

# Deutsche Akkreditierungsstelle

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

Gültig ab: 02.06.2025

Ausstellungsdatum: 02.06.2025

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

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

mit dem Standort

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

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

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

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, molekularbiologische und immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie kosmetischen Rohstoffen;  
mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln;  
sensorische Untersuchungen von pflanzlichen Lebensmitteln;

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

Flexibler Akkreditierungsbereich:

Dem Prüflaboratorium ist innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

[Flex A] die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

[Flex B] die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

[Flex C] die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich. Die Liste ist öffentlich verfügbar auf der Webpräsenz des Prüflaboratoriums.

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

1.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln, Futtermitteln und kosmetischen Rohstoffen [Flex C]

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

PA_A-002 2025-07	Gravimetrische Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreide, Getreidemahlprodukten und Ölsaaten sowie in Getreideerzeugnissen vorzugsweise mit einem Feuchtigkeitsgehalt unter 17 %
PA_A-003a 2025-07	Gravimetrische Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes im Trockenschrank ohne Sand in Lebens- und Futtermitteln
PA_A-004 2025-07	Gravimetrische Bestimmung des Trocknungsverlustes (Wasser) bzw. des Trockenmassegehaltes (Seesand-Methode) in Lebens- und Futtermitteln
PA_A-005 2025-07	Gravimetrische Bestimmung des Trocknungsverlustes (Vor- und Nachrocknung) in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
PA_A-012 2025-07	Gravimetrische Bestimmung des Gesamtmineralstoffgehaltes (Asche) in Lebensmitteln, Getreide, Getreideerzeugnissen und Futtermittel auf Getreidebasis
PA_A-019 2025-07	Gravimetrische Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Lebens- und Futtermitteln
PA_A-019a 2025-07	Gravimetrische Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Milch- und Milchprodukten sowie anderen flüssigen und viskosen Proben
PA_A-023 2025-07	Gravimetrische Bestimmung der Rohfaser mit FibreBag in Futtermitteln
VO(EG) 152/2009 Anhang III, Punkt L. Zuletzt geändert 04.04.2024	Verordnung zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln – Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohaschegehaltes

1.2 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kennzahlen in Lebensmitteln, Futtermitteln und kosmetischen Rohstoffen [Flex B]

ASU L 01.00-10/1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch- und Milcherzeugnissen - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (Modifizierung: <i>auch für andere flüssige Lebensmittel</i> )
ASU L 13.00-39 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle- Bestimmung des Wassergehaltes - Karl-Fischer-Verfahren (pyridinfrei)
ASU L 15.00-3 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes von Getreide und Hülsenfrüchten - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 18.00 – 13 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 46.03-5 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl-Fischer in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Referenzverfahren für Kaffee-Extrakt
DGF C-V 2 2020	Säurezahl und Gehalt an freien Fettsäuren (Azidität)
DGF C-V 3 2002	Verseifungszahl
Ph. Eur. 11.0 2.5.5 A 2023	Peroxidzahl (Modifizierung: <i>hier für Lebensmittel, Futtermittel und kosmetische Rohstoffe</i> )
VO(EG) 152/2009 Anhang III, Punkt C. Zuletzt geändert 04.04.2024	Verordnung zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln – Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohproteingehalts
PA_A-015 2025-07	Bestimmung des Rohproteingehaltes nach Kjeldahl in Lebens- und Futtermitteln



PA_LMT-001 2025-07	Volumetrische Bestimmung von ätherischen Ölen in Arznei- und Gewürzpflanzen sowie in Zusatzstoffen und Aromen
1.6 Photometrische Bestimmung von Anisidinzahl in Lebensmitteln, Futtermitteln und kosmetischen Rohstoffen [Flex B]	
Ph. Eur. 11.0 2023	Anisidinzahl (Modifizierung: <i>hier für extrahierte tierische und pflanzliche Fette und Öle Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikbereich</i> )
DGF C-VI 6e (12) 2012	Anisidinzahl
1.7 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln, Futtermitteln und kosmetischen Rohstoffen mittels HPLC mit Standard-Detektoren (UV-/DAD, FLD) und elektrochemische Detektion (HPAEC-PAD) [Flex C]	
ASU L 53.05-1 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Pfeffer und Pfefferoleoresine - Bestimmung des Piperingehaltes - Verfahren mit Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10235, Ausgabe September 1999)
PA_A-202 2025-07	Bestimmung des Aminosäurespektrums nach Proteinhydrolyse in Lebensmitteln, Futtermitteln, Algen und Algenextrakten mittels HPLC-FLD 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 2025-07	Bestimmung der Zucker Glucose, Fructose, Lactose, Saccharose und Maltose mittels HPAEC/PAD in Lebensmitteln
PA_A-212 2025-07	Bestimmung der Fumonisine FB <sub>1</sub> und FB <sub>2</sub> mittels HPLC nach SAX-Reinigung des Extraktes in Lebens- und Futtermitteln
PA_A-230 2020-01	Bestimmung der Konservierungsstoffe Sorbinsäure, Benzoesäure und PHB-Ester mittels HPLC/UV-Detektion in Lebensmitteln
PA_A-244 2021-02	Bestimmung des Thymochinongehaltes in Schwarzkümmelöl und -samen mittels HPLC/UV-Detektor

PA_A-246 2020-01	Bestimmung von Theobromin und Coffein mittels HPLC/UV-Detektion in Lebensmitteln
1.8 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln, Futtermitteln und kosmetischen Rohstoffen mittels Flüssigchromatographie mit massenselektiver Detektion (LC-MS/MS) [Flex C]	
PA_A-282 A 2019-04	Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittel- rückständen in pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels GC-MS/MS und LC-MS/MS nach Acetonitril- Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE
PA_A-401 2019-11	Acrylamidbestimmung in Lebensmittelproben mittels LC-MS/MS
PA_A-411 2024-12	Bestimmung von sehr polaren Pestiziden in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
PA_A-412 2025-07	Bestimmung von Patulin in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
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
PA_A-414A 2023-06	Nachweis von Betäubungsmittelrückständen in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS Teil A: Opiate
PA_A-414B 2021-09	Nachweis von Betäubungsmittelrückständen in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS Teil B: Cannabinoide
PA_A-415 2020-03	Bestimmung von Ergotalkaloiden in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
PA_A-417 2023-12	Bestimmung von Tropanalkaloiden in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
PA_A-455 2024-10	Multimethode zur Bestimmung von Mykotoxinen in Lebens- und Futtermitteln, Getreide und anderen Erntegütern mittels LC- MS/MS
PA_A-490 2024-09	Bestimmung des Getreideanteils mittels LC-MS/MS in Getreide und Getreidemahlerzeugnissen

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

ISO 7609 1985-12-01	Ätherische Öle; Analyse mittels Gaschromatographie auf Kapillarsäulen; allgemeine Methode
DGF CVI 10a 2000	Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung
DGF CVI 11d 2019	Fettsäuremethylester (Alkalische Umesterung)
Ph. Eur. 11.0 2.2.28 2023	Gaschromatographie (Modifizierung: <i>hier für ätherische Öle, pflanzliche Fette und Öle</i> )
PA_A-272A 2023-11	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

1.10 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln, Futtermitteln und kosmetischen Rohstoffen mittels Gaschromatographie mit massenselektiver Detektion (GC-MS und GC-MS-MS) [Flex C]

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
PA_A-297 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)
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
PA_LMT-003 2025-07	Bestimmung von Aromastoffen in Futtermitteln mittels GC-MS



- 2 Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Getreide und Getreidemahlerzeugnissen
- 2.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Getreide und Getreidemahlerzeugnissen [Flex B]
- |                           |   |
|---------------------------|---|
| ISO 7971-3<br>2020-02     | Getreide-Bestimmung der Schüttdichte, sogenannte „Masse pro Hektoliter“ - Teil 3: Routineverfahren  |
| DIN EN ISO 712<br>2010-04 | Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung des Feuchtegehaltes - Referenzverfahren<br>(Modifizierung: <i>hier auch in Getreidemahlerzeugnissen</i> )   |
| DIN EN 15587<br>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.), Triticale ( <i>Triticosecale Wittmack</i> spp.) und Futtergerste ( <i>Hordeum vulgare</i> L.) |
| DIN EN 16378<br>2013-12   | Getreide - Bestimmung von Besatz in Mais ( <i>Zea mays</i> , L.) und Hirse ( <i>Sorghum bicolor</i> , L.)   |
| ICC 104/1<br>1990         | Bestimmung der Asche in Getreide und Getreideprodukten  |
| ICC 155<br>1994           | Bestimmung der Feuchtglutenmenge und -qualität (Gluten Index nach Perten) von Weizenvollkornschrot und Weizenmehl ( <i>Triticum aestivum</i> )  |
- 2.2 Rheologische Untersuchungen (thermische Widerstandsmessungen) in Getreide und Getreidemahlerzeugnissen [Flex B]
- |                   |  |
|-------------------|--|
| ICC 107/1<br>1995 | Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg-Perten als Maß der Alpha-Amylase-Aktivität in Getreide und Mehl |
| ICC 114/1<br>1992 | Methode für den Einsatz des Brabender-Extensographen   |
| ICC 115/1<br>1992 | Methode für den Einsatz des Brabender-Farinographen  |
| ICC 126/1<br>1992 | Methode für den Einsatz des Brabender-Amylographen   |

2.3 Volumetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Getreide und Getreideprodukten [Flex B]

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 2025-07	Standardbackversuch für die Weizenmehlbeurteilung mittels Volumenausbeute, Teig- und Gebäckeeigenschaften (Rapid-Mix Test)

2.4 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen [Flex A]

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

2.5 Photometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Getreide und Getreideprodukten [Flex B]

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

3 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln

3.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren [Flex A]

ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017)
ASU L 00.00-32/1 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe November 2020)
ASU L 00.00-55 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-1, Ausgabe Juni 2019)
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)
ASU L 00.00-88/2 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2022)
ASU L 00.00-132/2 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 16649 Teil 3, Januar 2018)

ASU L 00.00-132/2 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronid (Übernahme der Norm DIN ISO 16649-2, Dezember 2020)
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-2, Mai 2019)
ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95
4	Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln
4.1	Einfach beschreibende sensorische Untersuchung von Lebensmitteln [Flex A]
ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung

4.2 Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack mittels spezieller sensorischer Prüfungen in Lebensmitteln [Flex B]

ASU L 00.90-12 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Analyse - Beurteilung (Ermittlung und Überprüfung) der Mindesthaltbarkeit von Lebensmitteln
---------------------------	--

ASU L 00.90-14 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung (Modifizierung: <i>auch als Konsensgruppenprüfung (Gruppenprüfung) von mind. 3 Prüfern oder Einzelprüfung durch einen Prüfer</i> )
---------------------------	---

5 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

5.1 DNA-Extraktion für die Bestimmung von Tierart und gentechnisch veränderten Organismen mittels molekularbiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex B]

r-biopharm SureFood® Prep Basic S1052 2022-01	Präparation von DNA aus Lebensmitteln, Futtermitteln und Rohstoffen
--	---

5.2 Bestimmung von gentechnisch veränderten Organismen und Tierarten mittels Multiplex PCR [Flex B]

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

r-biopharm SureFood® Animal ID 4plex Beef/Horse/Pork +IAAC S6126 2024-05	Qualitative Bestimmung von DNA aus Rind, Pferd und Schwein in Lebensmitteln mittels real-time PCR
---	---

6 Bestimmung von Allergenen in Lebensmitteln mittels Enzymimmunoassay (ELISA-Testkits)  
[Flex B]

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

r-biopharm Quantitative Bestimmung von Gluten (Gliadin) in Lebensmitteln  
Ridascreen® Gliadin mittels ELISA  
Art.-Nr.: R7001  
2024-06

r-biopharm Quantitative Bestimmung von Gluten (Gliadin) in Bier mittels  
Ridascreen® Gliadin kompetitivem ELISA  
competitive  
Art.-Nr.: R7021  
2022-05

Verwendete Abkürzungen:

AACC	Amercian Association for Clinical Chemistry
AOAC	Association of official Analytical Chemists
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
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
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
PA_	Prüfanweisung der IGV GmbH
Ph. Eur.	Pharmacopoeiae European (Europäisches Arzneibuch)