

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)



Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Beschreibung	Verfahrensbezeichnung	Kategorie	Ausgabestand (Urkunde)	Ausgabestand (aktuell)	Datum Freigabe	Bemerkung
Probenahme von Abwasser	DIN 38402-A 11	III	11-2009			
Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	DIN ISO 5667-5 (A 14)	III	2011-02			
Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben	DIN EN ISO 5667-3 (A 21)	III	2013-03	2019-07	18.01.2021	
Vorbehandlung, Homogenisieren und Teilung heterogener Wasserproben	DIN 38402-A 30	III	1998-07			
Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	DIN EN ISO 19458 (K 19)	III	2006-12			
Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Geruchsschwellenwertes (TON) und des Geschmacksschwellenwertes (TFN) (Einschränkung: <i>nur qualitativ gemäß Anhang C</i>)	DIN EN 1622 (B 3)	III	2006-10			
Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung	DIN EN ISO 7887(C 1)	III	2012-04			
Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung	DIN EN ISO 7027 (C 2)	III	2000-04			
Bestimmung der Absorption im Bereich der UV-Strahlung	DIN 38404-C 3	III	2005-07			
Bestimmung der Temperatur	DIN 38404-C 4	III	1976-12			
Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts	DIN EN ISO 10523 (C 5)	III	2012-04			
Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C 8)	III	1993-11			
Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Nitrit - Spektrometrisches Verfahren	DIN EN 26777 (D 10)	III	1993-04			
Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Phosphor - Photometrisches Verfahren mittels Ammoniummolybdat	DIN EN ISO 6878 (D 11)	III	2004-09			
Bestimmung von Cyaniden	DIN 38405-D 13	III	1981-02			

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)

Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat	DIN EN ISO 10304-1 (D 20)	III	2009-07			
Photometrische Bestimmung von Chrom(VI) mittels 1,5-Diphenylcarbazid	DIN 38405-D 24	III	1987-05			
Bestimmung von leicht freisetzbarem Sulfid	DIN 38405-D 27	III	1992-07			
Bestimmung des Ammonium-Stickstoffs	DIN 38406-E 5	III	1983-10			
Wasserbeschaffenheit – Bestimmung von Quecksilber – Verfahren mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) mit und ohne Anreicherung	DIN EN ISO 12846 (E12)	III	2012-08			
Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-OES)	DIN EN ISO 11885 (E 22)	III	2009-09			
Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (Einschränkung: <i>ohne Uran-Isotope; gilt für die Elemente Al, As, B, Ba, CA, Cd, Cu, Cr, Fe, K, Mg, Mn, Mo, Na, Ni, Pb, Se, Sb, SN, Tl, Zn</i>)	DIN EN ISO 17294-2 (E 29)	III	2017-01			
Wasserbeschaffenheit - Bestimmung ausgewählter Organochlorinsektizide, Polychlorbiphenyle und Chlorbenzole - Gaschromatographisches Verfahren nach Flüssig-Flüssig-Extraktion (Einschränkung: Nur für Polychlorbiphenyle, Modifikation: <i>Detektion mit GC-MS/MS</i>)	DIN EN ISO 6468 (F 1)	III	1997-02			
Wasserbeschaffenheit - Bestimmung leichtflüchtiger halogener Kohlenwasserstoffe - Gaschromatographische Verfahren	DIN EN ISO 10301 (F 4)	III	1997-08			
Bestimmung von 6 polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Wasser mittels Hochleistungs-Flüssigkeits-Chromatographie (HPLC) mit Fluoreszenzdetektion (Modifikation: <i>Festphasenextraktion an RP-18 Phase und Erfassung von 16 PAK nach EPA</i>)	DIN 38407-F 8	III	1995-10			

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)

Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Bestimmung von Benzol und einigen Derivaten mittels Gaschromatographie	DIN 38407-F 9	III	1991-05			
Wasserbeschaffenheit - Bestimmung ausgewählter Pflanzenbehandlungsmittel - Verfahren mit der Hochauflösungs-Flüssigkeitschromatographie mit UV-Detektion nach Fest-Flüssig-Extraktion (Modifikation: <i>Detektion mit LC-MS/MS</i>)	DIN EN ISO 11369 (F 12)	III	1997-11			
Bestimmung von 15 polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Wasser durch Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie (HPLC) mit Fluoreszenzdetektion	DIN 38407-F 18	III	2004-03			
Bestimmung ausgewählter Phenoxyalkancarbonsäuren und weiterer acider Pflanzenschutzmittelwirkstoffe - Verfahren mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie und massenspektrometrischer Detektion (HPLC-MS/MS)	DIN 38407-F 35	III	2010-10			
Wasserbeschaffenheit; Bestimmung des gelösten Sauerstoffs; Elektrochemisches Verfahren	DIN EN ISO 5814 (G 22)	III	2013-02			
Bestimmung des Gesamttrockenrückstandes, des Filtrat-trockenrückstandes und des Glührückstandes	DIN 38409-H 1	III	1987-01			
Bestimmung der abfiltrierbaren Stoffe und des Glührückstandes	DIN 38409-H 2	III	1987-03			
Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Permanganat-Index	DIN EN ISO 8467 (H 5)	III	1995-05			
Bestimmung der Säure- und Basekapazität	DIN 38409-H 7	III	2005-12			
Bestimmung des Volumenanteils der absetzbaren Stoffe in Wasser und Abwasser	DIN 38409-H 9	III	1980-07			
Bestimmung der Massenkonzentration der absetzbaren Stoffe in Wasser und Abwasser	DIN 38409-H 10	III	1980-07			
Wasserbeschaffenheit - Bestimmung adsorbierbarer organisch gebundener Halogene (AOX)	DIN EN ISO 9562 (H 14)	III	2005-02			
Bestimmung des Phenol-Index	DIN 38409-H 16	III	1984-06			
Bestimmung der ausblasbaren, organisch gebundenen Halogene (POX)	V DEV H 25	III	1989			

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)

Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Bestimmung von gebundenem Stickstoff; Verfahren nach Reduktion mit Devardascher Legierung und katalytischem Aufschluss	DIN 38409-H 28	III	1992-04			
Wasserbeschaffenheit – Bestimmung suspendierter Stoffe – Verfahren durch Abtrennung mittels Glasfilter	DIN EN 872 (H 33)	III	2005-04			
Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Stickstoff - Teil 1: Bestimmung nach oxidativem Aufschluss mit Peroxidisulfat	DIN EN ISO 11905-1 (H 36)	III	1998-08			
Bestimmung des Chemischen Sauerstoffbedarfs (CSB) im Bereich über 15 mg/l	DIN 38409-H 41	III	1980-12			
Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Biochemischen Sauerstoffbedarfs nach n Tagen (BSB _n) - Teil 1: Verdünnungs- und Impfverfahren nach Zugabe von Allylthioharnstoff	DIN EN 1899-1 (H 51)	III	1998-05			
Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Kohlenwasserstoff-Index - Teil 2: Verfahren nach Lösemittelextraktion und Gaschromatographie	DIN EN ISO 9377-2 (H 53)	III	2001-07			
Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von schwerflüchtigen lipophilen Stoffen - Gravimetrisches Verfahren	DIN ISO 11349 (H 56)	III	2015-12			
Richtlinie für das Vorgehen bei physikalischen, chemischen und biologischen Untersuchungen im Zusammenhang mit der Verwertung/Beseitigung von Abfällen - LAGA PN 98 - Grundregeln für die Entnahme von Proben aus festen und stichfesten Abfällen sowie abgelagerten Materialien	LAGA PN 98	III	2022-11	2019-05	08.04.2022	
Aufschluss mit Königswasser zur nachfolgenden Bestimmung des säurelöslichen Anteils von Metallen	DIN 38414-S 7	III	1983-01			
Bodenbeschaffenheit - Extraktion in Königswasser löslicher Spurenelemente	DIN ISO 11466	III	1997-06			
Charakterisierung von Abfällen - Auslaugung; Übereinstimmungsuntersuchung für die Auslaugung von körnigen Abfällen und Schlämmen - Teil 4: Einstufiges Schüttelverfahren mit einem Flüssigkeits-/Feststoffverhältnis von 10 l/kg für Materialien mit einer Korngröße unter 10 mm (ohne oder mit Korngrößenreduzierung)	DIN EN 12457-4	III	2003-01			

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)

Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Untersuchung von Feststoffen - Probenvorbehandlung, -vorbereitung und -aufarbeitung für chemische, biologische und physikalische Untersuchungen	DIN 19747	III	2009-07			
Bodenbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Wertes	DIN ISO 10390	III	2005-12			
Bodenbeschaffenheit - Bestimmung des Trockenrückstandes und des Wassergehalts auf Grundlage der Masse - Gravimetrisches Verfahren	DIN ISO 11465	III	1996-12			
Charakterisierung von Abfall - Bestimmung des Glühverlustes in Abfall, Schlamm und Sedimenten	DIN EN 15169	III	2007-05			
Bodenbeschaffenheit - Bestimmung von Cyanid	DIN ISO 11262	III	2012-08			
Wasserbeschaffenheit – Bestimmung von Quecksilber – Verfahren mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) mit und ohne Anreicherung (Modifikation: <i>Matrix Schlamm, Sediment, Abfall und Stoffe zur Verwertung</i>)	DIN EN ISO 12846 (E 12)	III	2012-08			
Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-OES) (Modifikation: <i>Matrix Schlamm, Sediment, Abfall und Stoffe zur Verwertung; Bestimmung nach Extraktion mit Königswasser nach DIN ISO 11466</i>)	DIN EN ISO 11885 (E 22)	III	2009-09			
Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (Modifikation: <i>Matrix Schlamm, Sediment, Abfall und Stoffe zur Verwertung; Bestimmung nach Extraktion mit DIN ISO 11466, 2006-12 hier mit Salpetersäure, nur Thallium</i>)	DIN EN ISO 17294-2 (E 29)	III	2017-01			
Bodenbeschaffenheit - Bestimmung der polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAK) - Gaschromatographisches Verfahren mit Nachweis durch Massenspektrometrie (GC-MS)	DIN ISO 18287	III	2006-05			
Bodenbeschaffenheit - Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen - Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie-(HPLC-) Verfahren	DIN ISO 13877	III	2000-01			

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)

Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Bodenbeschaffenheit - Gaschromatographische Bestimmung flüchtiger aromatischer Kohlenwasserstoffe, Halogenkohlenwasserstoffe und ausgewählter Ether - Statisches Dampfraum-Verfahren	DIN EN ISO 22155	III	2016-07			
Charakterisierung von Abfällen - Bestimmung des Gehaltes an Kohlenwasserstoffen von C10 bis C40 mittels Gaschromatographie	DIN EN 14039	III	2005-01			
Charakterisierung von Abfällen - Bestimmung ausgewählter polychlorierter Biphenyle (PCB) in festem Abfall mittels Gaschromatographie mit Elektroneneinfang-Detektion oder massenspektrometrischer Detektion	DIN EN 15308	III	2016-12			
Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Feststoffen aus dem Altlastenbereich	Handbuch Altlasten der LfU HE, Band 7	III	1998			
Bestimmung des Gehaltes an Kohlenwasserstoffen in Abfällen - Untersuchung und Analysenstrategie	LAGA-Richtlinie KW/04	III	2009-12	2019-09	08.04.2022	
Bestimmung von ausblasbaren und extrahierbaren, organisch gebundenen Halogenen (Modifikation: <i>Aufschlämmen mit deionisiertem Wasser-Ultraschallextraktion</i>)	DIN 38414-S 17	III	2014-04			
Wasserbeschaffenheit – Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien- Teil1: Membranfiltrationsverfahren für Wasser mit niedriger Begleitflora	DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	III	2017-09			
Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	DIN EN ISO 7899-2 (K 15)	III	2000-11			
Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren	DIN EN ISO 16266 (K 11)	III	2008-05			
Wasserbeschaffenheit – Zählung von Clostridium perfringens – Verfahren mittels Membranfiltration	DIN EN ISO 14189 (K 24)	III	2016-11			
Wasserbeschaffenheit – Bestimmung von gelöstem Bromat, Verfahren mittels Ionenchromatographie	DIN EN ISO 15061	III	2001-12			
Prüfung auf Geruch und Geschmack	DEV B 1/2 Teil a	III	1971			

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)



Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Koloniezahl bei 22 °C/36°C	TrinkwV §15 Absatz (1c)	III	o.A.			
Wasserbeschaffenheit – Zählung von Legionellen	ISO 11731	III	2017-05			
Systemische Untersuchung von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach TrinkwasserVO – Probenahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses	UBA-Empfehlung	III	18.12.2018			
Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Vorbereitung der Untersuchungsprobe	DIN EN ISO 661	III	1995-07	2005-11		
Ölsamen - Verkleinerung der Laboratoriumsprobe auf die Untersuchungsprobe	DIN EN ISO 664	III	2008-11			
Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung	ASU L 06.00-1	III	1980-09			
Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Vorbereitung der Untersuchungsprobe	ASU L 13.00-7	III	2007-04			
Untersuchung von Lebensmitteln; Vorbereitung von Schokolade und Schokoladenwaren zur chemischen Untersuchung	ASU L 44.00-2	III	1985-12			
Unerwünschte Elemente und Ionen - Bestimmung von Arsen mittels Fließinjektions-Hybrid-Atomabsorptions-spektrometrie (FI-Hybrid-AAS) - Extraktion von Blei und Cadmium mittels verdünnter Salpetersäuren	VDLUFA Methodenbuch Band III, 17.2.4 8. Erg.	III	2012			
Durchführungsverordnung (EU) Nr. 974/2014 der Kommission vom 11. September 2014 zur Festlegung der Refraktometermethode zur Bestimmung des löslichen trockenen Rückstands in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse zwecks Einreihung dieser Waren in die Kombinierte Nomenklatur	VO (EU) Nr. 974/2014 Anhang	III	2014-09			
Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen	ASU L 06.00-15	III	1982-11			Sowie Berichtigung 2002-12
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Refraktometrisches Verfahren	ASU L 31.00-16	III	1997-09			

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)



Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Nachweis von löslichen Feststoffen (indirekte Refraktometer-Methode)	IFU Analysis IFUMA08	III	2005			
Ölsamen - Bestimmung des Ölgehaltes (Referenzverfahren)	DIN EN ISO 659	III	2009-11			
Ölsamen - Bestimmung des Gehaltes an Feuchtigkeit und flüchtigen Bestandteilen	DIN EN ISO 665	III	2001-02			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln	ASU L 00.00-18	III	1997-01			Sowie Berichtigung 2017-10
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milch; - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	ASU L 01.00-9	III	2012-01			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	ASU L 01.00-20	III	2013-08			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren	ASU L 01.00-27	III	1988-12			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Magermilch, Molke und Buttermilch - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	ASU L 01.00-38	III	2009-06			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten	ASU L 01.00-77	III	2002-05			
Untersuchung von Lebensmitteln; Analyse- und Testverfahren für wärmebehandelte Milch (<i>Einschränkung: Methode 5: Bestimmung des Trockenmassegehalts, Methode 6: Bestimmung des Fettgehalts, Methode 7: Bestimmung des Gesamtgehalts an fettfreier Trockenmasse, Methode 8: Bestimmung des Gesamtstickstoffgehalts der Milch, Methode 9: Bestimmung des Eiweißgehalts</i>)	ASU L 01.02-3 (EG) bis 10 (EG)	III	1993-08			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Sahne - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	ASU L 02.05-2	III	2009-06			

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)

Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Kondensmilch und gezuckerter Kondensmilch - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	ASU L 02.06-12	III	2009-06			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milchpulver und Trockenmilcherzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren	ASU L 02.07-15	III	2009-06			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse - Referenzverfahren	ASU L 03.00-9	III	2007-04			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Käse nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	ASU L 03.00-10	III	2013-08			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Molkenkäse - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	ASU L 03.33-1	III	2009-6			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten	ASU L 05.00-12	III	2012-01			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche in Eiern und Eiprodukten	ASU L 05.00-13	III	1991-06			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Fleisch und Fleischerzeugnissen	ASU L 06.00-3	III	2014-8			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren – Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	ASU L 06.00-4	III	2017-10			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren	ASU L 06.00-6	III	2014-08			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Anteils an unlöslichen Verunreinigungen in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen	ASU L 13.00-3	III	2018-06			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine	ASU L 13.05-1	III	1984-05			

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)



Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

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 (Modifikation: Säureaufschluss nach Weibull-Stoldt)	ASU L 13.05-3	III	2002-05			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl	ASU L 16.01-1	III	1987-06			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche in Getreidemehl	ASU L 16.01-2	III	2008-12			
Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	ASU L 17.00-1	III	1982-05			
Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	ASU L 17.00-3	III	1982-05			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	ASU L 17.00-4	III	2017-10			
Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaisen und emulgierten Soßen	ASU L 20.01/02-3	III	1980-5			
Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaisen und emulgierten Soßen	ASU L 20.01/02-5	III	1980-05			
Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenmark (gravimetrische Methode)	ASU L 26.11.03-1a	III	1983-05			
Bestimmung des Salzsäureunlöslichen (Sandgehalt) in Tomatenmark	ASU L 26.11.03-6	III	1983-05			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften	ASU L 31.00-4	III	1997-01			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der gesamten Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Gravimetrisches Verfahren mit Massenverlust beim Trocknen	ASU L 31.00-18	III	1997-09			

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)



Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Speiseeis und Eis-Mischungen auf Milchbasis - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	ASU L 42.00-13	III	2009-06			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade	ASU L 44.00-3	III	1985-12			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade	ASU L 44.00-4	III	1985-12			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils; Verfahren für Röstkaffee	ASU L 46.02-2	III	2017-10			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Massenverlustes von ungemahlenem Tee bei 103 °C	ASU L 47.00-1	III	2017-10			
Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der Gesamtasche	ASU L 47.00-3	III	2017-10			
Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche	ASU L 47.00-5	III	1985-12			
Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche	ASU L 53.00-4	III	1985-12			
Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche	ASU L 53.00-4	III	1996-02			
Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität	DIN EN ISO 660	III	2009-10			
Futtermittel - Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren (Modifikation: <i>Verwendung von MERCK Kjeldahl-Tabletten, für Öle und Ölsaaten</i>)	DIN EN ISO 5983-1	III	2005-10			Sowie Berichtigung 2009-07
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren	ASU L 01.00-10/1	III	2016-03			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Chloridgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Potentiometrisches Verfahren	ASU L 03.00-11	III	2007-12			

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)



Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten	ASU L 05.00-15	III	2007-12			
Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Fleisch und Fleisch-erzeugnissen (Modifikation: <i>Potentiometrische Bestimmung</i>)	ASU L 06.00-5	III	1980-09			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	ASU L 06.00-7	III	2014-08			
Reduktometrische Bestimmung der Gesamtkohlenhydrate (Stärke) in Fleischerzeugnissen	ASU L 07.00-21	III	2010-09			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren	ASU L 10.00-3	III	1988-12			
Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Säurezahl und der Acidität	ASU L 13.00-5	III	2012-01	2021-03	15.04.2021	
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen; Verfahren nach Wheeler; Verfahren nach Sully (Modifikation: <i>hier nach DGF C-VI 6a (1984)</i>)	ASU L 13.00-6	III	1991-06			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamteiweißgehaltes in Margarine (Modifikation: <i>Verwendung von MERCK Kjeldahl-Tabletten</i>)	ASU L 13.05-6	III	1985-05			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	ASU L 17.00-6	III	1988-12			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	ASU L 17.00-15	III	2013-08			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	ASU L 26.04-4	III	1987-06			
Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)	ASU L 26.11.03-2	III	1983-05			Sowie Berichtigung 2002-12

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)



Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Bestimmung des Gesamtstickstoffs in Tomatenmark	ASU L 26.11.03-11	III	1983-11			Sowie Berichtigung 2002-12
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften	ASU L 31.00-3	III	1997-09			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Zuckergehaltes vor und nach Inversion in Fruchtsäften (Luff-Schoorl-Methode)	ASU L 31.00-11	III	1984-11			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln - Teil 2: Enzymatisches Verfahren	ASU L 00.00-46/2	III	1999-11			
Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren – Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	ASU L 06.00-8	III	2017-10			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren	ASU L 07.00-13	III	2017-10			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Wurstwaren nach enzymatischer Reduktion	ASU L 08.00-14	III	2008-06			
Bestimmung von Citronensäure in Tomatenmark (enzymatische Methode)	ASU L 26.11.03-5	III	1983-05			
UV-Test zur Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln und anderen Probematerialien	R-Biopharm AG Ethanol 10176290035	III	2013-03	2019-11	19.10.2021	
UV-Test zur Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien	R-Biopharm AG Lactose/D-Galactose 10176303035	III	2017-08			
UV-Test zur Bestimmung von D-Glucose / D-Fructose / Saccharose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien	R-Biopharm AG ED-Glucose/ D-Fructose/ Saccharose 10716260035	III	2014-01			
Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	ASU L 06.00-2	III	1980-09			
Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	ASU L 20.01/02-1	III	1980-05			

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)

Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	ASU L 26.04-3	III	1987-06			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften	ASU L 31.00-2	III	1997-01			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads; Verfahren für Röstkaffee	ASU L 46.02-3	III	2017-10			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads; Verfahren für Kaffee-Extrakt	ASU L 46.03-4	III	2017-10			
Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Fluorid in diätetischen Lebensmitteln mit der ionenselektiven Elektrode (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel und Futtermittel, Extraktion durch Schütteln</i>)	ASU L 49.00-7	III	2000-07			
Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-OES) (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel, Futtermittel, Heimtiernahrung; Bestimmung nach Extraktion mit Salpetersäure und Mikrowellen-Druckaufschluss</i>)	DIN EN ISO 11885 (E 22)	III	2009-09			
Wasserbeschaffenheit - Anwendung der Induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektroskopie (ICP-MS); Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (Modifikation: <i>Matrix Lebensmittel, Futtermittel, Heimtiernahrung; Bestimmung nach Mikrowellen-Druckaufschluss; Einschränkung: ohne Uran-Isotope, gilt für die Elemente As, Hg, Pb, Cd, Se;</i>)	DIN EN ISO 17294-2	III	2017-01			
Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren-Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektroskopie (ICP-MS) nach Druckaufschluss (Modifikation: <i>Zusätzliche Elemente: Ca, Co, Cr, Cu, Fe, K, Na, Mg, Mn, Mo, Ni, P, Se, V, Zn, auch für die Matrix Futtermittel</i>)	DIN EN 15763	III	2010-04			

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)

Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaldampftechnik nach Druckaufschluss (Modifikation: Auch für Futtermittel)	ASU L 00.00-19/4	III	2003-12	2021-07	27.09.2021	
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Modifikation: Auch für Futtermittel)	ASU L 00.00-9	III	1984-11			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren	ASU L 00.00-28	III	2001-07			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natriumcyclamat in Lebensmittel - HPLC-Verfahren	ASU L 00.00-29	III	2001-07			Sowie Berichtigung: 2006-12
Bestimmung von Cholecalciferol Vitamin D3 oder Ergocalciferol Vitamin D2 in Lebensmitteln (HPLC-Verfahren)	ASU L 00.00-61	III	2010-01			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin E (α -, β -, γ - und δ -Tocopherol) in Lebensmitteln mittels HPLC (Modifikation: Auch für Futtermittel)	ASU L 00.00-62	III	2015-06			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mittels HPLC - Teil 1: Bestimmung von all-trans-Retinol und 13-cis-Retinol (Modifikation: Auch für Futtermittel)	ASU L 00.00-63/1	III	2015-06			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B2 mit HPLC	ASU L 00.00-84	III	2015-06			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin C mit HPLC	ASU L 00.00-85	III	2004-07			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B6 (einschließlich glucosidisch gebundener Verbindungen) in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Modifikation: Auch für Futtermittel)	ASU L 00.00-97	III	2006-12			

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)

Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der freien individuellen Tocopherole (Tocopherole und Tocotrienole) in Speisefetten und Speiseölen (Modifikation: <i>Verzicht auf Anreicherung der Gesamttocopherole und Verwendung einer Diol-Trennsäule mit Fließmittelgradient</i>)	ASU L 13.03/04-1	III	1987-11			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren	ASU L 18.00-16	III	1999-11			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Kakao	ASU L 45.00-1	III	1999-11			
Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des Coffeingehaltes - Teil 2: HPLC-Schnellverfahren	ASU L 46.00-3	III	2000-07			
Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee - Bestimmung des Coffeingehaltes; HPLC-Verfahren	ASU L 47.00-6	III	1996-02			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natriumcyclamat, Saccharin und Sorbinsäure in Flüssigtafelsüßen – Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren (Einschränkung: <i>nur für Natriumcyclamat</i>)	ASU L 57.22.99-5	III	1998-09			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in Lebensmitteln mittels HPLC-MS/MS (Modifikation: <i>Auch für Futtermittel</i>)	ASU L 00.00-76	III	2008-12			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B ₁ mit HPLC (Modifikation: <i>Messung mit LC-MS/MS; Auch für Futtermittel</i>)	ASU L 00.00-83	III	2015-06			
Untersuchung von Lebensmitteln-Bestimmung von niedrigsiedenden Halogenkohlenwasserstoffen in Milch (Modifikation: <i>Anwendung von MS statt ECD</i>)	ASU L 01.00.35	III	1990-06			
Bestimmung des Eruksäuregehaltes in Speiseölen und Speisefetten sowie in Lebensmitteln mit Öl- und Fettzusätzen (Modifikation: <i>Umesterung mit Na-Methylat und GC-Analytik</i>)	ASU L 13.00-1(EG)	III	1981-04			

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)

Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Untersuchung von Lebensmitteln - Herstellung von Fettsäuremethylestern in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Modifikation: Auch für Futtermittel)	ASU L 13.00-27	III	2012-01	2020-02	21.10.2020	
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	ASU L 17.00-12	III	1999-11			
Gaschromatographie - Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung (Modifikation: Auch für Futtermittel)	DGF C-VI 10a	III	2000			
Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Modifikation: Auch für Futtermittel)	DIN 10964	III	2014-11			
Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia-coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Modifikation: Auch für Futtermittel)	DIN ISO 16649-2	III	2009-12			
Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95 (Modifikation: Auch für Futtermittel)	ISO 21527-1	III	2008-07			
Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95 (Modifikation: Auch für Futtermittel)	ISO 21527-2	III	2008-07			
Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln	ASU L 00.00-20	III	2018-03			
Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 2: Zählverfahren	ASU L 00.00-22	III	2018-03			
Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 1: Nachweisverfahren	ASU L 00.00-32	III	2018-03			

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)

Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> Koloniezählverfahren bei 30 °C	ASU L 00.00-33	III	2006-09	2021-03	08.10.2021	
Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar	ASU L 00.00-55	III	2004-12	2019-12	08.10.2021	
Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren	ASU L 00.00-57	III	2006-12			
Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen – Teil 2 Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren	ASU L 00.00-88/2	III	2015-06			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden	ASU L 01.00-3	III	1987-03			
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 37 °C	ASU L 01.00-72	III	2011-11			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Käse; Verfahren mit festem Nährboden (Modifikation: <i>Matrix auch in Milch, Milchprodukte, Butter und Speiseeis</i>)	ASU L 03.00-3	III	1987-03			
Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	ASU L 06.00-16	III	2004-12			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	ASU L 06.00-24	III	1987-11	2019-12	08.10.2021	
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	ASU L 06.00-35	III	1992-12			

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)

Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen	ASU L 06.00-43	III	2011-06			
Untersuchung von Lebensmitteln; Vorbereitung der Proben für die mikrobiologische Untersuchung von Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen	ASU L 20.01-3	III	1990-06			
Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Salmonellen in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen	ASU L 20.01-9	III	1990-06			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	ASU L 20.01-10	III	1992-12			
Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Salmonellen in Speiseeis und Speiseeishalberzeugnissen	ASU L 42.00-4	III	1990-06			
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden	ASU L 42.00-7	III	1987-03			
Bestimmung von Folsäure in Lebensmitteln und Kosmetika, mikrobiologisch (Lactobacillus casei) (Einschränkung: <i>hier nur Lebensmittel, sowie Modifikation auch Futtermittel</i>)	SLMB Kapitel 1552.1	III	2000-03			
Bestimmung von Niacin und Niacinamid in Lebensmitteln und Kosmetika, mikrobiologisch (Lactobacillus plantarum) (Einschränkung: <i>hier nur Lebensmittel, sowie Modifikation auch Futtermittel</i>)	SLMB Kapitel 1553.1	III	2000-03			
Bestimmung von Calcium-d-pantothenat in Lebensmitteln und Kosmetika, mikrobiologisch (Lactobacillus plantarum) (Einschränkung: <i>hier nur Lebensmittel, sowie Modifikation auch Futtermittel</i>)	SLMB Kapitel 1556.1	III	2000-03			
Hemmstofftest (Screening in Muskelfleisch und Eiern) (Einschränkung: <i>hier nur Lebensmittel, sowie Futtermittel</i>)	SLMB Kapitel 1393.1	III	1994-01			
Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Salmonellen mittels Immunoassay (<i>Modifikation: Auch für Futtermittel</i>)	ASU L 00.00-129	III	2010-01			

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)

Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Sandwich-Enzymimmunoassay (ELISA) zur quantitativen Bestimmung von Kontaminationen durch Prolamine aus Weizen (Gliadin), Roggen (Secalin) und Gerste (Hordein) in Rohware wie Mehl (Buchweizen, Reis, Mais, Hafer, Teff) und Gewürzen sowie in prozessierten Lebensmitteln wie Nudeln, Fertiggerichten, Backwaren, Wurst, Getränken und Eiscreme (Modifikation: <i>hier für Lebensmittel sowie Futtermittel</i>)	R-Biopharm AG RIDASCREEN® Gliadin R7001	III	2012-04	2015-10	19.10.2021	
Sandwich Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von B-Lactoglobulin in Reiswaffeln, Schokolade und Wurst	R-Biopharm AG RIDASCREEN® FAST Casein R4612	III	2019-05	2021-06	19.10.2021	
UV-Test zur Bestimmung von nativer Stärke und von Stärkepartialhydrolysaten in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	R-Biopharm AG Stärke 10207748035	III	2013-03	2017-07	19.10.2021	
Immunoassay-basiertes Test-System für den Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln und Umweltproben (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel sowie Futtermittel</i>)	Perkin Elmer® Solus Salmonella ELISA SAL-0096S	III	2017-08	2020-10	19.10.2021	
Immunoassay-basiertes Test-System für den Nachweis von Listerien in Lebensmitteln und Umweltproben (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel sowie Futtermittel</i>)	Perkin Elmer® Solus Listeria ELISA LIS-0096S	III	2017-08	2020-10	19.10.2021	
Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts	VO (EG) Nr. 152/2009 Anhang III, A	III	2017-05			
Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Gehalts an Rohölen und -fetten	VO (EG) Nr. 152/2009 Anhang III, H,1.1 und H1.2	III	2017-05			
Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von	VO (EG) Nr. 152/2009 Anhang III, I	III	2017-05			

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)

Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohfasergehalts						
Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohaschegehalts	VO (EG) Nr. 152/2009 Anhang III, M	III	2017-05			
Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Gehalts an in Salzsäure unlöslicher Asche	VO (EG) Nr. 152/2009 Anhang III, N	III	2017-05			
Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohproteingehalts	VO (EG) Nr. 152/2009 Anhang III, C	III	2017-05			
Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Zuckergehalts	VO (EG) Nr. 152/2009 Anhang III, J	III	2017-05			
Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Chlorgehalts aus Chloriden	VO (EG) Nr. 152/2009 Anhang III, Q	III	2017-05			

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)

Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Gehalts an Aminosäuren (ausser Tryptophan)	VO (EG) Nr. 152/2009 Anhang III, F	III	2017-05			
Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Tryptophangehalts	VO (EG) Nr. 152/2009 Anhang III, G	III	2017-05			
Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung von Futtermitteln auf ihren Gehalt an zugelassenen Zusatzstoffen - Bestimmung des Vitamin-A-Gehalts	VO (EG) Nr. 152/2009 Anhang IV, A	III	2017-05			
Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung von Futtermitteln auf ihren Gehalt an zugelassenen Zusatzstoffen - Bestimmung des Vitamin-E-Gehalts	VO (EG) Nr. 152/2009 Anhang IV, B	III	2017-05			
Verordnung (EU) Nr. 118/2010 der Kommission vom 9. Februar 2010 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 900/2008 zur Festlegung der Analysemethoden und anderer technischer Bestimmungen für die Anwendung der Einfuhrregelung für bestimmte aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen hergestellte Waren - Enzymatische Bestimmung von Stärke und ihren Abbauprodukten, einschließlich Glucose, in Lebensmitteln durch Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) (Modifikation: <i>Matrix Futtermittel</i>)	VO (EU) Nr. 118/2010 Anhang I	III	2010-02			
Verordnung (EG) Nr. 121/2008 der Kommission vom 11. Februar 2008 zur Festlegung der Analysemethoden zur	VO (EG) Nr. 121/2008	III	2017-02			

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)

Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Bestimmung des Stärkegehalts in Zubereitungen von der zur Fütterung verwendeten Art - Enzymatische Methode zur Bestimmung des Stärkegehalts in Zubereitungen von der zur Fütterung verwendeten Art mittels Hochdruckflüssigchromatografie (HPLC)	Anhang					
Feuchtigkeit, Wasser - Bestimmung der Feuchtigkeit	VDLUFA Methodenb. Band III, 3.1	III	1976			
Stickstoffverbindungen - Bestimmung von Rohprotein (Modifikation: <i>Verwendung von MERCK Kjeldahl-Tabletten</i>)	VDLUFA Methodenb. Band III, 4.1.1, 3.Erg.	III	1993			
Stickstoffverbindungen - Bestimmung von Rohprotein mittels DUMAS-Verbrennungsmethode	VDLUFA Methodenb. Band III, 4.1.2, 5.Erg.	III	2004			
Stickstoffverbindungen - Bestimmung von fermentlösbarem Rohprotein	VDLUFA Methodenbuch Band III, 4.2.1	III	1976			
Fett - Bestimmung von Rohfett	VDLUFA Methodenb. Band III, 5.1.1. 2 Erg.	III	1988			
Fett - Bestimmung der Anisidinzahl (Modifikation. Auch für Lebensmittel)	VDLUFA Methodenb. Band III, 5.4.1, 1. Erg.	III	1983			
Fett - Modifizierte Bestimmung der Peroxidzahl nach WHEELER	VDLUFA Methodenb. Band III, 5.4.3, 1.Erg.	III	1983			
Fett - Bestimmung der Säurezahl	VDLUFA Methodenb. Band III, 5.4.5	III	1976			
Pflanzliche Gerüstsubstanzen - Bestimmung der Rohfaser nach der Zollmethode	VDLUFA Methodenb. Band III, 6.1.5, 3 Erg.	III	1993			
Stickstofffreie Extraktstoffe - Bestimmung von Inulin	VDLUFA Methodenb. Band III, 7.4.1	III	1976			
Asche - Bestimmung von Rohasche	VDLUFA Methodenb. Band III, 8.1	III	1976			
Vitamine und ähnliche Wirkstoffe - Bestimmung von Vitamin D3, HPLC-Verfahren	VDLUFA Methodenb. Band III, 13.8.1, 4.Erg.	III	1997			
Unerwünschte Stoffe - Bestimmung von Blausäure: Photometrische Methode	VDLUFA Methodenb. Band III, 16.3.3 1.Erg.	III	1983			

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)

Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Futtermittel – Probenahme und Untersuchungsverfahren Bestimmung von Calcium, Natrium, Phosphor, Magnesium, Kalium, Eisen, Zink, Kupfer, Mangan, Cobalt, Molybdän und Blei mittels ICP-AES	DIN EN 15510	III	2017-10			
Futtermittel – Probenahme- und Untersuchungsverfahren – Bestimmung von Iod in Futtermitteln mittels ICP-MS	DIN EN 17050	III	2017-11			
Taurine in Petfood	AOAC Method 999.12	III	2002-03			
Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonellen spp	ISO 6579-1	III	2017-02			
Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase- positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar	DIN EN ISO 6888-1	III	2003-12	2019-06	08.10.2021	
Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren	DIN EN ISO 7937	III	2004-11			
Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen -Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Modifikation: <i>für Futtermittel</i>)	DIN EN ISO 4833-2	III	2014-05			
Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien (Modifikation: <i>Matrix Futtermittel</i>)	DIN 10103	III	1993-08			
Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von Enterobacteriaceae; Teil 1: Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Matrix Futtermittel</i>)	DIN 10164-1	III	1986-08	2019-06	08.10.2021	
Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung des Übergangs antimikrobieller Bestandteile	DIN EN 1104	III	2019-01			
Test Method: Antibacterial Finishes on Textile Materials	AATCC 100	III	2004			

Liste Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

(die unter die flexible Akkreditierung, Kategorie III fallen)

Standort: Linden

Stand: 28.04.2022

Version 01, erstellt S. Schieck

Standard test Method for Determining the Antimicrobial Activity of Immobilized Agents under Dynamic Contact Conditions	ASTM E-2149-10	III	2013			
Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wasser mit niedriger Begleitflora (Modifikation: <i>Anwendung im Rahmen von Prüfungen zur Reinigung und Desinfektion von elektronischen Haushaltsgeräten, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, nach NSF/ANSI 4 - 2014</i>)	DIN EN ISO 9308-1	III	2014-12			
Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)	DIN 10113-3	III	1997-07			