

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 21.03.2017 bis 04.10.2020 Ausstellungsdatum: 21.03.2017

Urkundeninhaber:

**GALAB Laboratories GmbH
Am Schleusengraben 7, 21029 Hamburg**

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Wasser, Böden, Sedimenten, Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen, Tabak und Tabakerzeugnissen und Biota;
Probenahme von Lebensmitteln und Futtermitteln;
mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Wasser;
molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen;
sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen;
ausgewählte immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von Roh- und Trinkwasser**

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

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

***) die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.**

*****) die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.**

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

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

1 Untersuchung von Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen

1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

1.1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels LC-MS-MS in Lebensmitteln und Futtermitteln **

DIN EN 15662 2009-02	Pflanzliche Lebensmittel - Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC-MS und/oder LC-MS-MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (Abweichung: <i>hier nur mit LC-MS-MS</i>)
SOP-Nr. 91 2014-07	Bestimmung von Kokzidiostatika in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 129 2014-07	Bestimmung von Sulfonamiden in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 138 2012-05	Bestimmung von Mykotoxinen in Getreideerzeugnissen, Backwaren und Babynahrung mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 148 2012-05	Bestimmung von Mykotoxinen in Trockenfrüchten mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 151 2009-08	Bestimmung von Mykotoxinen in Gewürzen, Trockenkräutern, Tee, Teeerzeugnissen, Kaffee, Kaffeeerzeugnissen mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 152 2012-05	Bestimmung von Mykotoxinen in fettreichen Lebensmitteln mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 195 2012-09	Bestimmung von Alkaloiden in Getreideprodukten und Futtermitteln
SOP-Nr. 232 2011-06	Bestimmung von Glyphosat, AMPA und Glufosinat in Lebens- und Futtermitteln mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 333 2013-08	Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen (QAV) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 495 2016-08	Bestimmung von polaren Pestiziden mittels QuPPE in Lebensmitteln
SOP-Nr. 496 2016-08	Bestimmung von Guazatinacetat in Bananen und Citrusfrüchten

1.1.2 Bestimmung von Arsenspezies mittels IC-ICP-MS in Lebensmitteln und Futtermitteln **

DIN EN 16802 2016-07	Lebensmittel - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen - Bestimmung von anorganischem Arsen in Lebensmitteln marinen Ursprungs und pflanzlichen Lebensmitteln mit Anionenaustausch-HPLC-ICP-MS (Abweichung: Erweiterung auf Futtermittel)
SOP-Nr. 39 2016-10	Bestimmung von Arsenverbindungen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Biota mittels IC-ICP-MS

1.1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatografie (GC-MSD, GC-FID) in Lebensmitteln und Futtermitteln **

DIN EN 15662 2009-02	Pflanzliche Lebensmittel - Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC-MS und/oder LC-MS-MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (Abweichung: <i>hier nur mit GC-MS</i>)
ASU L 00.00-36/2 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid
DGF C-VI 10a 2000	Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung
SOP-Nr. 86 2010-05	Bestimmung von PCB in Lebens- und Futtermitteln mittels GC-MSD
SOP-Nr. 119 2014-06	Bestimmung von Dithiocarbamaten als CS ₂ in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels GC-MSD
SOP-Nr. 132 2007-05	Bestimmung von Phthalsäureestern und Weichmachern in Lebensmitteln mittels GC-MSD
SOP-Nr. 139 2010-03	Bestimmung von Patulin in Obst und Gemüse und deren Erzeugnissen mittels GC-MSD
SOP-Nr. 261 2011-05	Bestimmung von MOSH und MOAH in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels GC-FID (Abweichung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)
SOP-Nr. 303 2014-01	Bestimmung von Phenoxy-carbonsäuren in Lebensmitteln mittels GC-MSD

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

SOP-Nr. 335 2013-08	Bestimmung von EC- und EPA-PAK in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels GC-MSD
SOP-Nr. 338 2013-08	Bestimmung von MOSH und MOAH in Lebensmitteln mittels GC-FID

1.1.4 Bestimmung von Kontaminanten mittels HRGC-HRMS in Lebensmitteln und Futtermitteln

EPA 1613 1994-10	Tetra- through Octa-Chlorinated Dioxins and Furans by Isotope Dilution HRGC-HRMS
SOP-Nr.399 2013-11	Bestimmung der Massenkonzentration von PCDD/PCDF und Dioxin-ähnlichen PCB in obstbasierten Baby food mittels HRGC-HRMS

1.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels HPAEC in Lebensmitteln

SOP-Nr. 248 2011-07	Bestimmung von Galaktooligosacchariden (GOS) in Babynahrung mittels HPAEC-PAD
------------------------	---

1.1.6 Bestimmung von Elementen mittels ICP-MS in Lebensmitteln und Futtermitteln **

DIN EN ISO 17294-2 2005-02	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von 62 Elementen <i>(Abweichung: Erweiterung der Elemente Fe, Hg, Ta, Ti; Erweiterung auf Aufschlusslösungen von Lebensmitteln und Futtermitteln)</i>
ASU L 00.00-93 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Iod in Lebensmitteln - ICP-MS-Verfahren
SOP-Nr. 66 2016-08	Bestimmung von freiem ionisierbaren Kupfer in Cu-Chlorophyll mittels Extraktion/ICP-MS
SOP-Nr.81 2011-08	Bestimmung von Methylquecksilber in Lebensmitteln, Futtermitteln und Ölen mittels Destillation /ICP-MS

1.1.7 Bestimmungen von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels titrimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 1: Optimierte Monier-Williams-Verfahren
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren
ASU L 13.00-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.00-10 2014-08	Bestimmung der Jodzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.00-37 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung
IFU 3 Rev. 2005	Titrateable Acidity
IFU 30 Rev. 2005	Determination of Formol Number
SOP-Nr. 361 2013-08	Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch

1.1.8 Bestimmungen von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels enzymatischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

ASU L 02.00-12 2009-06	Bestimmung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milcherzeugnissen und Speiseeis - Enzymatisches Verfahren
ASU L 48.02.07-2 1985-05	Bestimmung der Maltose in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl
IFU 21 Rev.2005	Determination of L-malic acid (enzymatic)
IFU 22 Rev.2005	Determination of citric acid (enzymatic)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

IFU 52 Rev.2005	Determination of Alcohol (enzymatic)
IFU 53 Rev.2005	Determination of Lactic Acid (enzymatic)
IFU 54 Rev.2005	Determination of D-Isocitric Acid (enzymatic)
IFU 55 Rev.2005	Determination of glucose und fructose (enzymatic)
IFU 56 Rev.2005	Determination of Sucrose (enzymatic)
IFU 62 Rev.2005	D-Sorbitol (enzymatic)

1.1.9 Bestimmungen von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels photometrischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

ASU L 08.00-14 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Wurstwaren nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren
IFU 49 Rev.2005	Determination of Proline
ASU L 06.00-8 2010-01	Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen

1.1.10 Gravimetrische Bestimmungen von Inhalts und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln *

ISO 659 2009-07	Ölsamen - Bestimmung des Ölgehaltes (Abweichung: <i>Vermahlung, Extraktionszeit</i>)
ISO 665 2000-09	Oilseeds - Determination of moisture and volatile matter content
ISO 24557 2009-10	Pulses - Determination of moisture content - Air oven method

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 01.00-9 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milch - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren
ASU L 01.00-77 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren
ASU L 06.00-4 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-6 1980-09	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (<i>zurückgezogene Norm</i>)
ASU L 16.01-1 2008-12	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl
DGF B-II 3 1987	Wasser und flüchtige Bestandteile in Futtermitteln
IFU 36 2005	Determination of sulphate
UNECE DDP-11 1992	UNECE Standard DDP-11 concerning the marketing and commercial quality control of dried grapes - Annex I: Determination of the moisture content of dried fruit
VDLUFA III 3.1 1976	Bestimmung der Feuchtigkeit in Futtermitteln und Getreide

Gentamicin
Artikel 52300
Stand: 28. Februar 2012
[12]02.12

Immunologische Bestimmung von Gentamicin in Lebensmitteln
mittels ELISA (Testkit)

Streptomycin
Artikel 52500
5111STREP[16]02.12
Stand: 13. August 2014

Immunologische Bestimmung von Streptomycin in Lebensmitteln
mittels ELISA (Testkit)

1.3 Mikrobiologische Untersuchungen

1.3.1 Bestimmung und Nachweis von Bakterien und Pilzen mittels kultureller bakteriologischer Verfahren in Lebensmitteln *

ASU L 00.00-20 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln
ASU L 00.00-91 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp. in Lebensmitteln
ASU L 00.00-32 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 1: Nachweisverfahren
ASU L 00.00-22 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 2: Zählverfahren
ASU L 00.00-107 2007-04	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. in Lebensmitteln - Nachweisverfahren (nach DIN EN ISO 10272-1)
IFU Method No. 12 2004-09	Methode zum Nachweis verderbniserregender Alicyclobacillus in Fruchtsäften (Originaltitel: Method on the Detection of taint producing Alicyclobacillus in Fruit Juices)
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
ASU L 00.00-133/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik
ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
SOP-0489 2016-08	Qualitativer Nachweis von Methicillin-resistenten Staphylococcus aureus (MRSA) in Lebensmitteln; Anreicherung in Müller-Hinton- sowie selektiver Trypton-Soja-Bouillon und chromogenem MRSA-Selektivagar
SOP-0494 2016-08	Screening auf Breitspektrum β -Laktamasen (ESBL) bildende Enterobacteriaceae in Lebensmitteln
TEMPO® EC (E. coli) Ref 80 004 12597 L - de - 2015/01	TEMPO EC Methode: Automatisierter, quantitativer Nachweis von Escherichia coli in Lebensmitteln durch die Ermittlung der most probable number (MPN)
TEMPO® EB (Enterobacteriaceae) Ref 80003 12596G - de - 2014/07	TEMPO EB Methode: Automatisierter quantitativer Nachweis von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln durch die Ermittlung der most probable number (MPN)
TEMPO® TC (Gesamtcoliforme) Ref 80 006 12599H - de - 2014/03	TEMPO TC Methode: Automatisierter, quantitativer Nachweis von Gesamtcoliformen in Lebensmitteln durch die Ermittlung der most probable number (MPN)
TEMPO® AC (Aerobe Keimzahl) Ref 411113 9301732C - de - 2014/01	TEMPO AC Methode: Automatisierter, quantitativer Nachweis der aeroben mesophilen Keimzahl in Lebensmitteln durch die Ermittlung der most probable number (MPN)

1.3.2 Hygrometrische Bestimmungen

ISO 21807 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales
2004-09 Verfahren zur Bestimmung der Wasseraktivität

1.4 Molekularbiologische Untersuchungen

1.4.1 Nachweis von spezifischen DNA-Sequenzen und Bestimmung von Tierarten mittels Real-Time-PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabak und Tabakerzeugnissen *

ASU L 00.00-122 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem Blumenkohlmosaikvirus (CaMV 35S-Promotor, P35S) sowie aus Agrobacterium tumefaciens (T-nos) in Lebensmitteln - Screening-Verfahren
ASU L 00.00-148 2014-02	Nachweis einer DNA-Sequenz des FMV-Promotors (pFMV) in Lebensmitteln mittels Real-time PCR (Element-spezifisches Verfahren)
ASU L 10.00-12 2012-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Fischartbestimmung in rohen Fischen und Fischerzeugnissen durch Sequenzanalyse von Cytochrom-b-Sequenzen
ASU L 23.04/03-1 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Konstrukt-spezifisches Real-time PCR-Verfahren zum Nachweis einer gentechnischen Veränderung in Leinsamen und Leinsamenprodukten
SOP-Nr. 162 2010-10	Untersuchung von Lebensmitteln, Futtermitteln und Tabak - GVO-Screening zum Nachweis von DNA des Promotors aus dem Blumenkohlmosaikvirus und dem Terminator aus Agrobacterium tumefaciens mittels Real-time PCR
SOP-Nr. 193 2010-10	GVO-Screening zum Nachweis des Konstrukts P35:BAR in gentechnisch verändertem Reis mittels Real-time PCR
SOP-Nr. 213 2010-10	GVO-Screening zum Nachweis der CTP2-CP4-EPSPS Sequenz in Lebensmitteln mittels Real-time PCR
SOP-Nr. 216 2009-08	GVO-Screening zum Nachweis der pat- und bar- Gensequenz in gentechnisch verändertem Raps mittels Real-time PCR
SOP-Nr. 316 2015-04	Qualitativer Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

SOP-Nr. 400 2014-01	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Cashew in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR
SOP-Nr. 402 2014-01	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Mandeln in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR
SOP-Nr. 403 2014-01	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Sesam in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR
SOP-Nr. 406 2014-03	Tierartenquantifizierung in Lebensmitteln
SOP-Nr.429 2015-03	RT-PCR zur Amplifizierung einer DNA Sequenz des cryIAb/CryIAc Gens in Reis
SOP-Nr. 475 2016-08	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja MON87708 in Lebensmitteln mittels Real-time PCR (nach EURL-VL-02/11VP)
SOP-Nr. 476 2016-08	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja MON87769 in Lebensmitteln mittels Real-time PCR (nach CRLVL07/09VP)
SOP-Nr. 477 2016-08	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja CV127 in Lebensmitteln mittels Real-time PCR (nach CRLVL01/09VP)
SOP-Nr. 478 2016-08	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja DP-305423-1 in Lebensmitteln mittels Real-time PCR (nach CRLVL07/07VP)
SOP-Nr. 491 2016-08	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Pekannuss in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR
SOP-Nr. 492 2016-08	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Macadamia in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR
SOP-Nr. 493 2016-08	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Pistazie in Lebensmitteln mit Hilfe der Real-time PCR

1.4.2 Bestimmung von spezifischen Keimen in Lebensmitteln mittels Real-time PCR **

ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren
---------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

ASU L 00.00-147/2 (V) 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von - Hepatitis A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln - Teil 2: Verfahren für den qualitativen Nachweis - Real-time-RT-PCR (Abweichung: <i>hier nur Nachweis von Norovirus, MS2-Phage als Prozesskontrolle</i>)
ASU L 06.32-1 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von <i>Campylobacter</i> spp. in Hackfleisch - Real-time PCR-Verfahren (Abweichung: <i>Durchführung der DNA-Extraktion mittels Extraktionskits, Differenzierung von C.jejuni, C.lari und C.Coli in Duplex-Ansätzen</i>)
SOP-Nr. 396 2015-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> mittels Real-time PCR
SOP-Nr.427 2016-08	Qualitativer Nachweis von <i>Alicyclobacillus</i> spp. in Fruchtsäften und Fruchtsaftkonzentraten mittels Real-time PCR
SOP-Nr. 444 2016-08	Untersuchung in Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Shigatoxin bildenden <i>Escherichia coli</i> (STEC) & Enterohämorrhagischen <i>Escherichia coli</i> (EHEC) mittels Real-time PCR
SOP-Nr. 490 2016-08	Qualitativer Nachweis von <i>Shigella</i> spp. in Milch und Milchprodukten mittels Real-time PCR

1.5 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.5.1 Einfach beschreibende Prüfung sensorischer Parameter von Lebensmitteln *

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung
ASU L 00.90-7 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Dreiecksprüfung
ASU L 00.90-8 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Paarweise Vergleichsprüfung
ASU L 00.90-14 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung

1.5.2 Spezielle sensorische Prüfung von Olivenöl

VO (EG) Nr. 640/2008
2008-07

Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung: Organoleptische Prüfung von nativen Olivenölen

1.6 Probenahme von Lebensmitteln

VO (EG) Nr. 401/2006
2014-07

Verordnung der Kommission zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysenmethoden für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes von Lebensmitteln

SOP-Nr. 307
2013-08

Probenahme für die mikrobiologische Analyse von Lebensmitteln

1.7 Probenahme von Futtermitteln

VO (EG) 152/2009
Anhang 1
2014-07

Futtermittelprobenahme

1.8 Probenvorbereitung von Lebensmitteln und Futtermitteln

DGF C-VI 11d
1998

Fettsäuremethylester (Alkalische Umesterung)

ASU L 00.00-19/1
2015-06

Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss (Abweichung: *Anwendung auch auf Futtermittel*)

2 Untersuchung von Bedarfsgegenständen und Textilien

2.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

2.1.1 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie (LC-MS-MS) in Bedarfsgegenständen und Textilien **

SOP-Nr. 201
2011-04

Method for the chemical analysis of paper-based materials on the presence and the concentration of diisocyanates (2,4-TDI: CAS No.584-84-9; 2,6-TDI: CAS 91-08-7) by LC-MS-MS

SOP-Nr. 214
2009-05 Bestimmung von Nikotin in Textilien mittels LC-MS-MS

SOP-Nr. 340
2013-08 Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen (QAV) in Bedarfsgegenständen mittels LC-MS-MS

2.1.2 Bestimmung von Chrom (VI) in Bedarfsgegenständen und Textilien mittels IC-ICP-MS **

DIN EN ISO 17075
2008-02 Leder - Chemische Prüfungen - Bestimmung des Chrom(VI)-Gehalts
(Abweichung: *Anwendung nur auf papierbasierte Materialien, Quantifizierung mittels IC-ICP-MS*)

DIN EN 71-3
2014-12 Sicherheit von Spielzeug - Teil 3: Migration bestimmter Elemente
(Abweichung: *hier nur Chrom(VI) und Erweiterung auf Pigmente*)

SOP-Nr. 304
2012-11 Bestimmung von Chrom(VI) in Bedarfsgegenständen und Textilien mittels IC-ICP-MS nach saliner Extraktion

2.1.3 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Bedarfsgegenständen mittels Gaschromatografie mit Standard-Detektoren (GC- AED, GC-FID, GC-MSD) **

SOP-Nr. 20
2014-07 Bestimmung von Organozinnverbindungen in Bedarfsgegenständen mittels GC-AED

SOP-Nr. 31
2007-01 Bestimmung von Phthalsäureestern in Bedarfsgegenständen und Hygieneprodukten mittels GC-MSD

SOP-Nr. 55
2004-07 Bestimmung von Alkylphenolen, Alkylphenoethoxylaten und Bisphenol A in Bedarfsgegenständen mittels GC-MSD

SOP-Nr. 261
2011-05 Bestimmung von MOSH und MOAH in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels GC-FID
(Abweichung: *hier nur für Bedarfsgegenstände*)

SOP-Nr. 293
2012-04 Bestimmung von Phenol und Chlorphenolen in Bedarfsgegenständen mittels GC-MSD

SOP-Nr. 341
2013-08 Bestimmung von EC- und EPA-PAK in Umweltproben und Bedarfsgegenständen mittels GC-MSD
(Abweichung: *hier nur für Bedarfsgegenstände*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

SOP-Nr.342 2013-08	Bestimmung von Pestiziden in Bedarfsgegenständen und Umweltproben mittels GC-MSD (QuEChERS) (Abweichung: <i>hier nur für Bedarfsgegenstände</i>)
SOP-Nr. 405 2014-03	Bestimmung von Organozinnverbindungen in Spielzeugen nach DIN EN 71-3

2.1.4 Bestimmung von Elementen in Bedarfsgegenständen und Textilien mittels ICP-MS **

ISO 7086-1 2000-03	Glasgefäße für Lebensmittel - Abgabe von Blei und Cadmium - Teil 1: Prüfverfahren (Abweichung: <i>Erweiterung auf Kunststoffgefäße</i>)
DIN EN ISO 17294-2 2005-02	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von 62 Elementen (Abweichung: <i>Erweiterung der Elemente Fe, Hg, Ta, Ti; Erweiterung auf Aufschlusslösungen von Bedarfsgegenständen incl. Druckaufschluss; auch für Schwermetalle in Textilien</i>)
DIN EN 71-3 2014-12	Sicherheit von Spielzeug - Teil 3: Migration bestimmter Elemente (Abweichung: <i>Erweiterung auf Pigmente</i>)
Resolution AP (89) 1 1989-09	Resolution AP (89) 1 on the use of colourants in plastic materials coming into contact with food (Abweichung: <i>Erweiterung um Quantifizierung mittels ICP-MS</i>)
SOP-Nr. 272 2013-05	Bestimmung von Elementen As, Ba, Cd, Co, Cr, Cu, Hg, Ni, Pb, Sb, Se, Sn, Zn in Bedarfsgegenständen nach saliner Extraktion mittels ICP-MS

2.1.5 Photometrische Bestimmungen von Kontaminanten in Bedarfsgegenständen und Textilien *

ASU B 82.02-1 1985-06	Untersuchungen von Bedarfsgegenständen; Bestimmung der Formaldehydabgabe aus textilen Bedarfsgegenständen (hier: <i>mittels UV/VIS</i>)
SOP-No. 13 ECB 2011-11	Determination of free and hydrolysed formaldehyde in solid paper-based material by spectrophotometry

2.1.6 Gravimetrische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

ASU B 80.30-1(EG) 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Grundregeln für die Ermittlung der Migration - Anhang
ASU B 80.30-4 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe - Teil 1: Leitfaden für die Auswahl der Prüfbedingungen und Prüfverfahren für die Gesamtmigration
ASU B 80.30-6 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe - Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch völliges Eintauchen
ASU B 80.30-8 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe - Teil 5: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel mittels Zelle
ASU B 80.30-10 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe - Teil 7: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel mit einem Beutel
ASU B 80.30-12 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe - Teil 9: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch Füllen des Gegenstandes
ASU B 80.30-17 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe - Teil 14: Prüfverfahren für "Ersatzprüfungen" für die Gesamtmigration aus Kunststoffen, die für den Kontakt mit fettigen Lebensmitteln bestimmt sind, unter Verwendung der Prüfmedien Iso-Octan und 95%igem Ethanol
ASU B 80.30-18 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Kunststoffe - Teil 15: Alternative Prüfverfahren zur Bestimmung der Migration in fettige Prüflebensmittel durch Schnellextraktion in Iso-Octan und/oder 95%igem Ethanol
ASU B 80.30-19 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 1: Leitfaden für die Prüfverfahren für die spezifische Migration von Substanzen aus Kunststoffen in Lebensmittel und Prüflebensmittel, die Bestimmung von Substanzen in Kunststoffen und die Auswahl der Kontaktbedingungen mit Prüflebensmitteln

2.1.7 Einfache visuelle Untersuchungen von Zusatzstoffen in Bedarfsgegenständen *

ASU B 82.02-13 2011-12	Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen - Teil 2: Prüfung mit Schweißsimulanz
ASU B 82.92-3 2011-12	Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen - Teil 1: Prüfung mit Speichelsimulanz

2.2 Bestimmung und Nachweis von Bakterien mittels kultureller bakteriologischer Verfahren auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *

ASU B 80.56-5 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung des Übergangs antimikrobieller Bestandteile
ASU B 80.00-1 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren
ASU B 80.00-2 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren
ASU B 80.00-3 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen, Abklatschverfahren
Ph. Eur. 2.6.12 8. Ausgabe 2014-01	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen
Ph. Eur. 2.6.13 8. Ausgabe 2014-01	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen

2.3 Spezielle sensorische Prüfung des Geruchs und Geschmacks von Papier, Pappe und Bedarfsgegenständen *

DIN EN 1230-1 2010-02	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Sensorische Analyse - Teil 1: Geruch
--------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

DIN EN 1230-2
2010-02 Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln-
Sensorische Analyse - Teil 2: Geschmacksübertragung
(hier: *Dreieckstest*)

ASU B 80.00-4
2008-10 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Sensorische Prüfung -
Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel
(hier: *Dreieckstest*)

3 Untersuchung von Kosmetika

SOP-Nr. 452 Bestimmung von Polysilikon-15 in Kosmetika mittels HPLC
2015-03

4 Untersuchung von chemischen Produkten

SOP-Nr. 249 Bestimmung von Stabilisatoren aus Blockpolymeren mittels HPLC
2010-11 DAD

SOP-Nr. 315 Bestimmung von Acrylsäure und Restmonomeren aus Superabsorber
2013-01 nach EDANA mittel HPLC-UV-VIS

5 Untersuchung von Wasser

5.1 Physikalische, physikalisch-chemische, chemische Untersuchungen

**5.1.1 Bestimmung von organischen und metall-organischen Verbindungen mittels
Gaschromatografie (GC-MSD, GC-AED) ****

DIN EN ISO 17353 (F 13)
2005-11 Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten
Organozinnverbindungen - Verfahren mittels Gaschromatografie

SOP-Nr. 85 Bestimmung von Chlorbenzolen in Wasser mittels GC-MSD
2005-04

SOP-Nr. 154 Bestimmung von Phthalaten in Wasser mittels GC-MSD
2008-05

SOP-Nr. 156 Bestimmung von Alkylphenolen, Alkylphenoethoxylaten und
2008-05 Bisphenolen in Wasser mittels GC-MSD

5.1.2 Bestimmung von Elementen mittels ICP-MS

DIN EN ISO 17294-2 2005-02	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von 62 Elementen (Abweichung: <i>Erweiterung auf die Elemente Fe, Hg, Si, Ta und Ti</i>)
-------------------------------	---

5.1.3 Weitere chromatografische Untersuchungen

DIN EN ISO 10304-1 2009-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat
SOP-Nr. 234 2009-11	Bestimmung von Glyphosat, AMPA und Glufosinat in Wasser mittels LC-MS-MS

5.2 Bestimmung und Nachweis von Bakterien mittels kultureller bakteriologischer Verfahren in Wasserproben

DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Membranfiltrationsverfahren
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2001-07	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren (<i>zurückgezogene Norm</i>)
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2014-12	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
DIN EN ISO 11731-2 (K 22) 2008-06	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen - Teil 2: Direktes Membranfiltrationsverfahren mit niedriger Bakterienzahl
ISO 11731 1998-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen

ISO 14189
2013-11 Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens -
Membranfiltrationsverfahren

TrinkwV 2001
Anl. 5 l e) Nachweis von Clostridium perfringens

6 Untersuchung von Sedimenten, Böden und Schlämmen

6.1 Probenvorbereitung

DIN EN 16174
2012-11 Schlamm, behandelter Bioabfall und Boden - Aufschluss von mit
Königswasser löslichen Anteilen von Elementen

6.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

6.2.1 Bestimmung von organischen Verbindungen mittels Flüssigkeitschromatografie (LC-MS-MS) **

SOP-Nr.112
2006-03 Bestimmung von Barbituraten in Böden und Sedimenten mittels
LC-MS-MS

SOP-Nr.233
2009-11 Bestimmung von Glyphosat, AMPA und Glufosinat in Sedimenten
mittels LC-MS-MS

6.2.2 Bestimmung von organischen und metall-organischen Verbindungen mittels Gaschromatografie (GC-MSD und GC-AED) **

ISO 23161
2009-09 Bodenbeschaffenheit - Bestimmung ausgewählter
Organozinnverbindungen - Gaschromatographisches Verfahren

DIN 38414-S 21
1996-02 Bestimmung von 6 polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen
(PAK) mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie (HPLC) und
Fluoreszenzdetektion

SOP-Nr. 1
2010-06 Bestimmung von Organozinnverbindungen in Sedimenten mittels
GC-AED

SOP-Nr. 341
2013-08 Bestimmung von EC- und EPA-PAK in Umweltproben und
Bedarfsgegenständen mittels GC-MSD
(Abweichung: *hier nur für Sedimente und Böden*)

SOP-Nr. 342
2013-08

Bestimmung von Pestiziden in Bedarfsgegenständen und Umweltproben mittels GC-MSD (QuEChERS)
(Abweichung: *hier nur für Sedimente und Böden*)

6.2.3 Bestimmung von PCDD/PCDF und dioxinähnlichen PCB mittels HRGC-HRMS

EPA 1613
1994-10

Tetra- through Octa-Chlorinated Dioxins and Furans by Isotope Dilution HRGC/HRMS

6.2.4 Bestimmung von Elementen mittels ICP-MS

DIN EN ISO 17294-2
2005-02

Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von 62 Elementen
(Abweichung: *hier zur Bestimmung in Königswasserauflösungen*)

6.2.5 Gravimetrische Bestimmungen

DIN 38414-S 2
1985-11

Bestimmung des Wassergehaltes und des Trockenrückstandes bzw. der Trockensubstanz
(*zurückgezogene Norm*)

7 Untersuchung von Biota

ASU L 00.00-19/1
2015-06

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 13805, Ausgabe Dezember 2014)
(Abweichung: *hier für Biota*)

DIN EN ISO 17294-2
2005-02

Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von 62 Elementen
(Abweichung: *hier für Biota*)

SOP-Nr. 32
2001-10

Bestimmung von Moschusverbindungen in Biota mittels GC-MSD

SOP-Nr. 39
2016-10

Bestimmung von Arsenverbindungen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Biota mittels IC-ICP-MS

8 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV 2001 -

Probennahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 5667-01 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2013-03	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2014-12
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2014-12
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht

nicht belegt

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

nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	nicht belegt
2	Ammonium	nicht belegt
3	Chlorid	nicht belegt

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2014-12
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch (als TON)	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
12	Elektrische Leitfähigkeit	nicht belegt
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	nicht belegt
19	Wasserstoffionen-Konzentration	nicht belegt
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

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

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 1998-05; DIN EN ISO 11731-2 (K 22) 2008-06; UBA Empfehlung 2012-08

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

nicht belegt

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

verwendete Abkürzungen:

AP	Analytical procedure, Council of Europe Committee of Ministers
ASU	Amtliche Sammlung der Untersuchungsverfahren nach §64 LFGB
CPSC-CH	Consumer Product Safety Commission-Division of Chemistry
CRL	European Commission, Community Reference Laboratory
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e. V.
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
DIS	Draft International Standard
ECB	European Central Bank
EDANA	European Disposables and Nonwovens Association
EN	Europäische Norm
EPA	Environmental Protection Agency
GVO	Gentechnisch veränderte Organismen
IFU	International Federation of Fruit Juice Producers
IEC	Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	International Standards Organization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
OEKO-TEX	Internationale Gemeinschaft für Forschung und Prüfung auf dem Gebiet der Textilökologie
Ph. Eur.	Pharmacopoea Europaea
SOP	Hausverfahren des Instituts
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
UNECE	United Nations Economic Commission for Europe
VDI	Verein Deutscher Ingenieure
VDLUFA	Verband deutscher landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten
VO (EG)	Verordnung der Kommission