

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 20.01.2026

Ausstellungsdatum: 20.01.2026

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-00.

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

Institut Kirchhoff Berlin GmbH
Oudenarder Straße 16, 13347 Berlin

mit dem Standort

Institut Kirchhoff Berlin GmbH
Oudenarder Straße 16, 13347 Berlin

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

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

Diese Urkundenanlage wurde ausgestellt durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH und ist digital gesiegelt. Sie 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 Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

Prüfung in den Bereichen:

**sensorische, physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und Bedarfsgegenständen;
mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, Bedarfsgegenständen und Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;
molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln;
Probenahme von Lebensmitteln und Futtermitteln**

Flexibler Akkreditierungsbereich:

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

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

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

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

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

1 Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln

1.1 Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen [Flex A]

IKB 06.01 APN 2018-06	Probenahme von Lebensmitteln
IKB 07.01 APN 2020-12	Probeneinkauf/Probenahme von Lebensmitteln Thekenware/Fertigpackungen
IKB 11.01.APN 2020-12	Probenahme von Lebensmitteln - Hackfleisch
IKB 12.01.APN 2020-12	Probenahme von Lebensmitteln - Mikrobiologische Untersuchung
IKB 102.09.3 APN 2018-04	Probenahme zur Messung der Luftkeimzahl

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

1.2 Probenahme von Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex A]

VO (EU) Nr. 178/2010 Anhang I zuletzt geändert 02.03.2010	Verordnung der Kommission zur Änderung der Verordnung (EG) hinsichtlich Erdnüssen, sonstigen Ölsaaten, Nüssen, Aprikosenkernen, Süßholz und pflanzlichem Öl; Probenahmeverfahren
VO (EG) Nr. 401/2006 Anhang I zuletzt geändert 01.07.2014	Verordnung der Kommission zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes von Lebensmitteln; Probenahmeverfahren für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes von Lebensmitteln
IKB 06.01 APN 2018-06	Probenahme von Lebensmitteln
IKB 07.01 APN 2020-12	Probeneinkauf/Probenahme von Lebensmitteln Thekenware/Fertigpackungen
IKB 13.01 APN 2021-11	Probenahme von Druckluft

1.3 Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack mittels einfach beschreibender Prüfungen in Lebensmitteln [Flex A]

ASU L 00.90-06 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung
---------------------------	--

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

ASU L 00.90-16 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren, Expertengutachten zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung (Einschränkung: <i>nur sensorische Prüfung</i>)
ASU L 00.90-22 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren, Allgemeiner Leitfaden zur Erstellung eines sensorischen Profils (Einschränkung: <i>gilt nur für Konsensprüfung (Punkt 5.1)</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

1.5 Physikalische, chemische und physikalisch-chemische Untersuchungen

1.5.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Gravimetrie [Flex C]

ASU L 00.00-18 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln (Modifikation: <i>zusätzlich enzymatischer Aufschluss mit Lipase</i>)
ASU L 01.00-9 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehalt in Milch - Gravimetrisches Verfahren
ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm)
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Fleisch und Fleischerzeugnisse
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt
ASU L 17.00-4 2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten; Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10223, Ausgabe Januar 1996)
DGF C-III 2006	Bestimmung der polaren Anteile
DGF C-III 1 2014	Bestimmung des Unverseifbaren
VO (EG) 152/2009 III A 2022-06	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Futtermitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

VO (EG) 152/2009 III H 2022-06	Bestimmung des Gehaltes an Rohölen und -fetten in Futtermitteln
VO (EG) 152/2009 III I 2022-06	Bestimmung des Rohfasergehaltes in Futtermitteln
VO (EG) 152/2009 III M 2022-06	Bestimmung des Rohaschegehaltes in Futtermitteln
IKB 00.03.12.Gr.03M 2023-04	Bestimmung der Trockenmasse in verschiedenen Lebensmitteln
IKB 00.03.13.Gr 2023-04	Bestimmung der Gesamtasche und der salzsäureunlöslichen Asche in verschiedenen Lebensmitteln und Futtermitteln

1.5.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Titrimetrie [Flex C]

AOAC 939.02 (OICC 6b-D) 1963	Bestimmung von Milcheiweiß in Schokolade
ASU L 00.00-46/1 1999-11	Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln - Teil 1: Optimierte Monier-Williams-Verfahren (nach DIN EN 1988 Teil 1)
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl
ASU L 10.00-3 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren
ASU L 13.00-5 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen Fetten und Ölen
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohprotein- gehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl Verfahren
ASU L 31.00-3 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden nach DIN EN 12147, Ausgabe Februar 1997, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 31.00-3, Ausgabe Mai 1980)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

ASU L 31.00-8 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Formolwertes von Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 46.02-1 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl Fischer; Verfahren für Röstkaffee
DGF C-V 11a 2002	Bestimmung der Jodzahl nach Hanus
VO (EG) 152/2009 III C 2022-06	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Futtermitteln
IKB 00.04.22.Ti 2021-10	Bestimmung des Chlorid-/Kochsalzgehaltes in Lebensmitteln
IKB 00.18.18 2023-04	Bestimmung des Zuckergehaltes in Lebensmitteln Luff-Schoorl-Methode
IKB 33.08.61.Ti 2023-02	Flüchtige Säuren in Wein und Fruchtsäften

1.5.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen in Lebensmitteln, Futtermitteln mittels Photometrie [Flex B]

ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>gilt auch für Futtermittel</i>)
ASU L 07.00-57 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen
COI/T.20/Doc. No19 Rev 5 2019	Bestimmung K-Werte
DGF C VI-6e 2012	Photometrische Bestimmung der Anisidinzahl
IKB 00.16.13.Po 2023-04	Bestimmung der Gesamt-Polyphenole mittels Photometrie

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

1.5.4 Physikalische und physikalisch-chemische Bestimmungen von Inhaltsstoffen und Kenngrößen in Lebensmitteln [Flex A]

DIN EN ISO 5764 2009-10	Milch - Bestimmung des Gefrierpunktes - Thermistor-Kryoskop-Verfahren
ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 17.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 18.00-6 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Feinen Backwaren
ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht und Gemüsesäften
VDLUFA-MB Bd. VI C 8.2.5 Erg. 2000	Bestimmung des pH-Wertes in Milch und Milchprodukten
IKB 00.03.10.PP 2019-07	Bestimmung der Dichte mittels Biegeschwinger
IKB 00.04.39.EC 2023-03	Bestimmung von Fluorid in Lebensmitteln
IKB 31.08.58.RF 2021-10	Refraktometermethode zur Bestimmung des Gehaltes an löslichem Trockenstoff in Lebensmitteln

1.5.5 Untersuchungen mittels Flüssigchromatografie in Lebensmitteln und Futtermitteln

1.5.5.1 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Hochdruckflüssigkeitschromatografie mit konventionellen Detektoren (UVD, FLD, ELSD, Leitfähigkeit, PAD) in Lebensmitteln [Flex C]

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Modifikation: <i>Mobile Phase</i>)
ASU L 00.00-10 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln (Modifikation: <i>Mobile Phase, Extraktionsmittel</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

ASU L 00.00-28 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm nach DIN EN 12856, Ausgabe Juli 1999, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 00.00-28) (Modifikation: <i>Mobile Phase, Extraktionsmittel</i>)
ASU L 00.00-59 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Isomalt, Lactit, Maltit, Mannit, Sorbit und Xylit in Lebensmitteln; HPLC Verfahren
ASU L 10.00-5 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen; Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren
ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in feinen Backwaren
ASU L 26.00-1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen; HPLC/IC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm nach DIN EN 12014 Teil 2, Ausgabe August 1997, als Ersatz für die bisherige amtliche Methoden L 26.00-1 und L 48.03.05-2))
ASU L 43.08-1 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Glycyrrhizin in Lakritz und lakritzhaltigen Zuckerwaren mittels Reversed Phase-Hochleistungsflüssigchromatographie
ASU L 46.00-3 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC - Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm nach DIN ISO 20481, Ausgabe Januar 2011)
AOAC 2017-16	Total Dietary Fiber in Foods and Food Ingredients Rapid Integrated Enzymatic-Gravimetric-High-Pressure Liquid Chromatography Method (Modifikation: <i>Verwendung Enzymkit MEGAZYM, Filtration ohne Celite und Vakuum</i>)
DGF C-III 3c 2020	Bestimmung der polymerisierten Triglyceride in thermisch stark belasteten Fetten und Ölen (Fritierfette)
DGF C-III 3d 2002	Bestimmung geringer Gehalte an polymeren (dimeren und oligomeren) Triglyceriden
DGF C VI-15 2018	Pyropheophytin a - Bestimmung thermischer Abbauprodukte des Chlorophyll a in nativen Ölen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

IKB 00.16.15.LC 2021-09	Bestimmung von Cumarin mittels HPLC und UV-Detektion
IKB 00.16.28.LC 2023-04	Bestimmung von Blausäure mittels HPLC-FLD
IKB 00.17.01.LC 2018-08	Bestimmung von biogenen Aminen mittels HPLC und Nachsäulenderivatisierung
IKB 00.18.12.LC 2022-12	Bestimmung von Mono- und Disacchariden sowie Zuckeralkoholen in Lebensmitteln mittels HPLC-PAD
IKB 00.18.23.LC 2021-12	Bestimmung von Mono- und Disacchariden sowie Zuckeralkoholen in Lebensmitteln mittels HPLC-RI

1.5.5.2 Bestimmung von Vitaminen und sekundären Pflanzeninhaltsstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Hochdruckflüssigkeitschromatografie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD) [Flex C]

DIN EN 12821 2009-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin D mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Bestimmung von Cholecalciferol (D ₃) oder Ergocalciferol (D ₂)
DIN EN 12822 2014-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin E mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Bestimmung von α -, β -, γ - und δ -Tocopherol
DIN EN 12823-1 2014-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin A mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Teil 1: Bestimmung von all-E-Retinol und 13-Z-Retinol
DIN EN 12823-2 2000-07	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin A mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Teil 2: Bestimmung von β -Carotin
DIN EN 14122 2014-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B1 mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie
DIN EN 14148 2003-10	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin K1 mit HPLC (Modifikation: <i>Verwendung eines internen Standards</i>)
DIN EN 14152 2014-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B2 mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

DIN EN 14663 2006-03	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B6 (einschließlich glucosidisch gebundener Verbindungen) mit HPLC
ASU F 0019 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Vitamin A-Gehaltes in Futtermitteln, mittels Umkehrphasen-Hochleistungsflüssigchromatographie (Modifikation: <i>Detektion mittels Normalphase</i>)
ASU F 0020 2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Vitamin E-Gehaltes in Futtermitteln, mittels Umkehrphasen-Hochleistungsflüssigchromatographie (Modifikation: <i>Detektion mittels Normalphase und FLD</i>)
ASU F 0061 2011-06	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung von Vitamin D3 in Futtermitteln - HPLC-Verfahren (Kurzfassung der VDLUFA-Methode 13.8.1 „Bestimmung von Vitamin D3 - HPLC-Verfahren“)
ASU L 00.00-149 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Lycopin und β -Carotin in Lebensmitteln - HPLC-UV-Verfahren
DGF F-II 4a 2000	Bestimmung der Tocopherole und Tocotrienole (Vitamin E)
IKB 00.12.17.LC 2022-06	Bestimmung von Vitamin C (L-Ascorbinsäure) und Niacin mittels HPLC
IKB 00.12.34.LC 2021-12	Bestimmung der wasserlöslichen Vitamine Folsäure, Biotin, Vitamin B12 und Pantothersäure HPLC
IKB 00.12.40.LC 2021-10	Bestimmung von Tocopherolacetat mittels HPLC

1.5.5.3 Bestimmung von Mykotoxinen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Hochdruckflüssigkeitschromatografie mit konventionellem Detektor (FLD) [Flex C]

DIN EN ISO 14501 2021-08	Bestimmung von Aflatoxin M ₁ in Milch und Milchprodukten - HPLC-Verfahren und Immunoaffinitätssäulen-Reinigung
DIN EN 14123 2008-03	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver - HPLC-Verfahren mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung (Modifizierung: <i>halbautomatische Immunoaffinitätssäulen-Reinigung sowie Quantifizierung von B2, G1 und G2 einzeln</i>)
IKB 00.13.02.LC 2023-01	Bestimmung von Aflatoxin B1, B2, G1, G2 mittels Immunoaffinitätschromatographie und HPLC
IKB 00.13.13.LC 2023-04	Bestimmung von Aflatoxin B1, B2, G1, G2 mittels automatisierter IAC-SPE und HPLC-FLD mit Nachsäulenderivatisierung
IKB 00.13.14.LC 2021-10	Bestimmung von Ochratoxin A mittels automatisierter IAC-SPE und HPLC-FLD

1.5.5.4 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Flüssigkeitschromatografie mit massenselektivem Detektor (LC-MS/MS) [Flex C]

DIN EN 12821 2009-08	Lebensmittel – Bestimmung von Vitamin D mit Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie – Bestimmung von Cholecalciferol (D ₃) oder Ergocalciferol (D ₂) (Modifikation: <i>Detection mittels LC-MS/MS</i>)
DIN EN 14122 2014-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B1 mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Modifikation: <i>Detektion mittels LC-MS/MS</i>)
DIN EN 14152 2014-08	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B2 mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Modifikation: <i>Detektion mittels LC-MS/MS</i>)
DIN EN 14663 2006-03	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B6 (einschließlich glucosidisch gebundener Verbindungen) mit HPLC (Modifikation: <i>Detektion mittels LC-MS/MS</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

ASU F 0061 2011-06	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung von Vitamin D3 in Futtermitteln - HPLC-Verfahren (Kurzfassung der VDLUFA-Methode 13.8.1 „Bestimmung von Vitamin D3 - HPLC-Verfahren“) (Modifikation: <i>Detektion mittels LC-MS/MS</i>)
IKB 00.12.20.LC 2022-03	Bestimmung von Folaten mittels LC-MS/MS
IKB 00.12.33.LC 2020-03	Bestimmung von freiem und Gesamt-Cholin in Lebensmitteln
IKB 00.12.44.LC 2021-10	Bestimmung von wasserlöslichen Vitaminen mittels LC-MS/MS
IKB 00.12.46.LC 2022-09	Bestimmung des Gesamt-Inositol-Gehalts mittels LC-MS/MS
IKB 00.12.47.LC 2023-04	Bestimmung von Biotin mittels Immunaффinitätssäule und LC-MS/MS
IKB 00.15.26.LC 2021-10	Bestimmung der Nukleotidmonophosphate mittels LC-MS/MS in Säuglingsnahrung und Rohstoffen
IKB 00.17.10.LC 2023-04	Bestimmung von freiem und gebundenem L(-)Carnitin mittels LC-MS/MS
IKB 00.18.19.LC 2023-04	Bestimmung von Lactose in lactosereduzierten und lactosefreien Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
IKB 99.12.51.LC 2021-08	Bestimmung von Vitamin B12 mittels LC-MS/MS in ölhaltigen Kapseln (NEM)

1.5.5.5 Bestimmung von Mykotoxinen in Lebensmitteln mittels Flüssigkeitschromatografie mit massenselektivem-Detektor (LC-MS/MS) [Flex C]

IKB 00.06.53.LC 2021-06	Bestimmung von Ergosterol in Tomaten/ Tomatenerzeugnissen mittels LC-MS/MS
IKB 00.13.10.LC 2020-11	Bestimmung von Patulin mittels LC-MS/MS
IKB 00.13.11.LC 2021-10	Multimethode zur Bestimmung von Mykotoxinen mittels LC-MS/MS

1.5.5.6 Bestimmungen von Pflanzenschutzmittelrückständen und organischen Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Flüssigkeitschromatografie mit massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS) [Flex C]

ASU L 00.00-76 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln - LC-MS/MS-Verfahren
IKB 00.11.32.LC 2023-04	Bestimmung von Nikotin mittels LC-MS/MS
IKB 00.11.34.LC 2022-01	Bestimmung von quartären Ammonium-Verbindungen in fetthaltigen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
IKB 00.11.38.LC 2018-08	Bestimmung von Maleinsäurehydrazid mittels LC-MS/MS (QuPPE-Method, EU Reference Laboratory for Single Residue Methods, CVUA Stuttgart)
IKB 00.11.40.LC 2022-01	Bestimmung von Glyphosat, AMPA und Gufosinat in Lebensmitteln mittels Online SPE-LC-MS/MS nach FMOC-Derivatisierung
IKB 00.11.44.LC 2021-05	Bestimmung anionischer, polarer Pestizide in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
IKB 00.14.25.LC 2023-03	Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
IKB 00.14.28.LC 2021-11	Bestimmung von Bisphenol A und BADGE in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
IKB 00.14.36.LC 2021-12	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

IKB 00.14.41.LC 2021-09	Bestimmung von Tropanalkaloiden in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
IKB 00.14.44.LC.01M 2022-08	Bestimmung von Weichmachern mittels LC-MS/MS in Lebensmitteln
IKB 00.14.58.LC 2023-01	Bestimmung von Bisphenol A in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
IKB 00.15.23.LC 2021-10	Bestimmung synthetisch hergestellter Azofarbstoffe und Rhodamin B mittels LC-MS/MS
IKB 25.16.24.LC 2021-10	Bestimmung der Glykoalkaloide Solanin und Chaconin mittels LC-MS/MS

1.5.6 Untersuchungen mittels Gaschromatographie

1.5.6.1 Bestimmungen von Fett- und Fettbegleitstoffen in Lebensmitteln mittels Gaschromatografie mit konventionellen Detektoren (FID) [Flex C]

DGF C VI 10 + 11d 2013 + 2019	Analyse von Fettsäuren nach alkalischer Umesterung
DGF C VI-14 2008	Kapillargaschromatographische Bestimmung der Triglyceride
DGF C VI-16 2018	Bestimmung von 1,2- und 1,3-Diglyceriden
DGF F-III 1 2022	Sterine - Isolierung und gaschromatographische Bestimmung
IKB 00.06.11.GC 2023-03	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Lebensmitteln Gaschromatographische Mikromethode
IKB 00.06.29.GC 2020-03	Bestimmung von Buttersäuremethylester

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

1.5.6.2 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen und organischen Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatografie mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) [Flex C]

ASU L 00.00-12 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von polychlorierten Biphenylen (PCB) in Lebensmitteln (Modifikation: <i>Extraktion mittels ASE, Detektion mittels MS/MS</i>)
ASU L 00.00-24 1993-08 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Benzol, Toluol und Xylol-Isomeren in Lebensmitteln (Modifikation: <i>Erweiterung der Analyten um Ethylbenzol und Styrol</i>)
ASU L 00.00-34 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln
ASU L 00.00-49/2 1999-11 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12396 Teil 2, Ausgabe Dezember 1998)
ASU L 13.04-1 2006-12	Untersuchungen von Lebensmitteln - Bestimmung von niedrig siedenden halogenierten Kohlenwasserstoffen in Speiseölen (Modifikation: <i>Messung mittels GC-MS</i>)
ASU L 13.00-14 2004-07	Untersuchungen von Lebensmitteln – Tierische und pflanzliche Fette und Öle – Bestimmung des Gehalts an technischem Resthexan (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 9832, Ausgabe Dezember 2003) (Modifikation: <i>Erweiterungen der Analyten um 1-Propanol, 2-Butanol (Methylethylketon), 2-Propanol (Isopropanol), Acetaldehyd, Aceton, Cyclohexan, Ethanol, Ethylacetat, Isobutylacetat, Isopropylacetat, Methanol, Methoxypropylacetat, n-Butylacetat, n-Hexan, tert-Butylmethylether, Tetrahydrofuran, Toluol, Messung mittels GC-MS Headspacetechnik</i>)
ASU L 32.00-5 2018-03	Untersuchungen von Lebensmitteln – Bestimmung von Benzol in Erfrischungsgetränken, anderen Getränken und in Babynahrung auf Gemüsebasis mit Headspace- Gaschromatographie/Massenspektrometrie (HS-GC-MS) Übernahme der DIN EN 16857, Ausgabe Juli 2017)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

DIN EN 15662 2018-07	Pflanzliche Lebensmittel - Multimethode zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC-und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (Modulares QuEChERS-Verfahren)
DGF C-VI 18 2010	Fettsäuregebundenes 3-Chlorpropan-1,2-diol (3-MCPD-Ester) und 2,3-Epoxypropan-1-ol (Glycidol) Bestimmung in Fetten und Ölen durch GC-MS (Differenzmethode)
IKB 00.06.35.GC 2016-08	Bestimmung von Hexanal in Fetten/Ölen
IKB 00.06.45.GC 2023-04	Bestimmung von Restlösemitteln in Lebensmitteln
IKB 00.14.20.GC 2021-09	Bestimmung von freiem 3-MCPD in Lebensmitteln mittels GC-MS
IKB 00.14.33.GC 2023-03	Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (EFSA PAK) in Lebensmitteln mittels GC/MSD
IKB 00.14.34.GC 2021-09	Bestimmung von freiem 3-MCPD, 3-MBPD und 2-MCPD in Glycerin mittels GC-MS
IKB 00.14.44.LC.02M 2022-08	Bestimmung von Weichmachern mittels GC-MS/MS in Lebensmitteln

1.5.6.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigkeits-/Gaschromatografie-Kopplung in Lebensmitteln mit konventionellem Detektor (FID) [Flex C]

DIN EN 16995 2017-08	Lebensmittel - Pflanzliche Öle und Lebensmittel auf Basis pflanzlicher Öle - Bestimmung von gesättigten Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOSH) und aromatischen Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOAH) mit on-line HPLC-GC-FID; Deutsche Fassung EN 16995:2017 (Modifikation: <i>Je nach Matrix zusätzliche Verseifung und Waschung</i>)
IKB 00.08.66.GC 2021-10	Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH/MOAH) mittels LC-GC/FID

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

1.5.6.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigkeits-/Gaschromatografie-Kopplung in Lebensmitteln mit massenselektivem Detektor (MS/MS) [Flex A]

IKB 00.14.42.GC 2021-08	Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (EFSA PAK) in Lebensmitteln mittels LC-LC-GC-MS/MS
----------------------------	---

1.5.6.5 Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln mittels GCxGC-FID [Flex A]

IKB 00.08.72.GC 2023-01	Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen mittels GCxGC-FID
----------------------------	---

1.5.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Infrarotspektroskopie [Flex C]

ASU L 08.00-60 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch- und Fleischerzeugnissen; Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren - Screeningverfahren
---------------------------	---

IKB 00.03.12.N 2018-08	Bestimmung des Wassergehaltes mittels NIR
---------------------------	---

IKB 00.06.01.N 2018-08	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes mittels NIR
---------------------------	---

IKB 00.17.02.N 2018-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes mittels NIR
---------------------------	---

IKB 00.17.03.N 2018-08	Bestimmung des BEFFE-Gehaltes mittels NIR
---------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

1.5.8 Bestimmungen von Elementen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Induktiv gekoppelte Plasma Massenspektrometrie (ICP-MS) [Flex C]

DIN EN 15763 2010-04	Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss
DIN EN 15763 2010-04	Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (Modifikation: <i>Erweiterung auf die Metalle Aluminium, Antimon, Barium, Bor, Chrom, Cobalt, Molybdän, Nickel, Selen, Thallium, Uran, Vanadium, Zink, Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium und Phosphor</i>)
ASU L 00.00-93 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Iod in Lebensmitteln - ICP-MS Verfahren
DIN EN 15765 2010-04	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Zinn mit Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss
VDLUF A VII 2.2.3.1 2014	Bestimmung von ausgewählten Elementen in Misch- und Mineralfutter sowie Düngemittel mittels ICP-MS (Einschränkung: <i>hier keine Untersuchung von Düngemitteln</i>)
VDLUF A VII 2.2.3.1 2014	Bestimmung von ausgewählten Elementen in Misch- und Mineralfutter sowie Düngemittel mittels ICP-MS (Modifikation: <i>Erweiterung auf die Elemente Bor, Calcium, Kalium, Magnesium, Natrium, Phosphor, Quecksilber, Schwefel und Zinn; Einschränkung: hier keine Untersuchung von Düngemitteln</i>)
IKB 00.04.17.ICP 2020-08	Bestimmung des Gesamtbromids mittels ICP-MS

1.5.9 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Induktiv gekoppelte Plasma -Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) [Flex B]

DIN EN 15621 2017-10	Futtermittel - Bestimmung von Calcium, Natrium, Phosphor, Magnesium, Kalium, Schwefel, Eisen, Zink, Kupfer, Mangan und Kobalt nach Druckaufschluss mittels ICP-AES
-------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

ASU L 00.00-144
2019-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Mineralstoffe Calcium, Kalium, Magnesium, Natrium, Phosphor und Schwefel sowie der Spurenelemente Eisen, Kupfer, Mangan und Zink in Lebensmitteln mit der optischen Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES)

1.5.10 Bestimmungen von Elementen in Lebensmitteln mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) [Flex A]

ASU L 00.00-19/4
2021-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)

1.5.11 Bestimmung von Elementen mittels Röntgenfluoreszenzanalyse [Flex A]

IKB 00.03.26.PP
2020-11

Qualitative Elementbestimmung mit der RFA

1.5.12 Bestimmung der Radioaktivität von Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex A]

IKB 00.14.35.SP
2021-11

Bestimmung der Radioaktivität mit Gammaspektrometrie

1.5.13 Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen mittels zweidimensionalem Trennverfahren (GCxGC-TOF) [Flex A]

IKB 00.08.68.GC
2021-10

Charakterisierung von Mineralölkohlenwasserstoffen mittels GCxGC-TOF (MS)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Photometrie [Flex B]

ASU L 00.00-94 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Inulin in Lebensmitteln; Enzymatisches Verfahren
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
ASU L 31.00-9 1997-01	Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an D-Isocitronensäure in Frucht- und Gemüsesäften; Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH (nach DIN EN 1139)
ASU L 31.00-14 1997-01	Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an Citronensäure (Citrat) in Frucht- und Gemüsesäften; Spektralphotometrische Bestimmung von NADH (nach DIN EN 1137)
ASU L 31.00-15 1997-01	Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an L-Äpfelsäure (L-Malat) in Frucht- und Gemüsesäften; Spektralphotometrische Bestimmung von NADH (nach DIN EN 1138)
IKB 00.08.26. EZ 2023-03	Bestimmung von L- und D-Milchsäure in Lebensmitteln
IKB 00.16.18.EZ 2021-10	Enzymatische Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln
IKB 00.18.04.EZ 2023-04	Enzymatische Bestimmung von Stärke, Glucosesirup, Maltodextrin in Lebensmitteln

1.7 Nachweis von Inhaltsstoffen und Besatz in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels optischer Mikroskopie [Flex C]

IKB 00.00.04.Vis 2021-10	Nachweis von Fremdstärke in bestimmten Lebensmitteln mittels Mikroskopie
IKB 04.03 APM 2018-10	Nachweis von sonstigen Kontaminationen mittels Makro- und Mikroskopie

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

1.8 Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln und Futtermitteln

1.8.1 Aufarbeitung von DNA für die Analyse mittels Realtime-PCR [Flex A]

IKB 00.10.10.Bi 2023-03	Nachweis- und Bestimmungsmethoden mittels PCR in Lebensmitteln
----------------------------	---

1.8.2 Nachweis und Bestimmung von gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Realtime PCR (Singleplex) [Flex C]

ASU L 00.00-105 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (Modifikation: <i>Primer/Sondenkonzentration, Temperaturprofil</i>)
----------------------------	---

ASU L 00.00-148 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer DNA-Sequenz des FMV-Promotors (pFMV) in Lebensmitteln mittels real-time PCR - Element-spezifisches Verfahren
----------------------------	--

IKB 00.21.08.Bi.03M 2017-07	Nachweis von MON88017 Mais in Lebens- und Futtermitteln mittels Realtime-PCR, Singleplex
--------------------------------	---

IKB 00.21.25.Bi.03M 2021-09	Relative Quantifizierung von MON810 Mais in Lebens- und Futtermitteln mittels RT-PCR
--------------------------------	---

1.8.3 Nachweis und Bestimmung von gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Realtime PCR (Multiplex) [Flex C]

ASU L 00.00-122 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer bestimmten, häufig in genetisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenzen aus dem Blumenkohlmosaikvirus (CaMV 35S- Promotor) sowie aus Agrobacterium tumefaciens (T-nos) in Lebensmitteln-Screening-Verfahren
----------------------------	--

ASU L 00.00-154 2014-08 Berichtigung 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von CTP2-CP4-EPSPS-, pat-, bar-Sequenzen in Lebensmitteln mittels Triplex real-time PCR - Konstrukt-spezifisches und Element-spezifisches Verfahren (Modifikation: <i>Primer/Sondenkonzentration</i>)
---	---

IKB 00.21.28.Bi.04M 2021-07	Relative Quantifizierung von A2704-12 Soja in Lebens- und Futtermitteln mittels Realtime-PCR
--------------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

1.8.4 Nachweis und Bestimmung von Tierarten in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Realtime PCR (Singleplex) [Flex C]

IKB 00.22.07.Bi.01M 2021-08	Nachweis von Rind in Lebens- und Futtermitteln mittels Real-time PCR mit Einlagerungsfarbstoff
IKB 00.22.17.Bi.03M 2014-07	Nachweis von Pferde-DNA mittels Real-time PCR, Singleplex

1.8.5 Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln mittels Realtime-PCR (Singleplex) [Flex C]

ASU L 08.00-56 2020-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Sellerie (<i>Apium graveolens</i>) in Brühwürsten mittels Real-time PCR (Modifikation: <i>Primer/Sonden Konzentration, Matrix</i>)
IKB 00.20.01.Bi.03M 2021-01	Nachweis von Erdnuss mittels Real-time PCR und spezifischer Oligonucleotidsonde, Singleplex
IKB 00.20.20.Bi.01M 2018-08	Nachweis von Cashew mittels Real-time PCR und Einlagerungsfarbstoff

1.8.6 Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln mittels Realtime-PCR (Duplex) [Flex A]

IKB 22.23.02.Bi.04M 2022-02	Nachweis und Quantifizierung von Weichweizen in Weizen mittels Real-time-PCR und spezifischer Oligonucleotidsonde, Duplex
--------------------------------	---

1.9 Bestimmung von Allergenen in Lebensmitteln mittels ELISA [Flex C]

ASU L 00.00-69 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Erdnuss-Kontaminationen in Lebensmitteln mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem
ASU L 44.00-7 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Haselnuss-Kontaminationen in Schokolade und Schokoladenwaren mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem
IKB 00.20.02.Bi.10M 2016-09	Bestimmung von Mandel mittels ELISA, quantitatives Verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

IKB 00.20.06.Bi.10M 2021-05	Bestimmung von Casein mittels ELISA, quantitatives Verfahren
IKB 00.20.13.Bi.10M 2018-08	Nachweis von Sojaprotein in Lebensmitteln mittels ELISA, quantitatives Verfahren
IKB 00.20.18.Bi.10M 2020-10	Nachweis von Gliadin in Lebensmitteln mittels ELISA, quantitatives Verfahren
IKB 00.20.19.Bi.10aM 2021-07	Nachweis von β -Lactoglobulin mittels ELISA, quantitatives Verfahren

1.10 Immunologischer Nachweis von Salmonellen-Antikörper in Schweinen mittels ELISA [Flex A]

IKB 00.10.25.Bi 2017-01	Nachweis von Antikörpern gegen Salmonellen bei Schweinen mittels ELISA
----------------------------	--

1.11 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren [Flex C]

ISO 4831 2006-08	Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms - Most probable number technique (Einschränkung: nur Nachweis)
ISO 4832 2006-02	Horizontal method for the enumeration of coliforms - Colony-count technique
ISO 15214 1998-08	Horizontal method for the enumeration of mesophilic lactic acid bacteria - Colony-count technique at 30°C
ISO 21527-01 2008-07	Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds Part1: Colony count technique in products with water activity greater than 0,95
ISO 21527-02 2008-07	Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds Part2: Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95
DIN EN ISO 4833-2 2022-05	Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30°C mittels Oberflächenverfahren
DIN EN ISO 6888-3 2005-07	Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmitteln (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579, Ausgabe Oktober 2007)
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> ; Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, Ausgabe Januar 2005)
IKB 00.09.16.Mi.09M 2022-10	Nachweis und Bestimmung von <i>Listeria</i> spp. Und <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln- Nachweis mittels ALOA One Day-Methode
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7932, Ausgabe März 2004)
ASU L 00.00-55 2024-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> and andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004))
ASU L 00.00-107/1 2024-04	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-1, September 2017)
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528 Teil 2, Mai 2019)
ASU L 01.00-3 2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit festem Nährboden

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

ASU L 01.00-5 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten
ASU L 06.00-19 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen Tropfplatten-Verfahren
ASU L 06.00-25 2019-12	Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Fleisch; Tropfplatten-Verfahren
ASU L 06.00-32 2018-10	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	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10103, Ausgabe August 1993)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010) (Modifikation: <i>Bestätigungsverfahren umfasst Oxidasetest und Glucose-Fermentationstest</i>)
IFU No. 12 2019	Method on the Detection and Enumeration of Spore-forming Thermo Acidophilic Spoilage Bacteria (<i>Alicyclobacillus</i> spp.)
IKB 102.09.43.Mi 2018-07	Bestimmung der Luftkeimzahl im Lebensmittelbereich

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

1.12 Nachweis und Bestimmung von Bakterien in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Real-Time PCR [Flex C]

IKB 00.09.05.Mi.24M 2022-08	Nachweis von Salmonellen mittels Real-time PCR und dem Geneup SLM2-Kit (Biomérieux)
IKB 00.09.16.Mi.22M 2019-07	Nachweis von <i>L. monocytogenes</i> mittels Real-time PCR und dem foodproof <i>Listeria monocytogenes</i> Detection Kit (Biotecon Diagnostics)

2 Untersuchung von Bedarfsgegenständen

2.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

2.1.1 Herstellung von Migrationslösungen und Extrakten [Flex A]

DIN EN 14338 2004-03	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Voraussetzungen für die Bestimmung des Übergangs von Papier und Pappe durch die Anwendung von modifizierten Polyphenylenoxiden (MPPO) als ein Simulanz
-------------------------	--

2.1.2 Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen in Bedarfsgegenständen mittels Gaschromatographie (GC) mit Standarddetektoren (FID) [Flex C]

IKB 00.08.66.GC 2021-10	Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH/MOAH) Mittels LC-GC/FID
IKB 80.08.01.GC 2023-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Bestimmung der Migration von Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH/MOAH) mittels LC-GC/FID

2.1.3 Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen in Bedarfsgegenständen mittels Flüssigchromatografie (LC) mit massenselektivem Detektor (LC-MS/MS) [Flex C]

IKB 00.14.58.LC.01M 2023-01	Bestimmung von Bisphenol A Bedarfsgegenständen und Lebensmittelsimulanzien mittels LC-MS/MS
IKB 80.14.61.LC 2023-04	Bestimmung von Bisphenol A in Bedarfsgegenständen nach Migration mittels LC-MS/MS

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

2.1.4 Sonstige physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen von Bedarfsgegenständen [Flex A]

IKB 80.07.06.GC 2021-06	Prüfung von Verpackungsmaterialien auf ihre Barriereigenschaften gegenüber organischen Kontaminanten (Migrationstest) mittels GC-MS und LC-GC/FID
IKB 80.00.02.SP 2019-07	Materialidentifizierung mittels FTIR

3 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen [Flex B]

ASU B 80.00-1:2023-08	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 1: Tupfverfahren (Übernahme der Norm DIN 10113-1, Februar 2023)
ASU B 80.00-2:2023-08	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - 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) (Übernahme der Norm DIN 10113-2, Februar 2023)

4 Untersuchungen von kosmetischen Mitteln

4.1 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigkeits-/ Gaschromatografie-Kopplung (LC-GC-FID)

IKB 00.08.66.GC 2021-10	Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH/MOAH) mittels LC-GC/FID
----------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17609-01-01

Verwendete Abkürzungen:

DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission - Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	International Organization for Standardization - Internationale Organisation für Normung
VO (EWG)	Verordnung der europäischen Wirtschaftsgemeinschaft
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz
BGBI	Bundesgesetzblatt
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fett
IFU	International Federation of Fruit Juice Producers
IKB	Hausverfahren des Institut Kirchhoff Berlin GmbH
IOCCC	International Office of Cocoa Chocolate and Sugar Confectionery
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten