

Prüfmethoden im flexiblen Geltungsbereich der Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18239-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Stand: 13.02.2026

Methoden-nummer intern	Version	Durchgeführt ab	Prüfbereich	Titel	Referenzmethode	Modifikation	im flexiblen Bereich	Akkreditiert	Aufgenommen in Urkunde
SOP-Met-203	V3	10.02.2026	D-PL-18239-01-01 1.1 Sensorik - LM	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	ASU L 00.90-6 2015-06	-	A	x	x
SOP-Met-204	V3	17.07.2023	D-PL-18239-01-01 1.1 Sensorik - LM	Sensorische Prüfverfahren - Prüfung nach AMA Schema	AMA-Gütebewertungsschema	-	-	-	-
SOP-Met-205	V2	18.07.2023	D-PL-18239-01-01 1.1 Sensorik - LM	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung	ASU L 00.90-14 2019-03	-	A	x	x
SOP-Met-044	V2	29.01.2025	D-PL-18239-01-01 1.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen - LM	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	ASU L 06.00-2 1980-09	-	A	x	x
SOP-Met-045	V1	31.08.2023	D-PL-18239-01-01 1.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen - LM	pH-Wert Bestimmung in Lebensmitteln	NMKL Nr. 179 2005	-	A	x	x
SOP-Met-050	V1	10.12.2021	D-PL-18239-01-01 1.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen - LM	Bestimmung von Gasen unter Schutzatmosphäre verpackter Produkte (Messung mittels Sensor)	Interne Methode	-	-	-	-
SOP-Met-176	V1	28.07.2020	D-PL-18239-01-01 1.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen - LM	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark	ASU L 26.11.03-3 1983-05	-	A	x	x
SOP-Met-179	V2	01.01.2025	D-PL-18239-01-01 1.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen - LM	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften	ASU L 31.00-2 1997-01	-	A	x	x
SOP-Met-301	V1	29.07.2019	D-PL-18239-01-01 1.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen - LM	Messung der Eingangstemperatur von Probenmaterial (Temperaturmessung bei Lebensmitteln)	Interne Methode	-	-	-	-

Methoden-nummer intern	Version	Durchgeführt ab	Prüfbereich	Titel	Referenzmethode	Modifikation	im flexiblen Bereich	Akkreditiert	Aufgenommen in Urkunde
SOP-Met-W84	V2	01.01.2025	D-PL-18239-01-01 1.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen - LM	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	Anwendung auf alkoholfreie Erfrischungsgetränke	A	x	x
SOP-Met-215	V1	29.07.2019	D-PL-18239-01-01 1.3 Gravimetrie- LM	Bestimmung des Abtropfgewichtes bei Lebensmitteln (Gravimetrische Bestimmung bei Lebensmitteln in Aufgussflüssigkeiten)	Interne Methode	-	A	x	x
SOP-Met-240	V2	13.03.2023	D-PL-18239-01-01 1.3 Gravimetrie- LM	Bestimmung der Auswaage von Lebensmittelbestandteilen (Gravimetrische Bestimmung)	Interne Methode	-	-	-	-
SOP-Met-245	V1	29.07.2019	D-PL-18239-01-01 1.3 Gravimetrie- LM	Bestimmung der Fischauswaage sowie Ermittlung des Glasuranteils bei tiefgeköhlten Fischen bzw. Meeresfrüchten (Gravimetrische Bestimmung)	Interne Methode	-	A	x	x
SOP-Met-246	V2	01.01.2025	D-PL-18239-01-01 1.3 Gravimetrie- LM	VO mit Durchführungsvorschriften hinsichtlich der Vermarktungsnoten für Geflügelfleisch - Bestimmung des Auftauverlustes (DRIP-Verfahren) in Geflügelschlachtkörpern	VO (EG) Nr. 543/2008 (Anhang VI) 2008-07	Untersuchung eines Schlachtkörpers	A	x	x
SOP-Met-247	V1	08.03.2021	D-PL-18239-01-01 1.3 Gravimetrie- LM	Kontrollverwiegung (Gravimetrische Bestimmung des Anteils verschiedener Verpackungsmaterialien)	Interne Methode	-	-	-	-
SOP-Met-300	V1	30.08.2019	D-PL-18239-01-01 1.3 Gravimetrie- LM	Ermittlung der Nennfüllmenge durch Differenzwägung (Lebensmittel)	Interne Methode	-	A	x	x
SOP-Met-302	V3	16.02.2026	D-PL-18239-01-01 1.3 Gravimetrie- LM	Bestimmung von Darmrückständen bei Garnelen (Visuelle Prüfung und Längenmessung)	Interne Methode	-	-	-	-
SOP-Met-303	V1	24.01.2022	D-PL-18239-01-01 1.3 Gravimetrie- LM	Ermittlung der Nennfüllmenge durch Volumenbestimmung (Flüssige Lebensmittel)	Interne Methode	-	-	-	-

Methoden-nummer intern	Version	Durchgeführt ab	Prüfbereich	Titel	Referenzmethode	Modifikation	im flexiblen Bereich	Akkreditiert	Aufgenommen in Urkunde
SOP-M-A11	V2	27.07.2023	D-PL-18239-01-01 1.4.1 Probenvorbereitung von Lebensmitteln für mikrobiologischen Untersuchungen mittels Verdünnungen	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	DIN EN ISO 6887-2 2017-07	-	B	x	x
SOP-M-A11	V2	27.07.2023	D-PL-18239-01-01 1.4.1 Probenvorbereitung von Lebensmitteln für mikrobiologischen Untersuchungen mittels Verdünnungen	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischereierzeugnissen	DIN EN ISO 6887-3 2020-12	-	B	x	x
SOP-M-A11	V2	27.07.2023	D-PL-18239-01-01 1.4.1 Probenvorbereitung von Lebensmitteln für mikrobiologischen Untersuchungen mittels Verdünnungen	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen	DIN EN ISO 6887-4 2017-07	-	B	x	x
SOP-M-A11	V2	27.07.2023	D-PL-18239-01-01 1.4.1 Probenvorbereitung von Lebensmitteln für mikrobiologischen Untersuchungen mittels Verdünnungen	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen	DIN EN ISO 6887-5 2011-01	-	B	x	x
SOP-M-A13	V1	19.02.2020	D-PL-18239-01-01 1.4.1 Probenvorbereitung von Lebensmitteln für mikrobiologischen Untersuchungen mittels Verdünnungen	Erstellen von Pool- und Sammelproben von Hackfleisch- und Fleischzubereitungsproben im Rahmen der Ausnahme von der Probenhäufigkeit nach VO (EG) Nr. 2073/2005	VO (EG) Nr. 2073/2005 2005-11	-	B	-	-

Methoden-nummer intern	Version	Durchgeführt ab	Prüfbereich	Titel	Referenzmethode	Modifikation	im flexiblen Bereich	Akkreditiert	Aufgenommen in Urkunde
SOP-M-L01	V2	18.06.2020	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30°C mittels Gussplattenverfahren	DIN EN ISO 4833-1 2013-12	-	B	x	x
SOP-M-L02	V4	15.02.2022	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren	DIN EN ISO 11290-2 2017-09	-	B	x	x
SOP-M-L03	V2	11.08.2020	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar	DIN EN ISO 6888-2 2003-12	-	B	x	x
SOP-M-L07	V4	04.06.2025	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Clostridium</i> spp. - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden <i>Clostridium</i> spp. durch Koloniezählverfahren	DIN EN ISO 15213-1 2023-05	-	B	x	-
SOP-M-L09	V1	01.03.2022	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Bestimmung von <i>Enterococcus</i> spp.	NMKL Methode Nr. 68, 2011	-	B	x	x
SOP-M-L10	V1	08.08.2022	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Nachweis von <i>Listeria</i> spp. und <i>Listeria monocytogenes</i> mit Compass <i>Listeria</i> Agar	Biokar COMPASS® <i>Listeria</i> Agar COMPASS LISTERIA_EN_V16 2019-10	-	B	x	x

Methoden-nummer intern	Version	Durchgeführt ab	Prüfbereich	Titel	Referenzmethode	Modifikation	im flexiblen Bereich	Akkreditiert	Aufgenommen in Urkunde
SOP-M-L11	V1	01.03.2022	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfsstoffe - Bestimmung von Pseudomonaden, Koloniezählverfahren mit C-F-C Selektivagar	VDLUFA Methodenbuch VI M 7.12.2 2 1993	-	B	x	x
SOP-M-L12	V2	13.02.2020	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren für die Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	ISO 4832 2006-02	-	B	x	x
SOP-M-L13	V2	08.09.2020	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren	ASU L 01.00-37 1991-12	-	B	x	x
SOP-M-L14	V2	12.11.2020	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.	DIN EN ISO 6579-1 2020-08	-	B	x	x
SOP-M-L15	V4	21.02.2022	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	DIN EN ISO 11290-1 2017-09	-	B	x	x
SOP-M-L16	V3	10.02.2022	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. – Teil 1: Nachweisverfahren	DIN EN ISO 10272-1 2017-09	-	B	x	x
SOP-M-L17	V3	10.02.2022	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus – Koloniezählverfahren bei 30°C	DIN EN ISO 7932 2020-11	-	B	x	x

Methoden-nummer intern	Version	Durchgeführt ab	Prüfbereich	Titel	Referenzmethode	Modifikation	im flexiblen Bereich	Akkreditiert	Aufgenommen in Urkunde
SOP-M-L18	V3	30.06.2022	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp.	DIN ISO 13720 2010-12	Anwendung auch auf Fisch und Fischerzeugnisse	B	x	x
SOP-M-L19	V1	19.03.2019	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Bestimmung von aeroben und anaeroben Sporenbildnern in Lebensmitteln	Interne Methode (nach ASU L00.00-54 2019-07)	-	B	x	x
SOP-M-L20	V2	04.06.2025	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren	DIN EN ISO 15213-2 2024-05	-	B	x	-
SOP-M-L21	V1	21.05.2019	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Bestimmung der anaeroben Keimzahl in Lebensmitteln (allgemein) - Koloniezählverfahren	Interne Methode (nach Merck Handbuch Ausgabe 12, S. 154)	-	B	x	x
SOP-M-L26	V3	21.02.2022	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli – Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid	DIN ISO 16649-2 2020-12	-	B	x	x
SOP-M-L27	V1	19.03.2019	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Bestimmung säuretoleranter Keime in Sauermilcherzeugnissen, Fruchtsäften und Fruchtsaftkonzentraten; Koloniezählverfahren mittels Orangenserum-Agar	Merck Handbuch 1996, S. 213	-	-	-	-
SOP-M-L31	V2	09.09.2020	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren	DIN EN ISO 21528-2 2019-05	-	B	x	x

Methoden-nummer intern	Version	Durchgeführt ab	Prüfbereich	Titel	Referenzmethode	Modifikation	im flexiblen Bereich	Akkreditiert	Aufgenommen in Urkunde
SOP-M-L34	V1	11.06.2020	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Untersuchung von Lebensmitteln - Probenahme von Schachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung	ASU L 06.00-59 2016-10	-	B	x	x
SOP-M-L35	V1	11.06.2020	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Mikrobiologie von Lebensmitteln - und Futtermitteln - Horizontale Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30°C	ISO 15214 1998-08	-	B	x	x
SOP-M-L36	V1	09.09.2020	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren	DIN EN ISO 10272-2 2017-09	-	B	x	x
SOP-M-L37	V1	23.09.2020	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Method on the Detection and Enumeration of Spore-forming Thermo-Acidophilic spoilage bacteria (Alicyclobacillus spp.)	IFU –Methode No. MM12 2019	-	B	x	x
SOP-M-L38	V1	24.05.2019	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Bestimmung von Essigsäurebakterien in Säften, Fruchtpulpen, Getränken, Essig	J. Baumgart et al. Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln, Behr's GmbH, Losblattsammlung Kap. VII.6 + VII.14 + X.1 2018	-	B	x	x

Methoden-nummer intern	Version	Durchgeführt ab	Prüfbereich	Titel	Referenzmethode	Modifikation	im flexiblen Bereich	Akkreditiert	Aufgenommen in Urkunde
SOP-M-L39	V1	16.02.2021	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Untersuchung von Säften, Fruchtpulpen, Getränken, Schokoladen, Pralinen und Pralinenfüllungen etc., auf osmotolerante Hefen (Qualitative und quantitative Methode)	J. Baumgart et al. Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln, Behr's GmbH, Loseblattsammlung Kap. III.1 2018 Pichhardt, K. Lebensmittelmikrobiologie: Grundlagen für die Praxis Springer Berlin, Heidelberg 1998	-	B	x	x
SOP-M-L40	V1	27.01.2021	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp.	DIN EN ISO 22964 2017-08	-	B	x	-
SOP-M-L43	V1	01.03.2022	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylokokkus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar	DIN EN ISO 6888-1 2019-06	-	B	x	x
SOP-M-L44	V1	18.08.2023	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Horizontales Verfahren für die Zählung von Hefen und Schimmel - Verfahren für Produkte mit einem aw-Wert über 0,95	ISO 21527-1 2008-07	-	B	x	x
SOP-M-L45	V1	18.08.2023	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Horizontales Verfahren für die Zählung von Hefen und Schimmel - Verfahren für Produkte mit einem aw-Wert unter oder gleich 0,95	ISO 21527-2 2008-07	-	B	x	x

Methoden-nummer intern	Version	Durchgeführt ab	Prüfbereich	Titel	Referenzmethode	Modifikation	im flexiblen Bereich	Akkreditiert	Aufgenommen in Urkunde
SOP-M-L46	V1	19.05.2025	D-PL-18239-01-01 1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae	DIN EN ISO 21528-1 2017-09	-	B	x	-
SOP-PCR-L1	V2	05.03.2024	D-PL-18239-01-01 1.5 Qualitative Bestimmung von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Testkit for qualitativ real-time PCR detection of Salmonella spp. in food and production environment samples	Eurofins GeneScan BACGene Salmonella spp. Ref.Nr. 5123221801 2016-12	-	B	x	x
SOP-PCR-L2	V3	10.02.2022	D-PL-18239-01-01 1.5 Qualitative Bestimmung von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Testkit for qualitativ real-time PCR detection of Listeria monocytogenes in food and production environment samples	Eurofins GeneScan BACGene Listeria monocytogenes Ref.Nr. 5123222001 2017-07	-	B	x	x
SOP-PCR-L4	V1	13.02.2026	D-PL-18239-01-01 1.5 Qualitative Bestimmung von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Testkit for qualitativ real-time PCR detection of Listeria monocytogenes in food and production environment samples	Gold Standard BACGene Listeria spp. Multiplex Ref.Nr. 5123222001 2025-02	-	B	x	-
SOP-M-L15	V4	21.02.2022	D-PL-18239-01-01 2.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	DIN EN ISO 11290-1 2017-09	-	B	x	x
SOP-M-L31	V2	09.09.2020	D-PL-18239-01-01 2.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren	DIN EN ISO 21528-2 2019-05	-	B	x	x

Methoden-nummer intern	Version	Durchgeführt ab	Prüfbereich	Titel	Referenzmethode	Modifikation	im flexiblen Bereich	Akkreditiert	Aufgenommen in Urkunde
SOP-M-L32	V1	21.05.2019	D-PL-18239-01-01 2.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Probenahmetechniken von Oberflächen	DIN EN ISO 18593 2018-10	-	B	x	x
SOP-PCR-L1	V2	05.03.2024	D-PL-18239-01-01 2.2 Qualitative Bestimmung von Bakterien mittels Real-Time PCR in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	Testkit for qualitativ real-time PCR detection of Salmonella spp. in food and production environment samples	Eurofins GeneScan BACGene Salmonella spp. Ref.Nr. 5123221801 2016-12	Nachweis aus der Voranreicherung	B	x	x
SOP-PCR-L2	V3	10.02.2022	D-PL-18239-01-01 2.2 Qualitative Bestimmung von Bakterien mittels Real-Time PCR in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	Testkit for qualitativ real-time PCR detection of Listeria monocytogenes in food and production environment samples	Eurofins GeneScan BACGene Listeria monocytogenes Ref.Nr. 5123222001 2017-07	Nachweis aus der Voranreicherung	B	x	x
SOP-PCR-L4	V1	13.02.2026	D-PL-18239-01-02 1.2 Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen	Testkit for qualitativ real-time PCR detection of Listeria monocytogenes in food and production environment samples	Gold Standard BACGene Listeria spp. Multiplex Ref.Nr. 5123222001 2025-02	Nachweis aus der Voranreicherung	B	x	-
ELS MA 321-01	V2	09.11.2020	D-PL-18239-01-02 1.1 Probenahme	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12 UBA-Empfehlung 2018-12	-	A	x	x
SOP-Met-W81	V1	17.12.2021	D-PL-18239-01-02 1.2 Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen	Bestimmung der Temperatur	DIN 38404-C4 1976-12	-	A	x	x
SOP-Met-W82	V1	16.12.2021	D-PL-18239-01-02 1.2 Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts	DIN EN ISO 10523 (C5) 2012-04	-	A	x	x

Methoden-nummer intern	Version	Durchgeführt ab	Prüfbereich	Titel	Referenzmethode	Modifikation	im flexiblen Bereich	Akkreditiert	Aufgenommen in Urkunde
SOP-Met-W84	V2	01.01.2025	D-PL-18239-01-02 1.2 Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	Anwendung auf alkoholfreie Erfrischungsgetränke	A	x	x
SOP-M-W03	V2	09.11.2023	D-PL-18239-01-02 1.3 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren	Bestimmung der Koloniezahl bei 22 °C und 36 °C	TrinkwV §43 Absatz (3)	-	B	x	x
SOP-M-W04	V1	31.07.2019	D-PL-18239-01-02 1.3 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl	DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06	-	B	x	x
SOP-M-W06	V2	23.05.2025	D-PL-18239-01-02 1.3 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	-	B	x	x
SOP-M-W07	V1	20.05.2019	D-PL-18239-01-02 1.3 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	-	B	x	x
SOP-M-W09	V4	01.12.2023	D-PL-18239-01-02 1.3 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen	DIN EN ISO 11731 (K23) 2019-3 UBA-Empfehlung 2018-12 mit Aktualisierung 2022-12	-	B	x	x
SOP-M-W10	V1	11.08.2020	D-PL-18239-01-02 1.3 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	-	B	x	x
SOP-M-W15	V1	23.05.2019	D-PL-18239-01-02 1.3 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Nachweis von Escherichia coli in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser, Membranfiltration	Min/TafelWV Anlage 2, Punkt 1.1 b) zuletzt geändert 20.06.2023	-	B	x	x

Methoden-nummer intern	Version	Durchgeführt ab	Prüfbereich	Titel	Referenzmethode	Modifikation	im flexiblen Bereich	Akkreditiert	Aufgenommen in Urkunde
SOP-M-W15	V1	23.05.2019	D-PL-18239-01-02 1.3 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Nachweis von coliformen Keimen in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser, Membranfiltration	Min/TafelWV Anlage 2, Punkt 1.2 b) zuletzt geändert 20.06.2023	-	B	x	x
SOP-M-W15	V1	23.05.2019	D-PL-18239-01-02 1.3 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Untersuchung auf Faekalstreptokokken in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser, Flüssiganreicherung	Min/TafelWV Anlage 2, Punkt 2 a) zuletzt geändert 20.06.2023	-	B	x	x
SOP-M-W15	V1	23.05.2019	D-PL-18239-01-02 1.3 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Untersuchung auf Pseudomonas aeruginosa in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser, Flüssiganreicherung	Min/TafelWV Anlage 2, Punkt 3 a) zuletzt geändert 20.06.2023	-	B	x	x
SOP-M-W15	V1	23.05.2019	D-PL-18239-01-02 1.3 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Untersuchung auf sulfitreduzierende, Sporen bildende Anaerobier in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser, Flüssiganreicherung	Min/TafelWV Anlage 2, Punkt 4 b) zuletzt geändert 20.06.2023	-	B	x	x
SOP-M-W15	V1	23.05.2019	D-PL-18239-01-02 1.3 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Bestimmung der Koloniezahl in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser, Agarnährboden	Min/TafelWV Anlage 2, Punkt 5.2) zuletzt geändert 20.06.2023	-	B	x	x

Methoden-nummer intern	Version	Durchgeführt ab	Prüfbereich	Titel	Referenzmethode	Modifikation	im flexiblen Bereich	Akkreditiert	Aufgenommen in Urkunde
SOP-M-W16	V2	12.11.2020	D-PL-18239-01-02 1.3 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Salmonella spp.	DIN EN ISO 19250 (K 18) 2013-06	-	B	x	x
SOP-M-W18	V1	08.09.2020	D-PL-18239-01-02 1.3 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora	DIN EN ISO 9308-1 (K12) 2017-09	-	B	x	x