

Liste der Prüfvorschriften

Verfahrensnummer: D-PL-14251-01-00

Stand: 10.06.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)				Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)				
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethode / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Refraktometrie	Brechungsindex	Lebensmittel	B	DIN EN ISO 6320	2017-07	Bestimmung des Brechungsindex	
	spezielle sensorische Prüfung	Sensorische Prüfung	Lebensmittel, Würzöle	B	DGF C-II 1	2020	Äußere Beschaffenheit-Sensorische Prüfungen	Modifikation: Anwendung auch auf Würzöle, für diese keine Kategorisierung gemäß DGF
	GC mit konv. Detektoren (GC-FID)	Fettsäureprofil	Lebensmittel	B	DGF C-VI 10a	2000	Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung	Modifikation: Technische Anpassung an Geräte zur online-Derivatisierung; Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	Gravimetrie	Polare Anteile	Fette, Öle	B	DGF C-III 3b	2013	Polare Anteile Bestimmung in Fetten und Ölen	
	Gravimetrie	Polare Anteile	Fette, Öle	B	ASU L 13.07.12-1	2010-01	Bestimmung des Gehaltes an polaren Bestandteilen	
	Gravimetrie	Polare Anteile	Fette, Öle	B	DIN EN ISO 8420	2002-08	Bestimmung des Gehaltes an polaren Bestandteilen	
	Gravimetrie	Polare Anteile	Fette, Öle	B	DIN EN ISO 8420	2002-08	Bestimmung des Gehaltes an polaren Bestandteilen	
	Einfache visuelle Untersuchung	Rauchpunkt	Fette, Öle		DGF C-IV 9	2002-05	Rauchpunkt	
	Gravimetrie	unlösliche Verunreinigungen	Fette, Öle	B	DIN EN ISO 663	2017-05	Bestimmung des Anteils an unlöslichen Verunreinigungen	
	HPLC mit konv. Detektoren (LC-DAD)	Stigmastadiene	Fette, Öle	C	DGF C-VI 8b	2020	Bestimmung von 3,5 Steradienen (Stigmastadien)	Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	HPLC mit konv. Detektoren (LC-FLD)	Tocopherole	Fette, Öle	C	DGF F-II 4a	2000	Bestimmung der Tocopherole und Tocotrienole (Vitamin E)	Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	Titrimetrie	Wassergehalt	Fette, Öle	B	DIN EN ISO 8534	2017-05	Bestimmung des Wassergehaltes - Karl-Fischer-Verfahren (pyridinfrei)	
	Elektrodenmessung	pH-Wert	Zucker, Sirup, Melasse	C	ICUMSA GS1-23	2009	Determination of pH by a Direct Method - official Method	
	Gravimetrie	unlösliche Verunreinigungen	Zucker	B	ICUMSA GS 2-19	2007	The Determination of insoluble Matter in White Sugar by Membrane Filtration - Official	
	Gravimetrie	Anteile	Haselnuss	B	UNECE Standard DDP-3	2007	Inshell Hazelnuts	

Liste der Prüfvorschriften

Verfahrensnummer: D-PL-14251-01-00

Stand: 10.06.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethode / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Gravimetrie	Anteile	Haselnusskerne	B	UNECE Standard DDP-04	2010	Haselnusskerne	
	Gravimetrie	Anteile	Piniennusskerne	B	UNECE Standard DDP-12	2013	Pine Nut Kernels	
	Gravimetrie	Anteile	Pistazien	B	UNECE Standard DDP-09	2016	Inshell Pistachio Nuts	
	Gravimetrie	Anteile	Pistazienkerne	B	UNECE Standard DDP-10	2010	Pistachio Kernels and Peeled Pistachio Kernels	
	Gravimetrie	Anteile	Walnuss	B	UNECE Standard DDP-01	2014	Inshell Walnuts	
	Gravimetrie	Anteile	Walnusskerne	B	UNECE Standard DDP-02	2019	Walnut Kernels	
	Elektrodenmessung	Leitfähigkeit	Zucker, Sirup, Melasse	C	ICUMSA GS1-13	1994-04	The Determination of Conductivity Ash in Raw Sugar, Brown Sugar, Juice, Syrup and Molasses -Official	
	Elektrodenmessung	Leitfähigkeit	Zucker	C	ICUMSA GS2-17	2011	The Determination of Conductivity Ash in Refined Sugar Products - Official	Modifikation: zusätzliche Angabe von Handelspunkten
	Refraktometrie	Trockensubstanz	Sirup, Melasse	B	ICUMSA GS 4-13	2009	The Determination of Refractometric Dry Substance (RDS%) of Molasses -Accepted - and Very Pure Syrups (Liquid Sugars), Thick Juice and Run-Off Syrups - Official	
	Photometrie	Farbe	Zucker, Sirup	B	ICUMSA GS1-7	2011	Determination of the Solution Colour of raw Sugars, Brown Sugars and Coloured Syrups at pH 7.0 - Official	
	Photometrie	Piperin	Pfeffer	B	ASTA 12.1	2021	Piperine Content of Black and White Pepper, their Oleoresins and Soluble Pepper Seasonings	
	Polarimetrie	Polarisation	Zucker	B	ICUMSA GS1-1	2022	The Determination of the Polarisation of Raw Sugar by Polarimetry - Official	
	Polarimetrie	Polarisation	Zucker	B	ICUMSA GS2-1	2022	The Braunschweig Method for the Polarisation of White Sugar by Polarimetry -Official	
	Titrimetrie	Sulfit	Lebensmittel	B	ASU L 00.00-46/1	1999-11	Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln (Teil 1: Optimierte Monier-Williams-Verfahren)	Modifikation: potentiometrische Identifikation
	Gravimetrie	Anteile	getr.Äpfel	B	UNECE Standard DDP-16	2012	Dried Apples	
	Gravimetrie	Anteile	getr.Aprikosen	B	UNECE Standard DDP-15	2016	Dried Apricots	

Liste der Prüfvorschriften

Verfahrensnummer: D-PL-14251-01-00

Stand: 10.06.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Gravimetrie	Anteile	getr.Feigen	B	UNECE Standard DDP-14	2016	Dried Figs	
	Gravimetrie	Anteile	Datteln	B	UNECE Standard DDP-08	2024-12	Whole Dates	
	Gravimetrie	Anteile	Cashewkerne	B	UNECE Standard DDP-17	2023-12	Cashew Kernels	
	Gravimetrie	Anteile	Pflaumen	B	UNECE Standard DDP-07	2022-01	Prunes	
	Gravimetrie	Anteile	getr.Trauben	B	UNECE Standard DDP-11	2016	Dried Grapes	
	Titrimetrie	Invertzucker	Zucker	B	ICUMSA GS2-6	2011	The Determination of Reducing Sugar in White Sugar and Plantation White Sugar by the Modified Ofner Titrimetric Method - Official	
	Titrimetrie	Peroxidzahl	Fette, Öle	B	DGF C-VI 6a-Teil1	2005	Bestimmung der Peroxidzahl (Methode nach Wheeler)	
	Volumetrie	Wasser	Gewürze	B	DIN 10229	2000-08	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten: Bestimmung des Wassergehaltes - Destillationsverfahren	Modifikation: Durchführung einer Einfachbestimmung
	Gravimetrie	Verunreinigungen	Ölsamen	B	DIN EN ISO 658	2002-08	Ölsamen - Bestimmung des Gehaltes an Verunreinigungen-	
	Gravimetrie	Verunreinigungen	Ölsamen	B	DIN EN ISO 658	2002-08	Ölsamen - Bestimmung des Gehaltes an Verunreinigungen-	
	Hygrometrie	aW-Wert	Lebensmittel		Nordic Committe on Food Analysis No. 168	2001	Water Activity - Instrumental Determination by Novasina Electronic Hygrometer and Aqua-Lab Dew Point Instrument -	
	Photometrie	Farbe	Zucker	B	ICUMSA GS 2-10	2011	The Determination of White Sugar Solution Colour - Official	Modifikation: Angabe der ICUMSA Punkte
	HPLC mit konv. Detektoren (LC-DAD)	Capsaicin	Chilli, Chayennepfeffer	C	Asta 21.3	2004-10	Pungency of Capsicums and Their Oleoresins (HPLC Method-Preferred)	Modifikation: Angabe der Capsaicinoide in mg/kg und mg/kg TS; Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	HPLC mit konv. Detektoren (LC-DAD)	Capsaicin	Chilli, Chayennepfeffer	C	Asta 21.3	2004-10	Pungency of Capsicums and Their Oleoresins (HPLC Method-Preferred)	Modifikation: Angabe der Capsaicinoide in mg/kg und mg/kg TS; Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst

Liste der Prüfvorschriften

Verfahrensnummer: D-PL-14251-01-00

Stand: 10.06.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	spezielle sensorische Prüfung	Intensitätsprüfung/- Abweichung Geruch und Geschmack	Lebensmittelverpac- kungen	B	DIN 10955	2024-01	Sensorische Prüfung Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel	
	HPLC mit konv. Detektoren (LC-DAD)	Theobromin, Coffein	Tee	C	ASU L 47.08-1/2	2002-05	Bestimmung des Gehaltes an Theobromin und Coffein von flüssigen Teegetränken	Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	HPLC mit konv. Detektoren (LC-DAD)	Coffein	Kaffee, alkoholfreie Getränke	C	ASU L 46.00-3	2013-08	Kaffee und Kaffeeerzeugnisse-Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC	Modifikation: Anwendung auch auf alkoholfreie Getränke; Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	HPLC mit konv. Detektoren (LC-DAD)	Coffein	Kaffee, alkoholfreie Getränke	C	DIN ISO 20481	2011-01	Kaffee und Kaffeeerzeugnisse-Bestimmung des Coffeingehaltes mit HPLC	Modifikation: Anwendung auch auf alkoholfreie Getränke; Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	Elektrodenmessung	pH-Wert, Säure	Kaffee	C	ASU L 46.03-4	2017-10	Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrades Verfahren für Kaffee-Extrakt	
	Elektrodenmessung	pH-Wert, Säure	Kaffee	C	ASU L 46.02-3	2017-10	Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrades Verfahren für Röstkaffee	
	HPLC mit konv. Detektoren (LC-DAD)	Theobromin, Coffein	Kakao, Schokolade	C	ASU L 45.00-1	1999-11	Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao	Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	Elektrodenmessung	pH-Wert	Säfte	C	ASU L 31.00-2	1997-01	Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften	Modifikation: Anwendung auch auf Getränke und Sirupe
	Elektrodenmessung	pH-Wert	Tomatenmark	C	ASU L 26.11.03-3	1983-05	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark	
	Refraktometrie	Trockensubstanz	Tomatenmark	B	ASU L 26.11.03-1	1983-05	Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion	
	Titrimetrie	Gesamtsäure	Aufgußflüssigkeit	B	ASU L 26.04-4	1987-06	Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	
	HPLC mit konv. Detektoren (LC-DAD)	Theobromin, Coffein	Backwaren	C	ASU L 18.00-16	1999-11	Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren	Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	Elektrodenmessung	pH-Wert	Aufgußflüssigkeit	C	ASU L 26.04-3	1987-06	Bestimmung des pH-Wertes in Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	

Liste der Prüfvorschriften

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)				Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)				
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethode / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Titrimetrie	Gesamtsäure	Tomatenmark	B	ASU L 26.11.03-4	1983-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (Potentiometrische Methode)	Modifikation: Anwendung auch auf andere fettarme und zuckerhaltige Lebensmittel.
	spezielle sensorische Prüfung	Rangordnung	Lebensmittel	B	ASU L 00.90-4	2011-01	Sensorische Prüfverfahren Rangordnungsprüfung	
	HPLC mit konv. Detektoren (LC-DAD)	Süßstoffe	Flüssigtafel Süße, Süßstofftabletten, Süßstoffe als Reinsubstanz oder auch als Zusatzstoff	C	ASU L 57.22.99-5	1998-09	Bestimmung von Natriumcyclamat, Saccharin und Sorbinsäure in Flüssigtafel Süßen (Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren)	Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	einfach beschreibende Prüfungen	Aussehen, Geruch, Geschmack	Lebensmittel	B	ASU L 00.90-6	2015-06	Sensorische Prüfverfahren Einfach beschreibende Prüfung	Modifikation: Umfang des Prüfpanels, keine Probenverschlüsselung; keine Aufzeichnung und Angabe des Prüfklimas, verkürzter Prüfbericht
	spezielle sensorische Prüfung	Unterschiedsprüfung sensorisch / Erkennen der abweichenden Probe	Lebensmittel	B	ASU L 00.90-7	2021-11	Sensorische Prüfverfahren Dreicksprüfung	
	spezielle sensorische Prüfung	Sensorische Prüfung Haltbarkeit	Lebensmittel	B	ASU L 00.90-12	2019-03	Sensorische Prüfung Ermittlung und Überprüfbarkeit der Mindesthaltbarkeit von Lebensmitteln	
	einfach beschreibende Prüfungen	Aussehen, Geruch, Geschmack	Lebensmittel	B	ASU L 00.90-14	2019-03	Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung	Modifikation: Umfang des Prüfpanels, keine Probenverschlüsselung, keine Ermittlung der Intensitätseigenschaften, keine Aufzeichnung und Angabe des Prüfklimas, verkürzter Prüfbericht
	Lumineszenzmessung	Bestrahlung	Lebensmittel		DIN EN 1788	2002-01	Thermolumineszenzverfahren zum Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln, von denen Silikatmineralien isoliert werden können	
	Lumineszenzmessung	Bestrahlung	Lebensmittel		DIN EN 13751	2009-11	Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln mit Photostimulierter Lumineszenz	
	Gravimetrie	Anteile	Reis	B	Schriftreihe des BLL	2015-06	Richtlinie für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Reis, Naturreis und Bruchreis (Sortierung von Reis)	
	spezielle sensorische Prüfung	Sensorische Beschreibung / Überprüfen & Bewerten der	Lebensmittel	B	DIN 10975	2005-04	Sensorische Prüfverfahren Expertengutachten zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung	

Liste der Prüfvorschriften

Stand: 10.06.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)				Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)				
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Gravimetrie	Dichte	Soßen, Suppen	B	Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen 10.6	1996-06	Dichtebestimmung in Feinkostsoßen, Mayonnaise, Senf und volltafelfertigen Suppen	
	Chromatographie / Planarchromatographie	Farbstoffe	Lebensmittel		Interne Methode PV 0866	2017-09	Identifizierung wasserlöslicher Farbstoffe mittels Hochleistungs-dünnschichtchromatographie (HPTLC)	
	GC mit konv. Detektoren (GC-FID)	Triacylglyceride	Fette, Öle	B	DGF C-VI 14	2008	Gaschromatographie der Triacylglyceride	Modifikation: Technische Anpassung an Geräte zur online-Derivatisierung; Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	HPLC mit konv. Detektoren (HPSEC-RID)	Triacylglyceride	Fette, Öle	C	DGF C-III 3c	2020	polymerisierten Triglyceride- Bestimmung in thermisch stark belasteten Fetten und Ölen (Frittierfette) durch Hochleistungsausschlusschromatographie (HPSEC)	Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	HPLC mit konv. Detektoren (LC-DAD)	Ergosterin	Tomatenprodukte	C	Interne Methode PV 0874	2025-12	Bestimmung von Ergosterin in Tomatenprodukten mittels HPLC-UV	
	HPLC mit konv. Detektoren (LC-DAD)	Antioxidantien	Öle, Fette, Tierfutter, Kaugummi, Fisch, trocken-fettr. LM (z.B. Chips)	C	AOAC 983.15	1994	Phenolic Antioxidants in Oils, Fats and Butter Oil	Modifikation: Detektion mittels DAD mittels anderer Wellenlängen, Berechnung über intern. Std sowie Wiederfindungsrate
	HPLC mit konv. Detektoren (LC-DAD)	Antioxidantien	Öle, Fette, Tierfutter, Kaugummi, Fisch, trocken-fettr. LM (z.B. Chips)	C	AOAC 983.15	1994	Phenolic Antioxidants in Oils, Fats and Butter Oil	Modifikation: Detektion mittels DAD mittels anderer Wellenlängen, Berechnung über intern. Std sowie Wiederfindungsrate
	spezielle sensorische Prüfung	Geruch	Papier, Pappe	B	DIN EN 1230-1	2010-02	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Sensorische Analyse Teil 1: Geruch	
	spezielle sensorische Prüfung	Geschmack	Papier, Pappe	B	DIN EN 1230-2	2018-10	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Sensorische Analyse Teil 2: Geschmacksübertragung	Modifikation: Geruchsbewertung anhand eines Stimulanz-lebensmittels analog DIN EN 1230-2: 2018-10
	Gravimetrie	Abtropfgewicht	Lebensmittel	B	Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen 10.1	2007-06	Bestimmung des Abtropfgewichtes von Lebensmitteln	
	Gravimetrie	Glasuranteil	Meerestiere	B	Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen 10.1.6	2007-06	Bestimmung des Glasuranteils in tiefgefrorenen Meerestieren	

Liste der Prüfvorschriften

Verfahrensnummer: D-PL-14251-01-00

Stand: 10.06.2026

Obligatorisch zu verwenden

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)				Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)				
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethode / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Titrimetrie	schwefelige Säure	Lebensmittel	B	ZLUF A111 (3), 198-207	1959	Bestimmung der schwefeligen Säure in Lebensmitteln, insbesondere in Trockengemüse	
	Gravimetrie	Anteile	Pecannuss	B	USDA	2024-07	United States Standards for Grades of Pecans in Shell	
	Gravimetrie	Anteile	Erdnüsse	B	USDA	1997-01	United States Standards for Grades of Cleaned Virginia Type in the Shell Peanuts	
	Biegeschwinger	Dichte	flüssige Lebensmittel	A	DGF C-IV 2d	2016	Dichte Biegeschwinger-Methode	
	Einfache visuelle Untersuchung	chlorierten Substanzen	Lebensmittel- verpackungen		interne Methode PV 1084	2008-01	Nachweis von chlorierten Substanzen in Lebensmittelverpackungen (Beilsteinprobe)	
	Photometrie	Trübung	Zucker	B	ICUMSA GS 2-18	2013	The Determination of the Turbidity of White Sugar Solution	
	Titrimetrie	Säurezahl, FFA	Fette, Öle	B	DGF C-V 2	2020	Säurezahl und freie Fettsäuren (Azidität)	
	Titrimetrie	Peroxidzahl	Fette, Öle	B	ASU L 13.00-40	2012-01	Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen; Potentiometrische Endpunktbestimmung	
	Titrimetrie	Peroxidzahl	Fette, Öle	B	DIN EN ISO 27107	2010-08	Tierische und pflanzliche Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Potentiometrische Endpunktbestimmung	
	Gravimetrie	Anteile	Erzeugnisse aus Gemüse	B	DLB	2008-01	Leitsätze für Gemüseerzeugnisse	
	Gravimetrie	Anteile	Erzeugnisse aus Obst	B	DLB	2022-04	Leitsätze für Obsterzeugnisse	
	HPLC mit konv. Detektoren (HPSEC-RID)	Triglyceride	Fette, Öle	C	DGF C-III 3d	2002	Bestimmung geringer Gehalte an polymeren (dimeren und oligomeren) Triglyceriden	Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	Enzymimmunoassay	Gluten	Lebensmittel	B	r-biopharm R7001	2024-06	Enzymimmunoassay zur quant. Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen	
	Enzymimmunoassay	Gluten	Swabs, Reinigungswasser	B	r-biopharm R7001	2024-06	Enzymimmunoassay zur quant. Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen	Einschränkung: Swabs nur qualitativ

Liste der Prüfvorschriften

Verfahrensnummer: D-PL-14251-01-00

Stand: 10.06.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)				Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)				
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethode / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	HPLC mit massensel. Detektoren (HPLC-MS/MS)	Cumarin	Tee	C	interne Methode PV 1206	2025-12	Bestimmung von Cumarin in Zimtpulver und Lebensmitteln mittels HPLC-MS/MS	
	HPLC mit konv. Detektoren (HPSEC-RID)	Triacylglycerine	Fette, Öle	C	DIN EN ISO 16931	2009-08	Bestimmung von polymerisierten Triacylglycerinen mit Hochleistungs-Ausschlusschromatographie (HPSEC)	Modifikation: Erweiterung auf extrahiertes Fett aus frittierten Lebensmitteln
	real time PCR Singleplex	Pferde DNA	Lebensmittel	C	interne Methode PV 1249	2022-04	Nachweis von Pferde DNA mittels qualitativer real-time PCR	
	HPLC mit konv. Detektoren (LC-DAD)	Pyropheophytine	Fette, Öle	C	ISO 29841	2009-03	Determination of the degradation products of chlorophylls a and a' (pheophytins a, a' and pyropheophytins)	Modifikation: keine Verwendung von SPE-Säulen, Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	Photometrie	Anisidinzahl	Fette, Öle	B	DGF C-VI 6e	2012	Anisidinzahl	
	real time PCR Singleplex	Erbsen DNA	Lebensmittel	C	interne Methode PV 1258	2021-04	Nachweis von Erbsen DNA mittels qualitativer real-time PCR	
	real time PCR Singleplex	Erbsen-DNA	Swabs, Reinigungswasser	C	interne Methode PV 1258	2021-04	Nachweis von Erbsen DNA mittels qualitativer real-time PCR	
	real time PCR Singleplex	Sellerie-DNA	Lebensmittel	C	ASU L 08.00-56	2020-02	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Sellerie (Apium graveolens) in Brühwürsten mittels real-time PCR	
	real time PCR Singleplex	Sellerie-DNA	Swabs, Reinigungswasser	C	ASU L 08.00-56	2020-02	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Sellerie (Apium graveolens) in Brühwürsten mittels real-time PCR	Modifikation: Anwendung auch auf extrahierte genomische DNA aus Lebensmitteln sowie Swabs und Reinigungswasser
	real time PCR Singleplex	Fisch-DNA	Lebensmittel	C	interne Methode PV 1263	2022-04	Nachweis von Fisch DNA in Lebensmitteln und in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels qualitativer real-time PCR	
	real time PCR Singleplex	Fisch-DNA	Swabs, Reinigungswasser	C	interne Methode PV 1263	2022-04	Nachweis von Fisch DNA in Lebensmitteln und in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels qualitativer real-time PCR	
	HPLC mit konv. Detektoren (LC-DAD)	Stigmastadiene	Fette, Öle	C	DIN EN ISO 15788-2	2005-02	Bestimmung der Stigmastadiene in Pflanzenölen Teil2: Verfahren mit HPLC	Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	Photometrie	Anisidinzahl	Fette, Öle	B	ASU L 13.00-15	2018-06	Bestimmung der Anisidinzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen	
	Photometrie	Anisidinzahl	Fette, Öle	B	DIN EN ISO 6885	2016-07	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Anisidinzahl	

Liste der Prüfvorschriften

Verfahrensnummer: D-PL-14251-01-00

Stand: 10.06.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)				Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)				
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethode / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	GC mit konv. Detektoren (GC-FID)	Kakaobutter- Äquivalente	Kakaobutter, Schokolade	B	ASU L 13.03.06-1	2010-01	Nachweis von Kakaobutter-Äquivalenten in Kakaobutter durch hochauflösende Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC)	Modifikation: automatisierte Probenvorbereitung, Modifikation: Hauseigenes Referenzmaterial Konkretisierung: Anpassung der Chromatographiebedingungen
	GC mit konv. Detektoren (GC-FID)	Kakaobutter- Äquivalente	Kakaobutter, Schokolade	B	ASU L 13.03.06-2	2010-01	Quantifizierung von Kakaobutter-Äquivalenten in Kakaobutter durch hochauflösende Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC)	Modifikation: automatisierte Probenvorbereitung, Modifikation: Hauseigenes Referenzmaterial Konkretisierung: Anpassung der Chromatographiebedingungen
	GC mit konv. Detektoren (GC-FID)	Wachse	Fette, Öle	B	COI/T.20/doc.No 28	2022-11	Determination of the content of waxes, fatty acid esters and fatty acid ethyl esters by capillary gas chromatography	Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	HPLC mit konv. Detektoren (LC-DAD)	Biophenole	Fette, Öle	C	COI/T.20/Doc No 29	2022-06	Determination of biophenols in olive oil by HPLC	Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	Volumetrie	ätherische Öle	Gewürze, Kräuter	B	ASU L 53.00-10	2019-12	Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes in Gewürzen, würzenden Zutaten und Kräutern	Modifikation: matrixabweichende Einwaage
	Volumetrie	ätherische Öle	Lebensmittel	B	DIN EN ISO 6571	2018-03	Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes (Wasserdampfdestillationsverfahren)	Modifikation: matrixabweichende Einwaage
	HPLC mit massensel. Detektoren (HPLC-MS/MS)	Süßstoffe	Lebensmittel	C	interne Methode PV 1300	2025-12	Bestimmung von Acesulfam K, Aspartam, Cyclamat, Saccharin und Sucralose in verzehrfertigen Lebensmitteln mit niedrigen Gehalten mittels HPLC-MS/MS	
	GC mit konv. Detektoren (GC-FID)	Kakaobutter- Äquivalente	Schokolade	B	ISO 11053	2009-09	Determination of cocoa butter equivalents in milk chocolate	Modifikation: automatisierte Probenvorbereitung, Modifikation: Hauseigenes Referenzmaterial Konkretisierung: Anpassung der Chromatographiebedingungen
	Gravimetrie	Polare Anteile	Frittierfette	B	DGF C III 3e	2006	Polare Anteile in Frittierfetten - Schnellverfahren mit Minikieselgelsäulen	
	Gravimetrie	Anteile	Basmatireis	B	Code of practice on Basmati Rice	2017-06	Code of practice on Basmati Rice	
	Photometrie	Lactose, D- Galactose	Lebensmittel	B	R-Biopharm Best-Nr. 10 176 303 035	2017-08	Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien	Einschränkung: hier nur für Lebensmittel
	Photometrie	Citronensäure	Lebensmittel	B	Megazyme K-CITR SKU:700004274	2024-07	Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln mittels Enzym-Test- Kit	

Liste der Prüfvorschriften

Verfahrensnummer: D-PL-14251-01-00

Stand: 10.06.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)				Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)				
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethode / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Gravimetrie	Anteile	Fische, Krebse, Weichtiere	B	DLB	2011-05	Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus	
	Gravimetrie	Anteile	Pilze, Erzeugnisse aus Pilzen	B	DLB (Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung)	2020-07	Leitsätze für Pilze und Pilzerzeugnisse	
	Gravimetrie	Anteile	Erzeugnisse aus Kartoffeln	B	DLB	2026-01	Leitsätze für Kartoffelerzeugnisse	
	Gravimetrie	Anteile	Erzeugnisse aus Tomaten	B	VO (EWG) 1764/86	letzte konsolidierte Fassung 07-1989	Mindestqualitätsanforderungen an Verarbeitungserzeugnisse aus Tomaten, die für eine Produktionsbeihilfe in Betracht kommen	
	HPLC mit massensel. Detektoren (HPLC-MS/MS)	Cumarin	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-134	2010-09	Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels HPLC/DAD bzw HPLC-MS/MS	Modifikation: Aufarbeitung: Methanol durch Ethanol substituiert, Carrez-Fällung ergänzt, Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	HPLC mit massensel. Detektoren (HPLC-MS/MS)	Steviolglycoside	Lebensmittel	C	interne Methode PV 1364	2025-12	Bestimmung von Steviolglycosiden als Stevioläquivalente in zuckerhaltigen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	
	Enzymimmunoassay	Lysozym	Lebensmittel	B	r-biopharm RIDACREEN® FAST Lysozym R6452	2016-08	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Lysozym	
	Enzymimmunoassay	Lysozym	Swabs, Reinigungswasser	B	r-biopharm RIDACREEN® FAST Lysozym R6452	2016-08	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Lysozym	Einschränkung: Swabs nur qualitativ
	spezielle sensorische Prüfung	Röstfarbe	Kaffee	B	Specialty Coffee Association of Amerika (SCAA)	2010	Roast Color Classification System	
	gekoppelte LC-GC mit konv. Detektor (LC- GC FID)	Sterine	Fette, Öle	C	interne Methode PV 1376	2023-07	Bestimmung von individuellen und Gesamtsterinen in Fetten und Ölen mittels LC-GC-FID	
	real time PCR Singleplex	Schweine-DNA	Lebensmittel	C	interne Methode PV 1394	2022-11	Nachweis von Schweine DNA mittels qualitativer real-time PCR	
	real time PCR Singleplex	Rinder-DNA	Lebensmittel	C	interne Methode PV 1397	2022-11	Nachweis von Rinder DNA mittels qualitativer real-time PCR	
	real time PCR Singleplex	Wirbeltier-DNA	Lebensmittel	C	interne Methode PV 1399	2022-11	Nachweis von Wirbeltier (Myostatin-Gen) DNA mittels qualitativer real-time PCR	
	real time PCR Singleplex	Puten-DNA	Lebensmittel	C	interne Methode PV 1404	2020-11	Nachweis von Puten DNA mittels qualitativer real-time PCR	
	Gravimetrie	Anteile	Paranusskerne	B	UNECE Standard DDP-27	2013	Brazil Nut Kernels	

Liste der Prüfvorschriften

Verfahrensnummer: D-PL-14251-01-00

Stand: 10.06.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)				Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)				
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethode / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Gravimetrie	Anteile	Mandelkerne	B	UNECE Standard DDP 21	2024-12	Blanched almond kernels	
	1H-NMR	16-OMC, Kahweol, Cafestol	Kaffee	C	interne Methode PV 1415	2025-11	Bestimmung von 16-OMC, Kahweol und Cafestol in Roh- und Röstkaffee mittels 1H-NMR	
	gekoppelte LC-GC mit konv. Detektor (LC-GC FID)	Fettsäureprofil, Wachse	Fette, Öle	C	interne Methode PV 1416	2025-12	Bestimmung von Fettsäureethylestern und Fettsäuremethylestern sowie von Wachsen in pflanzlichen Fetten und Ölen mittels LC-GC-FID	
	gekoppelte LC-GC mit konv. Detektor (LC-GC FID)	Fettsäureprofil, Wachse	Fette, Öle	C	interne Methode PV 1416	2025-12	Bestimmung von Fettsäureethylestern und Fettsäuremethylestern sowie von Wachsen in pflanzlichen Fetten und Ölen mittels LC-GC-FID	
	Gravimetrie	Anteile	Mandeln	B	USDA	1997-03	United States Standards for Grades of Shelled Almonds §51.2107;13-31	
	1H-NMR	1-O-Alkyl-2,3-diacyl-sn-glyceride	Haifischleberöl	C	interne Methode PV 1423	2025-11	Bestimmung des molaren Anteils von 1-O-Alkyl-2,3-diacyl-sn-glyceriden in Haifischleberöl mittels 1H-NMR	
	1H-NMR	Taurin, Coffein	Getränke	C	interne Methode PV 1426	2025-11	Bestimmung von Taurin und Coffein in Energy Drinks und Soft Drinks mittels 1H-NMR	
	GC mit konv. Detektoren (GC-FID)	Isomere Diacylglyceride	Fette, Öle	B	COI/T.20/Doc.No 32	2013-11	Determination of composition of triacylglycerols and composition and content of Di-Acylglycerols by capillary gas chromatography in vegetable oils	Modifikation: Technische Anpassung an Geräte zur online-Derivatisierung, Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	Gravimetrie	Anteile	Pekannusskerne	B	UNECE DDP 38	2023-12	UNECE Standard für Pecan Kernels	
	Refraktometrie	Trockensubstanz	Obst- und Gemüseerzeugnisse	B	(EU) Nr. 974/2014	2014-09	Refraktometermethode zur Bestimmung des Gehalts an löslichem Trockenstoff in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse (Bestimmung des Brix-Wertes)	
	Gravimetrie	Anteile	Macadamianusskerne	B	UNECE Standard DDP 23	2011	Macadamia Kernels	
	spezielle sensorische Prüfung	Unterschiedsprüfung Sensorik	Lebensmittel	B	ASU L 00.90-17	2015-06	Innerhalb/Außerhalb-Prüfung	
	Gravimetrie	Anteile	Kartoffeln	B	Deutsche Kartoffelgeschäftsbedingungen	2010-12	Richtlinien für die Begutachtung von Kartoffeln	
	real time PCR Singleplex	Cashew-DNA	Lebensmittel	C	interne Methode PV 1460	2022-04	Nachweis von Cashew-DNA mittels qualitativer real time PCR	
	real time PCR Singleplex	Cashew-DNA	Swabs, Reinigungswasser	C	interne Methode PV 1460	2022-04	Nachweis von Cashew-DNA mittels qualitativer real time PCR	

Liste der Prüfvorschriften

Verfahrensnummer: D-PL-14251-01-00

Stand: 10.06.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	real time PCR Singleplex	Haselnuss-DNA	Lebensmittel	C	ASU L 44.00-8	2023-12	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>) in Schokolade mittels Real-time PCR	
	real time PCR Singleplex	Haselnuss-DNA	Swabs, Reinigungswasser	C	ASU L 44.00-8	2023-12	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>) in Schokolade mittels Real-time PCR	Modifikation: Anwendung auch auf extrahierte genomische DNA aus Lebensmitteln sowie Swabs und Reinigungswasser
	HPLC mit konv. Detektoren (LC-DAD)	Chlorogensäure	Kaffee	C	DIN 10767	2015-08	Bestimmung von Chlorogensäuren in Röstkaffee und Kaffeeextrakt	Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	real time PCR Singleplex	Lupinen-DNA	Lebensmittel	C	ASU L 08.00-58(V)	2023-04	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Lupinen in Brühwürsten mittels Real-time PCR	
	real time PCR Singleplex	Lupinen-DNA	Swabs, Reinigungswasser	C	ASU L 08.00-58(V)	2023-04	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Lupinen in Brühwürsten mittels Real-time PCR	Modifikation: Anwendung auch auf extrahierte genomische DNA aus Lebensmitteln sowie Swabs und Reinigungswasser
	Enzymimmunoassay	Eiprotein, Beta-Lactoglobulin, Casein, Sojaprotein, Milchprotein, Walnussprotein	Lebensmittel	B	Morinaga ELISA Kits (Egg M2111 Beta-Lactoglobulin M2112 Casein M2113 Soya M2117, total Milk 2122 and Walnut M2124)	2024-06	The quantitative Determination for Protein of Allergic Ingredients in Food: Egg, Beta- Lactoglobulin, Casein, Soya, Total Milk and Walnut	Einschränkung: Keine Anwendung auf ELISA Kits M2114, M2115, M2116, M2118, M2121
	Enzymimmunoassay	Eiprotein, Beta-Lactoglobulin, Casein, Sojaprotein, Milchprotein, Walnussprotein	Swabs, Reinigungswasser	B	Morinaga ELISA Kits (Egg M2111 Beta-Lactoglobulin M2112 Casein M2113 Soya M2117, total Milk 2122 and Walnut M2124)	2024-06	The quantitative Determination for Protein of Allergic Ingredients in Food: Egg, Beta- Lactoglobulin, Casein, Soya, Total Milk and Walnut	Einschränkung: Swabs nur qualitativ, Keine Anwendung auf ELISA Kits M2114, M2115, M2116, M2118, M2121
	GC mit konv. Detektoren (GC-FID)	Cholesterin	Lebensmittel	B	ASU L 18.00-17	2014-08	Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln	Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	GC mit konv. Detektoren (GC-FID)	Fettsäureprofil	Lebensmittel (Fette und Öle)	B	DIN EN ISO 12966-4	2015-11	Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie	Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	1H-NMR Spektroskopie	Inhaltsstoffe	Olivenöl	C	interne Methode PV 1487	2025-11	Eurofins-Profilung: Olivenölanalyse (OliveOilScreening) mittels NMR auf Inhaltsstoffe und Kennzahlen zur Authentizität und Qualität, sowie 1H-NMR-basierte Quantifikation, Statistik und Chemometrie	
	GC mit konv. Detektoren (GC-FID)	Cholesterin	Eier und Eiprodukte	B	ASU L 05.00-16	2014-08	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Eiern und Eiprodukten	Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	GC mit konv. Detektoren (GC-FID)	Cholesterin	Mayonnaise	B	ASU L 20.01-13	2014-08	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Mayonnaise und eigelbhaltiger Salatmayonnaise	Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	GC mit konv. Detektoren (GC-FID)	Cholesterin	Wurst	B	ASU L 08.00-57	2014-08	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Wurstwaren	Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst

Liste der Prüfvorschriften

Stand: 10.06.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)				Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)				
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethode / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Gravimetrie	Anteile	Walnuss	B	USDA	2017-09	United States Standards for Grades of Shelled Walnuts	
	real time PCR Singleplex	Mandel-DNA	Lebensmittel	C	ASU L 18.00-20	2014-08	Nachweis und Bestimmung von Mandel (Prunus dulcis) in Reis- und Weizenkeksen sowie in Soßenpulver mittels real-time PCR	
	real time PCR Singleplex	Mandel-DNA	Swabs, Reinigungswasser	C	ASU L 18.00-20	2014-08	Nachweis und Bestimmung von Mandel (Prunus dulcis) in Reis- und Weizenkeksen sowie in Soßenpulver mittels real-time PCR	Einschränkung: nur qualitativer Nachweis Modifikation: Anwendung auch auf extrahierte genomische DNA aus Lebensmitteln sowie Swabs und Reinigungswasser
	real time PCR Singleplex	Sesam-DNA	Lebensmittel	C	ASU L 18.00-19	2014-08	Nachweis und Bestimmung von Sesam (Sesamum indicum) in Reis- und Weizenkeksen sowie in Soßenpulver mittels real-time PCR	
	real time PCR Singleplex	Sesam-DNA	Swabs, Reinigungswasser	C	ASU L 18.00-19	2014-08	Nachweis und Bestimmung von Sesam (Sesamum indicum) in Reis- und Weizenkeksen sowie in Soßenpulver mittels real-time PCR	Einschränkung: nur qualitativer Nachweis Modifikation: Anwendung auch auf extrahierte genomische DNA aus Lebensmitteln sowie Swabs und Reinigungswasser
	Enzymimmunoassay	Macadamianussprote in	Lebensmittel	B	SENSISpec ELISA Macadamia nut HU0030013/HU0030037	2023-12	Enzymimmunoassay for the Quantitative Determination of Macadamia nut in Food	
	Enzymimmunoassay	Macadamianussprote in	Swabs, Reinigungswasser	B	SENSISpec ELISA Macadamia nut HU0030013/HU0030037	2025-01	Enzymimmunoassay for the Quantitative Determination of Macadamia nut in Food	Einschränkung: Swabs nur qualitativ
	Enzymimmunoassay	Tropomyosin	Lebensmittel	B	SENSISpec ELISA Molluscs (Tropomyosin) HU0030015/HU0030039	2025-02	Enzyme Immunoassay for the Quantitative Determination of Mollusc Tropomyosin in Food	
	Enzymimmunoassay	Tropomyosin	Swabs, Reinigungswasser	B	SENSISpec ELISA Molluscs (Tropomyosin) HU0030015/HU0030039	2025-02	Enzyme Immunoassay for the Quantitative Determination of Mollusc Tropomyosin in Food	Einschränkung: Swabs nur qualitativ
	real time PCR Singleplex	Pistazien-DNA	Lebensmittel	C	interne Methode PV 1505	2022-04	Nachweis von Pistazien-DNA mittels qualitativer real time PCR	
	real time PCR Singleplex	Pistazien-DNA	Swabs, Reinigungswasser	C	interne Methode PV 1505	2022-04	Nachweis von Pistazien-DNA mittels qualitativer real time PCR	
	spezielle sensorische Prüfung	Unterschiedsprüfung Sensorik	Lebensmittel	B	DIN 10976	2016-08	Sensorische Prüfung - Difference from Control-Test (DfC-Test)	
	Enzymimmunoassay	Lupinenprotein	Lebensmittel	B	SENSISpec ELISA Lupin HU0030011/HU0030035	2025-01	Enzyme Immunoassay for the Quantitative Determination of Lupine in Food	
	Enzymimmunoassay	Lupinenprotein	Swabs, Reinigungswasser	B	SENSISpec ELISA Lupin HU0030011/HU0030035	2025-01	Enzyme Immunoassay for the Quantitative Determination of Lupine in Food	Einschränkung: Swabs nur qualitativ
	Enzymimmunoassay	Kokosnussprotein	Lebensmittel	B	SENSISpec ELISA Coconut HU0030005/HU0030029	2025-01	Enzyme Immunoassay for the Quantitative Determination of Coconut in Food	

Liste der Prüfvorschriften

Stand: 10.06.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethode / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Enzymimmunoassay	Kokosnussprotein	Swabs, Reinigungswasser	B	SENSISpec ELISA Coconut HU0030005/HU0030029	2025-01	Enzyme Immunoassay for the Quantitative Determination of Coconut in Food	Einschränkung: Swabs nur qualitativ
	Enzymimmunoassay	Cashewnussprotein	Lebensmittel	B	SENSISpec ELISA Cashew HU0030004/HU0030028	2025-01	Enzyme Immunoassay for the Quantitative Determination of cashewn Food	
	Enzymimmunoassay	Cashewnussprotein	Swabs, Reinigungswasser	B	SENSISpec ELISA Cashew HU0030004/HU0030028	2025-01	Enzyme Immunoassay for the Quantitative Determination of cashewn Food	Einschränkung: Swabs nur qualitativ
	real time PCR Multiplex	Senf-DNA	Lebensmittel	C	ASU L 08.00-65	2017-10	Simultaner Nachweis und Bestimmung von schwarzem Senf (Brassica nigra L. bzw. braunem Senf (Brassica juncea L.) , weißem Senf (Sinapis alba), Sellerie (Apium graveolens) und Soja (Glycine max) in Brühwürsten mittels real-time PCR	Einschränkung: Nur Senf
	real time PCR Multiplex	Senf-DNA	Swabs, Reinigungswasser	C	ASU L 08.00-65	2017-10	Simultaner Nachweis und Bestimmung von schwarzem Senf (Brassica nigra L. bzw. braunem Senf (Brassica juncea L.) , weißem Senf (Sinapis alba), Sellerie (Apium graveolens) und Soja (Glycine max) in Brühwürsten mittels real-time PCR	Einschränkung: Nur Senf. Modifikation: Anwendung auch auf extrahierte genomische DNA aus Lebensmitteln sowie Swabs und Reinigungswasser
	GC mit konv. Detektoren (GC-FID)	Fettsäureprofil	Milch, Milcherzeugnisse	B	ISO 15885 IDF 184	2002-11	Milk fat - Determination of the fatty acid composition by gas-liquid chromatographie	Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	Enzymimmunoassay	Walnussprotein	Lebensmittel	B	SENSISpec ELISA Walnut HU0030024/HU0030048	2025-02	Enzyme Immunoassay zur quantitativen Bestimmung von Walnuss in Nahrungsmitteln	
	Enzymimmunoassay	Walnussprotein	Swabs, Reinigungswasser	B	SENSISpec ELISA Walnut HU0030024/HU0030048	2025-02	Enzyme Immunoassay zur quantitativen Bestimmung von Walnuss in Nahrungsmitteln	Einschränkung: Swabs nur qualitativ
	Gravimetrie	Anteile	Getr. Kokosnuss	B	UNECE Standard DDP-31	2019-12	Getrocknete Kokosnusstücke	
	HPLC mit massensel. Detektoren (HPLC-MS/MS)	Süßstoffe	Lebensmittel	C	interne Methode PV 1524	2018-09	Bestimmung von Acesulfam K, Aspartam, Cyclamat, Saccharin und Sucralose in verzehrfertigen Lebensmitteln mit hohen Gehalten mittels HPLC-MS/MS	
	HPLC mit massensel. Detektoren (HPLC-MS/MS)	Süßstoffe	Lebensmittel	C	interne Methode PV 1525	2018-09	Bestimmung von Acesulfam K, Aspartam, Cyclamat, Saccharin und Sucralose in nicht verzehrfertigen LM mittels HPLC-MS/MS	
	real time PCR Singleplex	Soja-DNA	Lebensmittel	C	interne Methode PV 1527	2022-04	Nachweis von Soja-DNA mittels qualitativer real-time PCR	
	real time PCR Singleplex	Soja-DNA	Swabs, Reinigungswasser	C	interne Methode PV 1527	2022-04	Nachweis von Soja-DNA mittels qualitativer real-time PCR	
	Enzymimmunoassay	Paranussprotein	Lebensmittel	B	SENSISpec ELISA Brazil nut HU0030018/HU0030042:	2025-02	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Paranuss in Nahrungsmitteln	

Liste der Prüfvorschriften

Verfahrensnummer: D-PL-14251-01-00

Stand: 10.06.2026

Obligatorisch zu verwenden

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)				Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)				
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Enzymimmunoassay	Paranussprotein	Swabs, Reinigungswasser	B	SENSISpec ELISA Brazil nut HU0030018/HU0030042:	2025-02	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Paranuss in Nahrungsmitteln	Einschränkung: Swabs nur qualitativ
	Enzymimmunoassay	Pekannussprotein	Lebensmittel	B	SENSISpec ELISA Pecan nut HU0030020/HU0030044	2025-02	Enzyme Immunoassay for the Quantitative Determination of Pecan Nut in Food	
	Enzymimmunoassay	Pekannussprotein	Swabs, Reinigungswasser	B	SENSISpec ELISA Pecan nut HU0030020/HU0030044	2025-02	Enzyme Immunoassay for the Quantitative Determination of Pecan Nut in Food	Einschränkung: Swabs nur qualitativ
	Enzymimmunoassay	Gluten	Lebensmittel	B	SENSISpec INgezim GLUTEN R5	2024-05	Double antibody sandwich immunoenzymatic assay for quantitative analysis of gluten in food samples	
	Enzymimmunoassay	Gluten	Swabs, Reinigungswasser	B	SENSISpec INgezim GLUTEN R5	2024-05	Double antibody sandwich immunoenzymatic assay for quantitative analysis of gluten in food samples	Einschränkung: Swabs nur qualitativ
	Enzymimmunoassay	Gluten	Lebensmittel	B	SENSISpec INgezim Gluten Hidrolizado 30.GLH.K2	2024-11	Direct immunoenzymatic assay for quantitative analysis of hydrolyzed gluten in food samples	
	Enzymimmunoassay	Gluten	Swabs, Reinigungswasser	B	SENSISpec INgezim Gluten Hidrolizado 30.GLH.K2	2024-11	Direct immunoenzymatic assay for quantitative analysis of hydrolyzed gluten in food samples	Einschränkung: Swabs nur qualitativ
	real time PCR Singleplex	Hafer-DNA	Lebensmittel	C	interne Methode PV 1532	2022-05	Nachweis von Hafer-DNA mittels qualitativer real time PCR	
	real time PCR Singleplex	Hafer-DNA	Swabs, Reinigungswasser	C	interne Methode PV 1532	2022-05	Nachweis von Hafer-DNA mittels qualitativer real time PCR	
	real time PCR Singleplex	Gerste-DNA	Lebensmittel	C	interne Methode PV 1533	2023-08	Nachweis von Gerste-DNA mittels qualitativer real time PCR	
	real time PCR Singleplex	Gerste-DNA	Swabs, Reinigungswasser	C	interne Methode PV 1533	2023-08	Nachweis von Gerste-DNA mittels qualitativer real time PCR	
	real time PCR Singleplex	Roggen-DNA	Lebensmittel	C	interne Methode PV 1534	2023-08	Nachweis von Roggen-DNA mittels qualitativer real time PCR	
	real time PCR Singleplex	Roggen-DNA	Swabs, Reinigungswasser	C	interne Methode PV 1534	2023-08	Nachweis von Roggen-DNA mittels qualitativer real time PCR	
	real time PCR Singleplex	Weizen-DNA	Lebensmittel	C	interne Methode PV 1535	2022-04	Nachweis von Weizen-DNA mittels qualitativer real time PCR	

Liste der Prüfvorschriften

Verfahrensnummer: D-PL-14251-01-00

Stand: 10.06.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)				Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)				
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethode / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	real time PCR Singleplex	Weizen-DNA	Swabs, Reinigungswasser	C	interne Methode PV 1535	2022-04	Nachweis von Weizen-DNA mittels qualitativer real time PCR	
	1H-NMR Spektroskopie	Inhaltsstoffe	Oliveneröl	C	interne Methode PV 1538	2025-11	Fingerprint - Analyse zum Abgleich zweier Olivenöle mittels 1H-NMR	
	Enzymimmunoassay	Haselnussprotein	Lebensmittel	B	Morinaga Hazelnut ELISA Kit II M2119	2024-06	The Quantitative Determination for Hazelnut Protein in Food	
	Enzymimmunoassay	Haselnussprotein	Swabs, Reinigungswasser	B	Morinaga Hazelnut ELISA Kit II M2119	2024-06	The Quantitative Determination for Hazelnut Protein in Food	Einschränkung: Swabs nur qualitativ
	Enzymimmunoassay	Erdnussprotein	Lebensmittel	B	Morinaga High Sensitive Peanut ELISA Kit II M2120	2024-06	The Quantitative Determination for Peanut Protein in Food	
	Enzymimmunoassay	Erdnussprotein	Swabs, Reinigungswasser	B	Morinaga High Sensitive Peanut ELISA Kit II M2120	2024-06	The Quantitative Determination for Peanut Protein in Food	Einschränkung: Swabs nur qualitativ
	Enzymimmunoassay	Sesamprotein	Lebensmittel	B	Morinaga Sesam ELISA Kit II M2121	2024-05	The Quantitative Determination for Sesam Protein in Food	
	Enzymimmunoassay	Sesamprotein	Swabs, Reinigungswasser	B	Morinaga Sesam ELISA Kit II M2121	2024-05	The Quantitative Determination for Sesam Protein in Food	Einschränkung: Swabs nur qualitativ
	Gravimetrie	Anteile	Lebensmittel	B	WELMEC 6.4	2015	Bestimmung von Nettogewicht und Füllvolumen ohne Verpackung	
	real time PCR Singleplex	Erdnuss-DNA	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-169	2019-07	Nachweis und Bestimmung von Erdnuss in Lebensmitteln mittels real-time PCR	
	real time PCR Singleplex	Erdnuss-DNA	Swabs, Reinigungswasser	C	ASU L 00.00-169	2019-07	Nachweis und Bestimmung von Erdnuss in Lebensmitteln mittels real-time PCR	Modifikation: Anwendung auch auf extrahierte genomische DNA aus Swabs und Reinigungswasser
	Gravimetrie	Anteile	getr. Ananans	B	UNECE Standard DDP-28	2014	Dried Pineapples	
	Gravimetrie	Anteile	getr. Mango	B	UNECE Standard DDP-25	2013	Dried Mangoes	
	Gravimetrie	Anteile	Shrimps	B	Codex STAN 92-1981	2014	CODEX standard für quick frozen shrimps or prawns - Gesamtfüllgewicht und Nettogewicht bei glasierten (Fisch) Produkten	
	Enzymimmunoassay	Mandelprotein	Lebensmittel	B	SENSISpec ELISA Almond HU0030001/HU0030025	2023-12	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Mandel in Nahrungsmitteln	

Liste der Prüfvorschriften

Verfahrensnummer: D-PL-14251-01-00

Stand: 10.06.2026

Obligatorisch zu verwenden

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)				Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)				
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Enzymimmunoassay	Mandelprotein	Swabs, Reinigungswasser	B	SENSISpec ELISA Almond HU0030001/HU0030025	2023-12	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Mandel in Nahrungsmitteln	Einschränkung: Swabs nur qualitativ
	Enzymimmunoassay	Senf	Lebensmittel	B	SENSISpec ELISA Mustard HU0030016/HU0030040	2023-12	Enzyme Immunoassay for the Quantitative Determination of Mustard in Food	
	Enzymimmunoassay	Senf	Swabs, Reinigungswasser	B	SENSISpec ELISA Mustard HU0030016/HU0030040	2023-12	Enzyme Immunoassay for the Quantitative Determination of Mustard in Food	Einschränkung: Swabs nur qualitativ
	spezielle sensorische Prüfung	Unterschiedsprüfung Geruch und Geschmack	Lebensmittelverpac- kungen	B	ISO 13302	2003-08	Sensory analysis - Methods for assessing modification to the flavour of foodstuffs due to packaging	Modifikation: Bewertung des Geruchs anhand eines Simulanz-Lebensmittels an Stelle des direkten Abriechns des Verpackungsmaterials
	Gravimetrie	Anteile	Gewürze	B	DLB	2008-07	Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten	
	Gravimetrie	Anteile	Oliven	B	Codex STAN 66-1981	2013	Codex Standard for Table Olives	
	real time PCR Multiplex	Walnuss-DNA, Pekannuss-DNA	Lebensmittel	C	interne Methode PV 1569	2022-05	Simultaner Nachweis von Walnuss- und Pekannuss- DNA in Lebensmitteln und in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels qualitativer real time PCR	
	real time PCR Multiplex	Walnuss-DNA, Pekannuss-DNA	Swabs, Reinigungswasser	C	interne Methode PV 1569	2022-05	Simultaner Nachweis von Walnuss- und Pekannuss- DNA in Lebensmitteln und in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels qualitativer real time PCR	
	HPLC mit konv. Detektoren (LC-DAD)	BHA	Futtermittel	C	interne Methode PV 1572	2020-10	Bestimmung von BHA in Futtermittelvormischungen mit einem Fettgehalt <10% mittels HPLC-DAD	
	real time PCR Singleplex	Macadamia-DNA	Lebensmittel	C	interne Methode PV 1614	2022-04	Nachweis von Macadamia-DNA mittels qualitativer real time PCR	
	real time PCR Singleplex	Macadamia-DNA	Swabs, Reinigungswasser	C	interne Methode PV 1614	2022-04	Nachweis von Macadamia-DNA mittels qualitativer real time PCR	
	1H-NMR	organische Substanzen	Rohstoffe, Reinsubstanzen, Substanzgemische	C	interne Methode PV 1617	2025-11	Bestimmung des Gehaltes von organischen Substanzen in Rohstoffen, Reinsubstanzen und in Substanzgemischen mittels 1H-NMR	

Liste der Prüfvorschriften

Verfahrensnummer: D-PL-14251-01-00

Stand: 10.06.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)				Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)				
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	HPLC mit konv. Detektoren (LC-DAD)	Steviolglycoside	Trockene Rohstoffe (Steviaextrakte), Reiner Stevia Süßstoff, Reiner Stevia Zusatzstoff, Steviablätter	C	FAO JECFA Monographs 20	2021	Steviolglycoside from Stevia rebaudiana Bertoni	Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst; Kalibrierung gegen Rebaudiosid A und Berechnung der Steviolglycoside über spezifische Faktoren, Ergebnis bei PJKST und JKJEC nicht auf die Trockenmasse bezogen Einschränkung: Keine Bestimmung von Rebaudiosid E, N, O
	Elektrodenmessung	pH-Wert	Futtermittel	C	interne Methode PV 1631	2021-06	Bestimmung des pH-Wertes in Futtermitteln potentiometrisch	
	Hygrometrie	aW-Wert	Futtermittel		interne Methode PV 1632	2022-02	Bestimmung der Wasseraktivität in Futtermitteln hygrometrisch	
	Biegeschwinger	Dichte	Sirup, Säfte, Soßen	A	interne Methode PV 1633	2025-11	Bestimmung der Dichte in Getränken, Sirup, Saucen und klaren Flüssigkeiten mit der Biegeschwinger-Methode	
	1H-NMR	Stearat	Nahrungsergänzungs- mittel	C	interne Methode PV 1635	2025-11	Bestimmung von wasserunlöslichem, säurelöslichem Stearat in Nahrungsergänzungsmitteln mittels 1H-NMR	
	spezielle sensorische Prüfung	Organoleptic	Olivenöl	B	COI/T.20/Doc.No15/Rev.11	2024-06	Sensory Analysis of Olive Oil: Method for the Organoleptic Assessment of Virgin Olive Oil	
	Gravimetrie	Anteile	Dried Ripe Papayas	B	UNECE DDP-32	2019-12	Dried Ripe Papayas	
	gekoppelte LC-GC mit konv. Detektor (LC- GC FID)	Sterine	Fette, Öle	C	interne Methode PV 1641	2025-12	Bestimmung von idividuelle und Gesamtsterinen sowie Triterpenalkoholen (Erythrdiol+Uvaol) in Olivenölen mittels LC-GC- FID	
	Gravimetrie	Anteile	Erdnüsse	B	UNECE Standard DDP-35	2023-04	Raw and Roasted inshell peanuts	
	Gravimetrie	Anteile	Getr. Bananen	B	UNECE Standard DDP-29	2018	Dried bananas	
	1H-NMR	Anthocyanins	berry extracts	C	interne Methode PV 1657	2025-11	Qualitative determination of the profile of anthocyanins in berry extracts via 1H-NMR	
	1H-NMR	Blausäure	Nüsse, Kerne, Ölsaaten	C	interne Methode PV 1660	2025-11	Bestimmung von Blausäure in Mandeln, Bittermandeln, Aprikosenkernen und Leinsaat mittels 1H-NMR	

Liste der Prüfvorschriften

Verfahrensnummer: D-PL-14251-01-00

Stand: 10.06.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)				Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)				
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethode / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	GC mit konv. Detektoren (GC-FID)	Fettsäureprofil	Fette, Öle	B	COI T.20 Doc. No 33 Rev.1	2017	Determination of Fatty Acid Methyl Esters by Gas Chromatography	Modifikation: Technische Anpassung an Geräte zur online-Derivatisierung, Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst.
	GC mit konv. Detektoren (GC-FID)	2- Glycerylmonopalmitat e	Fette, Öle	B	COI T.20 Doc. No 23 Rev.1	2017	Determination of the percentage of 2-Glycerylmonopalmitate	Modifikation: Verwendung von SPE-OH-Kartuschen statt Kieselgelsäulen; Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten
	HPLC mit konv. Detektoren (HPLC-RID)	Triacylglycerole	Fette, Öle	C	COI T.20 Doc. No 20 Rev.4	2017	Determination of the difference between actual and theoretical content of triacylglycerols with ECN 42	Konkretisierung: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst
	Enzymimmunoassay	Gluten	Lebensmittel	B	r-biopharm RIDASCREEN® Gliadin competitive R7021	2024-05	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Peptidfragmenten der Gliadine und verwandten Proteinen	
	Enzymimmunoassay	Gluten	Swabs, Reinigungswasser	B	r-biopharm RIDASCREEN® Gliadin competitive R7021	2024-05	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Peptidfragmenten der Gliadine und verwandten Proteinen	Einschränkung: Swabs nur qualitativ
	Enzymimmunoassay	Gluten	Lebensmittel	B	r-biopharm RIDASCREEN® Total Gluten R7041	2024-05	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gluten	
	¹ H-NMR	Furan	Kaffee	C	interne Methode PV 1668	2025-11	Bestimmung von Furan in Röstkaffee mittels ¹ H-NMR	
	Photometrie	K-Werte	Fette, Öle	B	COI/T.20/Doc.No 19/Rev.5	2019	Spectrophotometric Investigation in the ultraviolet	
	Enzymimmunoassay	Krustentierprotein	Lebensmittel	B	Crustacean Moringa ELISA Kit II M2118	2024-05	The Quantitative Determination for Crustacean Protein in Food	
	Enzymimmunoassay	Krustentierprotein	Swabs, Reinigungswasser	B	Crustacean Moringa ELISA Kit II M2118	2024-05	The Quantitative Determination for Crustacean Protein in Food	Einschränkung: Swabs nur qualitativ
	spezielle sensorische Prüfung	Unterschiedsprüfung sensorisch / Erkennen der abweichenden Probe	Lebensmittelverpackungen	B	Staatscourant 2014 nr. 8531	2014-03	Niederländische Verpackungs- und Konsumartikel Verordnung	
	Gravimetrie	Anteile	getr. Cranberries	B	ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2013/ 8	2013-03	Dried Cranberries	
	spezielle sensorische Prüfung	Attributsbestimmung / Quantifizierung	Olivöl	B	interne Methode PV 1681	2024-07	Sensorische Bewertung von nativem Olivenöl extra (EVOO), erweitert um den Qualitätsfaktor „Harmonie“	

Liste der Prüfvorschriften

Verfahrensnummer: D-PL-14251-01-00

Stand: 10.06.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	real time PCR Singleplex	Huhn DNA	Lebensmittel	C	ASU L 08.00-61	2016-03	Nachweis der Tierarten Rind, Schwein, Pute und Huhn in Wurstwaren mittels real-Time PCR	Einschränkung: Nur Nachweis der Tierart Huhn
	Elektrodenmessung	Fluorid	Lebensmittel	C	ASU L 49.00 - 7	2000-07	Bestimmung von Fluorid in diätischen Lebensmitteln mit der ionensensitiven Elektrode	
	Gravimetrie	Anteile	Lebensmittel	B	DLB	2024-11	Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs	