

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17511-01-02 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 22.11.2022

Ausstellungsdatum: 22.11.2022

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-17511-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

Biofocus LADR Gesellschaft für biologische Analytik mbH
Berghäuser Straße 295, 45659 Recklinghausen

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

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 und mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln;
molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
mikrobiologische Untersuchungen von Kosmetika;

Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf,

- * die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.**
- ** die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.**

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)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17511-01-02

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Innerhalb der mit * gekennzeichneten Akkreditierungsbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten Prüfverfahren oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.**

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

1 Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

1.1 Mikrobiologische Untersuchungen

1.1.1 Herstellung von Verdünnung von Lebensmitteln und Futtermitteln für mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen **

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
---------------------------	--

ASU L 06.00-16 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
---------------------------	--

BIO-UMW-MET-SOP- GEWPRO-075 2021-10	Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmittel und Futtermittel, Probenvorbereitung
---	---

1.1.2 Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien in Lebensmitteln und Futtermitteln **

ASU L 00.00-20 2021-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (hier auch Futtermittel)
---------------------------	---

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17511-01-02

ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Zählverfahren
ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 1: Nachweisverfahren
ASU L 00.00-33 2021-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ASU L 00.00-55 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
ASU L00.00-88/2 2015-06	Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30°C mittels Oberflächenverfahrens
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Koloniezähltechnik
ASU L 06.00-11 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Salmonellen in Fleisch
ASU L 06.00-24 2020-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen
BIO-UMW-MET-SOP- Bacillus-092 2021-03	Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17511-01-02

BIO-UMW-MET-SOP- LCOLI-209 2021-03	Horizontales Verfahren für die Zählung von b-Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-b-D-Glucuronid
--	---

1.1.3 Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen von Schimmelpilzen und Hefen in Lebensmitteln **

ASU L 20.01-7 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen
--------------------------	--

BIO-UMW-MET-SOP- HESCHF-064 2021-03	Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen Fleisch und Fleischerzeugnissen, Spatelverfahren
---	--

BIO-UMW-MET-SOP- HESCHG-077 2021-03	Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen in Gewürzen , Spatelverfahren
---	---

1.2 Molekularbiologische Untersuchungen

1.2.1 Bestimmung von Allergenen und Tierarten mittels Real-Time-PCR Verfahren in Lebensmitteln **

ASU L 08.00-56 2020-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Sellerie (Apium graveolens) in Brühwurst mittels Real-time PCR
---------------------------	---

SureFood Allergen Gluten r-biopharm S3606 2021-05	Nachweis von Gluten in Lebensmitteln mittels Real-time-PCR-Verfahren
--	--

BIO-UMW-MET-SOP- Tierart-192 2017-05	Nachweis von Tierarten in tierischen Lebensmittel mittels Real-time PCR-Verfahren
--	---

BIO-UMW-MET-SOP- Allergen-193 2022-01	Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln mittels Real-time PCR-Verfahren
---	--

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17511-01-02

1.3 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

1.3.1 Probenvorbereitung ***

ASU L 06.00-1 1980-09	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung
ASU L 13.00-27/2 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethylestern in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen

1.3.2 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (FD, UV, DAD) in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln mittels HPLC-DAD (Einschränkung: <i>Anwendung nur für Benzoesäure, Sorbinsäure und PHB-Ester</i>)
ASU L 00.00-28 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren
BIO-UMW-MET-SOP- Konserv-170 2019-10	Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln für Benzoesäure, Sorbinsäure und PHB-Ester mittels HPLC-DAD
BIO-UMW-MET-SOP- CoffTheo-199 2019-02	Bestimmung von Coffein und Theobromin in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD

1.3.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Kennzahlen und Füllmenge mittels Gravimetrie in Lebensmitteln und Futtermitteln **

DIN EN ISO 6865 2001-02	Futtermittel - Bestimmung des Rohfasergehalts - Verfahren mit Zwischenfiltration
ASU L 00.00-18 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 01.00-9 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milch; - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17511-01-02

ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren
ASU L 01.00-27 1988-12	Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm) (Referenzverfahren)
ASU L 01.00-38 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Fettgehaltes in entrahmter Milch, Molke, Buttermilch – Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 01.00-77 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten
ASU L 02.05-2 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Sahne; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 03.00-8 2007-04	Bestimmung des Fettgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Gravimetrisches Verfahren nach Schmid-Bondzynski-Ratzlaff (Referenzverfahren)
ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse - Referenzverfahren
ASU L 04.00-5 bis 7(EG) 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Wasser, fettfreier Trockenmasse und Fett von Butter
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren- Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren
ASU L 20.01/02-3 1980-05	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen
BIO-UMW-MET-SOP- AscheFL-043 2020-02	Bestimmung der Asche in ausgewählten Lebensmitteln (Gravimetrie)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17511-01-02

BIO-UMW-MET-SOP- ATSLeco-202 2020-08	Bestimmung von Asche und der Trockenmasse in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels automatisierte Wägung
BIO-UMW-MET-SOP- EISVOL-203 2019-10	Volumenbestimmung bei Speiseeis bei der betrieblichen Kontrolle von Füllmengen (Gravimetrie)
BIO-UMW-MET-SOP- FettFL2-173 2017-09	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in ausgewählten Lebensmitteln (Gravimetrie)
BIO-UMW-MET-SOP- FettMikro-200 2020-12	Bestimmung des Fettgehaltes in Lebensmitteln und Futtermitteln nach Mikrowellenaufschluss (Gravimetrie)
BIO-UMW-MET-SOP- FLEinlage-218 2021-04	Bestimmung der Muskelfleischeinlage, Speckeinlage und des Zungenanteils in Fleisch- und Wurstwaren (Gravimetrie)
BIO-UMW-MET-SOP- Füllmenge-217 2019-02	Bestimmung der Füllmenge von Fertigpackungen (Gravimetrie)
BIO-UMW-MET-SOP- TSFL-042 2019-02	Bestimmung der Trockenmasse in ausgewählten Lebensmitteln (Gravimetrie)

1.3.4 Bestimmung der Dichte und des Ethanolgehaltes mittels pyknometrischer Untersuchung in Lebensmitteln **

BIO-UMW-MET-SOP- ETOHPYK-242 2021-03	Bestimmung des Ethanolgehaltes in Lebensmitteln, pyknometrisch
BIO-UMW-MET-SOP- LDichtePyk-238 2017-05	Bestimmung der Dichte in ausgewählten Lebensmitteln, pyknometrisch

1.3.5 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kennzahlen mittels Photometrie in Lebensmitteln und Futtermitteln **

ASU L 00.00-46/2 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln - Teil 2: Enzymatisches Verfahren
-----------------------------	---

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17511-01-02

ASU L 01.00-17 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren
ASU L 02.00-12 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milcherzeugnissen und Speiseeis - Enzymatisches Verfahren
ASU L 03.00-17 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamphosphorgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Spektralphotometrisches Verfahren
ASU L 03.00-39 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Stärke in geriebenem Käse - Enzymatisches Verfahren
ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren-Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-9 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren
ASU L 07.00-12 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-15 2017-10	Bestimmung von D- und L-Milchsäure (D- und L-Lactat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren
ASU L 07.00-22 1983-05	Bestimmung von Glucose in Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-23 2017-10	Bestimmung von Lactose und Galactose in Fleischerzeugnissen Enzymatisches Verfahren b-Galactosidase
ASU L 07.00-24 1983-05	Bestimmung von Saccharose in Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-25 1983-05	Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17511-01-02

ASU L 13.00-15 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Anisidinzahl
BIO-UMW-MET-SOP- FLNOX-159 2019-01	Bestimmung von Nitrat und Nitrit in Lebens- und Futtermitteln mittels Photometrie
BIO-UMW-MET-SOP- LCIAK-243 2017-05	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Lebens- und Futtermitteln mittels Photometrie
Megazyme K-CITR 2018-06	Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln
R-Biopharm AG Saccharose/D-Glucose/D- Fructose Ref. 10716260035 2014-06	UV-Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien (Einschränkung: <i>hier nur Lebensmittel</i>)
R-Biopharm AG Stärke Ref. 10207748035 2014-06	UV-Test zur Bestimmung von nativer Stärke und von Stärkepartialhydrolysaten in Lebensmitteln und anderen Probematerialien (Einschränkung: <i>hier nur Lebensmittel</i>)
R-Biopharm AG Maltose/Saccharose/Glucose Ref. 11113950035 2014-06	UV-Test zur Bestimmung von Maltose, Saccharose und D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien (Einschränkung: <i>hier nur Lebensmittel</i>)

1.3.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln *

ASU L 01.00-10/2 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch - Teil 2: Blockaufschluss-Verfahren (Makroverfahren)
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren
ASU L 13.00-5 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17511-01-02

ASU L 13.00-18 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Verseifungszahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3657, Ausgabe Dezember 2013)
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle- Bestimmung der Peroxidzahl - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung
ASU L 20.01/02-2 1980-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
BIO-UMW-MET-SOP- GSaureLM-266 2022-01	Bestimmung der titrierbaren Gesamtsäure in Lebensmitteln
BIO-UMW-MET-SOP- RohprFL-044 2017-10	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln; Kjeldahl-Verfahren

1.3.7 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Flammen-AAS, GF-AAS, Kaltdampf-AAS) in Lebensmitteln und Futtermitteln **

ASU L 07.00-56 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen
BIO-UMW-MET-SOP- LMElement-172 2021-02	Flammen-Atomabsorptionsspektrometrische Bestimmung von Elementen (Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium und Phosphor) in Lebensmitteln und Futtermitteln (Flammen-AAS)
BIO-UMW-MET-SOP- LMSchwerm-184 2021-05	Atomabsorptionsspektrometrische Bestimmung von Schwermetallen (Arsen, Blei, Cadmium, Kupfer, Quecksilber, Zink) nach Mikrowellenaufschluss in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels GF-AAS (As, Pb, Cd), Flammen-AAS (Cu, Zn) und Kaltdampf-AAS (Hg)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17511-01-02

1.3.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS) in Lebensmitteln **

ASU L 08.00-57 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Wurstwaren - Gaschromatographisches Verfahren (GC-MS)
ASU L 13.00-46 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil: 4 Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie (GC-MS)
ASU L 20.01-13 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Mayonnaise und eigelbhaltiger Salatmayonnaise - Gaschromatographisches Verfahren (GC-MS)
BIO-UMW-MET-SOP- FSME2GC-201 2021-09	Bestimmung von Fettsäuremethylestern in Milchfett mittels GC-MS
BIO-UMW-MET-SOP- LCHOL-180 2017-06	Bestimmung von Cholesterin in ausgewählten Lebensmitteln mittels GC-MS

1.3.9 Bestimmung von Bakterien- und Mykotoxinen mittels Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln **

BIO-UMW-MET-SOP- Cereulid-255 2018-04	Bestimmung von Cereulid (Cer) in Lebensmittel, Detektion mittels LC-MS/MS
BIO-UMW-MET-SOP- DONGee-253 2021-08	Bestimmung von Deoxynivalenol (DON) in Getreide(-produkte), Aufreinigung mittels Oasis-SPE, Detektion mittels LC-MS/MS

1.3.10 Bestimmung von Mineralstoffen, Spurenelementen und Schwermetallen mittels induktiv gekoppelter Plasma Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln *

ASU L 00.00-135 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss
----------------------------	---

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17511-01-02

ASU L 00.00-168 2020-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Elemente Ag, As, Cd, Co, Cr, Cu, Mn, Mo, Ni, Pb, Se, Tl, U und Zn in Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss (Einschränkung: <i>nur für As, Cd, Cu, Pb und Zn</i>)
ASU F 0108 2019-06	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung von Spurenelementen, Schwermetallen und anderen Elementen in Futtermitteln mittels ICP-MS (Multimethode) (Einschränkung: <i>nur für As, Cd,-Hg, Pb, Cu</i>)

1.3.11 Weitere Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln ***

ASU F 0003 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Futtermitteln; Kjeldahl-Verfahren
ASU L 01.00-60 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch und Milchprodukten - Verfahren nach Dumas
ASU L 04.00-13 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma
ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-20 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Verfahren nach Dumas
BIO-UMW-MET-SOP- LGED-179 2022-01	Bestimmung des Stickstoffgehaltes (Proteingehaltes) in Lebensmitteln; Verfahren nach Dumas
BIO-UMW-MET-SOP- LPH-177 2017-05	Potentiometrische Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln
BIO-UMW-MET-SOP- ZuckerIC-216 2022-01	Bestimmung von Zuckern in Lebensmitteln mittels IC-Amperometrie (Einschränkung: <i>Anwendung nur für Saccharose, Glucose, Fructose, Maltose, Lactose und Galactose</i>)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17511-01-02

2 Mikrobiologische Untersuchungen von Kosmetika

BIO-UMW-MET-SOP- GZKOS-072 2021-03	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C von Kosmetika - Spatelverfahren
BIO-UMW-MET-SOP- HESCHK-073 2021-03	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Kosmetika - Spatelverfahren
BIO-UMW-MET-SOP- KOSPRO-074 2021-10	Mikrobiologische Untersuchung von Kosmetika - Probenvorbereitung

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) Herausgeber: Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)
BIO-UMW-MET-SOP	Hausverfahren der Biofocus LADR Gesellschaft für biologische Analytik mbH
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization