

Stand: 16.09.2025

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LY0FM		1001	2	ja	Füllmenge (volumetrisch)	ja	Interne Methode	2023-03	1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYV01		1001	2	ja	Füllmenge (gravimetrisch)	ja	Interne Methode	2023-03	1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYFMS		1002	5	ja	Füllmenge (Volumenverdrängung)	ja	Richtlinie zur Füllmengenprüfung, mod.	1996	1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	Flex B / *	Überschichtung ab 450 ml Becheware
LYDFK		1003	2		Dichte (gravimetrisch)	ja	Richtlinie zur Füllmengenprüfung, mod.	1996	1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	Flex B / *	Einfachbestimmung
LYSS1		1004	2	ja	Sensorik (LM, Einfach beschreibende Prüfung)	ja	§64 LFGB L 00.90-6, mod.	2015-06	1.1 Bestimmung von Geruch, Geschmack und Aussehen mittels einfach beschreibender Prüfungen		Anzahl Prüfpers., Prüfraum, Probenverschlüsselung, Prüfformular
LYSS2		1004	2	ja	Sensorik ausführlich, Chemie nach Zubereitung	ja	§64 LFGB L 00.90-6, mod.	2015-06	1.1 Bestimmung von Geruch, Geschmack und Aussehen mittels einfach beschreibender Prüfungen		Anzahl Prüfpers., Prüfraum, Probenverschlüsselung, Prüfformular

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYSS3		1004	2	ja	Sensorik kurz, Mibi ohne Geschmack	ja	§64 LFGB L 00.90-6, mod.	2015-06	1.1 Bestimmung von Geruch, Geschmack und Aussehen mittels einfach beschreibender Prüfungen		Anzahl Prüfpers., Prüfraum, Probenverschlüsselung, Prüfformular
LYSS4		1004	2	ja	Sensorik (LM, Einfach beschreibende Prüfung)	ja	§64 LFGB L 00.90-6, mod.	2015-06	1.1 Bestimmung von Geruch, Geschmack und Aussehen mittels einfach beschreibender Prüfungen		Anzahl Prüfpers., Prüfraum, Probenverschlüsselung, Prüfformular
LYSS5		1004	2	ja	Sensorik kurz, Chemie (Aus.Ger.Geschm.Bewertung)	ja	§64 LFGB L 00.90-6, mod.	2015-06	1.1 Bestimmung von Geruch, Geschmack und Aussehen mittels einfach beschreibender Prüfungen		Anzahl Prüfpers., Prüfraum, Probenverschlüsselung, Prüfformular
LYMSS		1004	2	ja	Sensorik kurz, Mibi (Aussehen, Geruch, Geschmack)	ja	§64 LFGB L 00.90-6, mod.	2015-06	1.1 Bestimmung von Geruch, Geschmack und Aussehen mittels einfach beschreibender Prüfungen		Anzahl Prüfpers., Prüfraum, Probenverschlüsselung, Prüfformular
LYSS6		1004	2	ja	Sensorische Prüfung - Einfach beschreibende Prüfung (Aussehen)	ja	§64 LFGB L 00.90-6, mod.	2015-06	1.1 Bestimmung von Geruch, Geschmack und Aussehen mittels einfach beschreibender Prüfungen		Anzahl Prüfpers., Prüfraum, Probenverschlüsselung, Prüfformular
LYSS7		1004	2	ja	Sensorik (LM, Beschreibung und Bewertung)	ja	§64 LFGB L 00.90-6, mod.	2015-06	1.1 Bestimmung von Geruch, Geschmack und Aussehen mittels einfach beschreibender Prüfungen		Anzahl Prüfpers., Prüfraum, Probenverschlüsselung, Prüfformular
LY0KE		1005	2	ja	Fettextraktion (Kaltextraktion)	ja	Interne Methode	2023-12			
LY1KE		1005	2	ja	Fettextraktion (Heißextraktion, Twisselmann)	ja	Interne Methode	2023-12			

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYKH1		1007	3	ja	Gesamtkohlenhydrate (Luff-Schoorl) Fleisch,- erz.	ja	§64 LFGB L 07.00-21, mod.	2010-09	1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln	Flex B / *	Natronlauge 32%
LYAN1		1017	2	ja	Anteilsbestimmung	ja	Interne Methode	2025-06			
LYAN3		1017	2	ja	Anteilsbestimmung (Stückzahl)	ja	Interne Methode	2025-06			
LYCUR		1024	2	ja	Curcumin	ja	ASTA Analytical Method 18.0	2019-04	1.8 Bestimmung von inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen mittels Photometrie in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYRF3		1026	2	ja	lösliche Trockensubstanz / Brix (Säfte)	ja	interne Methode	2025-09	1.4 Bestimmung des Brechungsindex mittels Refraktometrie in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYLBF		1028	1	ja	Lovibond Farbzahl (5 1/4" Küvette)	ja	DGF C-IV 4b (98)	1998	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		
LYLBG		1028	1	ja	Lovibond Farbzahl (1 Inch)	ja	DGF C-IV 4b (98)	1998	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		
LYWF1		1029	1	ja	Wasser und Flüchtige Bestandteile (Öle, Fette)	ja	§64 LFGB 13.00.16, mod.	2018-06	1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	Flex C / **	Einfachbestimmung

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYP00		1030	2	ja	Festanteile 0°C (Palmfett Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYP05		1030	2	ja	Festanteile 5°C (Palmfett Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYP08		1030	2	ja	Festanteile 8°C (Palmfett Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYP10		1030	2	ja	Festanteile 10°C (Palmfett Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYP15		1030	2	ja	Festanteile 15°C (Palmfett Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYP16		1030	2	ja	Festanteile 16°C (Palmfett Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYP20		1030	2	ja	Festanteile 20°C (Palmfett Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYP25		1030	2	ja	Festanteile 25°C (Palmfett Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYP26		1030	2	ja	Festanteile 26°C (Palmfett Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYP30		1030	2	ja	Festanteile 30°C (Palmfett Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYP35		1030	2	ja	Festanteile 35°C (Palmfett Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYP40		1030	2	ja	Festanteile 40°C (Palmfett Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYP45		1030	2	ja	Festanteile 45°C (Palmfett Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYP50		1030	2	ja	Festanteile 50°C (Palmfett Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYP55		1030	2	ja	Festanteile 55°C (Palmfett Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYP60		1030	2	ja	Festanteile 60°C (Palmfett Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYP65		1030	2	ja	Festanteile 65°C (Palmfett Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYP70		1030	2	ja	Festanteile 70°C (Palmfett Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYP75		1030	2	ja	Festanteile 75°C (Palmfett Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYP80		1030	2	ja	Festanteile 80°C (Palmfett Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYP85		1030	2	ja	Festanteile 85°C (Palmfett Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYK00		1030	2	ja	Festanteile 0°C (Kakaobutter Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYK05		1030	2	ja	Festanteile 5°C (Kakaobutter Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYK08		1030	2	ja	Festanteile 8°C (Kakaobutter Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYK10		1030	2	ja	Festanteile 10°C (Kakaobutter Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYK15		1030	2	ja	Festanteile 15°C (Kakaobutter Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYK16		1030	2	ja	Festanteile 16°C (Kakaobutter Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYK20		1030	2	ja	Festanteile 20°C (Kakaobutter Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYK25		1030	2	ja	Festanteile 25°C (Kakaobutter Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYK26		1030	2	ja	Festanteile 26°C (Kakaobutter Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYK30		1030	2	ja	Festanteile 30°C (Kakaobutter Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYK35		1030	2	ja	Festanteile 35°C (Kakaobutter Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYK40		1030	2	ja	Festanteile 40°C (Kakaobutter Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYK45		1030	2	ja	Festanteile 45°C (Kakaobutter Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYK50		1030	2	ja	Festanteile 50°C (Kakaobutter Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYK55		1030	2	ja	Festanteile 55°C (Kakaobutter Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYK60		1030	2	ja	Festanteile 60°C (Kakaobutter Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYK65		1030	2	ja	Festanteile 65°C (Kakaobutter Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYK70		1030	2	ja	Festanteile 70°C (Kakaobutter Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYK75		1030	2	ja	Festanteile 75°C (Kakaobutter Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYK80		1030	2	ja	Festanteile 80°C (Kakaobutter Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYK85		1030	2	ja	Festanteile 85°C (Kakaobutter Methode)	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYF10		1030	2	ja	Festanteile 10°C nur für EUFIRA	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYF20		1030	2	ja	Festanteile 20°C nur für EUFIRA	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYF30		1030	2	ja	Festanteile 30°C nur für EUFIRA	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYF35		1030	2	ja	Festanteile 35°C nur für EUFIRA	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYF40		1030	2	ja	Festanteile 40°C nur für EUFIRA	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYMAS		1030	2	ja	Festanteile 10°C nur für Mars	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYS00		1030	2	ja	Festanteile 0°C	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYS05		1030	2	ja	Festanteile 5°C	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYS08		1030	2	ja	Festanteile 8°C	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYS10		1030	2	ja	Festanteile 10°C	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYS15		1030	2	ja	Festanteile 15°C	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYS20		1030	2	ja	Festanteile 20°C	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYS25		1030	2	ja	Festanteile 25°C	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYS30		1030	2	ja	Festanteile 30°C	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzsp ektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYS35		1030	2	ja	Festanteile 35°C	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYS40		1030	2	ja	Festanteile 40°C	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYS45		1030	2	ja	Festanteile 45°C	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYS50		1030	2	ja	Festanteile 50°C	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYS55		1030	2	ja	Festanteile 55°C	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYS60		1030	2	ja	Festanteile 60°C	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYS65		1030	2	ja	Festanteile 65°C	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYS70		1030	2	ja	Festanteile 70°C	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYS75		1030	2	ja	Festanteile 75°C	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYS80		1030	2	ja	Festanteile 80°C	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYS85		1030	2	ja	Festanteile 85°C	ja	§64 LFGB L 13.00-9/1, mod.	2013-08	1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)		Einfachbestimmung
LYSP1		1035	1	ja	Steigschmelzpunkt (Öle, Fette, physikalisch)	ja	DGF C-IV 3a (03), mod.	2003	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		Doppelbestimmung, Probenvorbereitung
LYRF1		1037	1	ja	Brechungsindex (Öle, Fette)	ja	§ 64 LFGB 13.00-28 2018-10, mod.	2018-10	1.4 Bestimmung des Brechungsindex mittels Refraktometrie in Lebensmitteln	Flex B / *	Einfachbestimmung

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYRF4		1037	1	ja	Brechungsindex (Öle, Fette)	ja	§ 64 LFGB L 13.00-28 2018-10, mod.	2018-10	1.4 Bestimmung des Brechungsindex mittels Refraktometrie in Lebensmitteln	Flex B / *	Einfachbestimmung
LY00F		1042	2	ja	Oxidationsstabilität bei 100°C / LY00R	ja	§64 LFGB L 13.00-38, mod.	2018-06	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		Durchflussmenge 20 l/h statt 10 l/h
LY0X3	NG	1042	2	ja	Oxidationsstabilität bei 100°C	ja	§64 LFGB L 13.00-38, mod.	2018-06	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		Durchflussmenge 20 l/h statt 10 l/h
LY00G		1042	2	ja	Oxidationsstabilität bei 110°C / LY00R	ja	§64 LFGB L 13.00-38, mod.	2018-06	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		Durchflussmenge 20 l/h statt 10 l/h
LY0X4	NG	1042	2	ja	Oxidationsstabilität bei 110°C	ja	§64 LFGB L 13.00-38, mod.	2018-06	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		Durchflussmenge 20 l/h statt 10 l/h
LY00H		1042	2	ja	Oxidationsstabilität bei 120°C / LY00R	ja	§64 LFGB L 13.00-38, mod.	2018-06	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		Durchflussmenge 20 l/h statt 10 l/h
LY0X5	NG	1042	2	ja	Oxidationsstabilität bei 120°C	ja	§64 LFGB L 13.00-38, mod.	2018-06	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		Durchflussmenge 20 l/h statt 10 l/h

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LY00I		1042	2	ja	Oxidationsstabilität bei 130°C / LY00R	ja	§64 LFGB L 13.00-38, mod.	2018-06	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		Durchflussmenge 20 l/h statt 10 l/h
LY0X6	NG	1042	2	ja	Oxidationsstabilität bei 130°C	ja	§64 LFGB L 13.00-38, mod.	2018-06	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		Durchflussmenge 20 l/h statt 10 l/h
LY00J		1042	2	ja	Oxidationsstabilität bei 90°C / LY00R	ja	§64 LFGB L 13.00-38, mod.	2018-06	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		Durchflussmenge 20 l/h statt 10 l/h
LY0X2	NG	1042	2	ja	Oxidationsstabilität bei 90°C	ja	§64 LFGB L 13.00-38, mod.	2018-06	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		Durchflussmenge 20 l/h statt 10 l/h
LY00L		1042	2	ja	Oxidationsstabilität bei 80°C / LY00R	ja	§64 LFGB L 13.00-38, mod.	2018-06	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		Durchflussmenge 20 l/h statt 10 l/h
LY0X1	NG	1042	2	ja	Oxidationsstabilität bei 80°C	ja	§64 LFGB L 13.00-38, mod.	2018-06	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		Durchflussmenge 20 l/h statt 10 l/h
LY00M		1042	2	ja	Oxidationsstabilität bei 140°C / LY00R	ja	§64 LFGB L 13.00-38, mod.	2018-06	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		Durchflussmenge 20 l/h statt 10 l/h
LY0X7	NG	1042	2	ja	Oxidationsstabilität bei 140°C	ja	§64 LFGB L 13.00-38, mod.	2018-06	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		Durchflussmenge 20 l/h statt 10 l/h

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LY00N		1042	2	ja	Oxidationsstabilität bei 150°C / LY00R	ja	§64 LFGB L 13.00-38, mod.	2018-06	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		Durchflussmenge 20 l/h statt 10 l/h
LY0X8	NG	1042	2	ja	Oxidationsstabilität bei 150°C	ja	§64 LFGB L 13.00-38, mod.	2018-06	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		Durchflussmenge 20 l/h statt 10 l/h
LY00P		1042	2	ja	Oxidationsstabilität bei 160°C / LY00R	ja	§64 LFGB L 13.00-38, mod.	2018-06	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		Durchflussmenge 20 l/h statt 10 l/h
LY0X9	NG	1042	2	ja	Oxidationsstabilität bei 160°C	ja	§64 LFGB L 13.00-38, mod.	2018-06	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		Durchflussmenge 20 l/h statt 10 l/h
LY00R		1042	2	ja	Oxidationsstabilität	ja	§64 LFGB L 13.00-38, mod.	2018-06	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		Durchflussmenge 20 l/h statt 10 l/h
LYATG		1053	3	ja	Abtropfgewicht	ja	Richtlinie zur Füllmengenprüfung 1525	1996	1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln	Flex C / **	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYDBS		1056	2	ja	Bestimmung der Dichte in Lebensmitteln mit dem Dichtemessgerät	ja	DGF C-IV 2d, mod.	2002	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		Erw. der Matrix, Probennahme
LYAW2		1057	5	ja	Wasseraktivität (aw-Wert)	ja	ISO 18787	2017-11	1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen		
LYPH1		1600	4	ja	pH-Wert (Milchprodukte)	ja	VDLUFA VI C 8.2	2000	1.3 Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln	Flex B / *	
LY2PH		1600	4	ja	pH-Wert (Fleisch, Fleischerzeugnisse)	ja	\$64 LFGB L06.00-2	1980-09	1.3 Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln	Flex B / *	Angabe 2te Nachkommastelle
LYPH2		1600	4	ja	pH-Wert (Fleisch, Fleischerzeugnisse)	ja	\$64 LFGB L06.00-2	1980-09	1.3 Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYPH3		1600	4	ja	pH-Wert (Margarine)	ja	DGF K-I 5, mod.	1984	1.3 Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln	Flex B / *	Serumgewinnung
LYPH4		1600	4	ja	pH-Wert (Mayonnaise, emulgierte Saucen)	ja	\$64 LFGB L 20.01/02-1	1980-05	1.3 Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYPH5		1600	4	ja	pH-Wert (Sauerkraut, Sauerkonserven)	ja	\$64 LFGB L 26.04-3	1987-06	1.3 Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYPH7		1600	4	ja	pH-Wert (Saft)	ja	Interne Methode	2025-09	1.3 Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYPH8		1600	4	ja	pH-Wert (Ketchup, Tomatenmark)	ja	§64 LFGB L 26.11.03-3	1983-05	1.3 Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYPHA		1600	4	ja	pH-Wert in LM	ja	Interne Methode	2025-09	1.3 Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYAAM		1805	2	ja	Bestimmung der alpha-Amylase Aktivität in Lebensmitteln - (Ceralpha-Methode)	ja	ICC 303 (AMT name extention: Megazyme Code1609418)	2022-02	1.8 Bestimmung von inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen mittels Photometrie in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYES1		1808	3	ja	Stärke (enzymatisch)	ja	Testkit Megazyme K-TSHK	2020-01	1.8 Bestimmung von inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen mittels Photometrie in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYKBS		2202	3	ja	Benzoessäure, Sorbinsäure	ja	Interne Methode	2022-08	1.9 Bestimmungen von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Mykotoxinen mittelsFlüssigchrom atographie (LC) mit konventionellen Detektoren (FLD, DAD) in Lebensmitteln	Flex C / **	
LYVA2		2204	3	ja	Vitamin A (Fett, Öl, Margarine, Streichfett;FLD)	ja	Interne Methode	2024-11	1.9 Bestimmungen von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Mykotoxinen mittelsFlüssigchrom atographie (LC) mit konventionellen Detektoren (FLD, DAD) in Lebensmitteln	Flex C / **	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYAT1		2205	4	ja	Aflatoxine	ja	§64 LFGB L 23.05/2, mod.	2012-01	1.9 Bestimmungen von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Mykotoxinen mittels Flüssigchrom atographie (LC) mit konventionellen Detektoren (FLD, DAD) in Lebensmitteln	Flex C / **	Erw. der Matrix
		3000	3	ja	Einwaage ,Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen	ja	DIN EN ISO 6887-1:2024-12	2025-02			
LYM07		3101	3	ja	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (LM allg.)	ja	DIN EN ISO 4833-1	2022-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
		3101	3	ja	Gesamtkeimzahl (Tupfer)	ja	DIN EN ISO 4833-1	2022-05			
LYMS1		3101	3	ja	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (Spülwasser)*	ja	DIN EN ISO 4833-1	2022-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
		3101	3	ja	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (Oberfl., Fleisch)	ja	DIN EN ISO 4833-1	2022-05			

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYM43		3101	3	ja	anaerobe mesophile Gesamtkeimzahl	ja	DIN EN ISO 4833-1, mod.	2022-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	Bebrütung anaerob
LYM41		3101	3	ja	Anaerobe mesophile Sporen	ja	DIN EN ISO 4833-1, mod.	2022-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	Erhitzen der Probe bei 80 °C / 10 Min.Bebrütung bei 37 °C, anaerob,
LYMPF		3101	3	ja	Aerobe mesophile Sporen	ja	DIN EN ISO 4833-1, mod.	2022-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	Erhitzen der Probe bei 80 °C / 10 Min, Bebrütung bei 37 °C
UMUE9	NG	3101	3	ja	Anaerobe Gesamtkeimzahl 30°C <10 >300 000 /g §64 LFGB L 00.00-88 mod.	ja	ISO 4833-1 mod.	2022-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	Bebrütung anaerob
ZM8QD	NG	3101	3	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Oberfläche) <10 >300 000 /Tupfer ISO 4833-1	ja	ISO 4833-1	2022-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZM8QS	NG	3101	3	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C <10 >30 000 /g ISO 4833-1	ja	ISO 4833-1	2022-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZM8QV	NG	3101	3	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C <10 >300 000 /g ISO 4833-1	ja	ISO 4833-1	2022-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZM8QW	NG	3101	3	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C <10 >300 000 000 /g ISO 4833-1	ja	ISO 4833-1	2022-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMBQP	NG	3101	3	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Oberfläche) <10 >30 000 /Tupfer ISO 4833-1	ja	ISO 4833-1	2022-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIZ0	NG	3101	3	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Oberfläche) <10 >150 000 000 /Tupfer ISO 4833-1	ja	ISO 4833-1	2022-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIZ1	NG	3101	3	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Spülwasser) <1 >300 /ml ISO 4833-1	ja	ISO 4833-1	2022-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIZ2	NG	3101	3	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Spülwasser) <1 >3 000 /ml ISO 4833-1	ja	ISO 4833-1	2022-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMIZ3	NG	3101	3	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Spülwasser) <1 >3 000 000 /ml ISO 4833-1	ja	ISO 4833-1	2022-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIZ4	NG	3101	3	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Oberfläche Fleisch) <10 >30 000 /cm² ISO 4833-1	ja	ISO 4833-1	2022-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIZ5	NG	3101	3	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Oberfläche Fleisch) <10 >300 000 /cm² ISO 4833-1	ja	ISO 4833-1	2022-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIZ6	NG	3101	3	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Oberfläche Fleisch) <10 >300 000 000 /cm² ISO 4833-1	ja	ISO 4833-1	2022-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJ5J	NG	3101	3	ja	Anaerobe Gesamtkeimzahl 30°C <10 >300 000 000 /g §64 LFGB L 00.00-88 mod.	ja	ISO 4833-1 mod.	2022-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	Bebrütung anaerob
LYAKE		3109	2	ja	Abklatschpaddel, Hygiene, Enterobacteriaceae *	ja	§64 LFGB B 80.00-02	2023-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYAKG		3109	2	ja	Abklatschpaddel, Hygiene, Gesamtkeimzahl *	ja	§64 LFGB B 80.00-02	2023-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYAKH		3109	2	ja	Abklatschpaddel, Hygiene, Hefen und Schimmel *	ja	§64 LFGB B 80.00-02	2023-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYA1G		3109	2	ja	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (Quantitativ, Oberflächen, GC, Abklatschverfahren)	ja	§64 LFGB B 80.00-02	2023-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYA1H		3109	2	ja	Hefen und Schimmel (Quantitativ, Oberflächen, YGC)	ja	§64 LFGB B 80.00-02	2023-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIXB	NG	3109	2	ja	Enterobacteriaceae 30°C (Dipslide) <1 >125 /11 cm² §64 LFGB L 80.00-3	ja	§64 LFGB B 80.00-02	2023-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIXC	NG	3109	2	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Dipslide) <1 >125 /11 cm² §64 LFGB L 80.00-3	ja	§64 LFGB B 80.00-02	2023-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYPF1		3110	1	ja	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, Petrifilm	ja	3M™ Petrifilm™ AC (AFNOR validiert analog ISO 4833)	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMCT		3110	1	ja	Gesamtkeimzahl (Tupfer) Petrifilm	ja	3M™ Petrifilm™ AC (AFNOR validiert analog ISO 4833)	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMSJ		3110	1	ja	Gesamtkeimzahl in Spülwasser, Petrifilm	ja	3M™ Petrifilm™ AC (AFNOR validiert analog ISO 4833)	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMSL		3110	1	ja	Gesamtkeimzahl (Fleisch-Oberfläche) Petrifilm	ja	3M™ Petrifilm™ AC (AFNOR validiert analog ISO 4833)	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMGK		3110	1	ja	Gesamtkeimzahl (ZV, Schwamm) Petrifilm	ja	3M™ Petrifilm™ AC (AFNOR validiert analog ISO 4833)	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
UMG5Y	NG	3110	1	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Oberfläche) <10 >2 500 /Tupfer 3M™ Petrifilm™ AC	ja	3M™ Petrifilm™ AC	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
UMNQF	NG	3110	1	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C <10 >25 000 /g 3M™ Petrifilm™ AC	ja	3M™ Petrifilm™ AC	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZM8QN	NG	3110	1	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C <10 >250 000 /g 3M™ Petrifilm™ AC	ja	3M™ Petrifilm™ AC	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMBQQ	NG	3110	1	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Oberfläche) <10 >250 000 /Tupfer 3M™ Petrifilm™ AC	ja	3M™ Petrifilm™ AC	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMBQS	NG	3110	1	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Oberfläche) <10 >25 000 /Tupfer 3M™ Petrifilm™ AC	ja	3M™ Petrifilm™ AC	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIXG	NG	3110	1	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Spülwasser) <1 >250 /ml 3M™ Petrifilm™ AC	ja	3M™ Petrifilm™ AC	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIXH	NG	3110	1	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Spülwasser) <1 >2 500 /ml 3M™ Petrifilm™ AC	ja	3M™ Petrifilm™ AC	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMIXI	NG	3110	1	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Spülwasser) <1 >2 500 000 /ml 3M™ Petrifilm™ AC	ja	3M™ Petrifilm™ AC	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIXJ	NG	3110	1	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Oberfläche) <10 >250 000 000 /Tupfer 3M™ Petrifilm™ AC	ja	3M™ Petrifilm™ AC	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIXK	NG	3110	1	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Oberfläche Fleisch) <10 >25 000 /cm² 3M™ Petrifilm™ AC	ja	3M™ Petrifilm™ AC	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIXL	NG	3110	1	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Oberfläche Fleisch) <10 >250 000 /cm² 3M™ Petrifilm™ AC	ja	3M™ Petrifilm™ AC	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIXM	NG	3110	1	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Oberfläche Fleisch) <10 >250 000 000 /cm² 3M™ Petrifilm™ AC	ja	3M™ Petrifilm™ AC	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIXN	NG	3110	1	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C <10 >250 000 000 /g 3M™ Petrifilm™ AC	ja	3M™ Petrifilm™ AC	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMJVU	NG	3110	1	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Schwamm) <10 >25 000 /Schwamm 3M™ Petrifilm™ AC	ja	3M™ Petrifilm™ AC	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJVV	NG	3110	1	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Oberfläche) <10 >250 000 000 /Schwamm 3M™ Petrifilm™ AC	ja	3M™ Petrifilm™ AC	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJVW	NG	3110	1	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Oberfläche) <10 >250 000 /Schwamm 3M™ Petrifilm™ AC	ja	3M™ Petrifilm™ AC	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMLW3	NG	3110	1	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Milchprodukte) <10 >250 000 /g 3M™ Petrifilm™ AC	ja	3M™ Petrifilm™ AC	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMLW4	NG	3110	1	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Milchprodukte) <10 >25 000 /g 3M™ Petrifilm™ AC	ja	3M™ Petrifilm™ AC	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMLW5	NG	3110	1	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Milchprodukte) <10 >250 000 000 /g 3M™ Petrifilm™ AC	ja	3M™ Petrifilm™ AC	2021-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYM00		3120	1	ja	Coliforme Keime	ja	ISO 4832	2006-02	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM3T		3120	1	ja	Coliforme Keime (Tupfer)	ja	ISO 4832	2006-02	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
UM44H	NG	3120	1	ja	Coliforme Keime 30°C <10 >15 000 /g ISO 4832	ja	ISO 4832	2006-02	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZM8RL	NG	3120	1	ja	Coliforme Keime 30°C <10 >150 000 /g ISO 4832	ja	ISO 4832	2006-02	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMNIZ	NG	3120	1	ja	Coliforme Keime 30°C <10 >150 000 000 /g ISO 4832	ja	ISO 4832	2006-02	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMNR3	NG	3120	1	ja	Coliforme Keime 30°C (Oberfläche) <10 >150 000 /Tupfer ISO 4832	ja	ISO 4832	2006-02	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMNR4	NG	3120	1	ja	Coliforme Keime 30°C (Oberfläche) <10 >150 000 000 /Tupfer ISO 4832	ja	ISO 4832	2006-02	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMNR5	NG	3120	1	ja	Coliforme Keime 30°C (Oberfläche) <10 >15 000 /Tupfer ISO 4832	ja	ISO 4832	2006-02	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM4A		3121	1	ja	Nachweis von E. coli	ja	ISO 16649-3:2018-01	2018-01	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM4B		3121	1	ja	Nachweis von E. coli in 10 g	ja	ISO 16649-3:2018-01	2018-01	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM4C		3121	1	ja	Nachweis von E. coli in 25 g	ja	ISO 16649-3:2018-01	2018-01	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJ0D	NG	3121	1	ja	Escherichia coli - Nachweis in 1 g (kulturell)	ja	ISO 16649-3	2018-01	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMJ0E	NG	3121	1	ja	Escherichia coli - Nachweis in 10 g (kulturell)	ja	ISO 16649-3	2018-01	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJ0F	NG	3121	1	ja	Escherichia coli - Nachweis in 25 g (kulturell)	ja	ISO 16649-3	2018-01	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM02		3123	1	ja	E. coli (LM allg.)	ja	DIN ISO 16649-2	2020-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMSC		3123	1	ja	E. coli (Oberfläche, Fleisch)	ja	DIN ISO 16649-2	2020-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
UMMKJ	NG	3123	1	ja	Escherichia coli <10 >15 000 /g ISO 16649-2	ja	ISO 16649-2	2020-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMBML	NG	3123	1	ja	Escherichia coli <10 >150 000 /g ISO 16649-2	ja	ISO 16649-2	2020-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMIYL	NG	3123	1	ja	Escherichia coli (Oberfläche Fleisch) <10 >15 000 /cm² ISO 16649-2	ja	ISO 16649-2	2020-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIYM	NG	3123	1	ja	Escherichia coli (Oberfläche Fleisch) <10 >150 000 /cm² ISO 16649-2	ja	ISO 16649-2	2020-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYPF3		3127	3	ja	E. coli (ZV, LM, Petrifilm SEC)	ja	3M™ Petrifilm™ SEC (AFNOR validiert analog ISO 16649-2)	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMIT		3127	3	ja	E. coli (ZV, Tupfer, Petrifilm SEC)	ja	3M™ Petrifilm™ SEC (AFNOR validiert analog ISO 16649-2)	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
UME70	NG	3127	3	ja	Escherichia coli <10 >15 000 /g 3M™ Petrifilm™ SEC	ja	3M™ Petrifilm™ SEC	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMAR6	NG	3127	3	ja	Escherichia coli <10 >150 000 /g 3M™ Petrifilm™ SEC	ja	3M™ Petrifilm™ SEC	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMBQR	NG	3127	3	ja	Escherichia coli (Oberfläche) <10 >15 000 /Tupfer 3M™ Petrifilm™ SEC	ja	3M™ Petrifilm™ SEC	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMBQV	NG	3127	3	ja	Escherichia coli (Oberfläche) <10 >150 000 /Tupfer 3M™ Petrifilm™ SEC	ja	3M™ Petrifilm™ SEC	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIXU	NG	3127	3	ja	Escherichia coli <10 >150 000 000 /g 3M™ Petrifilm™ SEC	ja	3M™ Petrifilm™ SEC	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYPF5		3128	1	ja	Coliformen Petrifilm	ja	3M™ Petrifilm™ CC (AFNOR validiert analog ISO 4832)	2022-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMET		3128	1	ja	Coliforme Keime (Tupfer), Petrifilm	ja	3M™ Petrifilm™ CC (AFNOR validiert analog ISO 4832)	2022-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
UM7SH	NG	3128	1	ja	Coliforme Keime 30°C <10 >150 000 /g 3M™ Petrifilm™ CC	ja	3M™ Petrifilm™ CC	2022-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
UMA87	NG	3128	1	ja	Coliforme Keime 30°C <10 >15 000 /g 3M™ Petrifilm™ CC	ja	3M™ Petrifilm™ CC	2022-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIXQ	NG	3128	1	ja	Coliforme Keime 30°C <10 >150 000 000 /g 3M™ Petrifilm™ CC	ja	3M™ Petrifilm™ CC	2022-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIXS	NG	3128	1	ja	Coliforme Keime 37°C (Oberfläche) <10 >150 000 /Tupfer 3M™ Petrifilm™ CC	ja	3M™ Petrifilm™ CC	2022-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIXT	NG	3128	1	ja	Coliforme Keime 37°C (Oberfläche) <10 >150 000 000 /Tupfer 3M™ Petrifilm™ CC	ja	3M™ Petrifilm™ CC	2022-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM32		3130	1	ja	Bacillus cereus (präsumtiv) (< 100 KBE)	ja	DIN EN ISO 7932	2020-11	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM61		3130	1	ja	Bacillus cereus (präsumtiv) (< 10 KBE)	ja	DIN EN ISO 7932	2020-11	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZM8SW	NG	3130	1	ja	Präsumtiver Bacillus cereus <100 >1 500 000 /g ISO 7932	ja	ISO 7932	2020-11	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZM8SX	NG	3130	1	ja	Präsumtiver Bacillus cereus <100 >150 000 /g ISO 7932	ja	ISO 7932	2020-11	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJ07	NG	3130	1	ja	Präsumtiver Bacillus cereus <100 >1 500 000 000 /g ISO 7932	ja	ISO 7932	2020-11	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJ09	NG	3130	1	ja	Präsumtiver Bacillus cereus <10 >15 000 /g ISO 7932	ja	ISO 7932	2020-11	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM04		3140	1	ja	Enterobacteriaceae (LM allg.)	ja	ISO 21528-2	2019-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM2T		3140	1	ja	Enterobacteriaceae (Tupfer)	ja	ISO 21528-2	2019-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYMS2		3140	1	ja	Enterobacteriaceae (Spülwasser)	ja	ISO 21528-2	2019-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMSB		3140	1	ja	Enterobacteriaceae (Oberfläche, Fleisch)	ja	ISO 21528-2	2019-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
UMULI	NG	3140	1	ja	Enterobacteriaceae 37°C <10 >150 000 /g ISO 21528-2	ja	ISO 21528-2	2019-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZM8S0	NG	3140	1	ja	Enterobacteriaceae 37°C <10 >15 000 /g ISO 21528-2	ja	ISO 21528-2	2019-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZM8S3	NG	3140	1	ja	Enterobacteriaceae 37°C <10 >150 000 000 /g ISO 21528-2	ja	ISO 21528-2	2019-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMBQK	NG	3140	1	ja	Enterobacteriaceae 37°C (Oberfläche) <10 >15 000 /Tupfer ISO 21528-2	ja	ISO 21528-2	2019-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMBQL	NG	3140	1	ja	Enterobacteriaceae 37°C (Oberfläche) <10 >150 000 /Tupfer ISO 21528-2	ja	ISO 21528-2	2019-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIYT	NG	3140	1	ja	Enterobacteriaceae 37°C (Oberfläche) <10 >150 000 000 /Tupfer ISO 21528-2	ja	ISO 21528-2	2019-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIYU	NG	3140	1	ja	Enterobacteriaceae 37°C (Spülwasser) <1 >150 /ml ISO 21528-2	ja	ISO 21528-2	2019-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIYV	NG	3140	1	ja	Enterobacteriaceae 37°C (Spülwasser) <1 >1 500 /ml ISO 21528-2	ja	ISO 21528-2	2019-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIYW	NG	3140	1	ja	Enterobacteriaceae 37°C (Spülwasser) <1 >1 500 000 /ml ISO 21528-2	ja	ISO 21528-2	2019-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIYX	NG	3140	1	ja	Enterobacteriaceae 37°C (Oberfläche Fleisch) <10 >15 000 /cm² ISO 21528-2	ja	ISO 21528-2	2019-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMIYY	NG	3140	1	ja	Enterobacteriaceae 37°C (Oberfläche Fleisch) <10 >150 000 /cm² ISO 21528-2	ja	ISO 21528-2	2019-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIYZ	NG	3140	1	ja	Enterobacteriaceae 37 (Oberfläche Fleisch) <10 >150 000 000 /cm² ISO 21528-2	ja	ISO 21528-2	2019-05	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM42		3145	4	ja	Enterococcus faecalis & faecium (< 100 KBE) in Fleisch	ja	§64 LFGB L 06.00-32	2018-10	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM63		3145	4	ja	Enterococcus faecalis & faecium (< 10 KBE) in Fleisch	ja	§64 LFGB L 06.00-32	2018-10	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM88		3145	4	ja	Enterococcus faecalis & faecium in LM (< 10 KBE)	ja	interne Methode	2024-03	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIZE	NG	3145	4	ja	Enterococcus faecalis & faecium <100 >150 000 /g §64 LFGB L06.00-32	ja	§ 64 LFGB L 06.00-32	2018-10	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMIZF	NG	3145	4	ja	Enterococcus faecalis & faecium <100 >1 500 000 /g §64 LFGB L06.00-32	ja	§ 64 LFGB L 06.00-32	2018-10	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIZG	NG	3145	4	ja	Enterococcus faecalis & faecium <100 >1 500 000 000 /g §64 LFGB L06.00-32	ja	§ 64 LFGB L 06.00-32	2018-10	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIZI	NG	3145	4	ja	Enterococcus faecalis & faecium <10 >15 000 /g §64 LFGB L06.00-32	ja	§ 64 LFGB L 06.00-32	2018-10	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIZJ	NG	3145	4	ja	Enterococcus faecalis & faecium <10 >4 500 /g 3145	ja	Internal Method PV 3145	2024-10	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMQG7	NG	3145	4	ja	Enterokokken (ZV <10, LM, CATC, Spatel)	ja	Internal Method PV 3145	2024-10	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMSM		3146	3	ja	Enterobacteriaceae (Oberfläche, Fleisch)	ja	3M™ Petrifilm™ EB (AFNOR validiert analog ISO 21528-2)	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYPF2		3146	3	ja	Enterobacteriaceae (Petrifilm)	ja	3M™ Petrifilm™ EB (AFNOR validiert analog ISO 21528-2)	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMDT		3146	3	ja	Enterobacteriaceae (Petrifilm, Tupfer)	ja	3M™ Petrifilm™ EB (AFNOR validiert analog ISO 21528-2)	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMSK		3146	3	ja	Enterobacteriaceae (Petrifilm, Spülwasser)	ja	3M™ Petrifilm™ EB (AFNOR validiert analog ISO 21528-2)	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMKE		3146	3	ja	Enterobacteriaceae (Petrifilm, Schwamm)	ja	3M™ Petrifilm™ EB (AFNOR validiert analog ISO 21528-2)	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMSM		3146	3	ja	Enterobacteriaceae (Oberfläche, Fleisch)	ja	3M™ Petrifilm™ EB (AFNOR validiert analog ISO 21528-2)	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
UM3GR	NG	3146	3	ja	Enterobacteriaceae 37°C (Oberfläche) <10 >1 000 /Tupfer 3M™ Petrifilm™ EB	ja	3M™ Petrifilm™ EB	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
UMD83	NG	3146	3	ja	Enterobacteriaceae 37°C <10 >10 000 /g 3M™ Petrifilm™ EB	ja	3M™ Petrifilm™ EB	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZM8RZ	NG	3146	3	ja	Enterobacteriaceae 37°C <10 >100 000 /g 3M™ Petrifilm™ EB	ja	3M™ Petrifilm™ EB	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMBQZ	NG	3146	3	ja	Enterobacteriaceae 37°C (Oberfläche) <10 >10 000 /Tupfer 3M™ Petrifilm™ EB	ja	3M™ Petrifilm™ EB	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMBR0	NG	3146	3	ja	Enterobacteriaceae 37°C (Oberfläche) <10 >100 000 /Tupfer 3M™ Petrifilm™ EB	ja	3M™ Petrifilm™ EB	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIXV	NG	3146	3	ja	Enterobacteriaceae 37°C (Spülwasser) <1 >100 /ml 3M™ Petrifilm™ EB	ja	3M™ Petrifilm™ EB	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIXW	NG	3146	3	ja	Enterobacteriaceae 37°C (Spülwasser) <1 >1 000 /ml 3M™ Petrifilm™ EB	ja	3M™ Petrifilm™ EB	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMIXX	NG	3146	3	ja	Enterobacteriaceae 37°C <1 >10 000 /ml 3M™ Petrifilm™ EB	ja	3M™ Petrifilm™ EB	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIXY	NG	3146	3	ja	Enterobacteriaceae 37°C (Oberfläche) <10 >100 000 000 /Tupfer 3M™ Petrifilm™ EB	ja	3M™ Petrifilm™ EB	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIXZ	NG	3146	3	ja	Enterobacteriaceae 37°C <10 >100 000 000 /g 3M™ Petrifilm™ EB	ja	3M™ Petrifilm™ EB	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIYQ	NG	3146	3	ja	Enterobacteriaceae 37°C (Oberfläche Fleisch) <10 >15 000 /cm² 3M™ Petrifilm™ EB	ja	3M™ Petrifilm™ EB	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIYR	NG	3146	3	ja	Enterobacteriaceae 37°C (Oberfläche Fleisch) <10 >150 000 /cm² 3M™ Petrifilm™ EB	ja	3M™ Petrifilm™ EB	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIYS	NG	3146	3	ja	Enterobacteriaceae 37°C (OF Fleisch) <10 >150 000 000 /cm² 3M™ Petrifilm™ EB	ja	3M™ Petrifilm™ EB	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMJW0	NG	3146	3	ja	Enterobacteriaceae 37°C (Oberfläche) <10 >10 000 /Schwamm 3M™ Petrifilm™ EB	ja	3M™ Petrifilm™ EB	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJW1	NG	3146	3	ja	Enterobacteriaceae 37°C (Oberfläche) <10 >100 000 /Schwamm 3M™ Petrifilm™ EB	ja	3M™ Petrifilm™ EB	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJW2	NG	3146	3	ja	Enterobacteriaceae 37°C (Oberfläche) <10 >100 000 /Schwamm 3M™ Petrifilm™ EB	ja	3M™ Petrifilm™ EB	2021-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
		3200	5	ja	Patharix	ja	Pathatrix-Herstelleranleitung	2022-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM17		3201	4	ja	Salmonellen in 25 g (Nachweis)	ja	DIN EN ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM19		3201	4	ja	Salmonellen in 10 g (Nachweis)	ja	DIN EN ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYM1K		3201	4	ja	Salmonellen (Schwamm)	ja	DIN EN ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM20		3201	4	ja	Salmonellen in 125 g (Nachweis) (Fleisch, Schokolade, schokoladenhaltige Süßwaren)	ja	DIN EN ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM21		3201	4	ja	Salmonellen in 250 g (Fleisch, Schokolade, schokoladenhaltige Süßwaren, Nüsse)	ja	DIN EN ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM2C		3201	4	ja	Salmonellen in 375 g (Nachweis) (Schokolade)	ja	DIN EN ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM2N		3201	4	ja	Salmonellen in 50 g (Nachweis)	ja	DIN EN ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM22		3201	4	ja	Salmonellen in 750 g (Nachweis)	ja	DIN EN ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYM3C		3201	4	ja	Salmonellen in 500 g (Nachweis)	ja	DIN EN ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM49		3201	4	ja	Salmonellen in 150 g (Nachweis)	ja	DIN EN ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM53		3201	4	ja	Salmonellen in 1g (Nachweis)	ja	DIN EN ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM6T		3201	4	ja	Salmonellen (Tupfer)	ja	DIN EN ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM76		3201	4	ja	Salmonellen je Einwaage (Nachweis)	ja	DIN EN ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMSF		3201	4	ja	Salmonellen (Oberfl., Fleisch)	ja	DIN EN ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYSK0		3201	4	ja	Salmonella Kultivierung (aus PCR-Erstanreicherung)	ja	DIN EN ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
UMG0V	NG	3201	4	ja	Salmonellen-Nachweis pro Tupferabstrich (kulturell)	ja	ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
UMU4R	NG	3201	4	ja	Salmonellen-Nachweis pro 20 cm² (kulturell)	ja	ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMBBT	NG	3201	4	ja	Salmonellen-Nachweis in 10 g (kulturell)	ja	ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMBBY	NG	3201	4	ja	Salmonellen-Nachweis in 25 g (kulturell)	ja	ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMBMH	NG	3201	4	ja	Bestätigung Salmonella species aus PCR (Qualitativ, MKTTN/RVS)	ja	ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie
									1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *
ZMDFH	NG	3201	4	ja	Salmonellen-Nachweis in 750 g (kulturell)	ja	ISO 6579-1	2020-08		
									1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *
ZMDRR	NG	3201	4	ja	Salmonellen-Nachweis in 50 g (kulturell)	ja	ISO 6579-1	2020-08		
									1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *
ZMJ0V	NG	3201	4	ja	Salmonellen-Nachweis in in 125 g (kulturell)	ja	ISO 6579-1	2020-08		
									1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *
ZMJ0W	NG	3201	4	ja	Salmonella species - Nachweis in 250 g (kulturell)	ja	ISO 6579-1	2020-08		
									1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *
ZMJ0X	NG	3201	4	ja	Salmonella species - Nachweis in 375 g (kulturell)	ja	ISO 6579-1	2020-08		
									1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *
ZMJ0Y	NG	3201	4	ja	Salmonella species - Nachweis in 500 g (kulturell)	ja	ISO 6579-1	2020-08		

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMJ1B	NG	3201	4	ja	Salmonellen-Nachweis pro Schwamm (kulturell)	ja	ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJ1C	NG	3201	4	ja	Salmonellen-Nachweis in 375 g (kulturell, Kakaoprodukte)	ja	ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMK4I	NG	3201	4	ja	Salmonellen-Nachweis in 25 g (kulturell; Milchprodukte)	ja	ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMLWC	NG	3201	4	ja	Bestätigung Salmonella species (Latex-Test)	ja	ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMLWD	NG	3201	4	ja	Bestätigung Salmonella species (API)	ja	ISO 6579-1	2020-08	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYBHI		3202	8	ja	Salmonellen in 25g (Qualitativ, Lebensmittel, BACGene, BHI, PCR)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM0A		3202	8	ja	Salmonellen in 10g (LM, Nachweis, PCR)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYM24		3202	8	ja	Salmonellen in 25 g (Nachweis, PCR)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM47		3202	8	ja	Salmonellen in 125 g (Fleisch, Nachweis, PCR)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM48		3202	8	ja	Salmonellen in 150 g (Fleisch, Nachweis, PCR)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM54		3202	8	ja	Salmonellen in 250 g (Fleisch, Nüssen, Nachweis, PCR)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM75		3202	8	ja	Salmonellen in 75 g (Fleisch, Nachweis, PCR)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM66		3202	8	ja	Salmonelle je Einwaage (Lebensmittel, Futtermittel, Nachweis, PCR) (LM, Einwaagen bis 250g akkr.; Futtermittel, Einwaagen bis 25g akkr.;	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM9T		3202	8	ja	Salmonellen (Tupfer, PCR)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMKR		3202	8	ja	Salmonellen (Schwamm, PCR)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYSAU		3202	8	ja	Salmonellen PCR (Exhauster)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM74		3202	8	ja	Salmonellen (LM, verdächtige Kolonien, Bestätigung durch PCR)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYTB2		3202	8	ja	Salmonellen PCR (375 g) Schokolade, Kakaomassen, Schokolademasse, Süßwaren, Kakaohaltige Produkte; BHI	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	ja
LYTB3		3202	8	ja	Salmonellen PCR (250 g) Schokolade, Kakaomassen, Schokolademasse, Süßwaren, Kakaohaltige Produkte; BHI	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYTB4		3202	8	ja	Salmonellen PCR (750 g) Schokolade, Kakaomassen, Schokolademasse, Süßwaren, Kakaohaltige Produkte; BHI	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	ja
LYTFP		3202	8	ja	Salmonellen PCR (25 g) mit Pathatrix; Schokolade, Süßwaren, Kakaohaltige Produkte	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYTF1		3202	8	ja	Salmonellen PCR (100 g) mit Pathatrix; Schokolade, Süßwaren, Kakaohaltige Produkte	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYTFQ		3202	8	ja	Salmonellen PCR (250 g) mit Pathatrix; Schokolade, Süßwaren, Kakaohaltige Produkte	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYTF2		3202	8	ja	Salmonellen PCR (375 g) mit Pathatrix; Schokolade, Kakaomassen, Schokolademasse, Süßwaren, Kakaohaltige Produkte	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYTF3		3202	8	ja	Salmonellen PCR (750 g) mit Pathatrix; Schokolade, Kakaomassen, Schokolademasse, Süßwaren, Kakaohaltige Produkte	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYTB4		3202	8	ja	Salmonellen PCR (750 g) mit BHI	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYTF4		3202	8	ja	Salmonellen PCR (500 g) mit Pathatrix; Schokolade, Kakaomassen, Schokolademasse, Süßwaren, Kakaohaltige Produkte	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYTF5		3202	8	ja	Salmonellen PCR (1000 g) mit Pathatrix; Schokolade, Kakaomassen, Schokolademasse, Süßwaren, Kakaohaltige Produkte	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYTF6		3202	8	ja	Salmonellen je Einwaage mit Pathatrix	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYTFF		3202	8	ja	Salmonellen PCR (100 g) mit Pathatrix; Schokolade, Süßwaren, Kakaohaltige Produkte	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11			
ZM8V2	NG	3202	8	ja	Bestätigung Salmonella species aus Kulturverfahren (PCR)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMB4M	NG	3202	8	ja	Salmonellen-Nachweis in 25 g (PCR)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMB4Y	NG	3202	8	ja	Salmonellen-Nachweis aus Tupferabstrich (PCR)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJ0Z	NG	3202	8	ja	Salmonellen-Nachweis in 250 g (Pathatrix/PCR)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJ10	NG	3202	8	ja	Salmonellen-Nachweis pro Schwamm (PCR)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJ11	NG	3202	8	ja	Salmonellen-Nachweis in 100 g (Pathatrix, PCR)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJ13	NG	3202	8	ja	Salmonellen-Nachweis in 100 g (PCR, BHI)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMJ14	NG	3202	8	ja	Salmonellen-Nachweis in 125g (PCR; Fleischprodukte)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJ15	NG	3202	8	ja	Salmonellen-Nachweis in 250g (PCR, Fleischprodukte)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJ16	NG	3202	8	ja	Salmonellen-Nachweis in 375g (Pathatrix, PCR)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJ17	NG	3202	8	ja	Salmonellen-Nachweis in 500g (Pathatrix, PCR)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJ19	NG	3202	8	ja	Salmonellen-Nachweis in 750g (PCR, BHI)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJ1A	NG	3202	8	ja	Salmonellen-Nachweis pro Probe (Pathatrix, PCR)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMK4K	NG	3202	8	ja	Salmonellen-Nachweis in 75 g (PCR, Fleischprodukte)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMK4L	NG	3202	8	ja	Salmonellen-Nachweis in 150 g (PCR, Fleischprodukte)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMKSY	NG	3202	8	ja	Salmonellen-Nachweis pro Oberflächensauger (PCR)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMLWB	NG	3202	8	ja	Salmonella species - Nachweisverfahren in 25 g (PCR, Pathatrix)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMMHC	NG	3202	8	ja	Salmonellen in 750g (Qualitativ, Lebensmittel, BACGene + Pathatrix, PCR)	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMMPP	NG	3202	8	ja	Salmonella PCR Pathatrix 1000g	ja	BACGene Salmonella spp. 5123221801	2021-11	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM25		3301	4	ja	Listeria monocytogenes in 25 g (Nachweis)	ja	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM27		3301	4	ja	Listeria monocytogenes (Bestätigungstest Microbact)	ja	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM29		3301	4	ja	Listeria spp. in 25 g (Nachweis)	ja	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM31		3301	4	ja	Listeria spp. (Bestätigungstest)	ja	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM50		3301	4	ja	Listeria monocytogenes in 1 g (Nachweis)	ja	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYM55		3301	4	ja	Listeria monocytogenes in 125 g (Nachweis); Fleisch	ja	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM56		3301	4	ja	Listeria spp. in 125 g (Nachweis) ; Fleisch	ja	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM58		3301	4	ja	Listeria spp. in 1 g (Nachweis)	ja	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM71		3301	4	ja	Listeria spp. + L. mono. in 25 g (Nachweis)	ja	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM77		3301	4	ja	Listeria spp. (Bestätigungstest, Mikroskopie + Katalase)	ja	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM79		3301	4	ja	Listeria monocytogenes in 10g (Nachweis)	ja	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYM7T		3301	4	ja	Listeria monocytogenes (Tupfer)	ja	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM8H		3301	4	ja	Listeria spp. (Schwamm)	ja	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM8K		3301	4	ja	Listeria monocytogenes (Schwamm)	ja	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM8T		3301	4	ja	Listeria spp. (Tupfer)	ja	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYLK0		3301	4	ja	Listeria monocytogenes Kultivierung (aus Erstanreicherung); Fleisch und Fleischerzeugnisse, Tupfer	ja	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	Erstanreicherung in Actero™ Listeria Enrichment Medium
LYLK1		3301	4	ja	Listeria monocytogenes Kultivierung (aus Erstanreicherung); Anreicherung aus PCR	ja	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	Erstanreicherung in Actero™ Listeria Enrichment Medium

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYMSN		3301	4	ja	Listeria monocytogenes qual. (Oberfl., Fleisch)	ja	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM7L		3301	4	ja	Listeria spp. (Bestätigung Katalase, Mikroskop.)	ja	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM95		3301	4	ja	Listeria monocytogenes in 25g (csv, Qualitativ, Lebensmittel, Oclia/Palcam, Anreicherung)	ja	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMBCE	NG	3301	4	ja	Listeria monocytogenes/Listeria spp. - kulturelles Nachweisverfahren pro Tupfer	ja	ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMBCF	NG	3301	4	ja	Listeria monocytogenes/Listeria spp. - Nachweis in 25 g (kulturell)	ja	ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMBCG	NG	3301	4	ja	Listeria monocytogenes - Nachweis pro Tupferabstrich (kulturell)	ja	ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMBCK	NG	3301	4	ja	Listeria monocytogenes - Nachweis in 1 g (kulturell)	ja	ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMBCL	NG	3301	4	ja	Listeria monocytogenes - Nachweis in 25 g (kulturell)	ja	ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMBMJ	NG	3301	4	ja	Bestätigung Listeria monocytogenes aus PCR (Qualitativ, OCLA/Palcam)	ja	ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJ0G	NG	3301	4	ja	Listeria monocytogenes - Nachweis in 10 g (kulturell)	ja	ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJ0H	NG	3301	4	ja	L. mono (KN, Schwamm, hFraser, Anreicherung)	ja	ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMLWA	NG	3301	4	ja	Listeria monocytogenes (OF Fleisch) - Nachweis auf 20 cm² (kulturell)	ja	ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMLWE	NG	3301	4	ja	Bestätigung Listeria species (Microbact-Test)	ja	ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMLWG	NG	3301	4	ja	Bestätigung Listeria species ISO 11209-1	ja	ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMLWH	NG	3301	4	ja	Bestätigung Listeria monocytogenes (Microbact - Test)	ja	ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMM4N	NG	3301	4	ja	Bestätigung Listeria mono + spp. aus PCR (Qualitativ, OCLA/Palcam)	ja	ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMNV6	NG	3301	4	ja	Listeria monocytogenes-Listeria species - Nachweisverfahren in 1 g (kulturell)	ja	ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMQXB	NG	3301	4	ja	Listeria spp. (Qualitativ, Schwamm, Ocla/Palcam, Anreicherung)	ja	ISO 11290-1	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYM26		3302	4	ja	Listeria monocytogenes (Keimzählung) (< 100 KBE)	ja	DIN EN ISO 11290-2	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM30		3302	4	ja	Listeria spp. in 25 g (Keimzählung) (<100 KBE)	ja	DIN EN ISO 11290-2	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM60		3302	4	ja	Listeria spp. in 25 g (Keimzählung) (<10 KBE)	ja	DIN EN ISO 11290-2	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM64		3302	4	ja	Listeria monocytogenes + L. spp. (Keimzählung) (< 10 KBE)	ja	DIN EN ISO 11290-2	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM70		3302	4	ja	Listeria monocytogenes (Keimzählung) (< 10 KBE)	ja	DIN EN ISO 11290-2	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM72		3302	4	ja	Listeria monocytogenes (Keimzählung) (< 100 KBE)	ja	DIN EN ISO 11290-2	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYMSG		3302	4	ja	Listeria monocytogenes (Oberfl., Fleisch)	ja	DIN EN ISO 11290-2	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
UMEKU	NG	3302	4	ja	Listeria monocytogenes <10 >4 500 /g ISO 11290-2	ja	ISO 11290-2	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMEHN	NG	3302	4	ja	Listeria monocytogenes-Listeria spp. <100 >150 000 /g ISO 11290-2	ja	ISO 11290-2	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIKI	NG	3302	4	ja	Listeria monocytogenes <100 >150 000 /g ISO 11290-2	ja	ISO 11290-2	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIKK	NG	3302	4	ja	Listeria species <100 >1 500 000 /g ISO 11290-2	ja	ISO 11290-2	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIKM	NG	3302	4	ja	Listeria monocytogenes <100 >1 500 000 /g ISO 11290-2	ja	ISO 11290-2	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMIYD	NG	3302	4	ja	Listeria spp. <10 >15 000 /g ISO 11290-2	ja	ISO 11290-2	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIYE	NG	3302	4	ja	Listeria spp. <100 >150 000 /g ISO 11290-2	ja	ISO 11290-2	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIYF	NG	3302	4	ja	Listeria spp. <100 >1 500 000 000 /g ISO 11290-2	ja	ISO 11290-2	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIYG	NG	3302	4	ja	Listeria monocytogenes <10 >15 000 /g ISO 11290-2	ja	ISO 11290-2	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIYH	NG	3302	4	ja	Listeria monocytogenes <100 >1 500 000 000 /g ISO 11290-2	ja	ISO 11290-2	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIYI	NG	3302	4	ja	Listeria monocytogenes-Listeria spp. <100 >1 500 000 000 /g ISO 11290-2	ja	ISO 11290-2	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMIYK	NG	3302	4	ja	Listeria monocytogenes-Listeria spp. <10 >15 000 /g ISO 11290-2	ja	ISO 11290-2	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJ5Z	NG	3302	4	ja	Listeria monocytogenes-Listeria spp. <100 >1 500 000 /g ISO 11290-2	ja	ISO 11290-2	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
UMMS8	NG	3302	4	ja	Bestätigung von Listeria monocytogenes	ja	ISO 11290-2	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMNBX	NG	3302	4	ja	Bestätigung Listeria species ISO 11290-2	ja	ISO 11290-2	2017-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMK8		3305	1	ja	Listeria monocytogenes (Lebensmittel, PCR, AriaMX)	ja	BACGene Listeria monocytogenes 5123222001	2021-02	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM0B		3305	1	ja	Listeria monocytogenes in 10g (Lebensmittel, PCR, AriaMX)	ja	BACGene Listeria monocytogenes 5123222001	2021-02	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMKL		3305	1	ja	Listeria monocytogenes (Schwamm, PCR, AriaMX)	ja	BACGene Listeria monocytogenes 5123222001	2021-02	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYML7		3305	1	ja	Listeria monocytogenes (Tupfer, PCR, AriaMX)	ja	BACGene Listeria monocytogenes 5123222001	2021-02	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYML9		3305	1	ja	Listeria monocytogenes in 125 g (Fleisch, PCR, AriaMX)	ja	BACGene Listeria monocytogenes 5123222001	2021-02	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMZ9		3305	1	ja	Listeria monocytogenes (PCR, AriaMX, nur für Westfleisch)	ja	BACGene Listeria monocytogenes 5123222001	2021-02	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	Bemerkung: Nur für Westfleisch ! (gesonderte Darstellung der Ergebnisse pro 25 g und pro 1 g).
LYM73		3305	1	ja	L. mono (Bestätigung, PCR)	ja	BACGene Listeria monocytogenes 5123222001	2021-02	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM78		3305	1	ja	Listeria monocytogenes - Listeria spp (Bestätigung, PCR)	ja	BACGene Listeria Multiplex kit 5123221901	2021-02	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMKN		3305	1	ja	Listeria monocytogenes - Listeria spp (Schwamm, PCR)	ja	BACGene Listeria Multiplex kit 5123221901	2021-02	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMT9		3305	1	ja	Listeria monocytogenes - Listeria spp (Tupfer, PCR)	ja	BACGene Listeria Multiplex kit 5123221901	2021-02	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZM2S2	NG	3305	1	ja	Listeria monocytogenes - Nachweis pro Schwamm (PCR)	ja	BACGene Listeria monocytogenes 5123222001	2021-02	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZM2UH	NG	3305	1	ja	Listeria monocytogenes - Nachweis in 125 g (PCR)	ja	BACGene Listeria monocytogenes 5123222001	2021-02	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZM8TK	NG	3305	1	ja	Listeria monocytogenes - Nachweis in 25 g (PCR)	ja	BACGene Listeria monocytogenes 5123222001	2021-02	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZM8TN	NG	3305	1	ja	Listeria monocytogenes - Nachweis aus Tupferabstrich (PCR)	ja	BACGene Listeria monocytogenes 5123222001	2021-02	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJ0R	NG	3305	1	ja	Listeria monocytogens - Listeria species - Nachweisverfahren (PCR) pro Schwamm	ja	BACGene Listeria Multiplex kit 5123221901	2021-02	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJ0S	NG	3305	1	ja	Listeria monocytogenes - Listeria species - Nachweisverfahren (PCR) pro Tupfer	ja	BACGene Listeria Multiplex kit 5123221901	2021-02	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMJ8W	NG	3305	1	ja	Bestätigung Listeria monocytogenes aus Kulturverfahren (BACGene Listeria monocytogenes kit)	ja	BACGene Listeria monocytogenes 5123222001	2021-02	1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMLWF	NG	3305	1	ja	Bestätigung Listeria monocytogenes- Listeria species aus Kulturverfahren (PCR)	ja	BACGene Listeria Multiplex kit 5123221901	2021-02	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM33		3401	5	ja	koagulase positive Staphylokokken (< 100 KBE)	ja	EN ISO 6888-1	2024-03	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM62		3401	5	ja	koagulase positive Staphylokokken (< 10 KBE)	ja	EN ISO 6888-1	2024-03	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYM59		3401	5	ja	Koagulase positive Staphylokokken (Bestätigung durch BP-RPF)	ja	ISO 6888-1	2024-03	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMSR		3401	5	ja	Koagulase positive Staphylokokken (Quantitativ, Oberfläche, Fleisch, BP, Spatelverfahren)	ja	ISO 6888-1	2024-03	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
UMUMN	NG	3401	5	ja	Koagulase-positive Staphylokokken <100 >150 000 /g ISO 6888-1	ja	ISO 6888-1	2024-03	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
UMUMP	NG	3401	5	ja	Koagulase-positive Staphylokokken <100 >1 500 000 /g ISO 6888-1	ja	ISO 6888-1	2024-03	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIZ7	NG	3401	5	ja	Koagulase-positive Staphylokokken <10 >15 000 /g ISO 6888-1	ja	ISO 6888-1	2024-03	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIZ8	NG	3401	5	ja	Koagulase-positive Staphylokokken <100 >1 500 000 /g ISO 6888-1	ja	ISO 6888-1	2024-03	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMIZC	NG	3401	5	ja	Koagulase-positive Staphylokokken (Oberfläche Fleisch) <100 >150 000 /cm² ISO 6888-1 mod.	ja	ISO 6888-1	2022-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIZD	NG	3401	5	ja	Koagulase-positive Staphylokokken (Oberfläche Fleisch) <100 >1 500 000 /cm² ISO 6888-1 mod.	ja	ISO 6888-1	2022-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMNIW	NG	3401	5	ja	Koagulase-positive Staphylokokken (Oberfläche) <100 >150 000 000 /Tupfer ISO 6888-1	ja	ISO 6888-1	2024-03	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMNIX	NG	3401	5	ja	Koagulase-positive Staphylokokken (Oberfläche) <100 >150 000 /Tupfer ISO 6888-1	ja	ISO 6888-1	2024-03	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMNJ0	NG	3401	5	ja	Koagulase-positive Staphylokokken (Oberfläche) <100 >1 500 000 /Tupfer ISO 6888-1	ja	ISO 6888-1	2024-03	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM6A		3403	1	ja	Nachweis koagulase positiver Staphylokokken 1g	ja	§64 LFGB L00.00-100	2006-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYM6B		3403	1	ja	Nachweis koagulase positiver Staphylokokken in 10 g	ja	\$64 LFGB L00.00-100	2006-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM6C		3403	1	ja	koagulase positiver Staphylokokken in 5g (Qualitativ, Lebensmittel, Bouillon, Spatelverfahren)	ja	\$64 LFGB L00.00-100	2006-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
UMWAI	NG	3403	1	ja	Koagulase-positive Staphylokokken - Nachweis in 1 g (kulturell)	ja	ISO 6888-3	2005-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
UMXBB	NG	3403	1	ja	Koagulase positive Staphylokokken - Nachweis in 10 g (kulturell)	ja	ISO 6888-3	2005-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMQDP	NG	3403	1	ja	koagulase positiver Staphylokokken in 10g (Qualitativ, Lebensmittel, Bouillon, Spatelverfahren)	ja	ISO 6888-3	2005-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM89		3501	1	nein	Hefen und Schimmel (Milch und Milchprodukte)	ja	\$64 LFGB L01.00-37	1991-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYM11		3501	1	nein	Hefen und Schimmel (Lebensmittel)	ja	interne Methode	2014-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM5T		3501	1	nein	Hefen und Schimmel (Tupfer)	ja	interne Methode	2014-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMS3		3501	1	nein	Hefen und Schimmel (Spülwasser)	ja	interne Methode	2014-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIZN	NG	3501	1	nein	Hefen/Schimmelpilze<10 >15 000 /g §64 LFGB L 01.00-37	ja	§ 64 LFGB L 01.00-37	1991-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIZP	NG	3501	1	nein	Hefen/Schimmelpilze <10 >150 000 /g §64 LFGB L 01.00-37	ja	§ 64 LFGB L 01.00-37	1991-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIZQ	NG	3501	1	nein	Hefen/Schimmelpilze <10 >150 000 000 /g §64 LFGB L 01.00-37	ja	§ 64 LFGB L 01.00-37	1991-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMIZR	NG	3501	1	nein	Hefen/Schimmelpilze <10 >15 000 /g 3501	ja	Internal Method PV 3501	2014-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIZS	NG	3501	1	nein	Hefen/Schimmelpilze <10 >150 000 /g 3501	ja	Internal Method PV 3501	2014-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIZT	NG	3501	1	nein	Hefen/Schimmelpilze <10 >150 000 000 /g 3501	ja	Internal Method PV 3501	2014-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIZU	NG	3501	1	nein	Hefen/Schimmelpilze (Oberfläche) <10 >15 000 /Tupfer 3501	ja	Internal Method PV 3501	2014-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIZV	NG	3501	1	nein	Hefen/Schimmelpilze (Oberfläche) <10 >150 000 /Tupfer 3501	ja	Internal Method PV 3501	2014-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIZW	NG	3501	1	nein	Hefen/Schimmelpilze (Oberfläche) <10 >150 000 000 /Tupfer 3501	ja	Internal Method PV 3501	2014-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMIZX	NG	3501	1	nein	Hefen/Schimmelpilze (Spülwasser) <1 >150 /ml 3501	ja	Internal Method PV 3501	2014-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIZY	NG	3501	1	nein	Hefen/Schimmelpilze (Spülwasser) <1 >1 500 /ml 3501	ja	Internal Method PV 3501	2014-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIZZ	NG	3501	1	nein	Hefen/Schimmelpilze (Spülwasser) <1 >1 500 000 /ml 3501	ja	Internal Method PV 3501	2014-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
UM8UK	NG	3503	1	ja	Hefen/Schimmelpilze <100 >1 500 000 /g ISO 21527-1	ja	ISO 21527-1	2025-04	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
UM8YE	NG	3503	1	ja	Hefen/Schimmelpilze <100 >150 000 /g ISO 21527-1	ja	ISO 21527-1	2025-04	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
UMUQM	NG	3503	1	ja	Hefen/Schimmelpilze <100 >150 000 /g ISO 21527-2	ja	ISO 21527-2	2025-04	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
UMUQN	NG	3503	1	ja	Hefen/Schimmelpilze <100 >1 500 000 /g ISO 21527-2	ja	ISO 21527-2	2025-04	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM1S		3504	3	ja	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (Siegeffolie)	ja	interne Methode	2023-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM2S		3504	3	ja	Hefen und Schimmel (Siegeffolie)	ja	interne Methode	2023-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIY4	NG	3504	3	ja	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C (Verpackung) <1 >300 /9 cm² Interne Methode 3504	ja	Internal Method PV 3504	2023-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIY5	NG	3504	3	ja	Hefen/Schimmelpilze (Verpackung) <1 >150 /9 cm² 3504	ja	Internal Method PV 3504	2023-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMLW9	NG	3504	3	ja	Enterobacteriaceae-Escherichia coli (Verpackung) <1 >150 /9 cm² Interne Methode 3504	ja	Internal Method PV 3504	2023-07	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYM15		3601	2	ja	aerobe Milchsäurebakterien (Fleisch und - erzeugnissen)	ja	§64 LFGB L06.00-35, mod.	2017-10	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	Gussverfahren
LYM90		3601	2	ja	aerobe Milchsäurebakterien (Lebensmittel)	ja	interne Methode	2023-03	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	Gussverfahren
ZMIWS	NG	3601	2	ja	Milchsäurebakterien (Fleisch) <10 >30 000 /g §64 LFGB L06.00-35-M	ja	§ 64 LFGB L 06.00-35-M	2017-10	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	Gussverfahren
ZMIWT	NG	3601	2	ja	Milchsäurebakterien (Fleisch) <10 >300 000 /g §64 LFGB L06.00-35-M	ja	§ 64 LFGB L 06.00-35-M	2017-10	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	Gussverfahren
ZMIWU	NG	3601	2	ja	Milchsäurebakterien (Fleisch) <10 >300 000 000 /g §64 LFGB L06.00-35-M	ja	§ 64 LFGB L 06.00-35-M	2017-10	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	Gussverfahren
ZMIX1	NG	3601	2	ja	Milchsäurebakterien 25°C <10 >30 000 /g Interne Methode 3601	ja	Internal Method PV 3601	2023-03	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMIX2	NG	3601	2	ja	Milchsäurebakterien 25°C <10 >300 000 /g Interne Methode 3601	ja	Internal Method PV 3601	2023-03	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIX3	NG	3601	2	ja	Milchsäurebakterien 25°C <10 >300 000 000 /g Interne Methode 3601	ja	Internal Method PV 3601	2023-03	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYPF6		3604	1	ja	Milchsäurebakterien anaerob, Petrifilm	ja	3M™ Petrifilm™ LAB	2021-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMJT		3604	1	ja	Milchsäurebakterien anaerob, Petrifilm (Tupfer)	ja	3M™ Petrifilm™ LAB	2021-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIXD	NG	3604	1	ja	Anaerobe Milchsäurebakterien <10 >15 000 /g 3M™ Petrifilm™ LAB	ja	3M™ Petrifilm™ LAB	2021-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIXE	NG	3604	1	ja	Anaerobe Milchsäurebakterien <10 >150 000 /g 3M™ Petrifilm™ LAB	ja	3M™ Petrifilm™ LAB	2021-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMIXF	NG	3604	1	ja	Anaerobe Milchsäurebakterien <10 >150 000 000 /g 3M™ Petrifilm™ LAB	ja	3M™ Petrifilm™ LAB	2021-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMN69	NG	3604	1	ja	Anaerobe Milchsäurebakterien (Oberfläche) <10 >150 000 000 /Tupfer 3M™ Petrifilm™ LAB	ja	3M™ Petrifilm™ LAB	2021-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMN6D	NG	3604	1	ja	Anaerobe Milchsäurebakterien (Oberfläche) <10 >150 000 /Tupfer 3M™ Petrifilm™ LAB	ja	3M™ Petrifilm™ LAB	2021-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMN6E	NG	3604	1	ja	Anaerobe Milchsäurebakterien (Oberfläche) <10 >15 000 /Tupfer 3M™ Petrifilm™ LAB	ja	3M™ Petrifilm™ LAB	2021-09	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM38		3702	1	ja	sulfitreduzierende Clostridien	ja	§ 64 LFGB 00.00-57, mod.	2006-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	TSC Agar ohne Supplement zur Bestimmung sulfitreduzierender Clostridien
LYM39		3702	1	ja	Sporen sulfitreduzierender Clostridien	ja	§ 64 LFGB 00.00-57, mod.	2006-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	TSC Agar ohne Supplement zum Nachweis Sporen sulfitreduzierender Clostridien, Erhitzen der Probe bei 80 °C / 10 Min.

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMJ0A	NG	3702	1	ja	Sulfitreduzierende Clostridien (Sporen) <10 >15 000 /g ISO 7937 mod.	ja	ISO 7937 mod.	2004-11	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	TSC Agar ohne Supplement zum Nachweis Sporen sulfitreduzierender Clostridien, Erhitzen der Probe bei 80 °C / 10 Min.
ZMJ0B	NG	3702	1	ja	Sulfitreduzierende Clostridien (Sporen) <10 >150 000 /g ISO 7937 mod.	ja	ISO 7937 mod.	2004-11	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	TSC Agar ohne Supplement zum Nachweis Sporen sulfitreduzierender Clostridien, Erhitzen der Probe bei 80 °C / 10 Min.
ZMJ0C	NG	3702	1	ja	Sulfitreduzierende Clostridien (Sporen) <10 >150 000 000 /g ISO 7937 mod.	ja	ISO 7937 mod.	2004-11	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	TSC Agar ohne Supplement zum Nachweis Sporen sulfitreduzierender Clostridien, Erhitzen der Probe bei 80 °C / 10 Min.
ZMJ5N	NG	3702	1	ja	Sulfitreduzierende Clostridien <10 >15 000 /g ISO 7937 mod.	ja	ISO 7937 mod.	2004-11	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	TSC Agar ohne Supplement zum Nachweis Sporen sulfitreduzierender Clostridien, Erhitzen der Probe bei 80 °C / 10 Min.
ZMJ5P	NG	3702	1	ja	Sulfitreduzierende Clostridien <10 >150 000 /g ISO 7937 mod.	ja	ISO 7937 mod.	2004-11	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	TSC Agar ohne Supplement zum Nachweis Sporen sulfitreduzierender Clostridien, Erhitzen der Probe bei 80 °C / 10 Min.
ZMJ5Q	NG	3702	1	ja	Sulfitreduzierende Clostridien <10 >150 000 000 /g ISO 7937 mod.	ja	ISO 7937 mod.	2004-11	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	TSC Agar ohne Supplement zum Nachweis Sporen sulfitreduzierender Clostridien, Erhitzen der Probe bei 80 °C / 10 Min.

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYM37		3801	1	ja	Pseudomonas spp. (Fleisch)	ja	§64 LFGB L06.00-43	2011-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYMSQ		3801	1	ja	Pseudomonas spp. (Oberfläche Fleisch)	ja	§64 LFGB L06.00-43	2011-06	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYM92		3801	1	ja	Pseudomonas spp. (Lebensmittel)	ja	interne Methode	2025-02	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
UMJG9	NG	3801	1	ja	Präsumtiver Pseudomonas spp. <100 >150 000 /g ISO 13720	ja	ISO 13720	2010-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIKH	NG	3801	1	ja	Präsumtiver Pseudomonas spp. <100 >1 500 000 000 /g ISO 13720	ja	ISO 13720	2010-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIX4	NG	3801	1	ja	Präsumtiver Pseudomonas spp. (Oberfläche Fleisch) <100 >150 000 /cm² ISO 13720	ja	ISO 13720	2010-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
ZMIX5	NG	3801	1	ja	Präsumtiver Pseudomonas spp. (Oberfläche Fleisch) <100 >1 500 000 /cm² ISO 13720	ja	ISO 13720	2010-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIX6	NG	3801	1	ja	Präsumtiver Pseudomonas spp. (Oberfläche Fleisch) <100 >1 500 000 000 /cm² ISO 13720	ja	ISO 13720	2010-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIX7	NG	3801	1	ja	Präsumtiver Pseudomonas spp. (Fleisch) <100 >1 500 000 /g ISO 13720	ja	ISO 13720	2010-12	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIX8	NG	3801	1	ja	Präsumtiver Pseudomonas spp. <100 >150 000 /g Interne Methode 3801	ja	Internal Method PV 3801	2025-02	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIX9	NG	3801	1	ja	Präsumtiver Pseudomonas spp. <100 >1 500 000 /g Interne Methode 3801	ja	Internal Method PV 3801	2025-02	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
ZMIXA	NG	3801	1	ja	Präsumtiver Pseudomonas spp. <100 >1 500 000 000 /g Interne Methode 3801	ja	Internal Method PV 3801	2025-02	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	

testCode	NG	PV- Nummer	Version	in D4	testTranslationName	Akkreditiert (DIN EN ISO 17025)	Referenzmethode	Ausgabestand	Prüfbereich	Flexibilisierungskat egorie	Abweichungen zur ASU/DIN etc.
LYM40		3901	2	ja	Aerobe mesophile Sporenbildner	ja	interne Methode	2025-02	1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln	Flex B / *	
LYB4S		4001	1	ja	Brennwertberechnung, Big 4, feste Lebensmittel	ja	gem. VO (EU) 1169/2011	2024-03			
LYB7L		4001	1	ja	Brennwertberechnung, Big 7, flüssige Lebensmittel	ja	gem. VO (EU) 1169/2011	2024-03			
LYB7S		4001	1	ja	Brennwertberechnung, Big 7, feste Lebensmittel	ja	gem. VO (EU) 1169/2011	2024-03			
LYB8L		4001	1	ja	Brennwertberechnung, Big 8, flüssige Lebensmittel	ja	gem. VO (EU) 1169/2011	2024-03			
LYB8S		4001	1	ja	Brennwertberechnung, Big 8, feste Lebensmittel	ja	gem. VO (EU) 1169/2011	2024-03			
LYB7F		4001	1	ja	Nährwerte in 100 ml	ja	gem. VO (EU) 1169/2011	2024-03			
LYZGB		4002	1	ja	Gesamtzucker berechnet	ja		2024-04			
LYBFW		4003	1	ja	Berechnung Fleisch, Fleischerz.	ja		2024-01			
LYBWA		4003	1	ja	Berechnungen für Fremdwasser	ja		2024-01			
LYBEI		4005	1	ja	Eigehalt berechnet über Cholesteringehalt	ja		2024-03			
LYTX8		4006	1	ja	TOTOX (berechneter Parameter)	ja	DGF C-VI 6e	2012			
LYFMF		4009	1	ja	Füllmenge (Berechnung)	ja	Richtlinie zur Füllmengenprüfung	1996			
LYKHB		4010	1	ja	Kohlenhydrate berechnet (Differenz)	ja		2025-04			
LYSB1		4011	1	ja	Fettfreie Kakaotrockenmasse (FFKTM)	ja		2025-04			
LYSB2		4011	1	ja	Gesamtkakaotrockenmasse	ja		2025-04			
LYSB3		4011	1	ja	Berechnung Milchtrockenmasse in Schokolade	ja		2025-04			
LYSB4		4011	1	ja	Kakaobutter	ja		2025-04			
LYBN0		4012	1	ja	Umrechnung NO2/NO3 aus SZMF0 auf NaNO2/NaNO3	ja		2025-04			
LYFTR		4022	2	ja	Berechnung des Fettgehaltes in der Trockenmasse	ja		2025-08			