

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde DAC-PL-0087-99 (18.08.2009)**

Die Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005 ist gültig bis: 17.08.2014

Urkundeninhaber:

**Analytisches Institut Bostel GmbH & Co. KG**

mit den Standorten

**Florianstraße 13  
70188 Stuttgart**

**Abteilung Rückstandsanalytik  
Langwiesenweg 30 N  
70327 Stuttgart**

**Prüfungen im Bereich**

- Chemie
- Biologie

**Prüfarten**

- Gravimetrie
- Maßanalyse
- Photometrie
- Gaschromatographie
- HPLC/IC
- Unspezifische Kultivierungsverfahren
- Spezifische Kultivierungsverfahren
- Keimidentifizierung
- PCR-Analytik

**Einzelne Prüfverfahren**

- Dünnschichtchromatographie
- Physikalische Kennzahlen
- Elektrochemische Verfahren
- Sensorik
- Eier-Güteklassebestimmung
- Probenahme
- Keimgehaltsbestimmung von Luft
- ELISA-Testkits

**Verfahren der Trinkwasserverordnung 2001**

## Standort Florianstraße

### Chemie

#### Prüfart: Gravimetrie

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
§ 64 (1) LFGB L 06.00-6/1980-09	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	Fleisch, Fleischerzeugnisse
§ 64 (1) LFGB L 17.00-4/2002-12 (Berichtigung)	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen
§ 64 (1) LFGB L 44.00-4/1985-12	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade	Schokolade
Hausmethode P 001	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Lebensmitteln nach Weibull-Stoldt (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Lebensmittel
Hausmethode P 002	Bestimmung des Wassergehaltes von Trockenfrüchten mittels Vakuumtrocknung	Trockenfrüchte
§ 64 (1) LFGB L05.00-12/1991-06	Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten	Eier, Eiprodukte
§ 64 (1) LFGB L 06.00-3/2004/07	Bestimmung der Trockenmasse in Fleisch und Fleischerzeugnissen	Fleisch, Fleischerzeugnisse
§ 64 (1) LFGB L 17.00-1/2002-12 (Berichtigung)	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen
Hausmethode P 003	Bestimmung des Wassergehaltes in Lebensmitteln bei 103 °C (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 16.01-1/2002-12 (Berichtigung)	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl	Getreidemehl
Hausmethode P 020	Bestimmung des Wassergehaltes in Lebensmitteln bei 103°C bzw. 130°C (mittels Mikrowellen)	Getreidemahlprodukte, Eiprodukte
§ 64 (1) LFGB L 05.00-13/1991-06	Bestimmung der Asche in Eiern und Eiprodukten	Eier, Eiprodukte
§ 64 (1) LFGB L 06.00-4/2007-04	Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen	Fleisch, Fleischerzeugnisse
§ 64 (1) LFGB L 17.00-3/2002-12 (Berichtigung)	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen
§ 64 (1) LFGB L 31.00-4/1997-01	Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften	Frucht-, Gemüsesäfte
Hausmethode P 004	Bestimmung des Aschegehaltes in Lebensmitteln bei 525 °C / 500-600°C (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 16.01-2/2008-12	Bestimmung der Asche in Getreidemehl	Getreidemehl, Grieß
Hausmethode P 005	Bestimmung des Aschegehaltes in Lebensmitteln bei 900°C (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Teigwaren

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
§ 64 (1) LFGB L 00.00-18/2002-12 (Berichtigung)	Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 05.00-14/1991-06	Bestimmung des Gesamtlipidgehaltes in Eiern und Eiprodukten	Eier, Eiprodukte

**Prüfart: Maßanalyse**

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
§ 64 (1) LFGB L 13.00-6/1991-06	Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen (Verfahren nach Wheeler ; Verfahren nach Sully)	Fette und Öle
Hausmethode P 101	Bestimmung der Peroxidzahl (Verfahren nach Wheeler) (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	fetthaltige Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 13.00-5/2007-04	Tierische und pflanzliche Fette und Öle Bestimmung der Säurezahl und der Acidität	Fette und Öle
Hausmethode P 102	Bestimmung der Säurezahl (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	fetthaltige Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 05.00-15/2007-12	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten	Eier, Eiprodukte
§ 64 (1) LFGB L 06.00-7/2007-04	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	Fleisch, Fleisch- erzeugnisse
§ 64 (1) LFGB L 17.00-15/1988-12	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen
Hausmethode P 103	Bestimmung des Rohproteingehaltes bzw. des Gesamtstickstoffgehaltes in Lebensmitteln nach Kjeldahl (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 03.00-11/2007-12	Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse (Potentiometrisches Verfahren)	Käse, Schmelzkäse
Hausmethode P 104	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Lebensmitteln (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 00.00 46/1/1999-11	Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln; Optimiertes Monier-Williams- Verfahren	Lebensmittel
Ph. Eur.2002, 4.00/2.5.12	Bestimmung des Wassergehaltes in Arzneimitteln Methode nach Karl Fischer	Arzneimittel
Hausmethode P 107	Bestimmung des Wassergehaltes in Lebensmitteln (Methode nach Karl Fischer)	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 31.00-3/1997-09	Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften	Frucht-, Gemüsesäfte, Wein
§ 64 (1) LFGB L26.04-4/1987-06	Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgussflüssigkeit bzw. Presslake von Sauerkraut	Sauerkraut
Hausmethode P 115	Bestimmung der Gesamtsäure in Lebensmitteln (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Lebensmittel
IFU-Methode 5/1962	Bestimmung der flüchtigen Säuren	Fruchtsäfte, Wein, Essig
§ 64 (1) LFGB L 52.01.01-7/1983-11	Bestimmung der flüchtigen Säuren in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen	Tomatenketchup
Hausmethode P 110	Bestimmung der flüchtigen Säure in Lebensmitteln (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Lebensmittel

**Prüfart: Photometrie**

<b>Norm/Ausgabedatum Hausmethode/ Version</b>	<b>Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik</b>	<b>Prüfgegenstand</b>
§ 64 (1) LFGB L 00.00-35/1998-09 § 64 (1) LFGB L00.00-49/3/2001-07	UV-Photometrische Bestimmung von Dithiocarbamaten und/oder Thiuramdisulfiden in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft und Futtermitteln (Xanthogenat-Verfahren)	Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Futtermittel
§ 64 (1) LFGB L 00.00-49/1/2002-12 (Berichtigung)	UV-photometrische Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen in fettarmen Lebensmitteln Teil 1 Spektralphotometrisches Verfahren	fettarme Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 05.00-17/2002-12 (Berichtigung)	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Eiern und Eiprodukten (Enzymatisches Verfahren)	Eier, Eiprodukte
§ 64 (1) LFGB L 05.00-10/2003-12	Bestimmung von Glucose, Fructose und Saccharose in Eiern und Eiprodukten (Enzymatisches Verfahren)	Eier, Eiprodukte
§ 64 (1) LFGB L 31.00-12/1997-01	Bestimmung von Glucose und Fructose in Frucht- und Gemüsesäften (Enzymatisches Verfahren)	Frucht-, Gemüsesäfte
§ 64 (1) LFGB L 31.00-13/1997-09	Bestimmung des Saccharosegehaltes in Frucht- und Gemüsesäften (Enzymatisches Verfahren)	Frucht-, Gemüsesäfte
Hausmethode P 303	Bestimmung von Glucose, Fructose und Saccharose in Lebensmitteln (Enzymatisches Verfahren) (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 02.00-12/1986-05	Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milchprodukten und Speiseeis (Enzymatisches Verfahren)	Milchprodukte Speiseeis
§ 64 (1) LFGB L 01.00-17/1983-05	Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten (Enzymatisches Verfahren)	Milchprodukte Speiseeis
§ 64 (1) LFGB L 48.02.07-2/1985-05	Bestimmung von Stärke in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl (Enzymatisches Verfahren)	Zwieback und Zwiebackmehl
Hausmethode P 305	Bestimmung von Stärke in Lebensmitteln (Enzymatisches Verfahren) (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 36.00-12/2002-12 (Berichtigung)	Bestimmung von Ethanol in Bier mit geringem Alkoholgehalt (Enzymatisches Verfahren)	Bier
Hausmethode P 306	Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln (Enzymatisches Verfahren) (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 05.00-2/2002-12 (Berichtigung)	Bestimmung von L-Milchsäure, Bernsteinsäure und D-3-Hydroxybuttersäure in Ei und Eiprodukten (Enzymatisches Verfahren)	Eier, Eiprodukte
§ 64 (1) LFGB L 48.03-1/2001-07	Bestimmung des Nitratgehaltes in gemüsehaltiger Säuglings- und Kleinkindernahrung (Enzymatisches Verfahren)	gemüsehaltige Säuglingsnahrung
Hausmethode P 315	Bestimmung von Nitrat (Enzymatisches Verfahren) (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Gemüse, Salat
§ 64 (1) LFGB L 06.00-8/1980-09	Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	Fleisch, Fleisch- erzeugnisse
§ 64 (1) LFGB L 17.00-7/2002-12	Bestimmung von Lactose in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Enzymatisches Verfahren)	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen
Hausmethode P 304	Bestimmung von Lactose und Galactose in Lebensmitteln (Enzymatisches Verfahren) (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 48.02.07-2 1985-05	Bestimmung von Maltose in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl (Enzymatisches Verfahren)	Zwieback, Zwiebackmehl

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/ Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Hausmethode P 316	Bestimmung von Maltose, Glucose und Saccharose in Lebensmitteln (Enzymatisches Verfahren) (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 31.00-14/1997-01	Bestimmung des Gehaltes an Citronensäure (Citrat) in Fruchtsäften (Enzymatisches Verfahren)	Frucht-, Gemüsesäfte
§ 64 (1) LFGB L 31.00-9/1997-01	Bestimmung des Gehaltes an D-Isocitronensäure in Frucht- und Gemüsesäften (Enzymatisches Verfahren)	Frucht-, Gemüsesäfte
§ 64 (1) LFGB L 01.00-26/2004-07 (Berichtigung)	Bestimmung des Gehaltes an L- und D-Milchsäure (L- und D-Lactat) in Milch und Milchprodukten (Enzymatisches Verfahren)	Milch und Milch- produkte
§ 64 (1) LFGB L 07.00-15/2008-06	Bestimmung von D- und L-Milchsäure (D- und L-Lactat) in Fleischerzeugnissen (Enzymatisches Verfahren)	Fleisch, Fleisch- erzeugnisse
Hausmethode P 312	Bestimmung des Gehaltes an D- und L-Milchsäure in Lebensmitteln (Enzymatisches Verfahren) (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Lebensmittel
Hausmethode P 310	Bestimmung von L-Ascorbinsäure (Vitamin C) (Enzymatisches Verfahren)	Lebensmittel, Fruchtsaft

### Prüfart: Gaschromatographie

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
§ 64 (1) LFGB L 00.00-34/2001-07	Modulare Mulimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19)	Lebensmittel, Futtermittel
DGF-Einheitsmethoden F-III 1-2/1998	Bestimmung der Sterine in Ölen und Fetten	Öle und Fette
DGF-Einheitsmethoden C-VI 11a (98)	Bestimmung der Fettsäureverteilung von Fetten, Ölen und Lebensmitteln	Fette, Öle, Lebensmittel, Futtermittel
§ 64 (1) LFGB L22.02/04-1/2006-12	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Eierteigwaren; GC-Verfahren nach saurem und alkalischem Aufschluß	Eierteigwaren
§ 64 (1) LFGB L 17.00-12/1999-11	Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	Brot und Kleingebäck aus Brotteigen
Hausmethode P 630	Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Lebensmitteln (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Lebensmittel
Hausmethode P 612	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Eierteigwaren; GC-Verfahren nach saurem und alkalischem Aufschluß (niedrige Gehalte) (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 05.00-16/2002-12 (Berichtigung)	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Eiern und Eiprodukten; Gaschromatographisches Verfahren	Eier, Eiprodukte
Hausmethode P 608	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Lebensmitteln (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 18.00-10/2006-12	Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln; GC-Verfahren nach saurem und alkalischem Aufschluß	stärkehaltige Lebensmittel
Hausmethode P 620	Cholesterinbestimmung in Eierteigwaren	Eierteigwaren
§ 64 (1) LFGB L00.00-36/2 2004-07 (DFG S18)	Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln	Lebensmittel, Futtermittel
§ 64 (1) LFGB L00.00-115/2007-12	Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion / Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS)	Lebensmittel, Futtermittel

**Prüfart: HPLC**

<b>Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version</b>	<b>Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik</b>	<b>Prüfgegenstand</b>
§ 64 (1) LFGB L 00.00-9/1984-11	Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln	fettarme Lebensmittel
SLMB 54/1.3 01-1192	Bestimmung von Patulin in Fruchtsäften	Fruchtsäften
IFU Nr. 69 (April 1996)	Bestimmung von Hydroxymethylfurfural (HMF)	Fruchtsäfte
Hausmethode P569	Bestimmung von Ochratoxin A in Getreide, Getreideprodukten und Kaffee	Getreide, Getreide- produkte, Kaffee
DGF-Einheitmethode C-Fette C-VI 8b(99)	Bestimmung von Stigmastadien	pflanzliche und tierische Fette
§ 64 (1) LFGB L 00.00-28/2001-07	Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L05.01/02-1/1988-12	Bestimmung von Nitrofuran- und Nicarbazin-Rückständen in Hühnereiern und Eiprodukten aus Hühnereiern	Hühnereier und Produkte daraus
L01.00-56/1993-08	Bestimmung von Chloramphenicol in Milch	Milch
L06.00-38/1993-08	Bestimmung von Chloramphenicol in Muskelfleisch	Fleisch
Hausmethode P 540	Bestimmung von Arzneimittelrückständen in Lebensmitteln, deren Rohstoffen und Futtermitteln  Multimethode nach Malisch (HPLC-DAD, GC-MSD bzw. HPLC-MS/MS)	Lebensmittel, Futtermittel
§ 64 (1) LFGB L00.00-34/2001-07	Modulare Mulimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19)	Lebensmittel, Futtermittel
Hausmethode P520	Bestimmung von Nicotin und Cotinin in tierischen Lebensmitteln	tierische Lebens- mittel
§ 64 (1) LFGB L00.00-76/2008-12	Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln; LC-MS/MS-Verfahren	Lebensmittel, Futtermittel
Hausmethode P 533-2	Bestimmung von Nitrofuranmetaboliten in tierischen Lebensmitteln	tier. Lebensmittel
Hausmethode P 534	Bestimmung von Kokzidiostatika in tierischen Lebensmitteln und Futtermitteln	tierische Lebens- mittel, Futtermittel
Hausmethode P 536	Bestimmung der Trichothecene Nivalenol, Deoxynivalenol, HT2-Toxin, T2-Toxin, sowie Zearalenon in Lebensmitteln, deren Rohstoffen und Futtermitteln	Lebensmittel, Futtermittel
§ 64 (1) LFGB L00.00-115/2007-12	Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion / Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS)	Lebensmittel, Futtermittel
Hausmethode P 515	Bestimmung von Ethephon und Glyphosat & Co in pflanzlichen Lebensmitteln mittels HPLC-MS/MS	pflanzl. Lebensmittel
Hausmethode P 516	Bestimmung von Fosethyl-aluminium und Maleinsäurehydrazid in pflanzlichen Lebensmitteln mittels HPLC-MS/MS	pflanzl. Lebensmittel

**Einzelne Prüfverfahren der Dünnschichtchromatographie**

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
SLMB 42 A 2.5.2/1990-11	Nachweis von Sudan I - IV	Lebensmittel
SLMB 42 A/1994-11	Nachweis von wasserlöslichen, künstl. Farbstoffen in Lebensmitteln	Lebensmittel

**Einzelne Prüfverfahren der Physikalischen Kennzahlen**

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
§ 64 (1) LFGB L 31.00-1/1980-05	Bestimmung der relativen Dichte von Frucht- und Gemüsesäften	Frucht-, Gemüsesäfte
§ 64 (1) LFGB L 36.00-3a/1989-12	Bestimmung der relativen Dichte d <sub>20/20</sub> von Würze und Bier; Biegeschwinger-Verfahren	Würze, Bier
Hausmethode P 810	Bestimmung der relativen Dichte und des Brix-Grades in Flüssigkeiten mittels Biegeschwinger (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Getränke, Fruchtsäfte
Hausmethode P 716	Refraktometrische Bestimmung der Grad Brix in Obst und Gemüse	Obst-/Gemüse

**Einzelne Prüfverfahren der Elektrochemischen Verfahren**

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
§ 64 (1) LFGB L 05.00-11/1995-01	Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten	Eier, Eiprodukte
§ 64 (1) LFGB L 31.00-2/1980-05	Messung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften	Frucht-, Gemüsesäfte
Hausmethode P 704	Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Lebensmittel

**Einzelne Prüfverfahren der Güteklassebestimmung**

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Hausmethode P 011	Bestimmung der Güteklasse von Hühnereiern	Hühnereier

**Einzelne Prüfverfahren der Sensorik**

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
DEV B 1/2	Prüfung auf Geruch und Geschmack <i>Abweichung: nur Geruch</i>	Roh-, Trinkwasser

**Einzelne Prüfverfahren der Probenahme**

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
§ 64 (1) LFGB L 00.00 7 (EG)/2002-12	Anweisung zur Probenahme von Obst und Gemüse zur Kontrolle der Einhaltung der zulässigen Höchstwerte an Pestizidrückständen	Obst und Gemüse
DIN 19458 Ausgabe: 2006-12	Probenahme von Rohwasser und Trinkwasser	Roh-, Trinkwasser

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Hausmethode M 042	Sterile Probenahme von Lebensmitteln	Lebensmittel

## Lebensmittel- und Bedarfsgegenständemikrobiologie

### Prüfart: Unspezifische Kultivierungsverfahren

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
§ 64 (1) LFGB L 06.00-18/1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch und Fleischerzeugnisse
§ 64 (1) LFGB L 05.00-6/1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Eiern und Eiprodukten; (Spatel- und Plattengußverfahren) (Referenzverfahren)	Eier und Eiprodukte
Hausmethode M 002	Bestimmung der aeroben mesophilen Keimzahl (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 01.00-37/1991-12	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch- und Milchprodukten	Milch, Milchprodukte
Hausmethode M 003	Nachweis und Zählung von Hefen und Schimmelpilzen (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 01.00-2/2002-12 (Berichtigung) L 01.00-25/2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch; Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis mit flüssigem Nährmedium	Milch, Milchprodukte, Butter, Käse, Speiseeis
§ 64 (1) LFGB L 06.00-35/1992-12	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen	Fleisch und Fleischerzeugnisse
§ 64 (1) LFGB L 20.01/1992-12	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen	Mayonnaisen und Soßen
Hausmethode M 008	Nachweis und Zählung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien	Lebensmittel
Hausmethode M 011	Nachweis und Zählung anaerober, sulfitreduzierender Sporen	Lebensmittel
Hausmethode M 018	Zählung von aeroben mesophilen Sporen	Lebensmittel
Hausmethode M 039	Untersuchung von Schlachtkörpern nach den Anforderungen der EG Richtlinie 64/433	Gewebeprobe
Hausmethode M040	Untersuchung von Kunststoffbechern auf Keimzahl und Hefen/Schimmel	Kunststoffbecher
Hausmethode M 020	Oberflächen-Abklatschtests	Oberflächen
TrinkwV, Anlage 1; 1990	Bestimmung der Koloniezahl nach 48 h bei 20 °C und 36 °C	Roh-, Trinkwasser

**Prüfart: Spezifische Kultivierungsverfahren**

<b>Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version</b>	<b>Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik</b>	<b>Prüfgegenstand</b>
§ 64 (1) LFGB L01.00-54/1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln, Bestimmung der Escherichia coli in Milch und Milchprodukten, Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung der coliformen Keime	Milch und Milchprodukte
Hausmethode M004	Nachweis und Zählung der coliformen Keime und Escherichia coli mittels MPN	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 06.00-24/1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch (Spatelverfahren)	Fleisch, Fleischerzeugnisse
§ 64 (1) LFGB L 05.00-5/1990-06	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Eiern, Eiprodukten, Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen (Gußverfahren)	Eier, Eiprodukte, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen
Hausmethode M 005	Nachweis und Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 00.00-55/2004-12	Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 00.00-33/2006-12 (Berichtigung)	Allgemeine Anleitung zur Zählung von Bacillus cereus, Koloniezählverfahren bei 30°C	Lebensmittel
Hausmethode M 009	Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 06.00-43/1998-09	Zählung von Pseudomonas spp. In Fleisch und Fleischerzeugnissen	Fleisch, Fleischerzeugnisse
Hausmethode M 010	Nachweis und Zählung von Pseudomonaden (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 00.00-100/2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln. Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken in Lebensmitteln – Nachweis und MPN Verfahren für niedrige Keimzahlen	Lebensmittel
Hausmethode M 021	Nachweis von Staphylococcus aureus mittels Anreicherung (in Anlehnung an amtliche Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB )	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L 00.00-22/2006-09 L 00.00-32/2006-09	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes	Lebensmittel
Hausmethode M 023	Nachweis und Zählung der coliformen Keime und Escherichia coli in Lebensmitteln mittels chromogenem Agar	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L00.00-57/2006-12	Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln (Koloniezählverfahren)	Lebensmittel
§ 64 (1) LFGB L00.00-20/2008-12	Nachweis von Salmonellen	Lebensmittel, Futtermittel
Hausmethode M 028	Nachweis von Salmonellen Verkürzter Untersuchungsgang durch Einsatz von MSRV-Agar	Lebensmittel
DIN EN ISO 6579:2007-10	Nachweis von Salmonellen in Umwelt- und Kotproben	Umwelt- und Kotproben
EN ISO 9308-1 von 2001-7	Nachweis und Zählung von Coliformen Bakterien und Escherichia coli	Roh-, Trinkwasser
EN ISO 7899-2 von 2000-11	Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken	Roh-, Trinkwasser
DIN EN ISO 16266 von 2008-05	Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa durch Membranfiltration	Roh-, Trinkwasser
TrinkwV Anlage 5 2001	Nachweis von Clostridium perfringens in Trinkwasser	Roh-, Trinkwasser

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Empfehlung des Umweltbundesamts Bundgesundheitsblatt, 2000,43:911-915	Nachweis und Zählung von Legionellen in Wasser	Roh-, Trinkwasser, Kühlwasser

### Einzelne Prüfverfahren der Keimgehaltsbestimmung von Luft /Gasen

Aufschleuderverfahren und Sedimentationsverfahren

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Hausmethode M 041	Bestimmung von Keimgehalten in der Luft Aufschleuderverfahren und Sedimentationsverfahren	Luft

### Prüfart: Keimidentifizierung

KOH-Test

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Hausmethode A 884	Durchführung des KOH-Tests (nach GREGERSEN)	Lebensmittel

Bunte Reihe

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Hausmethode A 885	Handhabung von Identifizierungssystemen	Lebensmittel

Katalase-Test

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Hausmethode A 881	Durchführung des Katalasetests	Lebensmittel

Oxidasetest

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Hausmethode A 882	Durchführung des Oxidasetests	Lebensmittel

Mikroskopie

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Hausmethode A 541	Mikroskop	Lebensmittel

Gramfärbung

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Hausmethode A 883	Bakterienfärbung nach Gram	Lebensmittel

### Einzelne Prüfverfahren der ELISA-Testkits

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Hausmethode P 721-8	Bestimmung von Aflatoxinen in Lebensmitteln	Lebensmittel, Futtermittel

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Hausmethode P 722-1	Bestimmung von Eiklarprotein in Lebensmitteln	Lebensmittel
Hausmethode P 727-3	Bestimmung der Hartweizenverfälschung	Weizenmahl- produkte

### Prüfart: PCR-Analytik

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
§ 64 (1) LFGB L 23.01.22-1 1998-03	Nachweis einer gentechnischen Veränderung von Sojabohnen durch Amplifizierung der veränderten DNA-Sequenz mit Hilfe der PCR und Hybridisierung des PCR-Produktes mit einer DNA-Sonde	Sojabohnen, Lebensmittel, Futtermittel
Hausmethode P 901-1	Nachweis von BT-Mais in Lebensmitteln und Lebensmittelrohstoffen	Lebensmittel, Lebensmittel- rohstoffe, Futtermittel
Hausmethode P 902-3	Tierartenbestimmung in Lebensmitteln (Realtime-PCR)	Lebensmittel
Hausmethode P 904-3	Allgemeine DNA-Extraktion aus Lebensmitteln, deren Rohstoffen und Futtermitteln	Lebensmittel, Futtermittel
Hausmethode P 906-1	Nachweis genetisch modifizierter DNA-Sequenzen in Lebensmitteln und Futtermitteln (35s-Promoter und NOS-Terminator) mittels Realtime-PCR	Lebensmittel, Futtermittel
§ 64 (1) LFGB L 00.00-52/2000-07	Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln, deren Rohstoffen und Futtermitteln mit der Polymerase-Kettenreaktion	Lebensmittel, Futtermittel

### Mitgeltende Dokumente

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
L00.00-54/2000-07	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln	Lebensmittel

## Verfahren der Trinkwasserverordnung

### PROBENAHME

durch eigenes Personal

durch externe Probenehmer

Verfahren	Akk.
M 025 Probenahme von Rohwasser und Trinkwasser	X

### ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

#### TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Wasser für den menschlichen Gebrauch

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren	Akk.
1	Escherichia coli (E. coli)	ISO 9308-1 mit Colilert®-18/Quanti-Tray®	X
2	Enterokokken	ISO 7899-2	X
3	Coliforme Bakterien	ISO 9308-1 mit Colilert®-18/Quanti-Tray®	X

TEIL II: Anforderungen an Wasser für den menschlichen Gebrauch, das zur Abfüllung in Flaschen oder sonstige Behältnisse zum Zwecke der Abgabe bestimmt ist

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren	Akk.
1	Escherichia coli (E. coli)	ISO 9308-1 mit Colilert®-18/Quanti-Tray®	X
2	Enterokokken	ISO 7899-2	X
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266	X
4	Koloniezahl bei 22 °C	nach Anlage 1 Nr. 5 TrinkV a.F. EN ISO 6222	X
5	Koloniezahl bei 36 °C	nach Anlage 1 Nr. 5 TrinkV a.F. EN ISO 6222	X
6	Coliforme Bakterien	ISO 9308-1 mit Colilert®-18/Quanti-Tray®	X

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

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

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren	Akk.
1	Acrylamid		
2	Benzol		
3	Bor		
4	Bromat		
5	Chrom		
6	Cyanid		
7	1,2-Dichlorethan		
8	Fluorid		
9	Nitrat		
10	Pflanzenschutzmittel und Biozidprodukte		
11	Pflanzenschutzmittel und Biozidprodukte insgesamt		
12	Quecksilber		
13	Selen		
14	Tetrachlorethen und Trichlorethen		

TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Hausinstallation ansteigen kann

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren	Akk.
1	Antimon		
2	Arsen		
3	Benzo-(a)-pyren		
4	Blei		
5	Cadmium		
6	Epichlorhydrin		
7	Kupfer		
8	Nickel		
9	Nitrit		
10	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe		
11	Trihalogenmethane		
12	Vinylchlorid		

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren	Akk.
1	Aluminium		
2	Ammonium		
3	Chlorid		
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	gemäß Anlage 5 TrinkwV 2001	X
5	Eisen		

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren	Akk.
6	Färbung (spektraler AbsorptionskoeffizientHg 436 nm)		
7	Geruchsschwellenwert		
8	Geschmack		
9	Koloniezahl bei 22 °C	nach Anlage 1 Nr. 5 TrinkwV a.F. ----- EN ISO 6222	X
10	Koloniezahl bei 36 °C	nach Anlage 1 Nr. 5 TrinkwV a.F. ----- EN ISO 6222	X
11	Elektrische Leitfähigkeit		
12	Mangan		
13	Natrium		
14	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)		
15	Oxidierbarkeit		
16	Sulfat		
17	Trübung		
18	Wasserstoffionen-Konzentration		
19	Tritium		
20	Gesamtrichtdosis		

Weitere periodische Untersuchungen

Parameter	Verfahren	Akk.
Calcium		
Kalium		
Legionellen	Bundesgesundheitsblatt,2000,43:911-915	X
Magnesium		
Säurekapazität		

## Standort Langwiesenweg

### Rückstandsanalytik (Chemie)

#### Prüfart: Photometrie

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
§ 64 (1) LFGB L 00.00-35/1998-09 § 64 (1) LFGB L00.00-49/3/2001-07	UV-Photometrische Bestimmung von Dithiocarbamaten und/oder Thiuramdisulfiden in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft und Futtermitteln (Xanthogenat-Verfahren)	Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Futtermittel
§ 64 (1) LFGB L 00.00-49/1/2002-12 (Berichtigung)	UV-photometrische Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen in fettarmen Lebensmitteln Teil 1 Spektralphotometrisches Verfahren	fettarme Lebensmittel

**Prüfart: Gaschromatographie**

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
§ 64 (1) LFGB L 00.00-34/2001-07	Modulare Mulimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln(erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19)	Lebensmittel, Futtermittel
§ 64 (1) LFGB L00.00-36/2 2004-07 (DFG S18)	Gaschromatographische Bestimmung von Bromid (gesamt, anorganisch) in Lebensmitteln und Futtermitteln	Lebensmittel, Futtermittel
§ 64 (1) LFGB L00.00-115/2007-12	Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion / Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS)	Lebensmittel, Futtermittel

**Prüfart: HPLC/IC**

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
§ 64 (1) LFGB L00.00-34/2001-07	Modulare Mulimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln(erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19)	Lebensmittel, Futtermittel
§ 64 (1) LFGB L00.00-115/2007-12	Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion / Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS)	Lebensmittel, Futtermittel
§ 64 (1) LFGB L 25.00-2/2001-07	Bestimmung von Nitrat in Frischgemüse; IC-Verfahren	Gemüse
Hausmethode P 514	Bestimmung von Nitrat und Bromid in fettarmen Lebens- und Futtermitteln mittels Ionenchromatographie	fettarme Lebensmittel

**Einzelne Prüfverfahren der Physikalischen Kennzahlen**

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
Hausmethode P 716	Refraktometrische Bestimmung der Grad Brix in Obst und Gemüse	Obst-/Gemüse

**Einzelne Prüfverfahren der Probenahme**

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
§ 64 (1) LFGB L 00.00 7 (EG)/2002-12	Anweisung zur Probenahme von Obst und Gemüse zur Kontrolle der Einhaltung der zulässigen Höchstwerte an Pestizidrückständen	Obst und Gemüse