

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

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
ASU L 00.00-18	1997-01 (B 2017-10)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln	Lebensmittel
ASU L 16.01-1	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl (Modifizierung: <i>verwendet für trockene Getreideerzeugnisse</i>)	Getreidemehle und trockene Getreideerzeugnisse
ASU L 16.00-5	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	Getreideerzeugnisse
ASU L 17.00-1	1982-05 (B 2002-12)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; (Abweichung: hier Nachtrocknung)	Vorgetrocknetes Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; zerkleinerte Lebensmittel
ASU L 17.00-3	1982-05 (B 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>)	Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen, pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel, Erntegüter außer Getreide
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 und Erntegüter</i>)	Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen, pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel, Erntegüter
ASU L 18.00-5	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren	Feine Backwaren
ASU L 18.00-23	2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trocknungsverlustes in speziellen Feinen Backwaren (Seesandmethode)	Feine Backwaren
ASU L-53.00-4	1996-02	Untersuchung von Lebensmittel - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten; Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Übernahme der gleichnamigen DIN 10223, Ausgabe Januar 1996)	Gewürze, würzende Zutaten
ICC 156	1994	Bestimmung des Gehaltes an Gesamtballaststoffen in Lebensmitteln	Lebensmittel
AOAC 985.29	2005	Total dietary fiber in foods: enzymatic-gravimetric method	Lebensmittel
AOAC 991.43	1994	Total, soluble, and insoluble dietary fiber in foods: enzymatic-gravimetric method	Lebensmittel

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
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 Nachrocknung) in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	Brot und 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>)	Milch- und Milchprodukten, Lebensmittel, Futtermittel und Erntegüter (sowie anderen flüssigen und viskosen Proben)
VO (EG) Nr. 152/2009 Anh. III Punkt M. zuletzt geändert 16.11.2020	2009 zuletzt geändert 16.11.2020	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
Ph. Eur. 11.0 2.2.32	2023	Trocknungsverlust	Kräuter und Gewürze
Ph. Eur. 11.0 2.4.16	2023	Asche	Kräuter und Gewürze
Ph. Eur. 11.0 2.8.1	2023	Salzsäureunlösliche Asche	Kräuter und Gewürze

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

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
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>)	Milch und andere flüssige Lebensmittel
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
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

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
ASU L 17.00-15	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen – Kjeldahl-Verfahren (Modifizierung: hier auch für pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel, Erntegüter)	Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen, pflanzlich 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
DGF C-V 2	2020	Säurezahl und Gehalt an freien Fettsäuren (Azidität)	pflanzliche und tierische Öle und Fette (auch extrahiert)
DGF C-V 3	2002	Verseifungszahl	pflanzliche und tierische Öle und Fette
Ph. Eur.11.0 2.5.6	2023	Verseifungszahl	pflanzliche und tierische Öle und Fette
Ph. Eur.10.0 2.5.5 A	2020	Peroxidzahl (Modifizierung: <i>hier für Lebensmittel, Futtermittel und Erntegüter</i>)	Lebensmittel, Futtermittel und Erntegüter (pflanzliche und tierische Öle und Fette (auch extrahiert))
VO (EG) Nr. 152/2009 Anh. III, Punkt C.	2009 zuletzt geändert 16.11.2020	Verordnung zur 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 pflanzlichen Lebensmitteln, Erntegütern und Futtermitteln

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
ASU L 17.00-5	2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifizierung: <i>Matrix auch pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel, Erntegüter</i>)	Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen, pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel, Erntegüter
VO (EG) Nr. 152/2009 Anh. III Punkt L.	2009 zuletzt geändert 16.11.2020	Verordnung zur 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 bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
ISO 18787	2017-11	Nahrungsmittel – Bestimmung der Aktivität von Wasser	Lebensmittel Futtermittel
PA-OP 05-30	2019-02	Bestimmung der Brookfield-Viskosität von Hydrokolloiden	Lebensmittel

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

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
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
Ph. Eur.11.0 2.8.12	2023	Gehaltsbestimmung des ätherischen Öles in Drogen	Kräuter, Gewürze
Ph. Eur.10.0 2.8.12	2020	Gehaltsbestimmung des ätherischen Öles in Drogen (Modifizierung: <i>hier auch anderer pflanzliche Lebensmittel und Produkte</i>)	Pflanzliche Lebensmittel und Produkte, Aromen/Zusatzstoffe auf Basis ätherischer Öle
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

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

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
DGF C-VI 6e	2012	Anisidinzahl	pflanzliche und tierische Öle und Fette (auch extrahiert)
Ph. Eur. 10.0 2.5.36	2020	Anisidinzahl (Modifizierung: <i>hier für tierische und pflanzliche Fette und Öle</i>)	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 bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
ASU L 53.05-1	2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - 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	2021-12	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 immunoaffinitätschromatographischer Extraktreinigung und Brom-Derivatisierung (KOBRA-Zelle)	pflanzliche Drogen, Enzyme, Extrakte
PA_A-212	2021-11	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-244	2021-02	Bestimmung des Thymochinongehaltes in Schwarzkümmelöl und -samen	SK-Öl und -samen
PA_A-246	2021-12	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 Flüssigchromatographie mit massenselektiver Detektion (LC-MS/MS) **

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
PA_A-282 A	2022-04	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, Erntegüter
PA_A-401	2019-11	Acrylamidbestimmung in Lebensmittelproben mittels LC-MS/MS	Pflanzliche Lebensmittel
PA_A-401-B	2023-11	Acrylamidbestimmung in Lebensmittelproben mittels Quechers und LC/MS/MS	Lebensmittel, Kaffee und Kaffeeprodukte
PA_A-403	2019-05	LC-MS/MS Multimethode zur Bestimmung von Fusarientoxinen nach Aufreinigung in Futtermitteln, Getreide, Mehlen und Lebensmitteln	Lebens- und Futtermittel auf Getreidebasis
PA_A-411	2021-02	Bestimmung von sehr polaren Pestiziden in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	Pflanzliche Lebensmittel
PA_A-411A	2022-05	Bestimmung von Nikotin in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	Pflanzliche Lebensmittel
PA_A-412	2022-02	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	2022-02	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 und mohnhaltige Lebensmittel
PA_A-414B	2021-09	Nachweis von Betäubungsmittelrückständen in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS – Teil B: Cannabinoide	Hanf, Hanföl
PA_A-415	2020-03	Bestimmung von Ergotalkaloiden in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	Lebensmittel
PA_A-417	2023-12	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-453	2022-06	Bestimmung von Ascorbat und Dehydroascorbat mittels LC-MS/MS	Mehle, Lebensmittel
PA_A-454 Teil A	2019-04	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in Pflanzenmaterial mittels LC-MS/MS	Tee, Kräuter
PA_A-454 Teil B	2022-06	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in Mehl mittels LC-MS/MS	Getreidemahlprodukte
PA_A-455	2022-02	LC-MS/MS Multimethode zur Bestimmung von Mykotoxinen in Getreide, Mehlen und Lebensmitteln	Getreide, Mehle, Lebensmittel
PA_A-490	2020-12	Bestimmung des Getreideanteils in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	Lebens- und Futtermittel

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

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
ISO 7609	1985-12-01	Ätherische Öle – Analyse mittels Gaschromatographie auf Kapillarsäulen; allgemeine Methode	ätherische Öle
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. 11.0 2.2.28	2023	Nachweis von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (Modifizierung: <i>hier für ätherische Öle, pflanzliche Fette und Öle</i>)	ätherische Öle, 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	trockene Lebensmittel
PA_A-272	2020-01	Bestimmung der Buttersäure als Methylester (nach Umesterung mit TMSH) in Fett aus Lebensmitteln zur Berechnung des Milchfettgehaltes sowie des Butter- bzw. Sahnegehaltes	Lebensmittel
PA_A-272A	2023-05	Bestimmung der Buttersäure und der Capronsäure als Methylester (nach Umesterung mit TMSH) in Fett aus Lebensmitteln zur Berechnung des Milchfettgehaltes sowie des Butter- bzw. Sahnegehaltes	Lebensmittel
PA_A-280	2019-10	Bestimmung von Kohlenwasserstoffen aus Mineralöl (MOSH und MOAH) oder Kunststoffen (POSH, PAO) in trockenen Lebensmitteln mittels Festphasenextraktion und GC-FID	trockene Lebensmittel
ASU L 18.00-17	2014-08	Methode zur Bestimmung des Cholesteringehalts in cholesterin- und stärkehaltigen Proben mittels GC-FID	stärkehaltige Lebensmittel

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) **

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
PA_A-282 A	2022-04	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) (Modifizierung: Matrix hier auch Erntegüter)	Kräuter und Tee, Erntegüter
PA_A-295	2019-08	Methode zur Bestimmung von Weichmacher in Lebensmitteln mittels GC-MS/MS	Getreideerzeugnisse, Öle
PA_A-297	2022-06	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-297 A	2022-06	Methode zur Bestimmung von fettsäuregebundenen 3-Chlorpropan-1,2-diol (3-MCPD-Ester), 2-Chlorpropan-1,3-diol (2-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_LMT-003	2020-01	Bestimmung von flüchtigen Substanzen in komplexer Matrix (Einschränkung: hier für Aromen und Futtermittel)	Futtermittel, Aromen

1.11 Probenvorbereitung von Lebensmitteln, Futtermitteln und anderen Erntegütern

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
ASU L 00.00-19/1	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 1: Druckaufschluss (Modifizierung: hier auch in Futtermitteln und anderen Erntegütern)	Lebensmittel, Futtermittel und andere Erntegüter
DIN EN 13805	2014-12	Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln Druckaufschluss	Lebensmittel

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

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
ASU L 00.00-19/2	1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln; Bestimmung von Eisen, Kupfer, Mangan und Zink mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Flamme (Einschränkung: <i>nur Bestimmung von Eisen und Zink; Modifizierung: hier auch in Futtermitteln und anderen Erntegütern</i>)	Lebensmittel, Futtermittel und andere Erntegüter
ASU L 00.00-19/4	2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln -Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Gesamt-Quecksilber in Lebensmitteln mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaldampftechnik nach Druckaufschluss (Modifizierung: <i>hier auch für auch Futtermittel und andere Erntegüter</i>)	Lebensmittel, Futtermittel, andere Erntegüter, Enzyme
PA_A-321	2020-01	Bestimmung von Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium mittels AAS in der Luft-Acetylen-Flamme	Lebensmittel, Futtermittel, Erntegüter und Erzeugnisse aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen
PA_A-331	2020-08	Bestimmung von Blei, Cadmium und Nickel mittels Graphitrohr-AAS	Lebensmittel, Futtermittel, Erntegüter und Erzeugnisse aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen
PA_A-333	2022-09	Bestimmung von Kupfer mittels Graphitrohr-AAS	Lebensmittel, Futtermittel und andere Erntegüter
DIN EN 13806	2002-11	Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln Bestimmung von Quecksilber mit der Atomabsorptionsspektrometrie-Kaldampftechnik und Amalgamanreicherung (Modifizierung: <i>hier auch in Futtermitteln und anderen Erntegütern</i>)	Lebensmittel, Futtermittel, andere Erntegüter, Enzyme

2 Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Getreide und Getreidemahlerzeugnissen

2.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Getreide und Getreidemahlerzeugnissen *

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
ISO 7971-3	2019-06	Getreide-Bestimmung der Schüttdichte, sogenannte „Masse pro Hektoliter“ – Teil 3: Routineverfahren	Gerste, Hafer, Weizen, Roggen
DIN EN ISO 712	2010-04	Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung des Feuchtegehaltes – Referenzverfahren (Modifizierung: <i>hier auch in Getreidemahlerzeugnissen</i>)	Getreide und deren Mahlerzeugnisse

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
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 ISO 2171	2010-08	Getreide, Hülsenfrüchte und Nebenprodukte - Bestimmung des Aschegehalts durch Verbrennung	Getreide, Hülsenfrüchte und deren Mahlerzeugnisse
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 21415-2	2016-3	Weizen und Weizenmehl – Glutengehalt – Teil 2: Bestimmung des Feuchtglutens durch mechanische Verfahren	Weizen und Weizenmehl
ICC 104/1	1990	Bestimmung der Asche in Getreide und Getreideprodukten	Weizenschrot, Weizenmehl, Haferkleie
ICC 110/1	1976	Praktische Methode zur Wassergehaltsbestimmung bei Getreide und Getreideprodukten	Getreide und Getreideprodukte
ICC 155	1994	Bestimmung der Feuchtglutenmenge und –qualität (Gluten Index nach Perten) von Weizenvollkornschrot und Weizenmehl (<i>Triticum aestivum</i>)	Weizenschrot, -mehl
ICC 137	1994	Mechanische Bestimmung des Feuchtglutengehaltes in Weizenmehl (Glutomatic)	Weizenmehl
ASU L 15.00-6	2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtegehaltes in Getreide und Getreideerzeugnissen – Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 712, Ausgabe April 2010)	Getreide und Getreideerzeugnisse
ASU L.15.00-7	2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Aschegehaltes in Getreide, Hülsenfrüchten und Nebenprodukten durch Verbrennung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 2171, Ausgabe August 2010)	Getreide, Hülsenfrüchte und deren Mahlerzeugnisse
ASU L 15.01/ 02-4	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Besatz in Weizen, Hartweizen und Roggen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15587, März 2019)	Weizen, Hartweizen, Roggen
ASU L. 15.01-5	2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Glutengehaltes in Weizen und Weizenmehl – Teil 2: Bestimmung von Feuchtgluten und Glutenindex durch mechanische Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21415-2, Ausgabe März 2016)	Weizen und Weizenmehl

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

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
ISO 17718	2013	Getreide und Getreideerzeugnisse - Weizenkorn und Mehl (T.aestivum) - Bestimmung der rheologischen Verhalten in Abhängigkeit vom Misch- und Temperaturanstieg	Weizenmehl Weizenvollkornmehl
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 und Hartweizengrieß
ICC 107/1	1995	Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg-Perten als Maß der Alpha-Amylase-Aktivität in Getreide und Mehl (Modifizierung: hier auch in Getreidemahlerzeugnissen)	Getreide sowie deren Mahlerzeugnisse
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
ASU L 15.01/02-03	2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg-Perten von Weizen, Roggen und deren jeweiliges Mehl, Hartweizen und Hartweizengrieß (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3093, Ausgabe Mai 2010)	Weizen, Roggen sowie deren Mehle, Hartweizen und Hartweizengrieß

2.3 Volumetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Mehl*

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

2.4 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	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 Getreideprodukten *

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
ICC 164	1996	Bestimmung des Gehaltes an beschädigter Stärke mit Hilfe des Enzymkits der Firma Megazyme	Getreidemehle und Stärken
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 und Stärken
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 Sammlung Standardmethode n f. Getreide, Mehl und Brot (AGF)	2016	Bestimmung der Maltose	Getreide und deren Mahlerzeugnisse

3 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebens- und Futtermittel, Getreide
 3.1 Verdünnungen zum Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	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
ASU L 01.00-1	2021-03	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 August 2020)	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

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

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
ASU L 00.00-20	2021-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen – Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella spp.</i> (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, Juli 2017) (Einschränkung: <i>ohne Anhang D; hier auch für Futtermittel</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> und von <i>Listeria spp.</i> – Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017) (Modifizierung: <i>hier auch für Futtermittel</i>)	Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
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) (Modifizierung: <i>hier auch für Futtermittel</i>)	Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse
ASU L 00.00-33	2021-03	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 November 2020) (Modifizierung: <i>hier auch für Futtermittel</i>)	Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse
ASU L 00.00-55	2022-04	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) (Modifizierung: <i>hier auch für Futtermittel</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) (Modifizierung: <i>hier auch für Futtermittel</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: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm nach DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014) (Modifizierung: <i>hier auch für 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 <i>Enterobacteriaceae</i> – Teil 2: Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 21528-2, Mai 2019)	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 (Modifizierung: <i>hier auch für Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)	Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse
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>)	Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
ASU L 01.00-37	1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifizierung: <i>hier auch für Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)	Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse
ASU L 02.07-2	1987-03	Untersuchung von Lebensmittel - Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Trockenmilcherzeugnissen und Schmelzkäse; Verfahren mit selektiver Anreicherung Modifizierung: <i>zusätzlich modifiziert für Enterococcus; hier auch für andere Lebensmittel, 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); Modifizierung: <i>hier auch für Lebensmittel</i>	Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse

4 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln

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

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

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

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
ASU L 00.90-12	2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Analyse-Beurteilung (Ermittlung und Überprüfung) – der Mindesthaltbarkeit von Lebensmitteln	Brot, Kleingebäck, Feine Backwaren, Süßwaren, Getreidenahrungsmitteln, Teigwaren, Trockenflachbrot

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
ASU L 00.90-14	2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung (Modifizierung: <i>auch als Konsensprüfung (Gruppenprüfung) von mind. 3 Prüfern oder Einzelprüfung durch einen Prüfer</i>)	Backwaren, Nahrungsmittel, Teigwaren, Süßwaren, Speisegetreide und Speisegetreideerzeugnisse

5 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmittel und Futtermitteln

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

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
r-biopharm SureFood® Prep Basic S1052	2022-01	Präparation von DNA aus Lebensmitteln, Futtermitteln und Rohstoffen	Lebensmittel, Futtermittel, Rohstoffe

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

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
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>)	Lebensmittel, Futtermittel, Rohstoffe
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

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

Norm bzw. Hausmethode	Ausgabestand	Titel der Norm bzw. der Hausmethode	Matrix
r-biopharm Ridascreen® Fast Soya Art.-Nr.: R7102	2016-07-18	Quantitative Bestimmung von Soja in Lebensmitteln mittels ELISA	Lebensmittel
r-biopharm Ridascreen® Gliadin Art.-Nr.: R7001	2021-10-11	Quantitative Bestimmung von Gluten (Gliadin) in Lebensmitteln mittels ELISA	Lebensmittel
r-biopharm Ridascreen® Gliadin competitive Art.-Nr.: R7021	2022-05-06	Quantitative Bestimmung von Gluten (Gliadin) in fermentierten bzw. hydrolysierten Lebensmitteln mittels ELISA	Lebensmittel

Verwendete Abkürzungen:

AACC	Amercian Association for Clinical Chemistry
AOAC	Association of official Analytical Chemists
BfR-Methode	Methode des Bundesinstituts für Risikobewertung
ASU	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren)
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
ISO	International Organization for Standardization
IUPAC	International Union of Pure and Applied Chemistry
PA_	Prüfanweisung der IGV GmbH
Ph.Eur.	Pharmacopoeiae European (Europäisches Arzneibuch)
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten