

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14024-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Entfristet ab: 29.11.2018

Ausstellungsdatum: 10.03.2015

Urkundeninhaber:

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

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, molekularbiologische und immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, anderen Erntegütern, Erzeugnissen aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen, Kosmetika sowie Getreide und deren Mahlerzeugnisse; mikrobiologische Untersuchungen von Wasser, Lebensmitteln, Getreide, Futtermitteln und Kosmetika; mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen; rheologische Untersuchungen zur Beurteilung der Mehlqualität; Bestimmung von ätherischen Ölen in Drogen; sensorische Untersuchungen von Backwaren, Nahrungsmitteln, Teigwaren, Süßwaren, Speisegetreide und Speisegetreideerzeugnissen

***Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH 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 Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH 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 Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen der Normen gestattet.

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

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

1 Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Erntegütern und Erzeugnissen aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen *

ASU L 00.00-18 1997-01	Bestimmung von Ballaststoffen in Lebensmitteln
ASU L 01.00-20 1988-05	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten (hier: <i>verwendet für flüssige und pastöse Probenmaterialien</i>)
ASU L 03.00-9 2007-04	Bestimmung des Trockenmassegehaltes in Käse und Schmelzkäse; Referenzverfahren (nach DIN 10314) (hier: <i>verwendet für flüssige und pastöse Probenmaterialien</i>)
ASU L 16.01-1 2008-12	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl (hier: <i>verwendet für trockene Getreideerzeugnisse</i>)
ASU L 17.00-1 1982-05	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-3 1982-05	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (hier : <i>verwendet auch für pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel, Erntegüter außer Getreide</i>)
ASU L 17.00-4 1982-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (hier: <i>verwendet auch für pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel, Erntegüter</i>)
ASU L-53.00-4 1996-02	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten; Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (nach DIN 10223)
ICC 156 1994	Bestimmung des Gehaltes an Gesamtballaststoffen in Lebensmitteln
AOAC 985.29 1987-10	Total dietary fiber in foods: enzymatic-gravimetric method
PA_A-002 2013-01	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreide, Getreidemahlprodukten und Ölsaaten sowie in Getreideerzeug- nissen vorzugsweise mit einem Feuchtigkeitsgehalt unter 17 %
VO(EG) 152/2009 Anh. III N. Verf. A	Bestimmung des Gehaltes an in Salzsäure unlöslicher Asche

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

2 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kennzahlen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Erntegütern (außer Getreide) und Erzeugnissen aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen *

ASU L 01.00-10/1 2002-12	Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch nach - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren
ASU L 17.00-15 2013-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen – Kjeldahl-Verfahren (hier: <i>verwendet auch für pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel, Erntegüter</i>)
ASU L 46.03-1 1986-05	Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl-Fischer; Verfahren 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.6.0 2.5.5A 2008	Peroxidzahl
VO(EG) 152/2009 Anh. III C.	Bestimmung des Rohproteingehaltes

3 Polarimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln

ASU L 17.00-5 2003-12	Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (hier: <i>verwendet auch für pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel, Erntegüter</i>)
VO(EG) 152/2009 Anh. III L.	Bestimmung des Stärkegehaltes

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

4 Potentiometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln

ASU L 17.00-6 2009-06	Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen <i>(hier: auch für andere Lebensmittel)</i>
ASU L 18.00-7 1988-12	Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Feinen Backwaren

5 Destillative Bestimmung von Inhaltsstoffen in Erntegütern (Drogen)

Ph.Eur. 7.0 2.8.12 2011	Gehaltsbestimmung des ätherischen Öles in Drogen
DIN EN ISO 6571 2009-11	Gewürze, würzende Zutaten und Kräuter- Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes (Wasserdampfdestillation)
PA_LMT-001 2009-10	Bestimmung von ätherischen Ölen in Arznei- und Gewürzpflanzen sowie in Zusatzstoffen und Aromen

6 Bestimmung mittels Verbrennungsanalyse nach Dumas in Lebensmitteln und Futtermitteln

ASU L 06.00-20 2003-12	Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Verfahren nach Dumas
ASU L 17.00-18 2013-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen – Dumas-Verfahren <i>(hier: verwendet auch für pflanzliche Lebensmittel)</i>
VDLUFA III 4.1.2 2001	Bestimmung von Rohprotein mittels Dumas Verbrennungsmethode

7 Enzymatische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln*

ASU L 17.00-16 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
Boehringer Mannheim Enzymatische Bio Analytik/Lebensmittelanalytik 2014-03	Bestimmung von D-Milchsäure/L-Milchsäure (UV-Test)

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

Boehringer Mannheim Enzy-
matische Bio Analytik/Lebens-
mittelanalytik
2014-03

Bestimmung von Essigsäure (UV-Test)

Boehringer Mannheim Enzy-
matische Bio Analytik/Lebens-
mittelanalytik
2014-03

Bestimmung von Ethanol

PA_A-045
2001

Enzymatische Bestimmung des Milchsäure-Essigsäure-Verhältnisses
in Sauerteig

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

ASU L 00.00-9
1984-11

Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln
(hier: *in allen Lebensmitteln*)

ASU L 15.00-1/1
1999-11

Bestimmung von Ochratoxin A in Getreide und Getreideproduk-ten;
Teil 1: Hochleistungsflüssigkeitschromatografisches Verfahren mit
Kieselgelreinigung
(hier: *auch in Lebensmitteln, Futtermitteln und anderen Erntegütern*)

ASU L 15.05-2
2004-07

Bestimmung von Fumonisin B₁ und B₂ in Mais. HPLC-Verfahren mit
Reinigung durch Festphasenextraktion
(hier: *auch in verarbeiteten Lebensmitteln, Futtermitteln, Getreide
und anderen Erntegütern*)

ASU L 18.00-16
1999-11

Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren
(hier: *auch in allen Lebensmitteln*)

ASU L 48.00-1
2002-05

Nachweis und Bestimmung der Aflatoxine B₁, B₂, G₁ und G₂ in
Säuglings- und Kleinkindernahrung
(hier: *auch in allen Lebensmitteln, Futtermitteln, Getreide und
anderen Erntegütern sowie pflanzlichen Drogen*)

ASU L 15.01/02-5
2012-01

Bestimmung von Ergotalkaloiden in Roggen und Weizen. HPLC-
Verfahren mit Reinigung an einer basischen Aluminiumoxid-
Festphase
(hier: *auch in allen Getreidearten und daraus hergestellten
verarbeiteten Lebensmitteln*)

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

PA_A-202 2009-12	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 2013-09	Bestimmung der Zucker Glucose, Fructose, Lactose, Saccharose und Maltose mittels HPAEC/PAD (Dionex/ ThermoFisher)
PA_A-27 2013-08	Bestimmung des β -Glucangehaltes mittels HPAEC/PAD (nach enzymatischer Hydrolyse entsprechend ICC-Methode 166, AOAC 995.16, AACC 32-23)
AOAC 2001.03 2005	Dietary fiber in foods containing resistant maltodextrin

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

ASU L 00.00-115 2007-12	Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS) <i>(hier: auch in allen Lebensmitteln, Futtermitteln, Getreide, pflanzlichen Drogen und anderen Erntegütern)</i>
PA_A-401 2009-11	Acrylamidbestimmung in Lebensmittelproben mittels LC-MS/MS
PA_A-403 2014-04	LC-MS/MS Multimethode zur Bestimmung von Fusarientoxinen nach Aufreinigung in Futtermitteln, Getreide, Mehlen und Lebensmitteln
PA_A-412 2014-06	Bestimmung von Patulin in verschiedenen Probenmatrices nach Aufreinigung über Festphasensäulen (AFFINIMIP® Patulin) mittels LC-MS/MS

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

PA_A-413 2014	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-450 2011-01	Bestimmung von Freien Aminosäuren mittels EZ:faat-Kit® von Phenomenex und LC-MS/MS
ASU L 00.00-76 2008-10	Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln - LC-MS/MS-Verfahren (Änderung: Ergänzung durch Ethephon und Glyphosat) <i>(hier: auch in allen Lebensmitteln, Futtermitteln, Getreide und anderen Erntegütern)</i>
PA_A-269 2014-10	Bestimmung von Allergenspuren in Lebensmittelproben mittels LC-MS/MS
PA_A-257 2014-10	Bestimmung technischer Enzyme in Lebensmittelproben mittels LC-MS/MS

9 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln, Futtermitteln, Getreide und anderen Erntegütern, aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen mittels Gaschromatographie mit Standard-Detektoren (FI-, NP) **

ASU L 17.00-12 1999-11	Bestimmung der Buttersäure als Methylester aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen <i>(hier: auch in allen Lebensmitteln)</i>
ASU L 23.04-1 2002-12	Bestimmung des Erucasäuregehalts von Ölsaaten, die durch die Interventionsstellen übernommen wurden <i>(hier: auch in allen Lebensmitteln, Futtermitteln, Getreide und anderen Erntegütern)</i>
ASU L 13.03/04-2 2004-12	Bestimmung des Gehaltes an trans-Fettsäure-Isomeren in pflanzlichen Fetten und Ölen - Gaschromatographisches Verfahren- <i>(hier: auch in allen Lebensmitteln, Futtermitteln, Getreide und anderen Erntegütern)</i>
DIN EN ISO 15304 2002-07 (B 2006-09)	Tierische und pflanzliche Fette und Öle- Bestimmung des Gehaltes an trans-Fettsäure-Isomeren in pflanzlichen Fetten und Ölen - Gaschromatographisches Verfahren <i>(hier: auch in allen Lebensmitteln, Futtermitteln, Getreide und anderen Erntegütern)</i>

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

ASU L.18.00.17 2011-01	Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln -GC Verfahren nach enzymatischem Aufschluss-
DGF-C-VI 18 (10) 2010	Fettsäuregebundenes 3-Chlorpropan-1,2-diol(3-MCPD-Ester) und 2,3-Epoxypropan-1-ol (Glycidol)
DGF CVI 10a 2000	Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung
DGF CVI 11d 1998	Fettsäuremethylester (Alkalische Umesterung)
DGF CVI 11e 1998	Fettsäuremethylester (TMSH-Methode)
Ph. Eur. 7.0 2011 Methode 2.4.22	Prüfung der Fettsäurezusammensetzung durch Gaschromatographie
Ph.Eur. 7.0 2011 Methode 2.2.28	Gaschromatographie
Ph.Eur. 7.0 2011 Methode 2.2.46	Gaschromatographische Trennung
ISO 11024-2 1998-12	Ätherische Öle - Allgemeine Anleitung für chromatographische Profile - Teil 2: Benutzung chromatographischer Profile für Proben ätherischer Öle
PA_LMT-002 2014-03	Bestimmung von Einzelkomponenten in ätherischen Ölen
DIN EN 13191-2 2000	Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Bromidrückständen - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid
DFG S18 1991	Bestimmung von bromhaltigen Lebensmitteln
BfR-Methode 2012-05	Bestimmung von Kohlenwasserstoffen aus Mineralöl (MOSH und MOAH) in Verpackungsmaterialien und trockenen Lebensmitteln mittels Festphasenextraktion und GC-FID

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

9.1 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln, Futtermitteln, Getreide und anderen Erntegütern mittels Gaschromatographie mit MS- und MS-MS-Detektor) **

ASU L 00.00-115 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS) <i>(hier: auch in allen Lebensmitteln, Futtermitteln, Getreide und anderen Erntegütern)</i>
ASU L 00.00-49/2 1999-11	Fettarme Lebensmittel- Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramidsulfid-Rückständen – Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren
BfR 82_FC_009_1 2009-11	Bestimmung von 3-MCPD-Fettsäureestern in Speiseölen und Hartfetten mit GC/MS
PA 298A 2013-05	Methode zur Bestimmung von Polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) mittels GC-MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS)
PA 480A 2013-07	Methode zur Bestimmung von Weichmachern in fettarmen Lebensmitteln mittels GC-MS/MS
PA_LMT-003 2014-06	Bestimmung von flüchtigen Substanzen in komplexer Matrix

10 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Getreide, anderen Erntegütern und Erzeugnissen aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen mittels AAS (Graphitrohr-AAS sowie Flammen-AAS) *

ASU L 00.00-19/1 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 1: Druckaufschluss <i>(hier: auch in Futtermitteln, Getreide, anderen Erntegütern und Erzeugnisse aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen)</i>
-----------------------------	---

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

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</i>) (hier: <i>auch in Futtermitteln, Getreide, anderen Erntegütern und Erzeugnisse aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen</i>)
ASU L 00.00-19/3 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln-Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen- Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss (Abweichung: <i>nur Bestimmung von Blei und Cadmium</i>) (hier: <i>auch in Futtermitteln, Getreide, anderen Erntegütern und Erzeugnisse aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen</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 (hier: <i>auch in Futtermitteln, Getreide, anderen Erntegütern und Erzeugnisse aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen</i>)
ASU L 31.00-10 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln -Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht- und Gemüsesäften - Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS) (Abweichung: <i>Anwendung auch auf andere Matrices nach Druckaufschluss entsprechend ASU L 00.00-19/1</i>) (hier: <i>auch in Futtermitteln, Getreide, anderen Erntegütern und Erzeugnisse aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen</i>)

11 Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Getreide und Getreidemahlerzeugnissen

11.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Getreide und Getreidemahlerzeugnissen*

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>)
ISO 7971-3 2009	Getreide-Bestimmung der Schüttdichte, sogenannte „Masse pro Hektoliter“ – Teil 3: Routineverfahren

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

DIN EN 15587 2008	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.)
DIN EN 16378 2013	Getreide – Bestimmung von Besatz in Mais (<i>Zea mays</i> , L.) und Hirse (<i>Sorghum bicolor</i> , L.)
DIN EN ISO 712 2010	Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung des Feuchtegehaltes – Referenzverfahren (hier: <i>auch in Getreidemahlerzeugnissen</i>)

11.2 Thermische Widerstandsmessungen von Getreidemahlerzeugnissen *

ICC 107/1 1995	Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg-Perten als Maß der Alpha-Amylase-Aktivität in Getreide und Mehl (hier: <i>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
ICC 173 2006	Vollkornmehl und Mehl von <i>Triticum aestivum</i> – Bestimmung des rheologischen Verhaltens als eine Funktion des Mixens und der Temperaturerhöhung

11.3 Volumetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Getreide und Getreidemahlerzeugnissen *

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

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

11.4 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Getreide und Getreidemahlerzeugnissen *

ICC 105/2
1994 Bestimmung des Rohproteins in Getreide und Getreideprodukten für Nahrungs- und Futtermittel

11.5 Bestimmung mittels Verbrennungsanalyse nach Dumas

ICC 167
2000 Bestimmung des Proteingehaltes in Getreide und Getreideprodukten für Lebensmittel und Futtermittel nach der DUMAS-Verbrennungsmethode

11.6 Photometrische Bestimmung von Getreideinhaltsstoffen

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

12 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebens- und Futtermittel sowie Getreide und Getreidemahlerzeugnissen

12.1 Vorbereitung der Proben für mikrobiologische Untersuchungen

ASU L 01.00-1
2011-06 Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (nach DIN EN ISO 6887-5)

ASU L 06.00–16
2004-12 Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (nach DIN EN ISO 6887-2)

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

12.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren *

ASU L 01.00-72 2000-07	Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten; Koloniezählverfahren bei 37 °C (nach DIN 10198) (hier: <i>auch: Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)
ASU L 01.00-3 1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden (nach DIN 10172-3) (hier: <i>auch: Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)
ASU L 01.00-37 1991-12	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (hier: <i>auch: Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)
ASU L 06.00-18 1984-05	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Fleisch- und Fleischerzeugnissen; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10161 Teil 1) (hier: <i>auch: Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)
ASU L 06.00-24 1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10164 Teil 1) (hier: <i>auch: Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)
ASU L 05.00-5 1990-06	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Eiern, Eiprodukten, Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Gußverfahren (Referenzverfahren) (hier: <i>auch: Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)
ASU L 06.00-31 1992-06	Bestimmung von Laktobazillen in Fleisch- und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10168) (hier: <i>auch Lebensmittel</i>)

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

ASU L 06.00-35 1992-12	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch- und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10109) (hier: <i>auch Lebensmittel</i>)
ASU L 01.00-25 1997-09	Bestimmung von E. coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium (hier: <i>auch Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)
ASU L 06.00-39 1994-05	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch- und Fleischerzeugnissen; Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10103) (hier: <i>auch Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)
ASU L 00.00-55 2004-12	Verfahren zur Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und anderen Spezies) in Lebensmitteln Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (nach DIN EN ISO 6888-1) (hier: <i>auch Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)
ASU L 00.00-22 2006-09	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln – Teil 2: Zählverfahren (nach DIN EN ISO 11290-2) (hier: <i>auch Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)
ASU L 00.00-20 2008-12	Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln (nach DIN EN ISO 6579) (hier: <i>auch Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)
ASU L 00.00-32 2006-09	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes – Teil 1: Nachweisverfahren (nach DIN EN ISO 11290-1) (hier: <i>auch Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)
ASU L 02.07-2 1987-03	Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Trockenmilcherzeugnissen und Schmelzkäse; Verfahren mit selektiver Anreicherung -zusätzlich modifiziert für Enterococcus- (hier: <i>auch Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse</i>)

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

ASU L 01.00-25
2002-12

Bestimmung von Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis-Verfahren mit flüssigem Nährmedium
(hier: *auch Lebensmittel, Futtermittel, Getreide und Getreidemahlerzeugnisse*)

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

PA_BT-100
2014-06

massenspektrometrische Bestätigung von Bakterien- und Hefespezies mittels Maldi-TOF/MS und Biotypersoftware

PA_BT-101
2014-06

massenspektrometrische Bestätigung von Pilzen- und Schimmelpilzen mittels Maldi-TOF/MS und Biotypersoftware

13 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren in Kosmetika*

DIN EN ISO 16212
2011-08

Kosmetik – Mikrobiologie – Zählung von Hefen und Schimmelpilzen

DIN EN ISO 18416
2009-10

Kosmetik – Mikrobiologie – Nachweis von Candida albicans

DIN EN ISO 21149
2009-10

Kosmetik – Mikrobiologie – Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien

DIN EN ISO 22717
2009-10

Kosmetik – Mikrobiologie – Nachweis von Pseudomonas aeruginosa

DIN EN ISO 22718
2009-10

Kosmetik – Mikrobiologie – Nachweis von Staphylococcus aureus

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

14 Prüfverfahren nach Trinkwasserverordnung- TrinkwV 2001 -

14.1 Probenahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2001-07
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2001-07
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht
nicht belegt

TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann
nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
	Aluminium	nicht belegt
2	Ammonium	nicht belegt
3	Chlorid	nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	TrinkwV 2001 Anl. 5 I e)
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2001-07
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C8) 1993-11
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	nicht belegt
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN 38404-C5 2009-07 (zurückgezogene Norm)
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt
22	Gesamtrichtdosis	nicht belegt

Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 1998-05, DIN EN ISO 11731-2 (K22) 2008-06

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 15 Absatz.4 TrinkwV.

15 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln

ASU L 00.90-6
1997-09 Sensorische Prüfverfahren;
Einfache beschreibende Prüfung

ASU L 00.90-12
1997-09 Sensorische Prüfung – Ermittlung und Überprüfbarkeit der
Mindesthaltbarkeit von Lebensmitteln

Ausstellungsdatum: 10.03.2015

Entfristet ab: 29.11.2018

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

ASU L 00.90-14
2004-12 Sensorische Prüfverfahren; beschreibende Prüfung mit
anschließender Qualitätsbewertung

16 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmittel, Futtermitteln und Rohstoffen

16.1 Qualitativer Nachweis von Allergenen mittels PCR **

ASU L 08.00-59
2014-01 Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis und Bestimmung von
Senf (*Sinapsis alba*) sowie Soja (*Glycine max*) in Brühwürsten mittels
real time (Abweichung: *in Lebensmitteln*)

PA_A-520-a
2014-01 Nachweis von Mandel-DNA mittels real-time PCR (SureFood®
ALLERGEN Almond)

PA_A-560-a
2013-07 Bestimmung von DNA aus glutenhaltigem Getreide mittels real-time
PCR (SureFood® ALLERGEN Quant Gluten)

PA_A-560-b
2012-05 Bestimmung von Sesam-DNA mittels real-time PCR
(SureFood® ALLERGEN Quant Sesame)

PA_A-560-c
2012-07 Bestimmung von Lupine-DNA mittels real-time PCR
(SureFood® ALLERGEN Quant Lupin)

PA_A-560-d
2012-07 Bestimmung von Haselnuß-DNA mittels real-time PCR
(SureFood® ALLERGEN Quant Haselnut)

PA_A-560-e
2014-01 Bestimmung von Soja-DNA mittels real-time PCR
(SureFood® ALLERGEN Quant Soya)

PA_A-560-f
2014-01 Nachweis von Senf-DNA mittels real-time PCR
(SureFood® ALLERGEN Mustard)

PA_A-560-g
2014-03 Bestimmung von Erdnuss-DNA mittels real-time PCR
(SureFood® ALLERGEN Quant Peanut)

16.2 Quantitativer Nachweis von Allergenen mittels PCR **

ASU L 08.00-59
2014-01 Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis und Bestimmung von
Senf (*Sinapsis alba*) sowie Soja (*Glycine max*) in Brühwürsten mittels
real time (Abweichung: *in Lebensmitteln*)

PA_A-560-a
2013-07 Bestimmung von DNA aus glutenhaltigem Getreide mittels real-time
PCR (SureFood® ALLERGEN Quant Gluten)

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

PA_A-560-b 2012-05	Bestimmung von Sesam-DNA mittels real-time PCR (SureFood® ALLERGEN Quant Sesame)
PA_A-560-c 2012-07	Bestimmung von Lupine-DNA mittels real-time PCR (SureFood® ALLERGEN Quant Lupin)
PA_A-560-d 2012-07	Bestimmung von Haselnuß-DNA mittels real-time PCR (SureFood® ALLERGEN Quant Hazelnut)
PA_A-560-e 2014-01	Bestimmung von Soja-DNA mittels real-time PCR (SureFood® ALLERGEN Quant Soya)

16.3 Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln, Rohstoffen für Lebensmittel mittels real-time PCR*

ASU L 00.00.31 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Screeningverfahren zum Nachweis gentechnisch veränderter DNA-Sequenzen in Lebensmitteln durch den Nachweis von DNA-Sequenzen, die häufig in gentechnisch veränderten Organismen vorkommen (Abweichung: <i>nur „Real-time“ PCR</i>)
PA_A-510a 2010-11	Qualitative Bestimmung von GMO in Lebensmitteln mittels real-time PCR- GMO Screening 35S + NOS + FMV
PA_A-550a 2011-02	Relative quantitative Bestimmung von gentechnisch verändertem Roundup Ready Soja in Lebensmitteln mittels real time PCR

16.4 DNA-Extraktionsverfahren aus Lebensmitteln, Futtermitteln und pflanzlichen Rohstoffen**

PA_A-501a 2010-11	Präparation von pflanzlicher DNA aus Lebensmitteln
PA_A-501c 2010-11	Präparation von DNA aus stark prozessierten Lebensmitteln

17 Immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Rohstoffen

17.1 Qualitativer Nachweis von Allergenen mittels ELISA *

Neogen Art.-Nr.: 8470 Veratox® Total Milk Allergen 2014-01	Qualitative Bestimmung von Gesamtmilch (=Magermilchpulvergehalt) in Lebensmitteln mittels ELISA (hier: <i>auch in Rohstoffen</i>)
--	---

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

r-biopharm Art.-Nr.: R7102 Ridascreen® Fast Soya Allergen 2014-01	Qualitative Bestimmung von Soja in Lebensmitteln mittels ELISA (hier: <i>auch in Rohstoffen</i>)
Neogen Art.-Nr.: 8400 Veratox® Mustard Allergen 2014-01	Qualitative Bestimmung von Senf in Lebensmitteln mittels ELISA (hier: <i>auch in Rohstoffen</i>)
Coring, Code 4302074 AgraQuant® F.A.S.T. Ei 2014-01	Qualitative Bestimmung von Ei (Volleipulver) in Lebensmitteln mittels ELISA (hier: <i>auch in Rohstoffen</i>)
r-biopharm Art.-Nr.: R7001 Ridascreen® Gliadin 2014-04	Qualitative Bestimmung von Gluten (Gliadin) in Lebensmitteln mittels ELISA (hier: <i>auch in Rohstoffen</i>)
r-biopharm Art.-Nr.: R7021 Ridascreen® Gliadin competitive 2014-09	Qualitative Bestimmung von Gluten (Gliadin) in fermentierten bzw. hydrolysierten Lebensmitteln mittels ELISA (hier: <i>auch in Rohstoffen</i>)
Coring, Code 4302061 AgraQuant® Lupine 2014-01	Qualitative Bestimmung von Lupine in Lebensmitteln mittels ELISA (hier: <i>auch in Rohstoffen</i>)
Coring, Code 4302057 AgraQuant® Sesam 2014-04	Qualitative Bestimmung von Sesam in Lebensmitteln mittels ELISA (hier auch in: Rohstoffen)
Coring, Code 4302075 AgraQuant® F.A.S.T. Haselnuss 2014-01	Qualitative Bestimmung von Haselnuss in Lebensmitteln mittels ELISA (hier: <i>auch in Rohstoffen</i>)
Coring, Code 4302077 AgraQuant® F.A.S.T. Erdnuss 2014-01	Qualitative Bestimmung von Erdnuss in Lebensmitteln mittels ELISA (hier: <i>auch in Rohstoffen</i>)
Coring, Code 4302078 AgraQuant® F.A.S.T. Cashew 2014-05	Qualitative Bestimmung von Cashew in Lebensmitteln mittels ELISA (hier: <i>auch in Rohstoffen</i>)
Coring, Code 4302072 AgraQuant® F.A.S.T. Mandel 2014-01	Qualitative Bestimmung von Mandel in Lebensmitteln mittels ELISA (hier: <i>auch in Rohstoffen</i>)

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

17.2 Quantitative Bestimmung von Allergenen mittels ELISA *

Neogen Art.-Nr.: 8470 Veratox® Total Milk Allergen 2014-01	Quantitative Bestimmung von Gesamtmilch (=Magermilchpulvergehalt) in Lebensmitteln mittels ELISA (hier: <i>auch in Rohstoffen</i>)
r-biopharm Art.-Nr.: R7102 Ridascreen® Fast Soya Allergen 2014-01	Quantitative Bestimmung von Soja in Lebensmitteln mittels ELISA (hier: <i>auch in Rohstoffen</i>)
Neogen Art.-Nr.: 8400 Veratox® Mustard Allergen 2014-01	Quantitative Bestimmung von Senf in Lebensmitteln mittels ELISA (hier: <i>auch in Rohstoffen</i>)
Coring, Code 4302074 AgraQuant® F.A.S.T. Ei 2014-01	Quantitative Bestimmung von Ei (Volleipulver) in Lebensmitteln mittels ELISA (hier: <i>auch in Rohstoffen</i>)
r-biopharm Art.-Nr.: R7001 Ridascreen® Gliadin 2014-04	Quantitative Bestimmung von Gluten (Gliadin) in Lebensmitteln mittels ELISA (hier: <i>auch in Rohstoffen</i>)
r-biopharm Art.-Nr.: R7021 Ridascreen® Gliadin competitive 2014-09	Quantitative Bestimmung von Gluten (Gliadin) in fermentierten bzw. hydrolysierten Lebensmitteln mittels ELISA (hier: <i>auch in Rohstoffen</i>)
Coring, Code 4302061 AgraQuant® Lupine 2014-01	Quantitative Bestimmung von Lupine in Lebensmitteln mittels ELISA (hier: <i>auch in Rohstoffen</i>)
Coring, Code 4302057 AgraQuant® Sesam 2014-04	Quantitative Bestimmung von Sesam in Lebensmitteln mittels ELISA (hier: <i>auch in Rohstoffen</i>)
Coring, Code 4302075 AgraQuant® F.A.S.T. Haselnuss 2014-01	Quantitative Bestimmung von Haselnuss in Lebensmitteln mittels ELISA (hier: <i>auch in Rohstoffen</i>)
Coring, Code 4302077 AgraQuant® F.A.S.T. Erdnuss 2014-01	Quantitative Bestimmung von Erdnuss in Lebensmitteln mittels ELISA (hier: <i>auch in Rohstoffen</i>)
Coring, Code 4302078 AgraQuant® F.A.S.T. Cashew 2014-05	Quantitative Bestimmung von Cashew in Lebensmitteln mittels ELISA (hier: <i>auch in Rohstoffen</i>)

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

Coring, Code 4302072
AgraQuant® F.A.S.T. Mandel
2014-01

Quantitative Bestimmung von Mandel in Lebensmitteln mittels
ELISA
(hier: *auch in Rohstoffen*)

verwendete Abkürzungen:

AOAC	Association of official Analytical Chemists
BfR-Methode	Methode des Bundesinstituts für Risikobewertung
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
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