

Stand:13.04.2026

Prüfmethode(n) im flexiblen Geltungsberich der Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18662-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Verfahren/ Version	Gültig ab:	Name des Verfahrens	Methode	Modifikation	Matrix	Akk. Status	Urkunden- Kapitel/ Kategorie Flexibilisierung
VA10-001-01/ V01	08.12.2021	Probenvorbereitung - Allgemeine Vorschriften	ISO 6887-1:2024-07		allgemeine Regeln Herstellung von Verdünnungen		
VA10-001-02/ V01	08.12.2021	Probenvorbereitung -Fleisch und Fleischerzeugnissen	ISO 6887-2:2017-03		Fleisch und Fleischerzeugnissen	ja	1.1
VA10-001-03/ V02	07.02.2023	Probenvorbereitung Fisch und Fischerzeugnissen	ISO 6887-3:2020-12		Fisch und Fischerzeugnissen	ja	1.1
VA10-001-04/ V01	08.12.2021	Probenvorbereitung - Sonstige Erzeugnisse	ISO 6887-4:2017-03		Sonstige Erzeugnisse	ja	1.1
VA10-001-05/ V01	08.12.2021	Probenvorbereitung - Milch und Milcherzeugnisse	ISO 6887-5:2020-04		Milch und Milcherzeugnisse	ja	1.1
VA10-001-06/ V01	15.03.2022	Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion	ISO 6887-6:2013-03		Primärprodukte	ja	1.1
SOP 552-03/V02	12.06.2023	Bestimmung von Coliformen Keimen /(VRBL)	ISO 4832:2006-02		Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/ I 2.1/ I
SOP 552-06 /V05	14.12.2023	Bestimmung von Milchsäurebakterien (MRS)	ISO 15214:1998-08		Lebensmitteln	ja	1.2.1/I
SOP 552-07 / V02	12.06.2023	Bestimmung von Hefen/ Schimmel (Wasseraktivität höher als 0,95 DRBC-Agar)	ISO 21527-1:2008-07		Lebensmittel Futtermittel Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	ja	1.2.1/I 2.1/I
SOP552-08 / V02	12.06.2023	Bestimmung von Hefen/ Schimmel (Wasseraktivität kleiner als 0,95 DG 18 Agar)	ISO 21527-2:2008-07		Lebensmittel Futtermittel Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität kleiner als 0,95	ja	1.2.1/I 2.1/I
SOP 552-12 / V01	10.02.2023	Bestimmung von Hefen/ Schimmel	ASU L 01.00-37: 1991-12		Milch und Milcherzeugnisse	ja	1.2.1/I
SOP 558-01 /01	24.07.2023	Bestimmung von Hefen/ Schimmel Bebrütung 28°C 3d	interne Methode nach ISO 7954: 1987 (zurückgezogen)		Lebensmittel Futtermittel	nein	
SOP 552-02/ V08	05.08.2022	Bestimmung von Enterococcen (KA-Agar)	NEN 6817:2016-06		Milch und Milcherzeugnisse	ja	1.2.1/I
SOP 552-13/ V02	12.06.2023	Bestimmung von Listeria monocytogenes und Listeria spp.	ISO 11290-2:2017-05		Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I
SOP 552-11/ V02	12.06.2023	Bestimmung von Koagulase-positiver Staphylokokken (S.aureus) BP	ISO 6888-1:2021-08		Lebensmittel Futtermittel	ja	1.2.1/I 2.1/I
SOP 552-15/ V01	15.06.2023	Bestimmung der Koloniezahlen im Gussverfahren	ISO 4833-1: 2013-09		Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I 2.1/I
SOP 552-16/ V01	16.06.2023	Bestimmung der Koloniezahlen im Oberflächenverfahren auch mit Spiralplattverfahren	ISO 4833-2:2013-09		Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I 2.1/I
SOP 552-09/ 02	12.06.2023	Bestimmung von päsumtivism Bacillus cereus MYP	ISO 7932:2004-06		Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I 2.1/I
SOP 552-04/ V02	12.06.2023	Bestimmung von ß -glucuronidase-positive Escherichia coli (E.Coli)	ISO 16649-2:2001-04		Lebensmittel Futtermittel	ja	1.2.1/I 2.1/I
SOP 552-10/ V02	12.06.2023	Bestimmung von Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2017-06		Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I 2.1/I
SOP 552-01/ V8	05.08.2022	Bestimmung von Enterococcen (CATC-Agar)	DIN 10106:2017-04		Fleisch und Fleischerzeugnissen	ja	1.2.1/I

SOP 552-01/ V8	05.08.2022	Bestimmung von Enterococcen (CATC-Agar)	DIN 10106:2017-04	auch für andere LM	Lebensmittel	nicht akk.	
SOP 552-01/ V8	05.08.2022	Bestimmung von Enterococcen (CATC-Agar)	DIN 10106:2017-04	Spiralplater Verfahren	Lebensmittel Fleisch und Fleischerzeugnissen	nicht akk.	
SOP 552-05/ V03	29.04.2024	Bestimmung von präsumtiven Pseudomonas spp.	ISO 13720:2010-08		- Rohes Fleisch und küchenfertige Fleischprodukte (außer Geflügel) - Verzehrferfertige, aufwärmfertige Fleischprodukte - Rohes Geflügelfleisch und küchenfertige Geflügelprodukte - Verzehrferfertige, aufwärmfertige Geflügelfleischprodukte - Roher und küchenfertiger Fisch sowie rohe und küchenfertige Meeresfrüchte (nicht verarbeitet) - Verzehrferfertige, aufwärmfertige Fischprodukte	ja	1.2.1/I
SOP 552-05/ V03	29.04.2024	Bestimmung von präsumtiven Pseudomonas spp.	ISO 13720:2010-08	auch für andere LM	Lebensmittel	nicht akk.	
SOP 552-05/ V03	29.04.2024	Bestimmung von präsumtiven Pseudomonas spp.	ISO 13720:2010-08	Spiralplater	Lebensmittel - Rohes Fleisch und küchenfertige Fleischprodukte (außer Geflügel) - Verzehrferfertige, aufwärmfertige Fleischprodukte - Rohes Geflügelfleisch und küchenfertige Geflügelprodukte - Verzehrferfertige, aufwärmfertige Geflügelfleischprodukte - Roher und küchenfertiger Fisch sowie rohe und küchenfertige Meeresfrüchte (nicht verarbeitet) - Verzehrferfertige, aufwärmfertige Fischprodukte	nicht akk.	
SOP 552-18 / 01	25.04.2025	Bestimmung von sulfitreduzierenden Clostridium spp (ISA)	ISO 15213-1:2023-01		Lebensmittel	Flexibel in 1.2.1/I	1.2.1/I
SOP 552-19/ 02	25.04.2025	Bestimmung von Clostridium perfringens (TSC)	ISO 15213-2:2023-11		Lebensmittel	Flexibel in 1.2.1/I	1.2.1/I
VA10-064/ V03	18.03.2017	Bestimmung der Keimzahl Enterobacteriaceae mittels TEMPO-Verfahren	BIOMÉRIEUX TEMPO® EB 80003: 2019-06		Lebensmittel ungefärbte Proben	ja	1.2.1/I
VA10-064/ V03	18.03.2017	Bestimmung der Keimzahl koagulase pos. Staphylokokken mittels TEMPO-Verfahren	BIOMÉRIEUX TEMPO® STA 80002: 2019-02		Lebensmittel ungefärbte Proben	ja	1.2.1/I
VA10-064/ V03	18.03.2017	Bestimmung der Keimzahl E. Coli mittels TEMPO-Verfahren	BIOMÉRIEUX TEMPO® EC 80004:2024-03		Lebensmittel ungefärbte Proben Leinsamen sind nicht für das Verfahren geeignet.	ja	1.2.1/I
VA10-064/ V03	18.03.2017	Bestimmung der Keimzahl Gesamtkeimzahl mittels TEMPO-Verfahren	BIOMÉRIEUX TEMPO® AC 411113: 2019-07		Lebensmittel ungefärbte Proben	ja	1.2.1/I
VA10-064/ V03	18.03.2017	Bestimmung der Keimzahl Bacillus cereus mittels TEMPO-Verfahren	BIOMÉRIEUX TEMPO® BC 80106: 2019-01		Lebensmittel außer Leinsamen ungefärbte Proben	ja	1.2.1/I
VA10-064/ V03	18.03.2017	Bestimmung der Keimzahl Coliforme mittels TEMPO-Verfahren	BIOMÉRIEUX TEMPO® TC 80006:2018-10		Lebensmittel ungefärbte Proben	ja	1.2.1/I
SOP 553-3/ V02	13/02/2026	Bestimmung der Keimzahl Enterobacteriaceae mit dem Petrifilm-Verfahren	Neogen® Petrifilm® Enterobacteriaceae Zählplatte(EB) 6420/6421:2025-09		Lebensmittel (ungefärbte Proben) Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I
SOP 553-5/ V02	13/02/2026	Bestimmung der Keimzahl von β-Glucuronidase positiven Escherichia coli mit dem Petrifilm-Verfahren	Neogen® Petrifilm® Select E. coli Zählplatte(SEC) 6434/6435:2025-09		Lebensmittel (ungefärbte Proben) Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I
SOP 553-4/ V02	13/02/2026	Bestimmung der Keimzahl von Koagulase positive Staphylokokken mit dem Petrifilm-Verfahren	Neogen® Petrifilm® Select S.aureus Zählplatte(STX)6490/6491:2025-09		Lebensmittel (ungefärbte Proben) Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I
SOP 553-2/ V02	13/02/2026	Bestimmung der Keimzahl Coliforme und fäkaler Coliforme (thermotolerante Coliforme) mit dem Petrifilm-Verfahren	Neogen® Petrifilm® Coliforme Zählplatte (CC) 6404/6414: 2024-01		Lebensmittel (ungefärbte Proben) Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I
SOP 553-1/ V02	13/02/2026	Bestimmung der mesophilen Keime (Gesamtkeimzahl) mit dem Petrifilm-Verfahren	Neogen® Petrifilm® Gesamtkeimzahl Zählplatte (AC) 6400/6406 2025-09		Lebensmittel (ungefärbte Proben) Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I

SOP 553-6/ V02	13/02/2026	Bestimmung der Hefen und Schimmelpilze mit dem 3M Petrifilm-Verfahren (Schnellzählplatte)	Neogen® Petrifilm® Hefen und Schimmel Zählplatte (RYM) 6475/6477: 2025-09		geringe erwartete Keimzahl Lebensmittel (ungefärbte Proben) Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I
VA10-035/ V03	19.08.2016	Bestimmung von aerobe/anaerobe Sporenbildner	Nestlé Vorschrift LI-00.718-1:2013-12		Lebensmittel	ja	1.2.1/I
SOP 555-02/ V03	22.06.2023	Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria</i> spp.	ISO 11290-1:2017-05		Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I
SOP 555-08 / V01	25.09.2023	Nachweis von <i>E.Coli</i> /mit flüssigem Nährmedium QL	BS ISO 7251:2005-02		Lebensmittel	ja	1.2.1/I
SOP 555-01/ V02	17.03.2025	Nachweis von <i>Salmonellen</i> spp.	ISO 6579-1:2017-02		Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I 2.1/I
SOP 555-03/ V02	22.06.2023	Nachweis von <i>Shigella</i> spp	ISO 21567:2004-11		Lebensmittel Futtermittel	ja	1.2.1/I
SOP 555-04/ V02	22.06.2023	Nachweis von <i>Campylobacter</i> spp.	ISO 10272-1:2023-01		Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I
SOP 555-07/V03	18.07.2024	Nachweis von Coliformen Keimen ISO 4831	ISO 4831:2006-08		Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja/ Flexibel in 1.2./I	1.2./I
SOP 555-06/ 02	03.04.2024	Nachweis von Enterobacteriaceae	ISO 21528-1:2017-06		Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.2.1/I
SOP 555-09 /V01	18.07.2024	Nachweis von <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-3: 2015-05 (corr. 2016-12)		Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	Flexibel in 1.2./I	1.2.1/I
SOP 555-10 / V02	22.07.2024	Nachweis von Koagulasepositive Staphylokokken	(DIN EN)ISO 6888-3:2003-03		Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	Flexibel in 1.2./I	1.2.1/I
SOP 552-17/ V1 SOP 555-05/ V1	20.07.2023	Nachweis und Bestimmung von <i>Alicyclobacillus</i> spp. (Nachweis B Filtration und Nachweis C Anreicherung)	IFU Methode Nr.12 2019		Saft und saftverwandten Produkten und deren Zutaten	ja	1.2.1/I
SOP 559-02/ V01	25.09.2023	Nachweis von Hemmstoffen in Muskulatur und Niere nach AVV LmH	AVV LmH Anlage 4, Kapitel 2.9 : 2019-7		Nur für frisches nicht weiterbehandeltes Fleisch in Muskulatur und Niere. Bei Geflügel in Muskulatur und Leber.	ja	1.2.2
SOP 556-05/ V16	24.07.2023	Nachweis von <i>Salmonellen</i> mittels PCR (BAX)	hygiene BAX® D14368501 2021-11		Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.3.1/III 1.3.2/I 2.2.1/III 2.2.2/I 4.2.1/III
SOP 556-02/01	23.06.2023	Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> mit BACGene PCR	Gold Standard Diagnostics BACGene <i>Listeria monocytogenes</i> 5123222011 07.02.2025		Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.3.2/I 2.2.2/I 4.2.2
SOP 556-03/ 01	23.06.2023	Nachweis von <i>Listeria</i> spp. mit BACGene PCR	Gold Standard Diagnostics BACGene <i>Listeria</i> 5123222111 07.02.2025		Lebensmittel	ja	1.3.2/I
SOP 556-01/ 01	20.06.2023	Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. mit BACGene PCR	Gold Standard Diagnostics BACGene <i>Salmonella</i> spp. D14368501 5123221801 07.02.2025		Lebensmittel Futtermittel Umgebungsproben im Bereich der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln und Futtermitteln	ja	1.3.2/I 2.2.2/I 4.2.2
VA 10-038/ V07	12.11.2018	Nachweis von <i>Salmonellen</i> mit dem VIDAS	ASU L 00.00-66:2002-05 BIONERIEUX VIDAS SLM 06984 V 30702 2024		Lebensmittel	ja	1.4.1/I

VA 10-038/ V07	12.11.2018	Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> II LMO2 mit dem VIDAS	BIOMERIEUX VIDAS LMO2 30704 11600 P 2024-03		Lebensmittel	ja	1.4.1/I
VA10-063 / V01	03.08.2021	Konzentration und Nachweis von Noroviren und Hepatitis A Viren aus abspülbaren Lebensmitteln mittels real-time PCR	VA10-063 V01 2021-08		Lebensmittel	ja	1.3.2/I
VA10-063/ V01	03.08.2021	Bestimmung von Hepatitis-A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Real-time-RT-PCR	DIN EN ISO 15216-2: 2019-12		Lebensmitteloberflächen	ja	1.3.2/I
VA10-069/ V01	09.08.2021	Nachweis von Hepatitis E Virus	VA10-069 V01 2017-01		Hackfleisch, rohes Fleisch, Tonsillen, Wurst	ja	1.3.2/I
SOP 10-013-02/ 01	03.08.2021	Qualitativer multiplex real-time PCR-Test für den Nachweis der Virulenzgene stx1/2 sowie eae in Shiga-Toxin produzierenden <i>Escherichia coli</i> und <i>E. coli</i> O 157	Gold Standard Diagnostics BACGene <i>E. coli</i> O157:H7 5123222711 2023-01 Gold Standard Diagnostics BACGene Mplex STEC screen 5123223011 2023-01		· Rohem Rinderhackfleisch · Rohem Rindfleischabschnitten · Rinderschlachtkörper · Salate · Mehl · Umgebungskontrollen Umgebungsoberfläche Edelstahl	ja	1.3.2/I 2.2.2/I 4.2.3/I
VA10-068/ V01	24.01.2020	Nachweis von cereulid synthetase Gen positiven Stämmen von <i>Bacillus cereus</i> mittels Real-Time PCR	VA10-068 SureFast® Emetic <i>Bacillus cereus</i> PLUS		Lebensmittel	ja	1.3.2/I
EIN MA 552-04/V01	27.06.2023	GLISA-Schnelltest zum qualitativen Nachweis von <i>E. coli</i> O157 in Lebensmittel	Merck Singlepath® <i>E. coli</i> O157 104141 2021-09		Lebensmittel	ja	1.4.2/I
SOP 511-06/ V01	19.06.2023	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen	DIN EN ISO 16212: 2023 (hier nur 9.3.2.1)		Kosmetika	ja	3/I
SOP 511-04/ V03	13.07.2023	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von <i>Candida albicans</i>	DIN EN ISO 18416: 2023 (hier nur 9.2.4)		Kosmetika	ja	3/I
SOP 511-05/ V02	19.06.2023	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung von aeroben mesophilen Bakterien	DIN EN ISO 21149: 2023 (hier nur 9.3.2.1)		Kosmetika	ja	3/I
SOP 511-07/ V01	19.06.2023	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien	DIN EN ISO 21149: 2023 (hier nur 9.3.2.1)		Kosmetika	ja	3/I
SOP 511-03/ V02	19.06.2023	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von <i>Escherichia coli</i>	DIN EN ISO 21150: 2023 (hier nur 9.2.4)		Kosmetika	ja	3/I
SOP 511-02/ V02	19.06.2023	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	DIN EN ISO 22717: 2023 (hier nur 9.2.4)		Kosmetika	ja	3/I
SOP 511-01/ V02	19.06.2023	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von <i>Staphylococcus aureus</i>	DIN EN ISO 22718: 2023 (hier nur 9.2.4)		Kosmetika	ja	3/I
SOP 559-01 / V07	20.07.2023	Hemmstofftest Papier	EN 1104:2019		Papier und Pappe für den Kontakt mit Lebensmitteln	ja	5
SOP 5512-01 / V01	20.06.2023	Standardarbeitsanweisung zur Durchführung der grob-sinnlichen und orientierend sensorischen Prüfung von Lebensmitteln	ASU L 00.90-6:1997-09 DIN 10964: 2014-11		Lebensmittel	nein	-
SOP 5513-01/ V01	12.12.2025	Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen	DIN EN ISO 18593:2018-10		Oberflächenprobenahme mittels Abklatschplatten, Stieltupfer, Schwämmen und Tüchern an Oberflächen in der Umgebung der Lebensmittelkett	ja/ Flexibel in 4.1/I	4.1/I
SOP 5513-02 / V01	24.02.2026	Untersuchung und Auswertung von nährmedienbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)	DIN 10113-2:2023-2		Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen Abklatschverfahren	ja/ Flexibel in 4.1/I	4.1/I
SOP 5513-03 / V01	17.03.2026	Untersuchung und Auswertung von Tupferverfahren	DIN 10113-1:2023-2		Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen Tupferverfahren	ja/ Flexibel in 4.1/I	4.1/I
SOP 5510-01	10.08.2022	Mikrobiologische Untersuchung von löslichen Zuckern bzw Zuckerlösungen - mesophile aerobe Gesamtkeimzahl - Schimmelpilze / Hefen - <i>E. coli</i> / Coliforme Bakterien - thermophile, aerobe Sporenbildner Flat-Sour- Sporen - Osmotolerante Schimmelpilze/ Hefen	ICUMSA GS2/3-41 ICUMSA GS2/3-47 ICUMSA GS2/3-52 ICUMSA GS2/3-49 ICUMSA GS2/3-53		löslichen Zuckern bzw Zuckerlösungen	nein	
SOP 555-11/ V03	24/2/2026	Nachweis von methicillin-resistent <i>Staphylococcus aureus</i> (MRSA)	EFSA Journal 2012;10(10):2897		Tieren und Lebensmittelproben Fleisch- und Fleischerzeugnisse Geflügel- und Geflügelerzeugnisse Fisch- und Fischerzeugnisse	nein	
SOP 555-12/ V03	24/2/2026	Nachweis von Extended-Spectrum-β-Laktamase und/oder AmpC-β-Laktamase (ESBL)	EFSA Journal 2011;9(8):2322 www.chromagar.com/en/product/chromagar-esbl		Tieren und Lebensmittelproben Fleisch- und Fleischerzeugnisse (Schweinefleisch) Geflügel- und Geflügelerzeugnisse Rohmilch	nein	
SOP 552-20/ V01	08.10.2025	Bestimmung von hitzeresistente Schimmelpilze	Detection and Enumeration of Heat-resistant Molds E. Rico-Munoz, J. Houbraeken and R. A. Samson APHA-Methode Chapter 22 Updated January 2014		Früchte, Fruchtsäfte, Flüssigzucker, Pektine aus Zitrusfrüchten und andere Getränkezutaten	nein	