

	<b>ZENTRALES INSTITUT DES SANITÄTSDIENSTES DER BUNDESWEHR MÜNCHEN</b>	<b>QM</b>
	Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich	<b>Fbl</b>

ZInstSanBw München, Außenstelle Koblenz ist von der Deutschen Akkreditierungsstelle nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018 unter der Nummer **D-PL-17674-02-03** akkreditiert. Der Umfang umfasst physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, enzymatische, molekularbiologische, immunologische, histologische und sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln;

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, enzymatische und sensorische Untersuchungen von Kosmetika;

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und sensorische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen;

physikalische, physikalisch-chemische und mikrobiologische und sensorische Untersuchungen von Wasser sowie von Mineral-, Quell- und Tafelwasser;

physikalische Untersuchungen und Bestimmung physikalischer Eigenschaften von Wasseraufbereitungstabletten;

Probenahme von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetika und Wasser;

Probenvorbereitung von Lebensmitteln;

Untersuchung gemäß Trinkwasserverordnung mit Ausnahme der radioaktiven Stoffe, Probenahme von Roh- und Trinkwasser;

Untersuchungen von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375

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.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

ZInstSanBw München ist auch die Anwendung der in der Urkundenanlage aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf.

Im Folgenden sind die derzeit freigegebenen Prüfverfahren in den flexiblen Prüfbereichen mit Stand **17.10.2024** aufgeführt. **Grundlage ist die DAkKS- Urkundenanlage vom 17.08.2022, die jedoch noch nicht die Erweiterungen und Änderungen aus der Überwachungsbegehung Anfang 2022 abbildet.** In den jeweiligen Prüfbereichen markiert die blaue Linie das Ende des Bereiches der Urkundenanlage und nachfolgend sind die Prüfverfahren aufgelistet, die aufgrund der Flexibilisierung in den akkreditierten Bereich aufgenommen werden konnten.

Änderungen zum vorherigen Ausgabestand der Flexliste wurden durch eine Randmarkierung kenntlich " Ä "gemacht.

**1 Abteilung B Lebensmittelchemie/Ökochemie**

**1.1 Lebensmittel**

**1.1.1 Probenahme von Lebensmitteln**

SOP S0033-04 2019-06 <sup>1</sup> (vor 2022)	Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen

**1.1.2 Probenvorbereitung**

**1.1.2.1 mittels Aufschlussverfahren**

ASU L 00.00 19/1 2015-06 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln – Druckaufschluss

**1.1.2.2 Probenvorbereitung mittels Zerkleinerung und Homogenisation \***

ASU L 02.06-E(EG) und 1(EG) bis 8(EG) 1981-01 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln Analysenverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte; <del>enthaltend:</del> E(EG): Einführung (Vorbereitung der Analysenprobe u. a.)
ASU L 06.00-1 1980-09 <sup>1</sup> (vor 2022)	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung
ASU L 08.00-1 1980-09 <sup>1</sup> (vor 2022)	Vorbereitung von Wurstwaren zur chemischen Untersuchung
ASU L 13.00-7 2007-04 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Vorbereitung der Untersuchungsprobe (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 661, Ausgabe November 2005)
ASU L 39.00-E(EG) und 1(EG) bis 10(EG) 1981-04 <sup>1</sup> (vor 2022)	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten E(EG): Einleitung (Herstellung der Analysenprobe u. a.)
ASU L 44.00-2 1985-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln; Vorbereitung von Schokolade und Schokoladenwaren zur chemischen Untersuchung

## ÖFFENTLICH

ASU L 46.03-E(EG) und 1(EG) bis 3(EG) 1981-01 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln Analysenmethoden für Kaffee- Extrakte und Zichorien-Extrakte E(EG): Einführung (Vorbereitung der Analysenprobe u. a.)
ASU L 47.00-2 2017-10 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Herstellung einer gemahlten Probe mit definierter Trockenmasse (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10806, Ausgabe Juli 2016)
ASU L 53.00-7 2019-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Gewürze und würzende Zutaten - Herstellung einer gemahlten Untersuchungsprobe Herstellung einer gemahlten Probe für die Analyse (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 2825, Juni 2010)

### 1.1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln \*

ASU L 01.00-27 1988-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 06.00-3 2014-08 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren
ASU L 06.00-4 2017-10 <sup>1</sup> (vor 2022)	<del>Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen</del> Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-6 2014-08 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt – Referenzverfahren <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 08.00-4 2017-10 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 13.05-3 2002-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten - Modifiziertes Verfahren auf Basis der Methode K-I 2 a der Deutschen Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten und verw. Stoffen (Wissensch. Verlagsges. m.b.H. Stuttgart) <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i> <i>(Anmerkung: Verwendung von Celite 545 anstatt Natriumsulfat)</i>

# ÖFFENTLICH

ASU L 16.01-1 2008-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl
ASU L 16.01-2 2008-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 17.00-1 1982-05 Berichtigung 2002-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten für Schrottbrot)</i>
ASU L 17.00-3 1982-05 Berichtigung 2002-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen <b>Berichtigung</b>
ASU L 17.00-04 2017-10 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 20.01/02-3 1980-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 20.01/02-5 1980-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 22.02/04-4 2010-09 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren <i>(Modifikation: zusätzlich Kaffee)</i>
ASU L 26.11.03-1a 1983-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenmark (gravimetrische Methode) <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 31.00-4 1997-01 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 1135, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-4, Ausgabe Mai 1980) <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
ASU L 44.00-04 1985-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>

# ÖFFENTLICH

ASU L 46.02-6 2004-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Massenverlustes von gemahlenem Röstkaffee bei 103°C (Routineverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10781, Ausgabe November 2000)
ASU L 52.01.01-1 1983-11 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (gravimetrische Methode) <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)</i>
SLMB Kapitel 25C/03 1972 <sup>1</sup> (vor 2022)	Bestimmung der Probenmenge bzw. des Probenvolumen (hier: <i>Abtropfgewicht</i> )
P KLM021-02 2020-10 <sup>1</sup> (vor 2022)	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in verschiedenen Lebensmitteln – Screeningverfahren
ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Verfahren
ASU L 01.00-77 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10477, Ausgabe August 2000)
ASU L 02.00-11 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Fettgehaltes von Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren
ASU L 02.00-27 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milchprodukten
ASU L 02.05-1 1998-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Sahne (Rahm)
ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse – Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 5534, Ausgabe September 2004)
ASU L 03.00-10 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Fettgehaltes von Käse nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren
ASU L 03.00-30 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Gesamtasche von Käse

## ÖFFENTLICH

ASU L 03.42-3 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Schmelzkäse (Referenzverfahren)
ASU L 07.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren – Referenzverfahren
ASU L 07.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Fleischerzeugnissen Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 07.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren
ASU L 08.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren
ASU L 08.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren
ASU L 13.05-1 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine
ASU L 13.06-3 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Fettgehaltes in Halbfettmargarine
ASU L 13.08-1 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Mischfetten
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 18.00-4 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche in Feinen Backwaren
ASU L 18.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 18.00-23 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trocknungsverlustes in speziellen Feinen Backwaren - Seesandmethode
ASU L 22.00-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Teigwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie

## ÖFFENTLICH

ASU L 22.02/04-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes in feuchten Teigwaren
ASU L 26.26-5 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche in Gemüsesäften
ASU L 42.00-19 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Fettgehaltes von Speiseeis und Eismischungen auf Milchbasis nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10342, Ausgabe September 1992)
ASU L 46.01-3 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Masseverlustes von Rohkaffee bei 105 °C (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN ISO 6673, Ausgabe März 2007)
ASU L 46.03-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Masseverlustes von Kaffee-Extrakt - Trockenschrankverfahren bei Normaldruck (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10764-4, Ausgabe März 2007)
ASU L 52.06-1 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Trockenmasse in Speisesenf
ASU L 52.06-2 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Speisesenf

### 1.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen mittels Photometrie in Lebensmitteln \*

DIN EN 26777 1993-04 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von Nitrit; Spektrometrisches Verfahren (hier: <i>Wasser nach Mineral- und Tafelwasserverordnung</i> )
ASU L 06.00-8 2017-10 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)
ASU L 07.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)
ASU L 08.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)

# ÖFFENTLICH

## 1.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen mittels enzymatischer Verfahren/ Photometrie in Lebensmitteln \*

ASU L 01.00-17 2016-10 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10344, Ausgabe Mai 2015) <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 176303)</i> <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM Lactose / D-Galactose Art. N°. 1213; Aktualisierung: 26.05.2016)</i>
ASU L 02.00-9 2010-09 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10344, Ausgabe August 1982 und Ergänzung durch die § 64 Arbeitsgruppe "Chemisch-physikalische Untersuchungsverfahren für Milch und Milchprodukte") <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 176303)</i> <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM Lactose / D-Galactose Art. N°. 1213; Aktualisierung: 26.05.2016)</i>
ASU L 02.00-12 2009-06 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milcherzeugnissen und Speiseeis - Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10326, Ausgabe Dezember 2007) <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 716260)</i> <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM D-Glucose/D-Fructose/Saccharose Art.-N° E1247; Update: 06.05.2011)</i>
ASU L 02.00-29 2009-06 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Milch und Milchprodukten - Verfahren mit enzymatischer Reduktion und MolekülabSORptionsspektrometrie nach Griess-Reaktion <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 905-658)</i> <i>(hier mittels Colorimetric Test „Nitrite/Nitrate“ der Fa. Roche (Cat. No. 11746081001; Version 07; Content Version: November 2020)</i>
ASU L 03.00-35 2002-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Nitrit- und Nitrat in Käse - Enzymatisches Verfahren <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 905-658)</i> <i>(hier mittels Colorimetric Test „Nitrite/Nitrate“ der Fa. Roche (Cat. No. 11746081001; Version 07; Content Version: November 2020)</i>
ASU L 03.00-39 2010-09 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Stärke in geriebenem Käse – Enzymatisches Verfahren <i>(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten;</i> <i>hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 207748)</i> <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Best. Nr. 10-207-748-035; Zusatz 0717.10249289001)</i>

Ä



# ÖFFENTLICH

<p>ASU L 07.00-23 2017-10 <sup>1</sup>(vor 2022)</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Lactose und Galactose in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren β-Galactosidase - (<del>Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten;</del> <del>hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 176303</del>) (hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM Lactose / D-Galactose Art. N°. 1213; Aktualisierung: 26.05.2016)</p>
<p>ASU L 07.00-25 1983-05 <sup>1</sup>(vor 2022)</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen (<del>Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten;</del> <del>hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 207748</del>) (hier mittels r-biopharm Test Kit Best. Nr. 10 207 748 035; Zusatz 0717.10249289001)</p>
<p>ASU L 08.00-14 2008-06 Nach 7.00-60 <sup>1</sup>(vor 2022)</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Wurstwaren nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren (<del>hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 905 658</del>) (hier mittels Colorimetric Test „Nitrite/Nitrate“ der Fa. Roche (Cat. No. 11746081001; Version 07; Content Version: November 2020)</p>
<p>ASU L 17.00-7 1983-11 Berichtigung 2002-12 <sup>1</sup>(vor 2022)</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Lactose in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen, Enzymatisches Verfahren (<del>hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 176303</del>) (hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM Lactose / D-Galactose Art. N°. 1213; Aktualisierung: 26.05.2016)</p>
<p>ASU L 26.11.03-8 1983-05 <sup>1</sup>(vor 2022)</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Zuckergehaltes in Tomatenmark - Enzymatisches Verfahren (<del>hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 716260</del>) (hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM D-Glucose/D-Fructose/Saccharose Art.-N° E1247; Update: 06.05.2011)</p>
<p>ASU L 31.00-12 1997-01 <sup>1</sup>(vor 2022)</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung der Gehalte an D-Glucose und D-Fructose in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1140, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-12, Ausgabe November 1984) (<del>hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 716260</del>) (hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM D-Glucose/D-Fructose/Saccharose Art.-N° E1247; Update: 06.05.2011)</p>

Ä

## ÖFFENTLICH

<p>ASU L 31.00-13 1997-09 <sup>1</sup>(vor 2022)</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Saccharosegehaltes in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrisches Verfahren mit NADP (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 12146, Ausgabe Oktober 1996, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-13, Ausgabe November 1984) <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 716260)</i> <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM D-Glucose/D-Fructose/Saccharose Art.-N° E1247; Update: 06.05.2011)</i></p>
<p>ASU L 52.01.01-8 1983-11 <sup>1</sup>(vor 2022)</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Zuckergehaltes in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (enzymatische Methode) <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Nr. 716260)</i> <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM D-Glucose/D-Fructose/Saccharose Art.-N° E1247; Update: 06.05.2011)</i></p>
<p>ASU L 01.00-83 2009-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Nitratgehaltes in Milch und Milchprodukten - Verfahren mit enzymatischer Reduktion und MolekülabSORptionsspektrometrie nach Griess-Reaktion (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 20541, Ausgabe Dezember 2008) <i>(hier mittels Colorimetric Test „Nitrite/Nitrate“ der Fa. Roche (Cat. No. 11746081001; Version 07; Content Version: November 2020)</i></p>
<p>ASU L 01.00-90 2014-02</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactosegehaltes in lactosereduzierter Milch und lactosereduzierten Milchprodukten in Gegenwart von Glucose - Enzymatisches Verfahren <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM Lactose / D-Galactose Art. N°. 1213; Aktualisierung: 26.05.2016)</i></p>
<p>ASU L 02.00-37 2014-02</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactosegehaltes in lactosereduzierten Milchprodukten in Gegenwart von Glucose - Enzymatisches Verfahren <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM Lactose / D-Galactose Art. N°. 1213; Aktualisierung: 26.05.2016)</i></p>
<p>ASU L 03.00-12 1986-05</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Käse; Enzymatisches Verfahren <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM D-Glucose/D-Fructose/Saccharose Art.-N° E1247; Update: 06.05.2011)</i></p>
<p>ASU L 05.00-10 2003-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Glucose, Fructose und Saccharose in Eiern und Eiprodukten; Enzymatisches Verfahren <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM D-Glucose/D-Fructose/Saccharose Art.-N° E1247; Update: 06.05.2011)</i></p>

# ÖFFENTLICH

ASU L 07.00-22 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Glucose in Fleischerzeugnissen <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM D-Glucose/D-Fructose/Saccharose Art.-N° E1247; Update: 06.05.2011)</i>
ASU L 07.00-60 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12014-3, Ausgabe August 2005) <i>(hier mittels Colorimetric Test „Nitrite/Nitrate“ der Fa. Roche (Cat. No. 11746081001; Version 07; Content Version: November 2020)</i>
ASU L 08.00-23 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Glucose in Wurstwaren <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM D-Glucose/D-Fructose/Saccharose Art.-N° E1247; Update: 06.05.2011)</i>
ASU L 08.00-24 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Lactose und Galactose in Wurstwaren - Enzymatisches Verfahren <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM Lactose / D-Galactose Art. N°. 1213; Aktualisierung: 26.05.2016)</i>
ASU L 17.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Best. Nr. 10 207 748 035; Zusatz 0717.10249289001)</i>
ASU L 18.00-6 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Stärkegehaltes in Feinen Backwaren <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit Best. Nr. 10 207 748 035; Zusatz 0717.10249289001)</i>
ASU L 18.00-8 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Lactose in Feinen Backwaren - Enzymatisches Verfahren <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM Lactose / D-Galactose Art. N°. 1213; Aktualisierung: 26.05.2016)</i>
ASU L 26.26-2 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüsesäften <i>(hier mittels Colorimetric Test „Nitrite/Nitrate“ der Fa. Roche (Cat. No. 11746081001; Version 07; Content Version: November 2020)</i>

Ä

Ä

## ÖFFENTLICH

ASU L 26.26.11 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung der Gehalte an D-Glucose und D-Fructose in Gemüsesäften – Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM D-Glucose/D-Fructose/Saccharose Art.-N° E1247; Update: 06.05.2011)</i>
ASU L 42.00-5 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Speiseeis – Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10326, Ausgabe Dezember 2007) <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM D-Glucose/D-Fructose/Saccharose Art.-N° E1247; Update: 06.05.2011)</i>
ASU L 44.00-6 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Lactose in Schokolade - Enzymatisches Verfahren <i>(hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM Lactose / D-Galactose Art. N°. 1213; Aktualisierung: 26.05.2016)</i>

### 1.1.6 Potentiometrische Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln \*

ASU L 06.00-2 1980-09 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-2 1980-09 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleischerzeugnissen
ASU L 08.00-2 1980-09 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Wurstwaren
ASU L 20.01/02-1 1980-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln– Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 26.11.03-3 1983-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln– Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark
ASU L 31.00-2 1997-01 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 1132, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-2, Ausgabe Mai 1980)
ASU L 36.00-2 1989-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in Bier

# ÖFFENTLICH

ASU L 52.01.01-3 1983-11 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen
ASU L 04.00-13 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10349, Ausgabe Oktober 2004)
ASU L 05.00-11 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten
ASU L 13.05-5 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes in Margarine
ASU L 13.06-5 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des pH-Wertes in Halbfettmargarine
ASU L 26.04-3 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut
ASU L 26.26-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Gemüsesäften
ASU L 46.02-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads - Verfahren für Röstkaffee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10776-1, Ausgabe Juli 2016)
ASU L 46.03-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads - Verfahren für Kaffee-Extrakt (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10776-2, Ausgabe Juli 2016)

## 1.1.7 Bestimmung von Metallen und Schwermetallen mittels Atomspektroskopie Graphitrohr/Flamme und Hydridtechnik in Lebensmitteln \*

DIN 38406-E 13 1992-07 <sup>‡</sup> (vor 2022)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Kationen (Gruppe E); Bestimmung von Kalium mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Luft-Acetylen-Flamme (E 13) (hier: <i>Wasser nach Mineral- und Tafelwasserverordnung</i> )	Ä
DIN 38406-E 14 1992-07 <sup>‡</sup> (vor 2022)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Kationen (Gruppe E); Bestimmung von Natrium mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Luft-Acetylen-Flamme (E 14) (hier: <i>Wasser nach Mineral- und Tafelwasserverordnung</i> )	Ä
DIN EN ISO 7980 2000-07 <sup>‡</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Calcium und Magnesium - Verfahren mittels Atomabsorptionsspektrometrie (hier: <i>Wasser nach Mineral- und Tafelwasserverordnung</i> )	Ä

## ÖFFENTLICH

ASU L 00.00-19/3 2004-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 14083, Ausgabe Juli 2003) <i>(Modifikation: hier keine Bestimmung von Molybdän)</i>
ASU L 00.00-19/4 2003-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaldampftechnik nach Druckaufschluss
DIN EN ISO 12846 2012-08 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit Bestimmung von Quecksilber – Verfahren mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) mit und ohne Anreicherung <i>(hier: Wasser nach Mineral- und Tafelwasserverordnung)</i>
ASU L 31.00-10 1997-01 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht- und Gemüsesäften - Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS) (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 1134, Ausgabe Dezember 1994, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-10, Ausgabe November 1983) <i>(Modifikation: zusätzlich Getränkepulver; Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten für Ca)</i>
ASU L 12.00-6 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen in Meeresfrüchten mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Mikrowellenaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14332, Ausgabe Oktober 2004)

### 1.1.8 Bestimmung von Elementen mittels ICP-MS in Lebensmitteln \*

DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope <i>(hier: Wasser nach Mineral- und Tafelwasserverordnung)</i>
P KTW016-02 2020-04 <sup>1</sup> (vor 2022)	Bestimmung des Gehaltes von Silber in wässrigen Lösungen mittels ICP-MS

# ÖFFENTLICH

## 1.1.9 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen mittels Flüssigchromatografie mit Standarddetektoren (DAD/FLD) in Lebensmitteln \*\*

DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat (Modifikation: <i>außer Bromid</i> ) (hier: <i>Wasser nach Mineral- und Tafelwasserverordnung</i> )
DIN EN ISO 14911 (DEV E34) 1999-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung der gelösten Kationen Li+, Na+, NH4+, K+, Mn2+, Ca2+, Mg2+, Sr2+ und Ba2+ mittels Ionenchromatographie Abweichung: keine Bestimmung von Li+, NH4+, Mn2+, Sr2+ und Ba2+ (hier: Wasser nach Mineral- und Tafelwasserverordnung)
ASU L 00.00-9 1984-11 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln ( <del>Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten für Sorbinsäure</del> )
ASU L 00.00-10 1984-11 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln ( <del>Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten für Sorbinsäure</del> )
ASU L 00.00-28 2001-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12856, Ausgabe Juli 1999, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 00.00-28)
ASU L 00.00-29 2001-07 Berichtigung 2006-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natriumcyclamat in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12857, Ausgabe Juli 1999 als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 00.00-29)
ASU L 18.00-16 1999-11 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren
ASU L 45.00-1 1999-11 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao
ASU L 46.00-3 2013-08 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC; Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 20481, Ausgabe Januar 2011)

## ÖFFENTLICH

ASU L 47.00-6 2014-02 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee und festem Tee-Extrakt; Bestimmung des Coffeingehaltes; HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10727, Ausgabe Mai 2004)
P KLM025-01 2020-04 <sup>1</sup> (vor 2022)	Bestimmung von wasserlöslichen Vitaminen in ausgewählten Lebensmitteln mittels HPLC
P KLM017-02 2020-11 <del><sup>3</sup>(vor 2022)</del>	<del>Bestimmung von Panthothensäure in Getränke-, Mineraldrink- und Nährstoffpulver sowie flüssigen Lebensmitteln mittels HPLC-FLD</del>
P KLM004-02 2020-05	Bestimmung von Benzoesäure und Sorbinsäure in verschiedenen Lebensmitteln mittels HPLC
P KLM006-02 2020-05	Bestimmung von Theobromin und Coffein in Lebensmitteln mittels HPLC <i>(Ausnahme: feine Backwaren, Kakao, Kaffee und Kaffee-Erzeugnisse, Tee und fester Tee-Extrakt)</i>

### 1.1.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen mittels Gaschromatografie mit Standarddetektoren (FID) in Lebensmitteln \*\*

P KLM010-03 2024-06 <sup>1</sup> (vor 2022)	Bestimmung von Zuckern und Zuckeralkoholen als TMS-Derivate in verschiedenen Lebensmitteln mittels Gaschromatografie (GC-FID)
P KLM028-01 2020-06 <sup>1</sup> (vor 2022)	Bestimmung der Fettsäureverteilung einschließlich des Anteils an trans-Fettsäuren in verschiedenen Lebensmitteln mittels Gaschromatographie

### 1.1.11 Bestimmung von Stickstoff mittels Verbrennungsanalyse mit Wärmeleitfähigkeitsdetektion in Lebensmitteln \*

ASU L 01.00-60 2002-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch und Milchprodukten - Verfahren nach Dumas (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 14891, Ausgabe Juli 2002)
ASU L 02.00-24 1997-01 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Milchprodukten - Verfahren nach Dumas
ASU L 03.00-27 1997-01 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Käse - Verfahren nach Dumas



## ÖFFENTLICH

ASU L 06.00-20 2021-03 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Proteingehaltes von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Verfahren nach Dumas
ASU L 07.00-68 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleischerzeugnissen - Dumas-Verfahren
ASU L 17.00-18 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Dumas-Verfahren
ASU L 18.00-18 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren - Dumas-Verfahren
ASU L 22.00-02 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rohproteingehaltes in Teigwaren - Dumas-Verfahren

### 1.1.12 Ausgewählte sensorische Prüfungen in Lebensmitteln

DEV B 1/2 1971 <sup>1</sup> (vor 2022)	Prüfung auf Geschmack (Modifikation: hier kein Geruchsschwellenwert) (hier: Wasser nach Mineral- und Tafelwasserverordnung)
ASU L 00.90-1 2021-03 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfung - Allgemeine Grundlagen
ASU L 00.90-6 2015-06 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung

### 1.1.13 Ausgewählte physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen in Lebensmitteln

P KLM023-02 2020-04 <sup>1</sup> (vor 2022)	Bestimmung von Probenmenge bzw. Probenvolumen verschiedener Lebensmittel
P KLM018-01 2018-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Halbquantitative Bestimmung von Zinnionen in verschiedenen Lebensmitteln
P KLM005-02 2020-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	Restsauerstoffbestimmung in Lebensmittelverpackungen

# ÖFFENTLICH

## 1.1.14 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen mittels NIR in Lebensmitteln

ASU L 08-00-60 2021-03 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch und Fleischerzeugnissen; nahinfrarotspektroskopisches (Screeningverfahren)

## 1.2 Bedarfsgegenstände

### 1.2.1 Probenahme von Bedarfsgegenständen

SOP S0033-04 2019-06 <sup>1</sup> (vor 2022)	Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen

### 1.2.2 Bestimmung von Rückständen und Bestandteilen mittels Photometrie in Bedarfsgegenständen \*

DIN EN ISO 14184-1 2011-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Textilien - Bestimmung des Gehaltes an Formaldehyd - Teil 1: Freier und hydrolisierter Formaldehyd (Wasser-Extraktions-Verfahren) <i>(Modifikation: zusätzlicher Extraktionsschritt mit n-Butanol)</i>
DIN EN 1541 2001-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Papier und Pappe, vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung von Formaldehyd in einem wässrigen Extrakt
DIN EN ISO 17075-1 2017-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	Leder - Bestimmung des Chrom(VI)-Gehalts in Leder - Teil 1: Kolorimetrisches Verfahren
P KBG021-01 2020-04 <sup>1</sup> (vor 2022)	Formaldehydnachweis mittels Schnelltest in Bedarfsgegenständen aus Papier, Holz und Textilien (Testkit Merck MColortest Art.-Nr. 1.08028)
Merck MColortest Art.-Nr. 1.08028 Stand: 2019-1	Formaldehydnachweis mittels Schnelltest in Bedarfsgegenständen aus Papier, Holz und Textilien (Testkit)

Ä

# ÖFFENTLICH

## 1.2.3 Bestimmung von Bisphenol A mittels Flüssigchromatografie mit Standarddetektoren (DAD/FLD) in Bedarfsgegenständen

DIN CEN/TS 13130-13 2005-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen – Teil 13: Bestimmung von 2,2-Bis(4-Hydroxyphenyl)Propan (Bisphenol A) in Prüflebensmitteln (Modifikation: Verwendung abweichender Lebensmittelsimulanzien gemäß VO (EU) 10/2011, Untersuchung nur in wässrigen Prüflebensmitteln, abweichende Fließmittelzusammensetzung)

## 1.2.4 Bestimmung der Migration von Bestandteilen aus Bedarfsgegenständen \*

DIN EN 1186-2 2002-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln; Kunststoffe; Teil 2: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in Olivenöl durch völliges Eintauchen
DIN EN 1186-3 2002-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln; Kunststoffe; Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch völliges Eintauchen
DIN EN 1186-4 2002-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 4: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in Olivenöl mittels Zelle
DIN EN 1186-5 2002-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 5: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel mittels Zelle (hier: <del>auch in Ölersatzstoffe für "Ersatzprüfungen"</del> ) (hier: zusätzlich Verwendung der Lebensmittelsimulanz gemäß DIN EN 1186-14:2002 und Schnellextraktion nach DIN EN 1186-15:2002)
DIN EN 1186-6 2002-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 6: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in Olivenöl unter Verwendung eines Beutels
DIN EN 1186-7 2002-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 7: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel unter Verwendung eines Beutels (hier: zusätzlich Verwendung der Lebensmittelsimulanzien gemäß DIN EN 1186-14:2002)
DIN EN 1186-8 2002-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 8: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in Olivenöl unter Füllen des Gegenstandes

## ÖFFENTLICH

DIN EN 1186-9 2002-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 9: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch Füllen des Gegenstandes (hier: zusätzlich Verwendung der Lebensmittelsimulanz gemäß DIN EN 1186-14:2002)
DIN EN 1186-14 2002-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 14: Prüfverfahren für Ersatzprüfungen für die Gesamtmigration aus Kunststoffen, die für den Kontakt mit fettigen Lebensmitteln bestimmt sind, unter Verwendung der Prüfmedien Iso-Octan und 95 %igem Ethanol
DIN EN 1186-15 2002-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 15: Alternative Prüfverfahren zur Bestimmung der Migration in fettige Prüflebensmittel durch Schnellextraktion in Iso- Octan und/oder 95 %iges Ethanol

### 1.2.5 Ausgewählte sensorische Prüfungen in Bedarfsgegenständen

P KBG001-01 2018-06 <sup>1</sup> (vor 2022)	Einfach beschreibende sensorische Prüfung von Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln
---	---

### 1.2.6 Bestimmung von Insektenschutzmitteln mittels Gaschromatografie mit massenselektiver Detektion in Bedarfsgegenständen

P KCT010-01 2019-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Gaschromatographische Bestimmung von Insektenschutzmitteln in Textilien
---	--

### 1.2.7 Identitätsprüfung von Polymeren und Additiven mittels FT-IR-Spektroskopie in Bedarfsgegenständen

P KBG016-01 2020-02 <sup>1</sup> (vor 2022)	Identitätsprüfung von Polymeren und Additiven mittels FT-IR- Spektroskopie
---	---

### 1.2.8 Bestimmung von Bestandteilen und flächenbezogenen Massen von Bedarfsgegenständen mittel Gravimetrie \*

DIN EN ISO 4684 2006-02 <sup>1</sup> (vor 2022)	Leder - Chemische Prüfungen - Bestimmung flüchtiger Substanzen ( <i>Modifikation: Rechnerische Bestimmung der Trockenmasse anstelle des Massenanteils der flüchtigen Substanzen</i> )
---	--

DIN EN ISO 536 2020-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	Papier und Pappe – Bestimmung der flächenbezogenen Masse
DIN EN 645 1994-01 <sup>1</sup> (vor 2022)	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln; Herstellung eines Kaltwasserextraktes
DIN EN 647 1994-01 <sup>1</sup> (vor 2022)	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln; Herstellung eines Heißwasserextraktes
DIN EN 12127 1997-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Textilien - Textile Flächengebilde - Bestimmung der flächenbezogenen Masse unter Verwendung kleiner Proben (Modifikation zu Normalklima von 20 °C mit rel. Luftfeuchte bei 65,0 % gemäß DIN EN ISO 12127:1997-12 i.V.m. DIN EN ISO 139:2011-10)

### 1.3 Kosmetische Mittel

#### 1.3.1 Probenahme von kosmetischen Mitteln

SOP S0033-04 2019-06 <sup>1</sup> (vor 2022)	Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen
--	--

#### 1.3.2 Ausgewählte sensorische Prüfungen in kosmetischen Mitteln

P KBG001-01 2018-06 <sup>1</sup> (vor 2022)	Einfach beschreibende sensorische Prüfung von Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln
---	--

#### 1.3.3 Potentiometrische Bestimmung des pH-Wertes in kosmetischen Mitteln

P KBG029-01 2020-04 <sup>1</sup> (vor 2022)	Bestimmung des pH-Wertes in kosmetischen Mitteln
---	--

#### 1.3.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels enzymatischer Verfahren/Photometrie in kosmetischen Mitteln

r-biopharm Urea/ Ammonia Test kit Art.-Nr. 10542946035	UV-Test zur Bestimmung von Harnstoff und Ammoniak in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien, sowie zur Bestimmung von Stickstoff nach Kjeldahl-Aufschluss
--	--

# ÖFFENTLICH

Version 1.3 2014-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	(hier nur Enzymatische Bestimmung von Harnstoff in Dermopharmazeutika und sonstigen kosmetischen Mitteln)

## 1.3.5 Bestimmung von Schwermetallen mittels ICP-MS in kosmetischen Mitteln

P3B00322-02 <sup>2</sup> 2014-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Bestimmung von Schwermetallen in kosmetischen Mitteln mittels ICP-MS

## 1.3.6 Bestimmung von Konservierungsstoffen mittels Flüssigchromatografie mit Standarddetektoren (DAD/FLD) in kosmetischen Mitteln \*\*

P KBG030-03 2022-02 <sup>1</sup> (vor 2022)	Flüssigchromatographische Bestimmung von Konservierungsstoffen in kosmetischen Mitteln
P KBG027-02 2022-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Flüssigchromatographische Bestimmung von Isothiazolinonen in Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln

## 1.3.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Bestandteilen und Kontaminanten mittels Gaschromatografie mit massenselektiver Detektion in kosmetischen Mitteln \*\*

<del>P KCT011-01 2019-07 <sup>4</sup>(vor 2022)</del>	<del>Gaschromatographische Bestimmung von Diethyltoluamid (DEET) in kosmetischen Mitteln</del>
P KBG033-01 2020-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	Gaschromatographische Bestimmung von Kampfer in kosmetischen Mitteln

## 1.4 Chemische Produkte (Wasseraufbereitungstabletten)

### 1.4.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen mittels Maßanalyse in Wasseraufbereitungstabletten

P3C00203-03 <sup>2</sup> 2014-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	Bestimmung des Gesamtchlorgehaltes von Wasseraufbereitungstabletten (in Anlehnung an Europäisches Arzneibuch Ph.Eur 5.0/0381 und 5.0/2.09.06.00)

## ÖFFENTLICH

DIN EN 12931 2015-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	Produkte zur Aufbereitung von Wasser für den menschlichen Gebrauch - Produkte für den Notfall - Natriumdichlorisocyanurat, wasserfrei; Deutsche Fassung EN 12931:2015 <i>(Modifikation: Durchführung mittels automatisiertem Titriersystem und potentiometrischer Endpunktindikation)</i>

### 1.4.2 Bestimmung physikalischer Eigenschaften in Wasseraufbereitungstabletten

P3C00200-02 <sup>2</sup> 2014-02 <sup>1</sup> (vor 2022)	Bestimmung der Gleichförmigkeit der Masse von Wasseraufbereitungstabletten (in Anlehnung an Europäisches Arzneibuch Ph.Eur 5.0/2.09.05.00)
P3C00201-02 <sup>2</sup> 2014-02 <sup>1</sup> (vor 2022)	Bestimmung der Zerfallzeit von Wasseraufbereitungstabletten (in Anlehnung an Europäisches Arzneibuch Ph.Eur.5.0/2.09.01.00: vereinfachter Ablauf ohne Zerfallsapparatur)
P3C00202-02 <sup>2</sup> 2014-02 <sup>1</sup> (vor 2022)	Bestimmung der Siegelnahtdichtigkeit von Wasseraufbereitungstabletten (in Anlehnung an Technische Lieferbedingungen TL 6850-0048)

## 1.5 Wasser (Trinkwasser, Rohwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Technische Wässer)

### 1.5.1 Probenahme von Wasser

DIN EN ISO 5667-1 2019-09 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken
DIN ISO 5667-5 2011-02 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
A KTW008-02 2020-04 <sup>1</sup> (vor 2022)	Vorbereitung und Durchführung der Probenahme zur chemisch-physikalischen Untersuchung von Schwimmbadwasser
DIN EN ISO 5667-3 2019-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Probenahme -Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben

### 1.5.2 Bestimmung von physikalischen und chemisch-physikalischen Parametern in Wasser

DIN 38404-C 4 1976-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen (Gruppe C): Bestimmung der Temperatur
DIN EN 17289	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung des gelösten Sauerstoffs;

## ÖFFENTLICH

2014-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	optisches Verfahren	
DIN EN ISO 7027-1 2016-11 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung - Teil 1 Quantitatives Verfahren	
DIN EN ISO 10523 2012-04 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung des pH-Werts (ISO 10523:2008); Deutsche Fassung EN ISO 10523:2012	Ä
DIN EN 27888 1993-11 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (ISO 7888:1985); Deutsche Fassung EN 27888:1993	Ä
DIN EN ISO 7887 2012-04 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung (Spektraler Absorptionskoeffizient - SAK Hg 436 nm)	

### 1.5.3 Photometrische Bestimmung von Anionen und Bestandteilen in Wasser\*

DIN EN 26777 (D 10) 1993-04 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von Nitrit; Spektrometrisches Verfahren (ISO 6777:1984); Deutsche Fassung EN 26777:1993	Ä
DIN EN ISO 6878 (D 11) 2004-09 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Phosphor - Photometrisches Verfahren mittels Ammoniummolybdat (ISO 6878:2004); Deutsche Fassung EN ISO 6878:2004 <i>(hier: Bestimmung von Orthophosphat)</i>	Ä
DIN 38405-9 2011-09 <sup>1</sup> (vor 2022)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Anionen (Gruppe D) - Teil 9: Photometrische Bestimmung von Nitrat (D 9)	Ä
<del>P-KTW003-01</del> <del>2019-02</del> <del><sup>3</sup>(vor 2022)</del>	<del>Bestimmung von Ammonium in Wasser (Hausmethode), Photometrische Bestimmung mit Spektroquant Testkit</del>	
DIN EN ISO 7393-2 2019-03 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor - Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Dialkyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen	
HACH-TestKit DPD-Methode Nr. 10126 2007-10 <sup>1</sup> (vor 2022)	Kolorimetrisches Verfahren zur Bestimmung von Chlordioxid in Gegenwart von Chlor unter Verwendung des Hach® Schnelltest	Ä



# ÖFFENTLICH

P KTW004-01 2019-02 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit; Photometrische Bestimmung von gelöster Kieselsäure (Silikat) in Wasser
Merck Spektroquant Ammonium-Test Art.Nr. 1.14752 2016-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von Ammonium in Wasser (Photometrische Bestimmung mit Spectroquant® Testkit)

## 1.5.4 Bestimmung von Elementen mittels Maßanalyse in Wasser

DIN 38406-E 3 2002-03 <sup>1</sup> (vor 2022)	Bestimmung von Calcium und Magnesium, komplexometrisches Verfahren (Modifikation: Titration mittels automatischen Titriersystem und potentiometrischer Endpunkterkennung)
DIN EN ISO 8467 1995 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Permanganat-Index (ISO 8467:1993); Deutsche Fassung EN ISO 8467:1995
DIN 38409-7 2005-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Bestimmung der Säuren- und Basenkapazität (Modifikation: hier Titration mittels automatischem Titriersystem bis zum pH-Wert von 4,7 durch Direkttitration)

Ä

## 1.5.5 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektroskopie in Wasser \*

DIN 38406-E 13 <del>1992-07</del> <del><sup>1</sup>(vor 2022)</del>	<del>Bestimmung von Kalium mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Luft-Acetylen-Flamme</del>
DIN 38406-E 14 <del>1992-07</del> <del><sup>1</sup>(vor 2022)</del>	<del>Bestimmung von Natrium mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Luft-Acetylen-Flamme</del>
DIN EN ISO 7980 (E 3a) 2000-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Calcium und Magnesium - Verfahren mittels Atomabsorptionsspektrometrie
DIN EN ISO 12846 2012-08 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Quecksilber - Verfahren mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) mit und ohne Anreicherung

# ÖFFENTLICH

## 1.5.6 Bestimmung von Elementen mittels ICP-MS in Wasser \*\*

DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (Abweichung: Anzahl der Analyte, ohne Uranisotope)
P KTW016-02 2020-04 <sup>1</sup> (vor 2022)	Bestimmung des Gehaltes von Silber in wässrigen Lösungen mittels ICP-MS
P KTW028-01 2020-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	Bestimmung des Gehaltes von Chrom(VI) in wässrigen Lösungen mittels ICP-MS
P KTW027-01 2020-04	Quantitative Bestimmung von Calcium, Magnesium, Kalium und Natrium mittels ICP-MS in wässrigen Lösungen
P KTW029-01 2020-03	Quantitative Bestimmung von Gesamtphosphor (als Gesamtphosphat) mittels ICP-MS in wässrigen Lösungen (Hausmethode)

## 1.5.7 Bestimmung von gelösten Anionen und Kationen mittels Ionenchromatografie in Wasser –

DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat (Modifikation: außer Bromid)
DIN EN ISO 10304-4 (D 25) 1999-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Ionenchromatographie - Teil 4: Bestimmung von Chlorat, Chlorid und Chlorit in gering belastetem Wasser
ISO 15061 2001-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelöstem Bromat - Verfahren mittels Ionenchromatographie
DIN EN ISO 14911 1999-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung der gelösten Kationen Li <sup>+</sup> , Na <sup>+</sup> , NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> , K <sup>+</sup> , Mn <sup>2+</sup> , Ca <sup>2+</sup> , Mg <sup>2+</sup> , Sr <sup>2+</sup> und Ba <sup>2+</sup> mittels Ionenchromatographie Abweichung: keine Bestimmung von Li <sup>+</sup> , NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> , Mn <sup>2+</sup> , Sr <sup>2+</sup> und Ba <sup>2+</sup>

## 1.5.8 Bestimmung von Trihalogenmethanen mittels Gaschromatographie in Wasser

DIN EN ISO 10301 1997-08 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung leichtflüchtiger halogener Kohlenwasserstoffe - Gaschromatographische Verfahren
--	---

--	--

### 1.5.9 Bestimmung des gesamten organischen Kohlenstoffs in Wasser

DIN EN 1484 2019-04 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasseranalytik - Anleitung zur Bestimmung des gesamten organischen Kohlenstoffs (TOC) und des gelösten organischen Kohlenstoffs DOC

## 2 Abteilung A Veterinärmedizin

### 2.1 Untersuchungen in der Laborgruppe „Veterinärmedizinische Mikrobiologie“

#### 2.1.1 Nachweis, Zählung und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen durch Spatel-, Gussplatten-, Ausstrich- und Anreicherungsverfahren in Lebensmitteln \*

DIN EN ISO 13720 2010-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven <i>Pseudomonas</i> spp. (Erweiterung auf Prüfgegenstand Lebensmittel)
DIN ISO 16649-2 2020-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid
DIN EN ISO 6579-1 2020-08 <sup>1</sup> (vor 2022)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp.
DIN EN ISO 6888-1 2024-03 <sup>1</sup> (vor 2022)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar
DIN EN ISO 11290-1 2017-09 <sup>1</sup> (vor 2022)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2 2017-09 <sup>1</sup> (vor 2022)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren
DIN 10172-3 1988-05 <sup>2</sup> (vor 2022)	Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung der coliformen Keime; Verfahren mit festem Nährboden
DIN EN ISO 7932 2020-11 <sup>1</sup> (vor 2022)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumptiven <i>Bacillus cereus</i> – Koloniezählverfahren bei 30 °C

ÖFFENTLICH

DIN 10103 1993-08 <sup>1</sup> (vor 2022)	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien; Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: hier Anwendung auf die Matrix Lebensmittel)
DIN 10106 2017-04 <sup>1</sup> (vor 2022)	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium; Spatelverfahren (Referenzverfahren , Erweiterung auf Prüfgegenstand Lebensmittel)
DIN 10161 2016-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C; Tropfplattenverfahren (Referenzverfahren, Erweiterung auf Prüfgegenstand Lebensmittel)
DIN 10164-1 2019-06 <sup>1</sup> (vor 2022)	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von Enterobacteriaceae; Teil 1: Spatelverfahren (Referenzverfahren)
EN ISO 21528-1 2017-09 <sup>1</sup> (vor 2022)	Mikrobiologie in der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> –Teil 1: Nachweis von <i>Enterobacteriaceae</i>
DIN 10186 2005-10 <sup>1</sup> (vor 2022)	Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen; Referenzverfahren
DIN EN ISO 14189 2016-11 <sup>1</sup> (vor 2022)	Teil 2: Membranfiltrationsverfahren Wasserbeschaffenheit – Zählung von Clostridium perfringens- Verfahren mittels Membranfiltration (ISO 14189:2013); Deutsche Fassung EN ISO 14189:2016
DIN 10109 2016-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen – Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien – Spatelverfahren
ASU L 00.00-20 2018-03 <sup>1</sup> (vor 2022)	Horizontales Verfahren zum Nachweis von von Salmonella spp. in Lebensmitteln
ASU L 00.00-20a 2004-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln – Endgültige Bestätigung von Salmonellen
ASU L 00.00-22 2018-03 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes – Teil 2: Zählverfahren
ASU L 00.00-25 2018-03 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Lebensmitteln – Koloniezählverfahren

Ä

# ÖFFENTLICH

ASU L 00.00-32/1 2018-03 ‡(vor 2022)	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
ASU L 00.00-55 2019-12 ‡(vor 2022)	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 (nach DIN-EN ISO 6888-1)
ASU L 00.00-57 2006-12 ‡(vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln – Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln – Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-132/2 2010-09 ‡(vor 2022)	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
ASU L 01.00-3 1987-03 ‡(vor 2022)	Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse, Lactose, Säuglings- und Kleinkindsnahrung auf Milchbasis und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden
ASU L 01.00-37 1991-12 ‡(vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L 01.00-54 1992-12 ‡(vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> in Milch und Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime
ASU L 06.00-18 2017-10 ‡(vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-19 2017-10 ‡(vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Tropfplatten-Verfahren
ASU L 06.00-24 2019-12 ‡(vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-32 2018-10 ‡(vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-35 2017-10 ‡(vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Spatelverfahren (Referenzverfahren)

# ÖFFENTLICH

ICC Standard 146 1992 <sup>1</sup> (vor 2022)	Enumeration of Yeasts and Moulds (Spatula Method)
DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 4833-2 2022-05	Mikrobiologie in der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Teil 2 Koloniezählung bei 30°C mittels Oberflächenverfahren
DIN EN ISO 10272-1 2017-09	Mikrobiologie in der Lebensmittelkette – Horizontales verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. – Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 10272-2 2017-09	Mikrobiologie in der Lebensmittelkette – Horizontales verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. – Teil 2: Koloniezählverfahren
EN ISO 21528-2 2019-05	<del>Mikrobiologie in der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> – Teil 2: Koloniezählverfahren</del>
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln – 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

Ä

## 2.1.2 Nachweis, Zählung und Bestimmung von Bakterien durch Membranfiltration und Plattengußverfahren in Wasser \*

DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Membranfiltrationsverfahren
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
DIN EN ISO 8199 (K 20) 2008-01	<del>Wasserbeschaffenheit – Allgemeine Anforderungen und Anleitung für mikrobiologische Untersuchungen mittels Kulturverfahren</del>

# ÖFFENTLICH

<del>4</del> (vor 2022)	
DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration
DIN EN ISO 11731 2019-03 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen (ISO 11731:2017); Deutsche Fassung EN ISO 11731:2017
<del>DIN EN ISO 11731-2 2008-06 <sup>4</sup>(vor 2022)</del>	<del>Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen - Teil 2: Direktes Membranfiltrationsverfahren mit niedriger Bakterienzahl</del>
DIN EN ISO 6222 1999-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (ISO 6222:1999); Deutsche Fassung EN ISO 6222:1999
UBA Empfehlung 2022-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Systemische Untersuchungen von Trinkwasserinstallationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung – Probennahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses
ASU L 59.00-1 1988-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Escherichia coli und coliformen Keimen in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
ASU L 59.00-2 1988-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Fäkalstreptokokken in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
ASU L 59.00-3 1988-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Pseudomonas aeruginosa in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
ASU L 59.00-4 1988-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von sulfitreduzierenden, sporenbildenden Anaerobiern in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
ASU L 59.00-5 1988-05 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Koloniezahl in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren

# ÖFFENTLICH

Min/TafelWV Anl. 2 (zu § 4 Abs. 3) 2014-10 v. 01.08.1984 zuletzt geändert durch Art. 25 V v. 5.7.2017 <sup>1</sup> (vor 2022)	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) § 4 Mikrobiologische Anforderungen, Mikrobiologische Untersuchungsverfahren ————— Untersuchung auf Escherichia coli und coliformen Keimen (1.1 b und 1.2 b) ————— Untersuchung auf Faekalstreptokokken (2 b) ————— Untersuchung auf Pseudomonas aeruginosa (3 b) ————— Untersuchung auf sulfitreduzierende, sporenbildende Anaerobier (4 a) ————— Bestimmung der Koloniezahl (5.2)
---	--

### 2.1.3 Nachweis von Mikroorganismen mittels Anreicherungs-, Ausstrich-, Gussplatten- und Spatelverfahren einschließlich Entnahme von Hygienestatusproben an Bedarfsgegenständen aus Verpflegungseinrichtungen \*

DIN 10113-1 2023-02 <sup>1</sup> (vor 2022)	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren
DIN 10113-2 2023-02 <sup>1</sup> (vor 2022)	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette – Teil 2: Verfahren mit Nährmedienbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)
DIN 10113-3 1997-07 <sup>1</sup> (vor 2022)	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)
DIN 6650-4 2006-04 <sup>1</sup> (vor 2022)	Getränkeschankanlagen – Teil 4: Hygieneanforderungen an Bau und Anlagenteile
DIN 6650-6 2014-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Getränkeschankanlagen – Teil 6: Anforderungen an Reinigung und Desinfektion

Ä



# ÖFFENTLICH

## 2.1.4 Untersuchung auf Toxinbildungsvermögen bei Bakterienstämmen in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels RPLA \*

Fa. Merck GLISA Duopath® Cereus Enterotoxins Art. Nr. 1.04146.0001, 2007-11 <sup>1</sup> (vor 2022)	Nachweis von Bacillus cereus- Diarrhoetoxin mittels GLISA Duopath Cereus Enterotoxins Schnelltest
OXOID Applikation Art.-Nr. TD 900 2003-11 <sup>1</sup> (vor 2022)	Nachweis von Staph. aureus- Enterotoxin mittels RPLA

## 2.1.5 Amplifikationsverfahren mittels Real Time PCR auf Viren/Bakterien in Lebensmitteln

DIN EN ISO 15216-2 2019-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Mikrobiologie in der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis-A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Realtime-PCR - Teil 2: Nachweisverfahren
ASU L 00.00 112 2007-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	<del>Untersuchung von Lebensmitteln – Qualitativer Nachweis von Noroviren der Genogruppen I und II auf glatten, festen Oberflächen von Lebensmitteln durch RT-PCR</del>

Ä

## 2.2 Untersuchungen in der Laborgruppe „Veterinärmedizinische Lebensmitteluntersuchung“

### 2.2.1 Einfach beschreibende sensorische Untersuchungen bei Lebensmitteln\*

P KVL001-01 2018-08 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung auf Genusstauglichkeit und Verkehrsfähigkeit von Hühnereiern der Güteklasse A
P KLM001-01 2018-08 <sup>1</sup> (vor 2022)	Sensorisch Untersuchung von Lebensmitteln (gem. Dokument Abt A und B)
DEV B 1/2 1971	Prüfung auf Geschmack (kein Geruchsschwellenwert) (hier: Wasser nach Mineral- und Tafelwasserverordnung)
ASU L 00.90-1 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfung; Allgemeine Grundlagen (Übernahme der Norm DIN 10950, September 2020)

# ÖFFENTLICH

ASU L 00.90-6 2015-06	Sensorische Prüfverfahren; Einfach beschreibende Prüfung (Anmerkung gem. Frau Dr. Hoepfner): keine Verschlüsselung der Prüfproben; weniger als drei Prüfpersonen erlaubt; geänderte Anforderungen an den Prüfraum; keine Prüfklimadokumentation; Beschränkung der Sensorik auf warenkundlich/lebensmittelrechtlich relevante Aspekte; vereinfachter Prüfbericht; Prüfung auch außerhalb des Prüfraums möglich; Beschreibung durch Gruppe erlaubt)

## 2.2.2 Präparativ-gravimetrische Hilfs-Untersuchungen bei Lebensmitteln \*\*

<del>FertigPackV 1981 Anlage 4a (zu § 34 Abs. 1) Ausfertigungsdatum: 1981-12 Neugefasst: 1994-03 zuletzt geändert 05.07.2017 <sup>1</sup>(vor 2022)</del>	<del>Verordnung über Fertigpackungen (Fertigpackungsverordnung)– Verfahren zur Prüfung der Füllmengen nach Gewicht oder Volumen gekennzeichneter Fertigpackungen durch die zuständigen Behörden</del>
P KVL018-02 2021-10 <sup>1</sup> (vor 2022)	Präparativ-gravimetrische Untersuchung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
<del>ASU L 07.00-47 1992-12 <sup>1</sup>(vor 2022)</del>	<del>Untersuchung von Lebensmitteln; Präparativ-gravimetrische Erfassung des Muskelfleisches von Gulasch (–Konserven)</del>

Ä

## 2.2.3 Histologische Untersuchung von Lebensmitteln

ASU L 06.00-13 1989-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung (Verwendung kommerzieller Färbelösungen)

## 2.2.4 Molekularbiologische Untersuchungen zur Bestimmung von spezifischer DNA mittels Real Time PCR in Lebensmitteln \*\*

P KVL 002-01 2019-06 <sup>1</sup> (vor 2022)	Congen Testkit Sure Food Animal ID Beef/Turkey/Chicken/Pork/Horse IACC
P KVL 003-01 2019-10 <sup>1</sup> (vor 2022)	Congen Testkit Sure Food ALLERGEN Soya/Mustard/Celery/Lupin

## ÖFFENTLICH

Congen Sure Food Animal ID Beef IACC, Art.Nr. S6113, Ausgabestand Jan. 2019	Nachweis der Tierart Rind in Lebensmitteln mittels real-time PCR
Congen Sure Food Animal ID Turkey IACC, Art.Nr. S6116, Ausgabestand Jan. 2019	Nachweis der Tierart Pute in Lebensmitteln mittels real-time PCR
Congen Sure Food Animal ID Chicken IACC, Art.Nr. S6115, Ausgabestand Jan. 2019	Nachweis der Tierart Huhn in Lebensmitteln mittels real-time PCR
Congen Sure Food Animal ID Horse IACC, Art.Nr. S6118, Ausgabestand Jan. 2019	Nachweis der Tierart Pferd in Lebensmitteln mittels real-time PCR
Congen Sure Food Animal ID Pork IACC, Art.Nr. S6114, Ausgabestand Jan. 2019	Nachweis der Tierart Schwein in Lebensmitteln mittels real-time PCR
Congen Sure Food ALLERGEN Cellery, Art.Nr. S3605, Ausgabestand Juni 2021	Nachweis des Allergens Sellerie mittels real-time PCR
Congen Sure Food ALLERGEN Mustard, Art.Nr. S3609, Ausgabestand Feb. 2019	Nachweis des Allergens Senf mittels real-time PCR
Congen Sure Food ALLERGEN Soya, Art.Nr. S3601, Ausgabestand April 2019	Nachweis des Allergens Soja mittels real-time PCR

### 2.2.5 Immunologische Untersuchungen mittels ELISA zur Bestimmung von Allergenen, Proteinen und anderen organischen Stickstoffverbindungen in Lebensmitteln \*\*

ASU L 06.00-47 2004-12 <sup>1</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der Tierart bei erhitztem Fleisch und erhitzten Fleischerzeugnissen - Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA)
ASU L 06.00-56 2007-12 <sup>4</sup> (vor 2022)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sojaprotein in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Enzymimmunologisches Verfahren Abweichung: Verwendung des kommerziellen Testkits „RIDASCREEN FAST Soja“, Fa. r-biopharm
P KVL 005-01 2019-10 <sup>1</sup> (vor 2022)	Nachweis von $\beta$ -Lactoglobulin in Lebensmitteln mittels ELISA; Testkit Fa. ELISA „ $\beta$ -Lactoglobulin Residue“

## ÖFFENTLICH

P KVL 007-01 2019-10 <sup>1</sup> (vor 2022)	Nachweis von Eiproteinen in Lebensmitteln mittels ELISA; Testkit Fa. r-biopharm „RIDASCREEN FAST Ei / Egg Protein“
P KVL 006-01 2019-10 <sup>1</sup> (vor 2022)	Nachweis von Casein in Lebensmitteln mittels ELISA; Testkit Fa. ELISA „Casein Residue“
P KVL 008-01 2019-10 <sup>1</sup> (vor 2022)	Nachweis von Histamin in Lebensmitteln mittels ELISA; Übernahme r-biopharm Applikation Art.: Ridascreen® Histamin
P KVL 010-01 2020-10 <sup>1</sup> (vor 2022)	Nachweis von Sojaprotein in Lebensmitteln mittels ELISA; Testkit Fa. r-biopharm „RIDASCREEN FAST Soja“
r-biopharm, RIDASCREEN FAST Soja Art.Nr. R7102, Ausgabestand Juli 2018	Nachweis von Sojaproteinen in Lebensmitteln mittels ELISA
r-biopharm, RIDASCREEN FAST Egg, Art.Nr. R6402, Ausgabestand Dez. 2014	Nachweis von Eiproteinen in Lebensmitteln mittels ELISA
r-biopharm, RIDASCREEN Histamin, Art.Nr. R1604, Ausgabestand Juni 2014	Nachweis von Histamin in Lebensmitteln mittels ELISA
ELISA Systems, β-Lactoglobulin Residue Detection Kit, Art.Nr. ESMRDBLG-48, Ausgabestand Nov. 2020	Nachweis von β-Lactoglobulin in Lebensmitteln mittels ELISA
ELISA Systems, Casein Residue Detection Kit, Art.Nr. ESCASPRD-48, Ausgabestand Okt. 2019	Nachweis von Casein in Lebensmitteln mittels ELISA

Ä

### 2.2.6 Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln

P KVL020-01 2008-04 <sup>1</sup> (vor 2022)	Messung des pH- Wertes von Lebensmitteln
---	--

**2.3 Untersuchungen in der Laborgruppe „Parasitologie/Entomologie“**

**2.3.1 Untersuchungen von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375**

DVO (EU) 2015/1375, Anhang I, Kapitel I vom 2015-08-10 <sup>1</sup> (vor 2022)	Durchführungsverordnung mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen; Referenznachweismethode; Das Magnetrührverfahren für die künstliche Verdauung von Sammelproben

**3 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV -**

**Probennahme**

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2019-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probennahmeprogrammen und Probennahmetechniken
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2019-07	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
Empfehlung des Umweltbundesamtes 18. Dezember 2018	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel

# ÖFFENTLICH

## 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) 2017-09
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) 2017-09
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

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Acrylamid	nicht belegt
2	Benzol	DIN 38407-F 43 2014-10 <del>DIN 38407-F 9 1991-05</del>
3	Bor	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
4	Bromat	DIN EN ISO 15061 (D 34) 2001-12
5	Chrom	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
6	Cyanid	nicht belegt
7	1,2-Dichlorethan	DIN 38407-F 43 2014-10 <del>DIN EN ISO 10301 (F 4) 1997-08</del>
8	Fluorid	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
9	Nitrat	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07 <del>DIN 38405-9:2011-09</del> <del>P-KTW002-01 2018-10</del>
10	Quecksilber	DIN EN ISO 12846 (E 12) 2012-08
11	Selen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
12	Tetrachlorethen und Trichlorethen	DIN 38407-F 43 2014-10 <del>DIN EN ISO 10301 (F 4) 1997-08</del>
13	Uran	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01

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

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Antimon	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
2	Arsen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
3	Benzo-(a)-pyren	DIN EN ISO 17993 (F 18) 2004-03 <del>P-KTW022-01 2020-02</del>
4	Blei	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01

# ÖFFENTLICH

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
5	Cadmium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
6	Epichlorhydrin	nicht belegt
7	Kupfer	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
8	Nickel	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
9	Nitrit	DIN EN 26777 (D 10) 1993-04
		<del>DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07</del>
10	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)	DIN EN ISO 17993 (F 18) 2004-03
		P KTW022-01 2020-02
11	Trihalogenmethane (THM)	DIN EN ISO 10301 (F 4) 1997-08
12	Vinylchlorid	nicht belegt

## ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

### Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
2	Ammonium	P KTW003-01 2019-02
3	Chlorid	DIN 38405-D 1 1985-12
		DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
6	Eisen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	DIN EN ISO 7887 (C 1-2) 2012-04
8	Geruch (als TON)	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10 (Anhang C)
9	Geschmack	P KTW019-01 2019-06
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c) DIN EN ISO 6222 1999-07
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c) DIN EN ISO 6222 1999-07
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C 8) 1993-11
13	Mangan	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
14	Natrium	<del>DIN 38406-E 14 1992-07</del>
		DIN EN ISO 14911 (E34) 1999-12
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	DIN EN 1484 (H 3) 1997-08
16	Oxidierbarkeit	<del>P3W00031-02 2013-04<sup>2</sup></del>
		DIN EN ISO 8467 (H5) 1995-05
17	Sulfat	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
18	Trübung	DIN EN ISO 7027-1 (2016-11)
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04
20	Calcitlösekapazität	DIN 38404-C 10 2012-12

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

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 2017-05 UBA Empfehlung vom 18. Dezember 2018

# ÖFFENTLICH

## ANLAGE 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe

nicht belegt

Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind

### Weitere periodische Untersuchungen

Parameter	Verfahren
Calcium	DIN 38406-E 3 2002-03
	<del>DIN EN ISO 7980 (E 3a) 2000-07</del>
	DIN EN ISO 14911 (E34) 1999-12
Kalium	<del>DIN 38406-E 13 1992-07</del>
	DIN EN ISO 14911 (E34) 1999-12
Magnesium	DIN 38406-E 3 2002-03
	<del>DIN EN ISO 7980 (E 3a) 2000-07</del>
	DIN EN ISO 14911 (E34) 1999-12
Säure- und Basekapazität	DIN 38409-H 7 2005-12
Phosphat	DIN EN ISO 6878 (D 11) 2004-09

<sup>2</sup> Falsche Indizierung der Prüfanweisung - immer noch nach dem Muster des aufgelösten ZInstSanBw Koblenz - in der aktuellen Urkundenanlage der DAkkS; mittlerweile ist seit über 5 Jahren der Standort Koblenz eine AST des ZInstSanBw München und die Prüfanweisungen haben eine geänderte Indizierung.

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

### Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
BGBI	Bundesgesetzblatt
DEV	Deutsches Einheitsverfahren
DGF	Deutsche Forschungsgesellschaft
DGM	Deutsche Gesellschaft für Medizin
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
FLI	Friedrich-Loeffler-Institut
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LAWA	Bund/Länder-Arbeitsgemeinschaft Wasser
LB	Leistungsbeschreibung
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
P-XXX	Hausverfahren des ZInstBw Koblenz
RL	Richtlinie
RPLA	Reversed Phase Latex Agglutination
SLMB	Schweizerisches Lebensmittelbuch
SOP	Standard Operating Procedures (Hausverfahren)
TL	technische Lieferbedingung
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
UBA	Umweltbundesamt
VDI	Verein Deutscher Ingenieure
VO	Verordnung