

- 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]

Norm	Stand	Titel	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: Matrix <i>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; (Modifikation: <i>hier Nachtrocknung</i> )	Pkt. 7.2.2 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	Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen,
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	Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 18.00-4	1984-11	Bestimmung der Asche in Feinen Backwaren (Durchführung nach L 17.00-3)	Feine Backwaren
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 Deutschen Norm DIN 10223, Ausgabe Januar 1996)	Gewürze, würzende Zutaten
AOAC 985.29	2005	Total dietary fiber in foods: enzymatic-gravimetric method	Lebensmittel

Fett geschrieben bedeutet: ist in der Urkundenanlage enthalten

AOAC 991.43	1994	Total, soluble, and insoluble dietary fiber in foods: enzymatic-gravimetric method	Lebensmittel
PA_A-002	2025-07	<b>Gravimetrische Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreide, Getreidemahlprodukten und Ölsaaten sowie in Getreideerzeugnissen vorzugsweise mit einem Feuchtigkeitsgehalt unter 17 %</b>	<b>Getreide, Getreidemahlprodukte, Ölsaaten, Getreideerzeugnisse</b>
PA_A-003a	2025-07	<b>Gravimetrische Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes im Trockenschrank ohne Sand in Lebens- und Futtermitteln</b>	<b>Lebens- und Futtermittel</b>
PA_A-004	2025-07	<b>Gravimetrische Bestimmung des Trocknungsverlustes (Wasser) bzw. des Trockenmassegehaltes (Seesand-Methode) in Lebens- und Futtermitteln</b>	<b>Lebens- und Futtermittel</b>
PA_A-005	2025-07	<b>Gravimetrische Bestimmung des Trocknungsverlustes (Vor- und Nachtrocknung) in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen</b>	<b>Brot und Kleingebäck aus Brotteigen</b>
PA_A-012	2025-07	<b>Gravimetrische Bestimmung des Gesamtmineralstoffgehaltes (Asche) in Lebensmitteln, Getreide, Getreideerzeugnissen und Futtermitteln auf Getreidebasis</b>	<b>Lebens- und Futtermittel</b>
PA_A-019	2025-07	<b>Gravimetrische Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Lebens- und Futtermitteln</b>	<b>Lebens- und Futtermittel</b>
PA_A-019a	2025-07	<b>Gravimetrische Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Milch- und Milchprodukten sowie anderen flüssigen und viskosen Proben</b>	<b>Milch- und Milchprodukten, flüssige und viskose Produkte</b>
PA_A-023	2025-07	<b>Gravimetrische Bestimmung der Rohfaser mit FibreBag in Futtermitteln</b>	<b>Futtermittel</b>
VO (EG) Nr. 152/2009 Anh. III Punkt L.	2009 zuletzt geändert 04.04.2024	<b>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</b>	<b>Futtermittel</b>
Ph. Eur. 11.0 2.2.32	2023	Trocknungsverlust (Modifizierung: <i>hier für Kräuter und Gewürze</i> )	Kräuter und Gewürze
Ph. Eur. 11.0 2.4.16	2023	Asche (Modifizierung: <i>hier für Kräuter und Gewürze</i> )	Kräuter und Gewürze
Ph. Eur. 11.0 2.8.1	2023	Salzsäureunlösliche Asche (Modifizierung: <i>hier für Kräuter und Gewürze</i> )	Kräuter und Gewürze

**Fett geschrieben bedeutet: ist in der Urkundenanlage enthalten**

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

Norm	Stand	Titel	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
ASU L 17.00-15	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen – Kjeldahl-Verfahren	Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
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 (auch extrahiert)
Ph. Eur.11.0 2.5.5 A	2023	Peroxidzahl (Modifizierung: <i>hier für Lebensmittel, Futtermittel und kosmetische Rohstoffe</i> )	Lebensmittel, Futtermittel und kosmetische Rohstoffe
VO (EG) Nr. 152/2009 Anh. III, Punkt C.	2009 zuletzt geändert 04.04.2024	Verordnung zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln – Analysenmethoden zu Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohproteingehalts	Futtermittel
PA_A-015	2025-07	Bestimmung des Rohproteingehaltes nach Kjeldahl in Lebens- und Futtermitteln	Lebens- und Futtermittel

Fett geschrieben bedeutet: ist in der Urkundenanlage enthalten

## 1.3 Polarimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in pflanzlichen Lebensmitteln, kosmetischen Rohstoffen und Futtermitteln [Flex A]

Norm	Stand	Titel	Matrix
ASU L 17.00-5	2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
VO (EG) Nr. 152/2009 Anh. III Punkt K.	2009 zuletzt geändert 04.04.2024	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
PA_A-031	2019-02	Polarimetrische Bestimmung des Stärkegehaltes in Getreideverarbeitungsprodukten mit hydrothermisch behandelter oder modifizierter Stärke	Getreideverarbeitungsprodukte

## 1.4 Bestimmung physikalischer Kennzahlen in Lebensmitteln [Flex A]

Norm	Stand	Titel	Matrix
ISO 18787	2017-11	Nahrungsmittel – Bestimmung der Aktivität von Wasser	Lebensmittel
PA-OP 05-30	2020-01	Bestimmung der Brookfield-Viskosität von Hydrokolloiden (Einschränkung: <i>hier im Lebensmittelbereich</i> )	Lebensmittel

## 1.5 Volumetrische Bestimmung des Gehalts an ätherischen Ölen in pflanzlichen Lebensmitteln, Futtermitteln und Aromen [Flex C]

Norm	Stand	Titel	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 Kräutern - 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 (Modifizierung: <i>hier für pflanzliche Lebensmittel und Produkte</i> )	pflanzliche Lebensmittel und Produkte

Fett geschrieben bedeutet: ist in der Urkundenanlage enthalten

PA_LMT-001	2025-07	Volumetrische Bestimmung von ätherischen Ölen in Arznei- und Gewürzpflanzen sowie in Zusatzstoffen und Aromen	Kräuter, Gewürze, Aromen/Zusatzstoffe auf Basis ätherischer Öle
------------	---------	---	---

## 1.6 Photometrische Bestimmung von Anisidinzahl in Lebensmitteln, Futtermitteln und kosmetischen Rohstoffen [Flex B]

Norm	Stand	Titel	Matrix
DGF C-VI 6e	2012	Anisidinzahl	pflanzliche und tierische Öle und Fette (auch extrahiert)
Ph. Eur. 11.0 2.5.36	2023	Anisidinzahl (Modifizierung: hier für extrahierte tierische und pflanzliche Fette und Öle Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikbereich)	pflanzliche und tierische Öle und Fette (auch extrahiert)

## 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]

Norm	Stand	Titel	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	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	Lebensmittel, Futtermittel, Mikroalgen
PA_A-203	2025-07	Bestimmung der Zucker Glucose, Fructose, Lactose, Saccharose und Maltose mittels HPAEC/PAD in Lebensmitteln	pflanzliche Lebensmittel

Fett geschrieben bedeutet: ist in der Urkundenanlage enthalten

Norm	Stand	Titel	Matrix
PA_A-206	2018-08	Bestimmung des Gehaltes an Inulin sowie präexistierender Zucker (Saccharose, Glucose, Fructose) in Lebensmitteln und Pflanzenproben mittels HPAEC/PAD	pflanzliche Lebensmittel
<b>PA_A-212</b>	<b>2025-07</b>	<b>Bestimmung der Fumonisine FB<sub>1</sub> und FB<sub>2</sub> mittels HPLC nach SAX-Reinigung des Extraktes in Lebens- und Futtermitteln</b>	<b>Mais, maishaltige Produkte</b>
PA_A-230	2020-01	Bestimmung der Konservierungsstoffe Sorbinsäure, Benzoesäure und PHB-Ester mittels HPLC/UV-Detektion in Lebensmitteln	Lebensmittel
PA_A-235	2023-11	Bestimmung von Konservierungsstoffen in Algenextrakten	Algenextrakte
PA_A-244	2021-02	Bestimmung des Thymochinongehaltes in Schwarzkümmelöl und – samen mittels HPLC/UV-Detektor	Schwarzkümmelöl 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 und kosmetischen Rohstoffen mittels Flüssigchromatographie mit massenselektiver Detektion (LC-MS/MS) [Flex C]**

Norm	Stand	Titel	Matrix
PA_A-282 A	2022-04	<b>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</b>	<b>Pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel</b>
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	<b>Acrylamidbestimmung in Lebensmittelproben mittels LC-MS/MS</b>	<b>Pflanzliche Lebensmittel</b>
PA_A-401-B	2023-11	Acrylamidbestimmung in Lebensmittelproben mittels Quechers und LC/MS/MS	Lebensmittel, Kaffee und Kaffeeprodukte
PA_A-411	2024-12	<b>Bestimmung von sehr polaren Pestiziden in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS</b>	<b>Pflanzliche Lebensmittel</b>
PA_A-411A	2022-05	Bestimmung von Nikotin in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	Pflanzliche Lebensmittel

**Fett geschrieben bedeutet: ist in der Urkundenanlage enthalten**

Norm	Stand	Titel	Matrix
PA_A-412	2025-07	Bestimmung von Patulin in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	Apfelsäfte, Apfelpüree, Tomatenprodukte, Obst und Gemüse, Backwaren mit Äpfeln
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	2023-06	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-455	2024-10	Multimethode zur Bestimmung von Mykotoxinen in Lebens- und Futtermitteln, Getreide und anderen Erntegütern mittels LC-MS/MS	Lebens- und Futtermittel, Getreide und andere Erntegüter
PA_A-456	2025-09	Bestimmung von Cumarin in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	cumarinhaltige Rohstoffe und Lebensmittel
PA_A-490	2024-09	Bestimmung des Getreideanteils mittels LC-MS/MS in Getreide und Getreidemahlerzeugnissen	Getreide, Getreidemahl-erzeugnisse

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

Norm	Stand	Titel	Matrix
ISO 7609	1985-12-01	Ätherische Öle – Analyse mittels Gaschromatographie auf Kapillarsäulen; allgemeine Methode	ätherische Öle
DGF C-VI 10a	2000	Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung	Öle und Fette, auch extrahiert
DGF C-VI 11d	2019	Fettsäuremethylester (alkalische Umesterung)	Öle und Fette, auch extrahiert
DGF C-VI 11f	2008	Fettsäuremethylester (saure Umesterung)	Öle und Fette, auch extrahiert

**Fett geschrieben bedeutet: ist in der Urkundenanlage enthalten**

Norm	Stand	Titel	Matrix
Ph. Eur. 11.0 2.2.28	2023	Gaschromatographie (Modifizierung: <i>hier für ätherische Öle, pflanzliche Fette und Öle</i> )	ätherische Öle, Fette und Öle
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-299	2023-11	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 und kosmetischen Rohstoffen  
mittels Gaschromatographie mit massenselektiver Detektion (GC-MS und GC-MS-MS) [Flex C]**

Norm	Stand	Titel	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	pflanzliche Lebensmittel, Futtermittel
PA_A-282 B	2019-04	Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Kräuter und Tee mittels GC-MS/MS und LC-MS/MS nach Acetonitril- Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS)	Kräuter und Tee
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)	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	Getreideerzeugnisse, Öle, Kräuter
PA_LMT-003	2025-07	Bestimmung von Aromastoffen in Futtermitteln mittels GC-MS	Futtermittel, Aromen

Fett geschrieben bedeutet: ist in der Urkundenanlage enthalten

## 1.11 Probenvorbereitung von Lebensmitteln, Futtermitteln und kosmetischen Rohstoffen [Flex C]

Norm	Stand	Titel	Matrix
ASU L 00.00-19/1	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 1: Druckaufschluss (Modifizierung: <i>hier auch in Futtermitteln und kosmetischen Rohstoffen</i> )	Lebensmittel, Futtermittel und andere Erntegüter
DIN EN 13805	2014-12	Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln Druckaufschluss	Lebensmittel
PA_A-167	2019-05	Fettgewinnung (Kaltextraktion) für die Bestimmung von Peroxidzahl, Anisidin, Säurezahl, freien Fettsäuren (ffa) u. ä.	Lebensmittel

## 1.12 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Graphitrohr-AAS sowie Flammen-AAS) [Flex C]

Norm	Stand	Titel	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; hier auch in Futtermitteln und anderen Erntegütern</i> )	Lebensmittel, Futtermittel kosmetische Rohstoffe
ASU L 00.00-19/4	2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln -Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Quecksilber in Lebensmitteln mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaldampftechnik nach Druckaufschluss (Modifizierung: <i>hier auch in Futtermitteln und anderen Erntegütern</i> )	Futtermittel, andere Erntegüter, Enzyme
PA_A-321	2025-06	Bestimmung von Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Lebens- und Futtermitteln mittels AAS in der Luft-Acetylen-Flamme	Lebensmittel, Futtermittel, Erzeugnisse aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen
PA_A-331	2025-06	Bestimmung von Blei, Cadmium und Nickel in Lebens- und Futtermitteln mittels Graphitrohr-AAS	Lebensmittel, Futtermittel, Erzeugnisse aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen
PA_A-333	2025-06	Bestimmung von Kupfer in Lebens- und Futtermitteln mittels Graphitrohr-AAS	Lebensmittel, Futtermittel
DIN EN 13806	2002-11	Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln Bestimmung von Quecksilber mit der Atomabsorptionsspektrometrie-Kaldampftechnik und Amalgamanreicherung	Lebensmittel

Fett geschrieben bedeutet: ist in der Urkundenanlage enthalten

Norm	Stand	Titel	Matrix
		(Modifizierung: hier auch in Futtermitteln und anderen Erntegütern)	
PA_A-334	2025-06	Bestimmung von Natrium, Kalium, Magnesium und Calcium in Lebens- und Futtermitteln mittels Flammen-AAS	Lebens- und Futtermittel
PA_A-335	2025-06	Bestimmung von Eisen und Zink in Lebens- und Futtermitteln mittels Flammen-AAS	Lebens- und Futtermittel

## 2 Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Getreide und Getreidemahlerzeugnissen

### 2.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Getreide und Getreidemahlerzeugnissen [Flex B]

Norm	Stand	Titel	Matrix
ISO 7971-3	2020-02	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: hier auch in Getreidemahlerzeugnissen)	Getreide und deren Mahlerzeugnisse
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.), Triticale ( <i>Triticosecale Wittmack</i> spp.) 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

Fett geschrieben bedeutet: ist in der Urkundenanlage enthalten

Norm	Stand	Titel	Matrix
<b>ICC 155</b>	<b>1994</b>	<b>Bestimmung der Feuchtglutenmenge und –qualität (Gluten Index nach Perten) von Weizenvollkornschrot und Weizenmehl (Triticum aestivum)</b>	<b>Weizenschrot, Weizenmehl</b>
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, Weizenmehl

## 2.2 Rheologische Untersuchungen (thermische Widerstandsmessungen) in Getreide und Getreidemahlerzeugnissen [Flex B]

Norm	Stand	Titel	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
<b>ICC 107/1</b>	<b>1995</b>	<b>Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg-Perten als Maß der Alpha-Amylase-Aktivität in Getreide und Mehl</b>	<b>Getreide sowie deren Mahlerzeugnisse</b>
<b>ICC 114/1</b>	<b>1992</b>	<b>Methode für den Einsatz des Brabender-Extensographen</b>	<b>Weizenmehl</b>
<b>ICC 115/1</b>	<b>1992</b>	<b>Methode für den Einsatz des Brabender-Farinographen</b>	<b>Weizenschrot, Weizenmehl</b>

Fett geschrieben bedeutet: ist in der Urkundenanlage enthalten

Norm	Stand	Titel	Matrix
<b>ICC 126/1</b>	<b>1992</b>	<b>Methode für den Einsatz des Brabender-Amylographen</b>	<b>Weizenmehle, Roggenmehle</b>
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 Getreide und Getreideprodukten [Flex B]

Norm	Stand	Titel	Matrix
DIN EN ISO 5529	2010-08	Weizen – Bestimmung des Sedimentationswertes – Zeleny-Test	Weizen
<b>ICC 116/1</b>	<b>1994</b>	<b>Bestimmung des Sedimentationswertes (nach Zeleny) zur orientierenden Bestimmung der Backqualität</b>	<b>Weizen, Dinkel</b>
ICC 118	1972	Herstellung eines Versuchsmehles für den Sedimentationstest aus Weizenproben	Weizen
PA_BW-002	2025-07	Standardbackversuch für die Weizenmehlbeurteilung mittels Volumenausbeute, Teig- und Gebäckeeigenschaften (Rapid-Mix Test)	Mehle

### 2.4 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen [Flex A]

Norm	Stand	Titel	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

Fett geschrieben bedeutet: ist in der Urkundenanlage enthalten

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

Norm	Stand	Titel	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 $\beta$ -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

## 3 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln

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

Norm	Stand	Titel	Matrix
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 <i>Salmonella spp.</i> (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)	Lebensmittel, Futtermittel
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)	Lebensmittel
ASU L 00.00-32/1	2018-06	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)	Lebensmittel
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)	Lebensmittel

Fett geschrieben bedeutet: ist in der Urkundenanlage enthalten

Norm	Stand	Titel	Matrix
ASU L 00.00-55	2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-1, Ausgabe Juni 2019)	Lebensmittel
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)	Lebensmittel
ASU L 00.00-88/2	2023-04	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 2022)	Lebensmittel, Futtermittel
ASU L 00.00-132/3	2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - 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)	Lebensmittel, Futtermittel
ASU L 00.00-132/2	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> 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)	Lebensmittel
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
ISO 4832	2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	Lebensmittel
ISO 15214	1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C	Frisches Obst & Gemüse; Verzehrfertige, aufwärmfertige Fleischprodukte; getrocknete Produkte

Fett geschrieben bedeutet: ist in der Urkundenanlage enthalten

Norm	Stand	Titel	Matrix
ISO 21527-1	2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	feuchte Lebensmittel
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	trockene Lebensmittel, Futtermittel

**4 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln**

**4.1 Einfach beschreibende sensorische Untersuchung von Lebensmitteln [Flex A]**

Norm	Stand	Titel	Matrix
ASU L 00.90-6	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfache beschreibende Prüfung	pflanzliche Lebensmittel

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

Norm	Stand	Titel	Matrix
ASU L 00.90-12	2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Analyse-Beurteilung (Ermittlung und Überprüfung) – der Mindesthaltbarkeit von Lebensmitteln	pflanzliche Lebensmittel
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> )	pflanzliche Lebensmittel

## 5 Bestimmung von Allergenen in Lebensmitteln mittels Enzymimmunoassay (ELISA Testkits) [Flex B]

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

## Verwendete Abkürzungen:

AACC	American 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)

**Fett geschrieben bedeutet: ist in der Urkundenanlage enthalten**