

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14234-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 01.02.2024

Ausstellungsdatum: 01.02.2024

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

GALAB Laboratories GmbH
Am Schleusen graben 7
21029 Hamburg

mit dem Standort

GALAB Laboratories GmbH
Am Schleusen graben 7
21029 Hamburg

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 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-14234-01-00

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Wasser (Abwasser, Oberflächenwasser, Prozesswasser), Böden, Sedimenten, Lebensmitteln, Futtermitteln und Bedarfsgegenständen;

Probenahme von Lebensmitteln und Futtermitteln;

sensorische und mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen;

molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln,

ausgewählte immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln;

mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung (a. F.), Probenahme von Roh- und Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen

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.

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

1 Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln

1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

1.1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Pflanzenschutzmittel- und Rückstände pharmakologisch wirksamer Substanzen und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektivem Detektor (MS/MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln **

DIN EN 15662 2018-07	Pflanzliche Lebensmittel - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - Modulares QuEChERS-Verfahren (Einschränkung: <i>Analyse hier nur mit LC-MS-MS</i>)
EURL-SRM QuPPE 2019-05	Schnellmethode für die Analyse zahlreicher hochpolarer Pestizide in Lebensmitteln durch Extraktion mit angesäuertem Methanol und LC-MS/MS-Messung (QuPPE-PO-Methode) (Modifikation: <i>Säule, Laufmittel;</i> <i>Erweiterung Methode 4.1 auf Matrin und Oxymatrin</i>)
SOP-Nr. 91 2017-04	Bestimmung von Kokzidiostatika in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 138 2017-03	Bestimmung von Mykotoxinen in Getreideerzeugnissen, Backwaren und Babynahrung mittels LC-MS/MS
SOP-Nr. 195 2017-07	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. 496 2016-08	Bestimmung von Guazatinacetat in Bananen und Citrusfrüchten
SOP-Nr. 508 2018-05	Bestimmung von Alternariatoxinen in Cerealien mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 518 2017-06	Bestimmung von Ergotalkaloiden in Getreide und Futtermitteln mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 524 2018-01	Bestimmung von Sialinsäure in Milchprodukten und Säuglingsnahrung mittels LC-MS-MS

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

SOP-Nr. 529 2018-01	Bestimmung von Shingomyelin in Milchprodukten und Säuglingsnahrung mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 533 2018-03	Bestimmung von Cucubitacinen in Kürbisgewächsen (Zucchini, Kürbis, Gurke) und Babybrei mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 541 2018-08	Bestimmung von Furocoumarinen in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 543 2018-08	Bestimmung von Acrylamid aus Lebensmitteln mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 545 2019-02	Bestimmung von Opium-Alkaloiden in Cerialien und Mohn mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 552 2021-12	Bestimmung von β -Lactamen in tierischen Lebensmitteln mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 617 2020-06	Bestimmung von Sulfonamiden in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 622 2020-07	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 623 2020-12	Bestimmung von Patulin in Früchten, Pürees, Konzentraten und Fruchtzubereitungen mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 642 2021-02	Bestimmung von Cannabinoiden in Lebensmitteln mittels LC-MS-MS
SOP-Nr. 650 2021-07	Bestimmung von Sudanfarbstoffen in Gewürzen, Oleoresin und Soßen mittels LC-MS-MS

1.1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit konventionellem Detektor (GC-FID) in Lebensmitteln und Futtermitteln **

DGF C-VI 10a 2000	Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung (Modifikation: <i>Extraktion</i>)
SOP-Nr. 418 2017-11	Bestimmung von Mineralöl (MOSH & MOAH) in Lebensmitteln mittels online gekoppelter LC-GC-FID
SOP-Nr. 525 2017-11	Bestimmung von Cholesterol in Milchprodukten und Säuglingsnahrung mittels GC-FID

1.1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Pflanzenschutzmittelrückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln und Futtermitteln **

DIN EN 15662 2018-07	Pflanzliche Lebensmittel - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - Modulares QuEChERS-Verfahren (Einschränkung: <i>Analyse hier nur mit GC-MS-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
ASU L 00.00-49/2 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Modifikation: <i>Detektor MS; Reduzierung Reaktionsansatz 1:10; Headspace Sampler; Inkubation bei 90°C</i>)
ASU L 00.00-49/2 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Modifikation: <i>Detektor MS; Reduzierung Reaktionsansatz 1:10; Headspace Sampler; Inkubation bei 90°C</i>)
DGF C-VI 18(10) 2015	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)
SOP-Nr. 109 2019-10	Bestimmung von EC- und EPA-PAK in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels GC-MS
SOP-Nr. 132 2017-07	Bestimmung von Phthalsäureestern und Weichmachern in Lebensmitteln mittels GC-MS
SOP-Nr. 303 2014-01	Bestimmung von Phenoxy-carbonsäuren in Lebensmitteln mittels GC-MS
SOP-Nr. 636 2022-04	Bestimmung von Ethylenoxid in Cerealien mittels Headspace GC-MS
SOP-Nr. 653 2021-11	Bestimmung von 2-Chlorethanol und Ethylenoxid in Lebensmitteln mittels GC-MS-MS

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

1.1.4 Bestimmung von Kontaminanten mittels hochauflösender Gaschromatographie mit hochauflösender Massenspektrometrie (HRMS) in Lebensmitteln und Futtermitteln

EU VO 2017/644 2017-04	Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle der Gehalte an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in bestimmten Lebensmitteln (Modifikation: <i>interner Standard OCDD für OCDF</i>)
EU VO 2017/771 2017-05	Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle der Gehalte an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in bestimmten Futtermitteln (Modifikation: <i>interner Standard OCDD für OCDF</i>)
SOP-Nr. 559 2019-05	Bestimmung von Phosphin in Lebensmitteln mittels HS-GC-MS

1.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Hochleistungs-Anionenaustausch-Chromatographie (HPAEC) in Lebensmitteln

AOAC 2001.02 2002	Bestimmung von trans-Galactooligosacchariden (TGOS) in ausgewählten Lebensmitteln (Einschränkung: <i>hier nur Untersuchung von GOS-Rohstoffen</i>)
SOP-Nr. 248 2017-01	Bestimmung von Galaktooligosacchariden (GOS) in Babynahrung mittels HPAEC-PAD
SOP-Nr. 569 2019-10	Bestimmung von Zuckern in Lebensmitteln mittels HPAEC-PAD

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

1.1.6 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) **

DIN EN ISO 17294-2 2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (Modifikation: <i>Analyten hier auch Ta, Ti; Untersuchung auch von 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 2020-06	Bestimmung von freiem ionisierbarem Kupfer in Cu-Chlorophyll mittels Extraktion/ICP-MS
SOP-Nr. 81 2021-01	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: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren
ASU L 01.00-10/1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Milch nach Kjeldahl und Berechnung des Rohproteingehaltes
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Erweiterung: <i>Matrix hier auch Fisch</i>)
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 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Iodzahl
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung

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

IFU 3 Rev. 2017	Titrierbare Säure
IFU 30 Rev. 2005	Bestimmung der Formolzahl
SOP-Nr. 567 2019-09	Gesamteiweiß in Obst und Gemüse (und deren Produkte)
SOP-Nr. 659 2022-01	Bestimmung von Fettkennzahlen in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (automatische Titration)

1.1.8 Bestimmungen von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels photometrischer 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 06.00-8 2017-10	Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
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 21 Rev.2005	Bestimmung von L-Äpfelsäure (enzymatisch)
IFU 22 Rev.2005	Bestimmung von Citronensäure
IFU 49 Rev.2005	Bestimmung von Prolin
IFU 52 Rev.2005	Bestimmung von Alkohol (enzymatisch)
IFU 53 Rev.2005	Bestimmung von Milchsäure (enzymatisch)
IFU 54 Rev.2005	Bestimmung von D-Isocitronensäure (enzymatisch)
IFU 55 Rev.2005	Bestimmung von Glucose und Fructose (enzymatisch)

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

IFU 56 Bestimmung von Saccharose (enzymatisch)
Rev.2005

IFU 62 D-Sorbitol (enzymatisch)
Rev.2005

1.1.9 Bestimmungen von Inhaltsstoffen mittels gravimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln und Futtermitteln *

ISO 659 Ölsaamen - Bestimmung des Ölgehaltes
2009-07 (Modifikation: *Vermahlung, Extraktionszeit*)

ISO 665 Ölsaaten – Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes und des
2000-09 Gehalts an flüchtigen Bestandteilen

ISO 24557 Hülsenfrüchte – Bestimmung des Feuchtegehaltes – Luftofen-
2009-10 Methode

ASU L 00.00-18 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe
1997-01 in Lebensmitteln
Berichtigung
2017-10

ASU L 01.00-9 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes
2012-01 in Milch - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)

ASU L 01.00-20 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes
2013-08 von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen
Weibull-Berntrop-Verfahren

ASU L 01.00-27 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des
1988-12 Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm);
Referenzverfahren

ASU L 01.00-77 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche
2002-05 von Milch und Milchprodukten

ASU L 02.06-E(EG) Analysenverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter
und 1(EG) bis 8(EG) teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter
1981-01 Milchprodukte
Kapitel III/Methode 2: Bestimmung des Wassergehaltes

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

ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren (Erweiterung: <i>Matrix hier auch Fisch</i>)
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Erweiterung: <i>Matrix hier auch Fisch</i>)
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren (Erweiterung: <i>Matrix hier auch Fisch</i>)
ASU L 15.00-7 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Aschegehaltes in Getreide, Hülsenfrüchten und Nebenprodukten durch Verbrennung
ASU L 15.00-8 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohfettgehalts und des Gesamtfettgehalts in Getreide und Getreideerzeugnissen und Futtermittel Extraktionsverfahren nach Randall (Modifikation: <i>Einwaage, Hydrolyse, Extraktion</i>)
ASU L 16.01-1 2008-12	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 31.00-18 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der gesamten Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Gravimetrisches Verfahren mit Massenverlust beim Trocknen (Modifikation: <i>Trocknungsbedingungen, Einwaage</i> , Erweiterung: <i>Matrix hier auch Pürees, Püree- und Saftkonzentrate, Trockenfrüchte</i>)
ASU L 39.00- E(EG) und 1(EG) bis 10(EG) 1981-01	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten Methode 1: Bestimmung des Massenverlustes durch Trocknung

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

ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade (Modifikation: <i>Hydrolyse, Extraktion</i>)
DGF B-II 3 1987	Wasser und flüchtige Bestandteile in Futtermitteln
IFU 36 2005	Bestimmung von Sulfat
IFU 60 2005	Bestimmung der zentrifugierbaren Pulpe in Fruchtsäften (Modifikation: <i>Gefäße, Zentrifugation, Messwertermittlung</i>)
VDLUFA III 3.1 1976	Bestimmung der Feuchtigkeit in Futtermitteln und Getreide
SOP-Nr. 585 2019-11	Bestimmung der Trockenmasse in Lebensmitteln
SOP-Nr. 586 2019-11	Bestimmung der Gesamtasche in Lebensmitteln
SOP-Nr. 587 2019-11	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Lebensmitteln
SOP-Nr. 588 2019-11	Bestimmung von Gesamteiweiß in Lebensmitteln
SOP-Nr. 651 2022-01	Vollautomatische Bestimmung des Wasser- und Aschegehalts_in Lebensmitteln mittels prepASH

1.1.10 Weitere physikalisch-chemische Untersuchungen

ASU L 26.00-1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen - HPLC/IC-Verfahren (Modifikation: <i>Vorsäule entfällt</i>)
ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften
IFU 1A Rev. 2005	Relative Dichte (Method emit Dichtemessgerät)
IFU 8 Rev. 2017	Bestimmung löslicher Feststoffe (indirekte Methode durch Refraktometrie)

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

SOP-Nr. 473
2022-04 Bestimmung von Oligosacchariden in Milch und Milchpulver
mittels HPLC-FLD

SOP- Nr. 544
2018-09 Bestimmung der Viskosität nach Bostwick

**1.2 Bestimmungen von Allergenen und Rückstände pharmakologisch wirksamer Substanzen
mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln ***

Neogen
Veratox for Gliadin R5
(Quantitativ),
Rev.: 8510
2014-01 Immunologische Bestimmung von Gliadin in Lebensmitteln mittels
ELISA (Testkit)
(Modifikation: *Wellenlänge 450 nm, farblose Schwefelsäure,
Verkürzung der Inkubationszeit auf 9min*)

Neogen
Veratox für Senf (Quantitativ)
Ref.: 8400
2018-05 Immunologische Bestimmung des Senfallergengehaltes in
Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit)
(Modifikation: *Wellenlänge 450 nm, farblose Schwefelsäure,
Verkürzung der Inkubationszeit auf 6min*)

Neogen
Veratox für Eiallergen
(Quantitativ)
Ref.: 8450
2018-05 Immunologische Bestimmung des Hühnereiallergengehaltes in
Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit)
(Modifikation: *Wellenlänge 450 nm, farblose Schwefelsäure,
Verkürzung der Inkubationszeit auf 8min*)

Neogen
Veratox für Milchallergen
(Quantitativ)
Ref.: 8470
2018-05 Immunologische Bestimmung des Milchallergengehaltes in
Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit)
(Modifikation: *Wellenlänge 450 nm, farblose Schwefelsäure,
Verkürzung der Inkubationszeit auf 9min*)

Euro Proxima
Neomycin ELISA
Ref.: 5111NEO
2011-10 Immunologische Bestimmung von Neomycin in Lebensmitteln
mittels ELISA (Testkit)

Euro Proxima
Gentamicin ELISA
Ref. 5111GEN
2020-04 Immunologische Bestimmung von Gentamicin in Lebensmitteln
mittels ELISA (Testkit)

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

Euro Proxima Streptomycin ELISA Ref.:5111STREP 2020-04	Immunologische Bestimmung von Streptomycin in Lebensmitteln mittels ELISA (Testkit)
---	--

R-Biopharm AG RIDASCREEN Gliadin (quantitativ) Ref.: R7001 2009-10	Sandwich-ELISA zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen in Lebensmitteln
--	---

1.3 Bestimmung und Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

ASU L 00.00-20 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, Juli 2017) (Einschränkung ohne Anhang D)
---------------------------	--

ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017)
---------------------------	--

ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)
-----------------------------	--

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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013)
-----------------------------	--

ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014)
-----------------------------	---

ASU L 00.00-91 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp. in Lebensmitteln
---------------------------	--

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)
----------------------------	---

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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649-2, Ausgabe Dezember 2009)
ASU L 00.00-133/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-2, September 2017)
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 (Modifikation: <i>Cromocult Coliformen Agar; Spiralplater</i>)
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifikation: <i>Spiralplater</i> <i>Erweiterung: hier auch Untersuchung von weiteren Lebensmitteln</i>)
IFU Method No. 12 2004-09	Methode zum Nachweis verderbniserregender Alicyclobacillus in Fruchtsäften
SOP-Nr. 489 2016-10	Qualitativer Nachweis von Methicillin-resistenten Staphylococcus aureus (MRSA) in Lebensmitteln; Anreicherung in Müller-Hinton- sowie selektiver Trypton-Soja-Bouillon und chromogenem MRSA-Selektivagar
SOP-Nr. 494 2016-08	Screening auf Breitspektrum β -Laktamasen (ESBL) bildende Enterobacteriaceae in Lebensmitteln

1.4 Hygrometrische Bestimmungen

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

1.5 Molekularbiologische Untersuchungen

1.5.1 Nachweis von spezifischen DNA-Sequenzen, gentechnisch veränderten Organismen und Bestimmung von Tierarten mittels Real-Time-PCR in Lebensmitteln, Futtermitteln und Bedarfsgegenständen *

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

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
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 (Erweiterung: Matrix <i>hier auch Futtermittel</i>)
ASU L 00.00-125 2008-12	GVO-Screening zum Nachweis der CTP2-CP4-EPSPS Sequenz in Lebensmitteln mittels Real-time PCR
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 00.00-169 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis und Bestimmung von Erdnuss in Lebensmitteln mittels real-time PCR
ASU L 10.00-12 2012-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Fischartbestimmung in rohen Fischen und Fischerzeugnissen durch Sequenzanalyse von Cytochrom-b-Sequenzen
ASU L 18.00-21 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis und Bestimmung von Paranus (Bertholletia excelsa) in Reis- und Weizenkeksen sowie in Soßepulver mittels real-time PCR Verfahrensprinzipien
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
CRLVL01/09VP 2011-09	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja CV127 in Lebensmitteln mittels Real-time PCR
CRLVL07/09VP 2012-01	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja MON87769 in Lebensmitteln mittels Real-time PCR
CRLVL07/07VP 2009-01	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja DP-305423-1 in Lebensmitteln mittels Real-time PCR
EURL-VL 10/10VP 2012-11	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderten Mais DAS-40278-9 in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Real-Time PCR

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

EURL-VL-02/11VP 2013-05	Eventspezifischer Nachweis von gentechnisch veränderter Soja MON87708 in Lebensmitteln mittels Real-time PCR
IWA 32 2019-04	Screening von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Baumwolle und Textilien
SOP-Nr. 193 2017-04	GVO-Screening zum Nachweis des Konstrukts P35:BAR in gentechnisch verändertem Reis 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 2017-03	Qualitativer Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln
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 2017-02	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. 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
SOP-Nr. 530 2018-02	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Fisch in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR
SOP-Nr. 618 2020-06	GVO-Screening zum Nachweis der otp/mepsps Sequenz in Baumwolle mittels Real-time PCR

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

1.5.2 Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Real-time PCR in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren
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 (Einschränkung: <i>hier nur Nachweis von Norovirus</i>) (Modifikation: <i>MS2-Phage als Prozesskontrolle</i>)
SOP-Nr. 396 2015-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> mittels Real-time PCR
SOP-Nr. 422 2018-02	Qualitativer Nachweis von Hepatitis A auf Weichobst mittels Real-Time PCR
SOP-Nr. 427 2016-10	Qualitativer Nachweis von <i>Alicyclobacillus</i> spp. in Fruchtsäften und Fruchtsaftkonzentraten mittels Real-time PCR
SOP-Nr. 444 2014-12	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

1.6 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.6.1 Einfach beschreibende sensorische Untersuchungen 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

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

1.6.2 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
---------------------------------	---

1.7 Probenahme von Lebensmitteln

DIN CEN/TS 15568 2007-03	Lebensmittel – Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten – Probenahmestrategien (Einschränkung: hier nur Probenahme)
VO (EG) Nr. 333/2007 2007-03	Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission vom 28. März 2007 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle des Gehalts an Blei, Cadmium, Quecksilber, anorganischem Zinn, 3-MCPD und Benzo(a)pyren in Lebensmitteln (Einschränkung: hier nur Probenahme)
VO (EG) Nr. 401/2006 2014-07	Verordnung (EG) Nr. 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehalts von Lebensmitteln (Einschränkung: hier nur Probenahme)
VO (EG) Nr. 1882/2006 2006-12	Verordnung (EG) Nr. 1882/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Nitratgehalts von bestimmten Lebensmitteln (Einschränkung: <i>hier nur Probenahme</i>)
VO (EG) Nr. 1883/2006 2006-12	Verordnung (EG) Nr. 1883/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle der Gehalte von Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in bestimmten Lebensmitteln (Einschränkung: <i>hier nur Probenahme</i>)
Richtlinie 2002/63/EG 2002-07	Richtlinie 2002/63/EG der Kommission vom 11. Juli 2002 zur Festlegung gemeinschaftlicher Probenahmemethoden zur amtlichen Kontrolle von Pestizidrückständen in und auf Erzeugnissen pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Aufhebung der Richtlinie 79/700/EWG
SOP-Nr. 307 2013-08	Probenahme für die mikrobiologische Analyse von Lebensmitteln

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

1.8 Probenahme von Futtermitteln

VO (EG) 152/2009 Anhang 1 2014-07	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln, Futtermittelprobenahme
VO (EG) 691/2013 2013-07	Verordnung (EU) Nr. 691/2013 der Kommission vom 19. Juli 2013 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 hinsichtlich der Probenahmeverfahren und Analysemethoden (Modifikation: <i>hier auch für Matrix Lebensmittel</i>) (Einschränkung: <i>hier nur Probenahme</i>)

1.9 Probenvorbereitung von Lebensmitteln und Futtermitteln

ASU L 00.00-19/1 2015-06	Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss (Erweiterung: <i>Matrix hier auch Futtermittel</i>)
DGF C-VI 11d 1998	Fettsäuremethylester (Alkalische Umesterung)

2 Untersuchung von Bedarfsgegenständen

2.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

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

SOP-Nr. 214 2016-06	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
SOP-Nr. 625 2020-10	Bestimmung von Isothiazolinen in Bedarfsgegenständen, Kosmetika, Hygieneartikeln, wässrigen Extrakten und Hotmelts mittels LC-MS-MS

2.1.2 Bestimmung von Chrom (VI) mittels Ionenchromatographie und induktiv gekoppelter Plasma -Massenspektrometrie (IC-ICP-MS) in Bedarfsgegenständen **

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

DIN EN 71-3 2021-06	Sicherheit von Spielzeug - Teil 3: Migration bestimmter Elemente (Einschränkung: <i>hier nur Analyse von Chrom(VI)</i>) (Modifikation: <i>Matrix hier auch Pigmente</i>)
SOP-Nr. 304 2021-08	Bestimmung von extrahierbarem Chrom(VI) in Textilien mittels IC-ICP-MS nach Extraktion mit saurer synthetischer Schweißlösung

2.1.3 Bestimmung von Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit Standard-Detektoren (GC-FID) in Bedarfsgegenständen

SOP-Nr. 261 2016-09	Bestimmung von MOSH und MOAH in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels GC-FID (Einschränkung: <i>hier nur Untersuchung von Bedarfsgegenständen</i>)
------------------------	---

2.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatografie mit massenselektiven Detektoren (-MS) in Bedarfsgegenständen **

DIN EN 71-3 2019-08	Sicherheit von Spielzeug - Teil 3: Migration bestimmter Elemente (Einschränkung: <i>hier nur Analyse von Organozinnverbindungen</i>)
SOP-Nr. 31 2007-01	Bestimmung von Phthalsäureestern in Bedarfsgegenständen und Hygieneprodukten mittels GC-MS
SOP-Nr. 55 2004-07	Bestimmung von Alkylphenolen, Alkylphenoethoxylaten und Bisphenol A in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS
SOP-Nr. 293 2012-04	Bestimmung von Phenol und Chlorphenolen in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS
SOP-Nr. 341 2019-02	Bestimmung von EC- und EPA-PAK in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS
SOP-Nr. 342 2013-08	Bestimmung von Pestiziden in Bedarfsgegenständen und Umweltproben mittels GC-MS (QuEChERS) (Einschränkung: <i>hier nur Untersuchung von Bedarfsgegenständen</i>)
SOP-Nr. 558 2019-02	Bestimmung von Kolophonium aus Bedarfsgegenständen mittels GC-MS
SOP-Nr. 620 2021-06	Bestimmung von allergenen Duftstoffen in Bedarfsgegenständen mittels GC-MS
SOP-Nr. 628 2020-12	Bestimmung von Aldehyden in Bedarfsgegenständen mittels GC- MS

2.1.5 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Bedarfsgegenständen **

ISO 7086-1 2000-03	Glasgefäße für Lebensmittel - Abgabe von Blei und Cadmium - Teil 1: Prüfverfahren (Modifikation: <i>hier auch Untersuchung von Kunststoffgefäßen</i>)
DIN EN ISO 17294-2 2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (Modifikation: <i>Analyten hier auch Ta, Tj; Untersuchung auch von Aufschlusslösungen von Bedarfsgegenständen inkl. Druckaufschluss sowie von Schwermetallen in Textilien</i>)
DIN EN 71-3 2021-06	Sicherheit von Spielzeug - Teil 3: Migration bestimmter Elemente (Erweiterung: <i>Matrix hier auch Pigmente zur Herstellung von Bedarfsgegenständen</i>)
DIN EN 16711-2 2016-02	Textilien - Bestimmung des Metallgehaltes - Teil 2: Bestimmung von extrahierbaren Metallen mit saurer synthetischer Schweißlösung mittels ICP-MS (Erweiterung: <i>Analyten hier auch Mn, Se, Sn und Zn</i>)
Resolution AP (89) 1 1989-09	Resolution AP (89) 1 on the use of colourants in plastic materials coming into contact with food (Modifikation: <i>Analyse hier mittels ICP-MS</i>)
SOP-Nr. 272 2018-11	Bestimmung von extrahierbaren Metallen in Bedarfsgegenständen mit isotonischer Kochsalz-Lösung mittels ICP-MS

2.1.6 Photometrische Bestimmungen von Kontaminanten in Bedarfsgegenständen *

ASU B 82.02-1 1985-06	Untersuchungen von Bedarfsgegenständen; Bestimmung der Formaldehydabgabe aus textilen Bedarfsgegenständen (Modifikation: <i>Analyse hier mittels UV/VIS</i>)
--------------------------	---

2.1.7 Gravimetrische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

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

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

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

2.1.8 Einfache visuelle Untersuchungen zur Bestimmung der Farblässigkeit von 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

2.1.9 Bestimmung von organisch chemischen Rückständen in Bedarfsgegenständen

SOP-Nr. 315 2013-01	Bestimmung von Acrylsäure und Restmonomeren aus Superabsorber mittel HPLC-UV-VIS
SOP-Nr. 517 2017-03	Bestimmung von Acrylsäure in Hygieneartikeln mittels HPLC-DAD

2.2 Bestimmung und Nachweis von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *

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

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 Nährboden-beschichteten Entnahmeverrichtungen, Abklatschverfahren
ASU B 80.56-5 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung des Übergangs antimikrobieller Bestandteile
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 Bedarfsgegenständen *

DIN EN 1230-1 2010-02	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Sensorische Analyse - Teil 1: Geruch
DIN EN 1230-2 2010-02	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln- Sensorische Analyse - Teil 2: Geschmacksübertragung (Einschränkung: <i>hier nur Überprüfung mittels Dreieckstest</i>)
ASU B 80.00-4 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Sensorische Prüfung - Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel (Einschränkung: <i>hier nur Überprüfung mittels Dreieckstest</i>)

3 Untersuchung von Wasser (Abwasser, Oberflächenwasser, Prozesswasser)

3.1 Physikalische, physikalisch-chemische, chemische Untersuchungen

3.1.1 Bestimmung von organischen und metall-organischen Verbindungen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, GC-ICP-MS) **

DIN EN ISO 17353 (F 13) 2005-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Organozinverbindungen - Verfahren mittels Gaschromatografie (Modifikation: <i>Analyse hier mittels GC-ICP-MS</i>)
SOP-Nr. 85 2005-04	Bestimmung von Chlorbenzolen in Wasser mittels GC-MS
SOP-Nr. 154 2008-05	Bestimmung von Phthalaten in Wasser mittels GC-MS
SOP-Nr. 156 2008-05	Bestimmung von Alkylphenolen, Alkylphenoethoxylaten und Bisphenolen in Wasser mittels GC-MS

3.1.2 Bestimmung von Elementen mittels ICP-MS

DIN EN ISO 17294-2 2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (Modifikation: <i>Analyten hier auch Ta, Ti</i>)
-------------------------------	--

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

3.1.3 Weitere chromatographische 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

3.1.4 Physikalisch-chemische Kenngröße

DIN 38404-C 4 1976-12	Bestimmung der Temperatur
--------------------------	---------------------------

4 Untersuchung von Sedimenten, Böden und Schlämmen

4.1 Probenvorbereitung

DIN EN 16174 2012-11	Schlamm, behandelter Bioabfall und Boden - Aufschluss von mit Königswasser löslichen Anteilen von Elementen (Einschränkung: <i>hier nur Anwendung von Verfahren A</i>)
-------------------------	---

4.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

**4.2.1 Bestimmung von organischen Verbindungen mittels Flüssigkeitschromatographie mittels
massenselektivem Detektor (LC-MS-MS)**

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

**4.2.2 Bestimmung von organischen und metall-organischen Verbindungen mittels
Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS und GC-ICP-MS) ****

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

DIN EN ISO 18287 2006-05	Bodenbeschaffenheit - Bestimmung der polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAK) - Gaschromatographisches Verfahren mit Nachweis durch Massenspektrometrie (GC-MS) (ISO 18287:2006)
DIN EN ISO 23161 2019-04	Bodenbeschaffenheit - Bestimmung ausgewählter Organozinnverbindungen - Gaschromatographischer Verfahren
SOP-Nr. 1 2018-01	Bestimmung von Organozinnverbindungen in Sedimenten mittels GC-ICP-MS
SOP-Nr. 342 2013-08	Bestimmung von Pestiziden in Bedarfsgegenständen und Umweltproben mittels GC-MS (Einschränkung: <i>hier nur Untersuchung von Sedimenten und Böden</i>)

4.2.3 Bestimmung von PCDD/PCDF und dioxinähnlichen PCB mittels HRGC/HRMS

SOP-Nr. 231 2020-05	Bestimmung der Massenkonzentration von PCDD/PCDF und dioxin-ähnlichen PCB in Umweltproben
------------------------	---

4.2.4 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS)

DIN EN ISO 17294-2 2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (Modifikation: <i>für Sedimente, Boden und Schlamm Bestimmung in Königswasserauflüssen</i>)
-------------------------------	---

4.2.5 Gravimetrische Bestimmungen

DIN EN 15934 2012-11	Schlamm, behandelter Bioabfall, Boden und Abfall - Berechnung des Trockenmassenanteils nach Bestimmung des Trockenrückstands oder des Wassergehalts (Einschränkung: <i>hier nur Anwendung von Verfahren A</i>)
-------------------------	--

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

5 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV (a. F.) -

Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung - TrinkwV 2001) in der Fassung der Bekanntmachung vom 10. März 2016 (BGBl. I S. 459), die durch die Verordnung vom 22. September 2021 (BGBl. I S. 4343) geändert worden ist

Probennahme

Verfahren	Titel
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) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

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

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

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

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	nicht belegt
2	Ammonium	nicht belegt
3	Chlorid	nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
6	Eisen	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 TrinkwV §15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 TrinkwV §15 Absatz (1c)
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 2017-05 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018

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

nicht belegt

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

Weitere periodische Untersuchungen

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
CRL	European Commission, Community Reference Laboratory
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e. V.
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
ECB	European Central Bank
EDANA	European Disposables and Nonwovens Association
EN	Europäische Norm
EPA	Environmental Protection Agency
EURL	European Union Reference Laboratory
GVO	Gentechnisch veränderte Organismen
HRGC/HRMS	high-resolution gas chromatography/high resolution mass spectrometry
IFU	International Federation of Fruit Juice Producers
IEC	Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	International Standards Organization
IWA	International Workshop Agreement
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
Ph. Eur.	Pharmacopoea Europaea
SOP	Hausverfahren der GALAB Laboratories GmbH
UBA	Umweltbundesamt
VDLUFA	Verband deutscher landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten
VO (EG)	Verordnung der Europäischen Kommission