

Übersicht Prüfmethoden im flexiblen Geltungsbereich der Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19389-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Stand der Liste: 22.04.2026

Erstellung durch: Martina Kortmann

Kapitel Urkunde	Parameter	Normverfahren oder SOP	Ausgabestand des Normverfahrens	Freigabestand der SOP	SOP	Version	Test- code	Matrix und Messtechnik	Kapitel Urkunde ausführlich	Flexibilisierung
1.3	Bestimmung des Abtropfgewichtes von Lebensmittelkonserven (Gravimetrische Verfahren)	3749.01	Hausmethode	2024-12	3749	2	RTU49	Matrix Food Gravimetrie	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln [Flex C]	C
1.5	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrades; Verfahren für Röstkaffee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10776-1, Ausgabe Juli 2016) (Einschränkung: hier Bestimmung des pH-Werts)	§ 64 LFGB L 46.02-3	2017-10	2024-08	2909	2	RTN09	Matrix Food pH-Wert	Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln [Flex C]	C
1.6	Prüfung auf Stärke in Lebensmitteln	3748.01	Hausmethode	2017-12	3748	1	RTU48	Matrix Food Visualität kolorimetrisch	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels kolorimetrischer Verfahren in Lebensmitteln [Flex C]	A
1.7	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Brechungsindex von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6320, Juli 2017)	§ 64 LFGB L 13.00-28	2018-10	2025-09	1206	3	RTA6A RTA6B	Matrix Food physikalisch	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Kenngrößen und physikalischen Eigenschaften	A
1.7	Siebanalyse von Salz und Zucker (Gravimetrisches Verfahren)	1607.02	Hausmethode	2022-01	1607	2	RTE07	Matrix Food physikalisch	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Kenngrößen und physikalischen Eigenschaften	A
1.7	Bestimmung der Haugh-Einheiten von Eiern (Eiklarhöhen-Messgerät)	2213.02	Hausmethode	2019-05	2213	2	RTJ13	Matrix Food physikalisch	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Kenngrößen und physikalischen Eigenschaften	A
1.7	Bestimmung der Dichte in flüssigen und pastösen Lebensmitteln (Biegeschwinger)	3713.02	Hausmethode	2020-01	3713	2	RTUD2 RTU13 RTK17	Matrix Food physikalisch	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Kenngrößen und physikalischen Eigenschaften	A
1.7	Bestimmung des aw-Wertes in Lebensmitteln (Testo 650)	3759.01	Hausmethode	2018-01	3759	1	RTU59 RTUAW	Matrix Food physikalisch	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Kenngrößen und physikalischen Eigenschaften	A
1.8	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10964, Ausgabe November 2014)	§ 64 LFGB L 00.90-6	2015-06	2024-12	3799	4	RTZS1 RTZS2 RTZS4 RTZS5 RTZS6 RTZS7 RTZS8 RTZS9	Matrix Food Sensorik	Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln	A
1.9	Durchleuchtungsproben an frischen Eiern (Visuelles Verfahren)	2206.01	Hausmethode	2025-01	2206	2	RTJ06	Matrix Food Visualität einfach	Bestimmung von Zusatzstoffen und Qualitätsmerkmalen mittels einfacher visueller Untersuchungen von Lebensmitteln [Flex C]	C
1.9	Bestimmung der Eidotterfarbe von frischen Eiern (Visuelles Verfahren)	2214.01	Hausmethode	2025-01	2214	2	RTJ14 RTJ1B	Matrix Food Visualität einfach	Bestimmung von Zusatzstoffen und Qualitätsmerkmalen mittels einfacher visueller Untersuchungen von Lebensmitteln [Flex C]	C
1.9	Untersuchung von gekochten Eiern auf Qualitätseigenschaften (Visuelles Verfahren)	2216.01	Hausmethode	2017-11	2216	1	RTJ16	Matrix Food Visualität einfach	Bestimmung von Zusatzstoffen und Qualitätsmerkmalen mittels einfacher visueller Untersuchungen von Lebensmitteln [Flex C]	C
2.8	Bestimmung des pH-Werts in kosmetika (Elektrochemisches Verfahren)	3101.01	Hausmethode	2017-11	3101	1	RTP2P RTP1P RTP01 RTP3P	Matrix Non-Food pH-Wert	Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung	A
2.8	Bestimmung des pH-Werts in Wasch- und Reinigungsmitteln (Elektrochemisches Verfahren)	3202.01	Hausmethode	2017-11	3202	1	RTP2P RTP1P RTP01 RTP3P	Matrix Non-Food pH-Wert	Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung	A
2.10	Optische Aufheller	DGF-Einheitsmethoden G III - 34	1957	2017-11	3219	1	RTQ19 RTRPA	Matrix Non-Food Visualität	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen mittels einfacher visueller Untersuchungen in Bedarfsgegenständen	A
2.12	Ermittlung von Abmessungen von Papier (Messen mit dem Lineal)	3401.03	Hausmethode	2021-05	3401	3	RTR01	Matrix Non-Food Längen / Zeitmessungen	Bestimmung von Produkteigenschaften mittels Längen- und Zeitmessung	A

2.12	Bestimmung der Saugfähigkeit von Papieren	3404.01	Hausmethode	2017-11	3404	1	RTR04	Matrix Non-Food Längen / Zeitmessungen	Bestimmung von Produkteigenschaften mittels Längen- und Zeitmessung	A
2.12	Bestimmung der Filtriergeschwindigkeit von Filterpapieren	3407.01	Hausmethode	2017-11	3407	1	RTR07	Matrix Non-Food Längen / Zeitmessungen	Bestimmung von Produkteigenschaften mittels Längen- und Zeitmessung	A
2.13	Papier und Pappe - Bestimmung der flächenbezogenen Masse	DIN EN ISO 536	2020-05	2017-11	3402	1	RTR02 RTRFM RTVFM	Matrix Non-Food physikalisch	Bestimmung von physikalischen Eigenschaften mittels physikalischer, physikalisch-chemischer und chemischer Untersuchungen	A
2.13	Papier und Pappe - Bestimmung der Dicke, der Dichte und des spezifischen Volumens	DIN EN ISO 534	2005-02	2005-02	3802	2	RTR03	Matrix Non-Food physikalisch	Bestimmung von physikalischen Eigenschaften mittels physikalischer, physikalisch-chemischer und chemischer Untersuchungen	A
2.13	Tissue-Papier und Tissue-Produkte - Teil 3: Bestimmung der Dicke, der Blattdicke im Stapel und der scheinbaren Stapeldichte	DIN EN ISO 12625-3	2014-09	2024-04	3411	5	RTR11	Matrix Non-Food physikalisch	Bestimmung von physikalischen Eigenschaften mittels physikalischer, physikalisch-chemischer und chemischer Untersuchungen	A
2.13	Tissue-Papier und Tissue-Produkte - Teil 4: Bestimmung der breitenbezogenen Bruchkraft, der Bruchdehnung und des Arbeitsaufnahmevermögens	DIN EN ISO 12625-4	2022-12	2024-08	3410	5	RTRRN	Matrix Non-Food physikalisch	Bestimmung von physikalischen Eigenschaften mittels physikalischer, physikalisch-chemischer und chemischer Untersuchungen	A
2.13	Tissue-Papier und Tissue-Produkte - Teil 5: Bestimmung der breitenbezogenen Naßbruchkraft	DIN EN ISO 12625-5	2017-03	2017-03	3410	5	RTRRN	Matrix Non-Food physikalisch	Bestimmung von physikalischen Eigenschaften mittels physikalischer, physikalisch-chemischer und chemischer Untersuchungen	A
2.13	Tissue-Papier und Tissue-Produkte - Teil 8: Zeit für die Wasseraufnahme und Wasseraufnahmekapazität, Korbentauch- Prüfverfahren	DIN EN ISO 12625-8	2011-04	2011-04	3412	1	RTRWA	Matrix Non-Food physikalisch	Bestimmung von physikalischen Eigenschaften mittels physikalischer, physikalisch-chemischer und chemischer Untersuchungen	A
2.13	Prüfung von Papier - Bestimmung der Fettdurchlässigkeit	DIN 53116	2003-02	2020-01	3406	2	RTR06	Matrix Non-Food physikalisch	Bestimmung von physikalischen Eigenschaften mittels physikalischer, physikalisch-chemischer und chemischer Untersuchungen	A
2.13	Prüfung von Papier; Prüfung von Hygienepapieren; Bestimmung der Wasseraufnahme	DIN 54540-4	1989-06	1989-06	3405	1	RTR05	Matrix Non-Food physikalisch	Bestimmung von physikalischen Eigenschaften mittels physikalischer, physikalisch-chemischer und chemischer Untersuchungen	A
2.13	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung der Farbechtheit von gefärbtem Papier und Pappe (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 646, Ausgabe Februar 2019)	§ 64 LFGB B 80.56-3	2019-06	2019-06	3408	4	RTR08	Matrix Non-Food physikalisch	Bestimmung von physikalischen Eigenschaften mittels physikalischer, physikalisch-chemischer und chemischer Untersuchungen	A
2.13	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung der Farbechtheit von optisch aufgehelltem Papier und Pappe (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 648, Ausgabe Februar 2019)	§ 64 LFGB B 80.56-4	2019-06	2019-06	3409	5	RTR09	Matrix Non-Food physikalisch	Bestimmung von physikalischen Eigenschaften mittels physikalischer, physikalisch-chemischer und chemischer Untersuchungen	A
2.13	Dichte Biegeschwinger-Methode	DGF-Einheitsmethoden C IV-2d	2016	2017-11	3213	1	RTP13 RTQ13	Matrix Non-Food physikalisch	Bestimmung von physikalischen Eigenschaften mittels physikalischer, physikalisch-chemischer und chemischer Untersuchungen	A
2.13	Siebanalyse	DGF-Einheitsmethoden H II-2	1998	1998	3228	3	RTE07 RTQ28	Matrix Non-Food physikalisch	Bestimmung von physikalischen Eigenschaften mittels physikalischer, physikalisch-chemischer und chemischer Untersuchungen	A
2.13	Bestimmung des Refraktometerwertes von flüssigen Kosmetika (Refraktometerverfahren)	3103.03	Hausmethode	2019-01	3103	3	RTP03	Matrix Non-Food physikalisch	Bestimmung von physikalischen Eigenschaften mittels physikalischer, physikalisch-chemischer	A
2.13	Bestimmung des Brechungsindex von flüssigen Kosmetika (Refraktometerverfahren)	3178.03	Hausmethode	2020-12	3178	3	RTP78	Matrix Non-Food physikalisch	Bestimmung von physikalischen Eigenschaften mittels physikalischer, physikalisch-chemischer	A
2.13	Bestimmung der Dichte in flüssigen und pastösen Reinigungsmitteln (Biegeschwinger)	3113.01	Hausmethode	2017-11	3113	1	RTQ13	Matrix Non-Food physikalisch	Bestimmung von physikalischen Eigenschaften mittels physikalischer, physikalisch-chemischer	A
2.14	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Sensorische Prüfung - Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel	§ 64 LFGB B 80.00-4	2024-06	2023-11	3499	5	RTV03	Matrix Non-Food Sensorik	Sensorische Untersuchungen von Lebensmittelbedarfsgegenständen	A
2.14	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Sensorische Analyse - Teil 1: Geruch (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1230-1, Ausgabe Februar 2010)	§ 64 LFGB B 80.56-6	2016-07	2023-11	3499	5	RTV03	Matrix Non-Food Sensorik	Sensorische Untersuchungen von Lebensmittelbedarfsgegenständen	A
2.14	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Sensorische Analyse - Teil 2: Geschmacksübertragung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1230-2, Ausgabe Oktober 2018)	§ 64 LFGB B 80.56-7	2019-02	2023-11	3499	5	RTV03	Matrix Non-Food Sensorik	Sensorische Untersuchungen von Lebensmittelbedarfsgegenständen	A
2.14	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10964, Ausgabe November 2014) (Modifikation: hier für Lebensmittelbedarfsgegenstände)	§ 64 LFGB L 00.90-6	2015-06	2024-12	3799	4	RTZS1 RTZS2 RTZS4 RTZS5 RTZS6 RTZS7 RTZS8 RTZS9	Matrix Non-Food Sensorik	Sensorische Untersuchungen von Lebensmittelbedarfsgegenständen	A