)
DIN EN 15587 2016-02	Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung von Besatz in Weizen (<i>Triticum aestivum</i> L.), Hartweizen (<i>Triticum durum</i> Desf.), Roggen (<i>Secale cereale</i> L.), Triticale (<i>Triticosecale Wittmack</i> spp.) und Futtergerste (<i>Hordeum vulgare</i> L.)
DIN EN 16378 2013	Getreide - Bestimmung von Besatz in Mais (<i>Zea mays</i> , L.) und Hirse (<i>Sorghum bicolor</i> , L.)
ICC 104/1 1990	Bestimmung der Asche in Getreide und Getreideprodukten
ICC 155 1994	Bestimmung der Feuchtglutenmenge und -qualität (Gluten Index nach Perten) von Weizenvollkornschrot und Weizenmehl (<i>Triticum aestivum</i>)

2.2 Rheologische Untersuchungen (thermische Widerstandsmessungen) in Getreide und Getreidemahlerzeugnissen *

ICC 107/1 1995	Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg-Perten als Maß der Alpha-Amylase-Aktivität in Getreide und Mehl (Modifizierung: <i>hier auch in Getreidemahlerzeugnissen</i>)
ICC 114/1 1992	Methode für den Einsatz des Brabender-Extensographen
ICC 115/1 1992	Methode für den Einsatz des Brabender-Farinographen
ICC 126/1 1992	Methode für den Einsatz des Brabender-Amylographen

2.3 Volumetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Mehl *

ICC 116/1 1994	Bestimmung des Sedimentationswertes (nach Zeleny) zur orientierenden Bestimmung der Backqualität
ICC 118 1972	Herstellung eines Versuchsmehles für den Sedimentationstest aus Weizenproben
PA_BW-002 2009-01	Rapid-Mix-Test zur Beurteilung der Mehlqualität

2.4 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen

ASU L 15.00-3 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes von Getreide und Hülsenfrüchten - Kjeldahl-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 20483, März 2014) Untersuchungsparameter: Stickstoffgehalt Rohproteingehalt Verfahrensprinzipien: Kjeldahl-Verfahren
--------------------------	---

2.5 Photometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Getreide und Getreideprodukten *

ICC 164 1996	Bestimmung des Gehaltes an beschädigter Stärke mit Hilfe des Enzymkits der Firma Megazyme
ICC 166 1998	Bestimmung des β -Glucan in Gerste, Hafer und Roggen
AOAC 995.16 1998	Beta-D-Glucan in Barley and Oats
AACC 32-23.01 1998	Beta-D-Glucan in Barley and Oats

3 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebens-, Futtermittel und Getreide

3.1 Verdünnungen zum Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln

ASU L 00.00-89
2019-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-4, Ausgabe Januar 2012)

ASU L 01.00-1
2011-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-5, Ausgabe Januar 2011)

ASU L 06.00-16
2004-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-2, Ausgabe Januar 2004)

3.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren

ASU L 00.00-20
2018-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, Juli 2017)
(Einschränkung: *ohne Anhang D*; Erweiterung: *hier auch für Futtermittel*)

ASU L 00.00-22
2018-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - *Listeria monocytogenes* und von *Listeria* spp. - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017)
(Erweiterung: *hier auch für Futtermittel*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14024-01-00

ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017) (Erweiterung: <i>hier auch für Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-33 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe März 2004) (Erweiterung: <i>hier auch für Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-55 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-1, Ausgabe Juni 2019) (Erweiterung: <i>hier auch für Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004) (Erweiterung: <i>hier auch für Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014) (Erweiterung: <i>hier auch für Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-2, Mai 2019)
ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden (Modifizierung: <i>hier auch für Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i> ;
ASU L 01.00-25 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Modifizierung: <i>hier auch andere Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14024-01-00

ASU L 01.00-37
1991-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
(Modifizierung: *hier auch für Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse;*

ASU L 02.07-2
1987-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Trockenmilcherzeugnissen und Schmelzkäse; Verfahren mit selektiver Anreicherung
(Modifizierung: *zusätzlich modifiziert für Enterococcus; hier auch für andere Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse)*

ASU L 06.00-35
2017-10

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109, Ausgabe Mai 2016)
(Modifizierung: *hier auch für Lebensmittel)*

4 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln

4.1 Einfach beschreibende sensorische Untersuchung von Backwaren, Nahrungsmitteln, Teigwaren, Süßwaren, Speisegetreide und Speisegetreideerzeugnissen

ASU L 00.90-6
2015-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung

4.2 Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack mittels spezieller sensorischer Prüfungen in Backwaren, Nahrungsmitteln, Teigwaren, Süßwaren, Speisegetreide und Speisegetreideerzeugnissen *

ASU L 00.90-12
2019-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Analyse - Beurteilung (Ermittlung und Überprüfung) der Mindesthaltbarkeit von Lebensmitteln

ASU L 00.90-14
2019-03

Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung
(Modifizierung: *auch als Konsensgruppenprüfung (Gruppenprüfung) von mind. 3 Prüfern oder Einzelprüfung durch einen Prüfer)*

5 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14024-01-00

5.1 DNA-Extraktion für die Bestimmung von Tierart und gentechnisch veränderten Organismen mittels molekularbiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln *

r-biopharm SureFood® Prep Basic S1052 2019-02	Präparation von DNA aus Lebensmitteln, Futtermitteln und Rohstoffen
--	---

5.2 Bestimmung von in der EU zugelassenen gentechnisch veränderten Organismen und Tierarten mittels Multiplex PCR *

r-biopharm SureFood® GMO Screen 4plex 35S-NOS-FMV+IAC S2126 2023-03	Qualitative Bestimmung von Material aus in der EU zugelassenen GVO in Lebensmitteln mittels real-time PCR- GMO Screening 35S + NOS + FMV (Modifizierung: <i>hier auch in Futtermitteln, Rohstoffen</i>)
--	---

r-biopharm SureFood® Animal ID 4plex Beef/Horse/Pork +IAAC S6126 2019-02	Qualitative Bestimmung von DNA aus Rind, Pferd und Schwein in Lebensmitteln mittels real-time PCR
---	---

6 Bestimmung von Allergenen in Lebensmitteln mittels Enzymimmunoassay (ELISA-Testkits) *

r-biopharm Ridascreen® Fast Soya Art.-Nr.: R7102 2016-07	Quantitative Bestimmung von Soja in Lebensmitteln mittels ELISA
---	---

r-biopharm Ridascreen® Gliadin Art.-Nr.: R7001 2015-10	Quantitative Bestimmung von Gluten (Gliadin) in Lebensmitteln mittels ELISA
---	---

r-biopharm Ridascreen® Gliadin competitive Art.-Nr.: R7021 2016-09	Quantitative Bestimmung von Gluten (Gliadin) in fermentierten bzw. hydrolysierten Lebensmitteln mittels ELISA
--	---

Verwendete Abkürzungen:

AACC	American Association for Clinical Chemistry
AOAC	Association of official Analytical Chemists
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14024-01-00

BfR-Methode	Methode des Bundesinstituts für Risikobewertung
DFG	Deutsche Forschungsgemeinschaft
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V. (Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen)
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
DNA	Desoxyribonukleinsäure (desoxyribonucleic acid)
EN	Europäische Norm
ICC	Internationale Gesellschaft für Getreidewissenschaft und - technologie
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
IUPAC	International Union of Pure and Applied Chemistry
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
PA_	Prüfanweisung der IGV GmbH
Ph. Eur.	Pharmacopoeiae European (Europäisches Arzneibuch)
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten