

1 Physikalische, physikalisch-chemische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und Erntegütern
1.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Erntegütern*

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
ASU L 00.00-18	1997-01 (B 2017-10)	Bestimmung von Ballaststoffen in Lebensmitteln	Lebensmittel
ICC 156	1994	Bestimmung des Gehaltes an Gesamtballaststoffen in Lebensmitteln Modifizierung: Anpassung der Fritten-Durchmesser an FOSS-Apparatur Weniger Celite, kleinere Fritten, Enzyme aus Merck-Kit	Lebensmittel
AOAC 985.29		Total dietary fiber in foods: enzymatic-gravimetric method	Lebensmittel
AOAC 991.43		Total, soluble, and insoluble dietary fiber in foods: enzymatic-gravimetric method	Lebensmittel
PA_A-019a	13.01.2020	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Milch- und Milchprodukten sowie anderen flüssigen und viskosen Proben (Abweichung: hier für Lebensmittel, Futtermittel und Erntegüter)	Milch- und Milchprodukte, Lebensmittel, Futtermittel und Erntegüter (sowie anderen flüssigen und viskosen Proben)
ASU L 16.00-5	2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	Getreideerzeugnisse
ASU L 16.01-1	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehlen	trockene Getreideerzeugnisse, Getreidemehle
ASU L 17.00-4	2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Abweichung: verwendet auch für pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel und Erntegüter)	Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen, pflanzliche Lebensmittel., Futtermittel, Erntegüter
ASU L 18.00-5	2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren	Feine Backwaren
ASU L 17.00-1	1982-05 (B 2002-12)	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; (Abweichung: hier Nachtrocknung)	Pkt. 7.2.2 vorgetrocknetes Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; zerkleinerte Lebensmittel
ASU L 18.00-23	2016-03	Bestimmung des Trocknungsverlustes in speziellen Feinen Backwaren (Seesandmethode)	Feine Backwaren
ASU L 17.00-3	1982-05 (B 2002-12)	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Abweichung: verwendet auch für pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel, Erntegüter außer Getreide)	Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
VO(EG) 152/2009 Anh. III Punkt M.	2009 zuletzt geändert 04.05.2017	Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln – Analysenmethoden zu Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohaschegehaltes	Futtermittel

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
ASU L-53.00-4	1996-02	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten; Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Übernahme der gleichnamigen DIN 10223, Ausgabe Januar 1996)	Gewürze, würzende Zutaten
PA_A-002	2019-10	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreide, Getreidemahlprodukten und Ölsaaten sowie in Getreideerzeugnissen vorzugsweise mit einem Feuchtigkeitsgehalt unter 17 %	Getreide, Getreidemahlprodukte, Ölsaaten, Getreideerzeugnisse
PA_A-005	2020-01	Trocknungsverlust (Vor- und Nachtrocknung) in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	Brot und Kleingebäck aus Brotteigen
DIN 10223	1996-01	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten -Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche	Gewürze, würzende Zutaten

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

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
ASU L 01.00-10/1	2016-03	Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch nach - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren (Abweichung: auch für andere flüssige Lebensmittel)	Milch und andere flüssige Lebensmittel
ASU L 15.00-3	2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes von Getreide und Hülsenfrüchten - Kjeldahl-Verfahren	Getreide, Hülsenfrüchte
ASU L 17.00-15	2013-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen – Kjeldahl-Verfahren (Abweichung: hier auch für pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel, Erntegüter)	Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen, pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel, Erntegüter
ASU L 18.00 – 13	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren - Kjeldahl-Verfahren	Feine Backwaren
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-	Kaffee-Extrakte
ASU L 13.00-39	2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Tierische und pflanzliche Fette und Öle Bestimmung des Wassergehaltes Karl-Fischer-Verfahren (pyridinfrei)	pflanzliche und tierische Öle und Fette
DGF C-V 2	2006	Säurezahl und Gehalt an freien Fettsäuren (Azidität)	pflanzliche und tierische Öle und Fette (auch extrahiert)

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
DGF C-V 2, mod.	2006	Säurezahl und Gehalt an freien Fettsäuren (Azidität) Modifizierung: kleinere Probeneinwaage bei dunklen Ölen und nicht ausreichender Probenmenge	pflanzliche und tierische Öle und Fette (auch extrahiert)
DGF C-V 3	2002	Verseifungszahl	pflanzliche und tierische Öle und Fette
Ph.Eur.9.0 2.5.1, mod.	2017	Säurezahl Modifikationen: Fettlösungsmittel tert. Butyl-Methyl-Ether ggf. kleinere Probeneinwaage	pflanzliche und tierische Öle und Fette (auch extrahiert)
Ph.Eur.9.0 2.5.6	2017	Verseifungszahl	pflanzliche und tierische Öle und Fette
Ph.Eur.9. 2.5.5 A	2017	Peroxidzahl	Lebensmittel, Futtermittel und Erntegüter (pflanzliche und tierische Öle und Fette (auch extrahiert))
VO(EG) 152/2009 Anh. III, Punkt C	2009 zuletzt geändert 04.05.2017	Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln – Analysemethoden zu Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohproteingehalts	Futtermittel

1.3 Polarimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln*

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
ASU L 17.00-5	2003-12	Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Abweichung: verwendet für pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel, Erntegüter)	Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen, pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel, Erntegüter
ASU L 18.00-6	2003-12	Bestimmung des Stärkegehaltes in Feinen Backwaren	Feine Backwaren
VO(EG) 152/2009 Anh. III Punkt L.	2009 zuletzt geändert 04.05.2017	Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln – Analysemethoden zu Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Stärkegehalts	Futtermittel, Erntegüter

1.4 Bestimmung physikalischer Kennzahlen in Lebensmitteln

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
PA-OP 05-30	2020-01-02	Bestimmung der Brookfield-Viskosität von Hydrokolloiden	Lebensmittel

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
ISO 18787	2017-11	Nahrungsmittel – Bestimmung der Aktivität von Wasser	Lebensmittel, Futtermittel

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

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
Ph.Eur. 9.0, 2.8.12	2017	Gehaltsbestimmung des ätherischen Öles in Drogen (Abweichung: hier auch anderer pflanzliche Lebensmittel- und Produkte)	Pflanzliche Lebensmittel und Produkte (Kräuter, Gewürze, Aromen/ Zusatzstoffe auf Basis ätherischer Öle pflanzlichen Ursprungs)
DIN EN ISO 6571	2018-03	Gewürze, würzende Zutaten und Kräuter- Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes (Wasserdampfdestillationsverfahren)	Gewürze, Kräuter
ASU L 53.00-10	2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln -Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes in Gewürzen, würzenden Zutaten und Kräuter; Wasserdampfdestillationsverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6571, März 2018)	Gewürze, Kräuter
PA_LMT-001	2018-06	Bestimmung von ätherischen Ölen in Arznei- und Gewürzpflanzen sowie in Zusatzstoffen und Aromen	Kräuter, Gewürze, Aromen/Zusatzstoffe auf Basis ätherischer Öle pflanzlichen Ursprungs

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

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
DGF C-VI 6e	2012	Anisidinzahl	pflanzliche und tierische Öle und Fette (auch extrahiert)
Ph.Eur.9. 2.5.36	2017	Anisidinzahl (Abweichung: hier für tierische und pflanzliche Fette und Öle)	pflanzliche und tierische Öle und Fette

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) **

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
ASU L 53.05-1	2000-07	Pfeffer und Pfefferoleoresine – Bestimmung des Piperingehaltes Verfahren mit Hochleistungsflüssigchromatographie (HPLC) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10235, Ausgabe September 1999)	Pfeffer, Pfefferoleoresin
PA_A-202	2016-01	Bestimmung des Aminosäurespektrums nach Proteinhydrolyse 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	Lebensmittel, Futtermittel, Mikroalgen
PA_A-203	2019-01	Bestimmung der Zucker Glucose, Fructose, Lactose, Saccharose und Maltose mittels HPAEC/PAD (Dionex/ ThermoFisher)	pflanzliche Lebensmittel
PA_A-210	2018-08	Bestimmung der Aflatoxine B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂ mittels HPLC nach immunoaffinitäts-chromatographischer Extraktreinigung und Brom-Derivatisierung (KOBRA-Zelle)	pflanzliche Drogen, Enzyme, Extrakte
PA_A-212	2019-01	Bestimmung der Fumonisine B ₁ , B ₂ und B ₃ mittels HPLC nach SAX-Reinigung des Extraktes	Mais, maishaltige Produkte
PA_A-230	2020-01	Bestimmung der Konservierungsstoffe Sorbinsäure, Benzoesäure und PHB-Ester mittels HPLC/UV-Detektion in Lebensmitteln	Brot, Feine Backwaren
PA_A-235	2019-01	Bestimmung von Konservierungsstoffen in Algenextrakten	Algenextrakte
PA_A-246	2020-01	Bestimmung von Theobromin und Coffein mittels HPLC/UV-Detektion in Lebensmitteln	Feine Backwaren, Frühstückscerealien, Schokolade

1.8 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln, Futtermitteln, Getreide, anderen Erntegütern mittels HPLC mit MS/MS-Detektor **

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
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)	Pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel
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)	Kräuter und Tee, Erntegüter
PA_A-401	2019-11	Bestimmung von Acrylamid in Lebensmittelproben mittels LC-MS/MS	Pflanzliche Lebensmittel
PA_A-403	2019-05	LC-MS/MS Multimethode zur Bestimmung von Fusarientoxinen nach Aufreinigung in Futtermitteln, Getreide, Mehlen und Lebensmitteln	Lebensmittel und Futtermittel auf Getreidebasis
PA_A-411	2016-10	Bestimmung von sehr polaren Pestiziden in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS	Pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel
PA_A-412	2019-11	Bestimmung von Patulin in verschiedenen Probenmatrices nach Aufreinigung über Festphasensäulen (AFFINIMIP® Patulin) mittels LC-MS/MS	Apfelsäfte, Apfelpüree, Tomatenprodukte, Obst und Gemüse
PA_A-413	2021-02	LC-MS/MS Multimethode zur simultanen Bestimmung von Aflatoxinen B1, B2, G1, G2 und Ochratoxin A nach Aufreinigung in Futtermitteln, Getreide, Mehlen und Lebensmitteln	Futtermitteln, Getreide, Mehlen und Lebensmitteln
PA_A-414A	2019-09	Nachweis von Betäubungsmittelrückständen in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS – Teil A: Opiate	Mohn
PA_A-414B	2019-09	Nachweis von Betäubungsmittelrückständen in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS – Teil B: Cannabonoide	Hanf
PA_A-415	2020-03	Bestimmung von Ergotalkaloiden in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	Lebensmittel
PA_A-417	2020-11	Bestimmung von Tropanalkaloiden in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	Lebensmittel
PA_A-450	2019-05	Bestimmung von Freien Aminosäuren mittels EZ: faast-Kit® von Phenomenex und LC-MS/MS	Lebensmittel, Pflanzenextrakte, Kosmetika
PA_A-490	2020-12	Bestimmung des Getreideanteils in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	Lebensmittel, Futtermittel
PA_A-492	2019-04	Bestimmung technischer Enzyme in Lebensmittelproben mittels LC-MS/MS	Lebensmittel
PA_A-453	2019-05	Bestimmung von Ascorbat und Dehydroascorbat mittels LC-MS/MS	Mehle, Lebensmittel

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
PA_A-454 Teil A	2019-04	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in Pflanzenmaterial mittels LC-MS/MS	Tee, Kräuter
PA_A-454 Teil B	2019-04	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in Mehl mittels LC-MS/MS	Getreidemahlprodukte

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

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
DGF CVI 10a	2000	Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung	Öle und Fette, auch extrahiert
DGF CVI 11d	2019	Fettsäuremethylester (alkalische Umesterung)	Öle und Fette, auch extrahiert
DGF CVI 11f	2008	Fettsäuremethylester (saure Umesterung)	Öle und Fette, auch extrahiert
Ph.Eur. 2.2.28	2017	Gaschromatographie (Abweichung: hier für ätherische Öle, pflanzliche Fette und Öle)	ätherische Öle
ISO 7609	1995-12-01	Ätherische Öle – Analyse mittels Gaschromatographie auf Kapillarsäulen; allgemeine Methode	ätherische Öle
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	Lebensmittel
BfR-Methode Festphasen- extraktion 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	Verpackungsmaterialien und trockene Lebensmittel
PA_A-280	2019-10	Bestimmung von Kohlenwasserstoffen aus Mineralöl (MOSH und MOAH) oder Kunststoffen (POSH, PAO) in Verpackungsmaterialien und trockenen Lebensmitteln mittels Festphasenextraktion und GC-FID	Verpackungsmaterialien und trockene Lebensmittel

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

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
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)	pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel
PA_A-282 B	2019-04	Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Kräutern und Tee mittels GC-MS/MS und LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS)	Kräuter und Tee
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)	Fette/Öle
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)	Getreideerzeugnisse, Öle, Kräuter
PA_A-295	2019-08	Methode zur Bestimmung von Weichmachern in Lebensmitteln mittels GC-MS/MS	Getreideerzeugnisse, Öle
PA_LMT-003	2020-01	Bestimmung von flüchtigen Substanzen in komplexer Matrix	Lebensmittel, Futtermittel, Aromen

1.11 Probenvorbereitung von Lebensmitteln, Futtermitteln und anderen Erntegütern

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
ASU L 00.00-19/1	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 1: Druckaufschluss	Lebensmittel, Futtermittel und andere Erntegüter

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

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
ASU L 00.00-19/2	1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln; Teil 2: Bestimmung von Eisen, Kupfer, Mangan und Zink mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Flamme (Abweichung: <i>nur Bestimmung von Eisen, Kupfer, Zink; hier auch in Futtermitteln und anderen Erntegütern</i>)	Lebensmittel, Futtermittel und andere Erntegüter
ASU L 00.00-19/4 mod.	2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln -Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaldampftechnik nach Druckaufschluss (Abweichung: Kalibrierstandards ohne Kaliumdichromat; <i>hier auch in Futtermitteln und anderen Erntegütern</i>)	Lebensmittel, Futtermittel und andere Erntegüter
PA_A-331	2020-01	Bestimmung von Blei, Cadmium und Nickel mittels Graphitrohr-AAS	Lebensmitteln, Futtermitteln, Erntegütern und Erzeugnissen aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen
PA_A-321	2020-01	Bestimmung von Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium mittels AAS in der Luft-Acetylen-Flamme	Lebensmitteln, Futtermitteln, Erntegütern und Erzeugnissen aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen
DIN EN 13805	2014-12	Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln Druckaufschluss	Lebensmittel
DIN EN 13806 mod.	2002-11	Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln Bestimmung von Quecksilber mit der Atomabsorptionsspektrometrie-Kaldampf-technik und Amalgamanreicherung (Abweichung: Kalibrierstandards ohne Kaliumdichromat; <i>hier auch in Futtermitteln und anderen Erntegütern</i>)	Lebensmittel

2 Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Getreide und Getreidemahlerzeugnissen**2.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Getreide und Getreidemahlerzeugnissen ***

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
ICC 104/1	1990	Bestimmung der Asche in Getreide und Getreideprodukten	Weizenschrot, Weizenmehl, Haferkleie
ICC 155	1994	Bestimmung der Feuchtglutenmenge und –qualität (Gluten Index nach Perten) von Weizenvollkornschrot und Weizenmehl (<i>Triticum aestivum</i>)	Weizenschrot, Weizenmehl
ICC 137	1994	Mechanische Bestimmung des Feuchtglutengehaltes in Weizenmehl (Glutomatic)	Weizenmehl
ISO 7971-3	2019-06	Getreide-Bestimmung der Schüttdichte, sogenannte „Masse pro Hektoliter“ – Teil 3: Routineverfahren	Gerste, Hafer, Weizen, Roggen
DIN EN 15587	2019-03	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.) und Futtergerste (<i>Hordeum vulgare</i> L.)	Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Triticale
DIN EN 16378	2013-12	Getreide – Bestimmung von Besatz in Mais (<i>Zea mays</i>, L.) und Hirse (<i>Sorghum bicolor</i>, L.)	Mais, Hirse
DIN EN ISO 712	2010-04	Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung des Feuchtegehaltes – Referenzverfahren (hier auch in: Getreidemahlerzeugnissen)	
DIN EN ISO 2171	2010-08	Getreide, Hülsenfrüchte und Nebenprodukte - Bestimmung des Aschegehalts durch Verbrennung	Getreide, Hülsenfrüchte und deren Mahlerzeugnissen
ASU L.15.00-7 2012-01	2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Aschegehaltes in Getreide, Hülsenfrüchten und Nebenprodukten durch Verbrennung	Getreide, Hülsenfrüchte und deren Mahlerzeugnissen
DIN EN ISO 21415-2	2016-3	Weizen und Weizenmehl – Glutengehalt – Teil 2: Bestimmung des Feuchtglutens durch mechanische Verfahren	Weizen und Weizenmehl
ASU L. 15.01-5	2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Glutengehaltes in Weizen und Weizenmehl – Teil 2: Bestimmung des Feuchtglutengehaltes durch mechanische Verfahren	Weizen und Weizenmehl
ASU L 15.00-6	2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtegehaltes in Getreide und Getreideerzeugnissen - Referenzverfahren	Getreide & Getreideerzeugnisse
ASU L 15.01/ 02-4	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Besatz in Weizen, Hartweizen und Roggen	Weizen, Hartweizen, Roggen
ICC 110/1	1976	Praktische Methode zur Wassergehaltsbestimmung bei Getreide und Getreideprodukten	Getreide & Getreideprodukte

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

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
ICC 107/1	1995	Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg-Perten als Maß der Alpha-Amylase-Aktivität in Getreide und Mehl (Abweichung: hier auch in Getreidemahlerzeugnissen)	Getreide sowie deren Getreidemahlerzeugnisse
ASU L 15.01/02-03	2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung nach Hagberg-Perten von Weizen, Roggen und deren jeweiliges Mehl, Hartweizen und Hartweizengrieß	Weizen, Roggen sowie deren Mehle, Hartweizen & Hartweizengrieß
DIN EN ISO 3093	2010-05	Weizen, Roggen und deren Mehle, Hartweizen und Hartweizengrieß – Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg-Perten	Weizen, Roggen sowie deren Mehle, Hartweizen & Hartweizengrieß
ICC 114/1	1992	Methode für den Einsatz des Brabender-Extensographen	Weizenmehl
ICC 115/1	1992	Methode für den Einsatz des Brabender-Farinographen	Weizenschrot, Weizenmehl
ICC 126/1	1992	Methode für den Einsatz des Brabender-Amylographen	Weizenmehle, Roggenmehle
ICC 173	2006	Vollkornmehl und Mehl von Triticum aestivum – Bestimmung des rheologischen Verhaltens als eine Funktion des Mixens und der Temperaturerhöhung	Weizenmehl, Weizenvollkornmehl
ISO 17718	2013	Getreide und Getreideerzeugnisse - Weizenkorn und Mehl (T. aestivum) - Bestimmung der rheologischen Verhalten in Abhängigkeit vom Misch- und Temperaturanstieg	Weizenmehl Weizenvollkornmehl

2.3 Volumetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Mehl*

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
ICC 116/1	1994	Bestimmung des Sedimentationswertes (nach Zeleny) zur orientierenden Bestimmung der Backqualität	Weizen, Dinkel Weizenmehl
ICC 118	1972	Herstellung eines Versuchsmehles für den Sedimentationstest aus Weizenproben	Weizen
DIN EN ISO 5529	2010-08	Weizen – Bestimmung des Sedimentationswertes – Zeleny-Test	Weichweizen sowie Mehl aus Weichweizen
PA_BW-002	2009-01	Rapid-Mix-Test zur Beurteilung der Mehlqualität	Mehle

2.4 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
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	Getreide und Getreidemahlprodukte

2.5 Photometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Getreide und Getreidemahlerzeugnissen *

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
ICC 164	1996	Bestimmung des Gehaltes an beschädigter Stärke mit Hilfe des Enzymkits der Firma Megazyme	Getreidemehle & Stärke
ICC 166	1998	Bestimmung des β -Glucan in Gerste, Hafer und Roggen	Gerste, Hafer, Roggen
AACC 76-31.01		Bestimmung der Stärkebeschädigung -- Spektralphotometrische Methode	Getreidemehle & Stärke
AOAC 995.16	1998	Beta-D-Glucan in Barley and Oats	Gerste, Hafer
AACC 32-23.01	1998	Beta-D-Glucan in Barley and Oats	Gerste, Hafer
Methode nach Berliner		Bestimmung der Maltose	Getreide & Mahlerzeugnisse aus Getreide

3 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebens- und Futtermittel, Getreide sowie Produktionswasser und Prozesswasser aus Lebensmittelbetrieben**3.1 Vorbereitung der Proben für mikrobiologische Untersuchungen**

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
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)	Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse
ASU L 06.00-16	2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm nach DIN EN ISO 6887-2, Ausgabe Januar 2004)	Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
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)	Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse

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

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
ASU L 00.00-20	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579, Juli 2017) (Abweichung: ohne Anhand D; hier auch für Lebensmittel, <i>Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)	Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse
ASU L 00.00-22	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln – Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017) (Abweichung: hier auch für auch <i>Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)	Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse
ASU L 00.00-32/1	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> – Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017) (Abweichung: hier auch für auch <i>Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)	Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse
ASU L 00.00-33	2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe März 2004) (Abweichung: hier auch für auch <i>Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)	Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
ASU L 00.00-55	2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-1, Ausgabe Juni 2019) (Abweichung: hier auch für auch <i>Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)	Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse
ASU L 00.00-57	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004) (Abweichung: hier auch für auch <i>Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)	Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse
ASU L 00.00-88/2	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm nach DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014) (Abweichung: hier auch für auch <i>Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)	Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse
ASU L 00.00-133/2	2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 21528-2) Abweichung: Matrix auch <i>Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)	Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse
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 (nach DIN 10172-3) (Abweichung: hier auch für auch <i>Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)	Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse)
ASU L 01.00-25	2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>E. coli</i> in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium) (Abweichung: hier auch für auch <i>Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)	Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse)

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
ASU L 01.00-37	1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren) (Abweichung: hier auch für auch <i>Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)	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); Abweichung: hier auch für <i>Lebensmittel</i>	Lebensmittel
ASU L 02.07-2, mod.	1987-03	Untersuchung von Lebensmittel - Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Trockenmilcherzeugnissen und Schmelzkäse; Verfahren mit selektiver Anreicherung Modifikation: Abweichung: zusätzlich modifiziert für Enterococcus; hier auch für andere <i>Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>	Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse
DIN EN ISO 6222 (K 5)	1999-07	Wasserbeschaffenheit – Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen; Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium	Wasser (Produktion- und Prozess)
DIN EN ISO 16266 (K 11)	2008-05	Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren	Wasser (Produktion- und Prozess)
DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	2017-09	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrations-verfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora	Wasser (Produktion- und Prozess)
DIN EN ISO 7899 -2 (K 15)	2000-11	Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken – Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	Wasser (Produktion- und Prozess)
DIN EN ISO 11731 (K 23)	2019-03	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Legionellen	Wasser (Produktion- und Prozess)
DIN EN ISO 14189 (K 24)	2016-11	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Clostridium perfringens – Verfahren mittels Membranfiltration	Wasser (Produktion- und Prozess)
UBA-Empfehlung	2018-12	Systemische Untersuchung von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probenahme, Untersuchungsgang und Angabe der Ergebnisse	Wasser (Produktion- und Prozess)

3.3 Anreicherungsverfahren, kulturell-mikrobiologische Bestimmung von spezifischen Keimen mit massenspektrometrischer Bestätigung in Lebens- und Futtermitteln

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
PA_BT-100	2019-10	massenspektrometrische Bestätigung von Bakterien- und Hefespezies mittels MALDI-TOF MS und Biotypersoftware	Keime von Lebensmitteln, Wasser, Kosmetika
PA_BT-101	2019-10	massenspektrometrische Bestätigung von Pilzen- und Schimmelpilzen mittels Maldi-TOF MS und Biotypersoftware	Keime von Lebensmitteln, Wasser, Kosmetika

4 Mikrobiologische Untersuchungen von Kosmetika

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

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
DIN EN ISO 16212	2017-09	Kosmetik – Mikrobiologie – Zählung von Hefen und Schimmelpilzen	Kosmetik
DIN EN ISO 21149	2017-11	Kosmetik – Mikrobiologie – Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien	Kosmetik
DIN EN ISO 22717	2016-05	Kosmetik – Mikrobiologie – Nachweis von <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Kosmetik
DIN EN ISO 22718	2016-05	Kosmetik – Mikrobiologie – Nachweis von <i>Staphylococcus aureus</i>	Kosmetik

5 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln

5.1 Einfache beschreibende sensorische Untersuchung von Backwaren, Nahrungsmitteln, Teigwaren, Süßwaren, Speisegetreide und Speisegetreideerzeugnisse*

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
ASU L 00.90-6	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren; Einfache beschreibende Prüfung	Backwaren, Nahrungsmittel, Teigwaren, Süßwaren, Speisegetreide und Speisegetreide-erzeugnissen

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

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
ASU L 00.90-12	2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Analyse-Beurteilung (Ermittlung und Überprüfung) – der Mindesthaltbarkeit von Lebensmitteln	Backwaren, Nahrungsmittel, Teigwaren, Süßwaren, Speisegetreide und Speisegetreideerzeugnisse
ASU L 00.90-14	2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren; Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung <i>(Modifizierung: auch als Konsensprüfung (Gruppenprüfung) von mind. 3 Prüfern oder Einzelprüfung durch einen Prüfer)</i>	Backwaren, Nahrungsmitteln, Teigwaren, Süßwaren, Speisegetreide und Speisegetreideerzeugnisse
DIN 10964	2014-11	Sensorische Prüfverfahren; -Einfach beschreibende Prüfung	Backwaren, Nahrungsmittel, Teigwaren, Süßwaren, Speisegetreide und Speisegetreideerzeugnisse
DIN 10969	2001-05	Sensorische Prüfverfahren; beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung	Backwaren, Nahrungsmittel, Teigwaren, Süßwaren, Speisegetreide und Speisegetreideerzeugnisse

6 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmittel und Futtermitteln

6.1 DNA-Extraktion für die Bestimmung von Allergenen, Tierart, gentechnisch veränderten Organismen mittels molekularbiologischen Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln**

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
r-biopharm SureFood® Prep Basic S1052	2019-02	Präparation von DNA aus Lebensmitteln, Futtermitteln und Rohstoffen	Lebensmittel, Futtermittel, Rohstoffe
r-biopharm SureFood® Prep Advanced S1053	2019-02	Präparation von DNA aus stark prozessierten Lebensmitteln und Futtermitteln	stark prozessierte Lebensmittel, Futtermittel

6.2 Bestimmung von Allergenen mittels real-time PCR in Lebensmitteln**

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
r-biopharm SureFood® ALLERGEN Almond S3604	2020-09	Qualitative und quantitative Bestimmung von Mandel-DNA in Lebensmitteln mittels real-time PCR	Lebensmittel, Futtermittel, Rohstoffe

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
r-biopharm SureFood® ALLERGEN Mustard S3609	2019-02	Qualitative und quantitative Bestimmung von Senf-DNA in Lebensmitteln mittels real-time PCR	

6.3 Bestimmung von in der EU zugelassenen gentechnisch veränderten Organismen mittels real-time PCR*

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
r-biopharm SureFood® GMO Quant Roundup Ready Soya S2014	2019-04	Relative quantitative Bestimmung von Material aus gentechnisch veränderten Roundup Ready Soja in Lebensmitteln mittels real-time PCR (Abweichung: hier auch in Futtermitteln, Rohstoffen)	Lebensmittel, Futtermittel
r-biopharm SureFood® GMO Quant RR2Y Soya S2029	2019-04	Relative quantitative Bestimmung von Material aus gentechnisch veränderten Roundup Ready 2 Yield Soja in Lebensmitteln mittels real-time PCR (Abweichung: hier auch in Futtermitteln, Rohstoffen)	Lebensmittel, Futtermittel

6.4 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	2016-12	Qualitative Bestimmung von Materialien aus in der EU zugelassenen GVO in Lebensmitteln mittels real-time PCR- GMO Screening 35S + NOS + FMV (Abweichung: hier auch in Futtermitteln, Rohstoffen)	Lebensmittel, Futtermittel
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	Lebensmittel

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

Norm Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm oder des Hausverfahrens	Matrix
r-biopharm Art.-Nr.: R7001 Ridascreen® Gliadin	2015-10	Quantitative Bestimmung von Gluten (Gliadin) in Lebensmitteln mittels ELISA	Lebensmittel
r-biopharm Art.-Nr.: R7021 Ridascreen® Gliadin competitive	2016-09	Quantitative Bestimmung von Gluten (Gliadin) in fermentierten bzw. hydrolysierten Lebensmitteln mittels ELISA	Lebensmittel
r-biopharm Art.-Nr.: R7102 Ridascreen® Fast Soya	2016-07	Quantitative Bestimmung von Soja in Lebensmitteln mittels ELISA	Lebensmittel