

Verfahrensnummer: PL-14037-01

Stand: 04.05.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Gravimetrie	Füllmenge	Lebensmittel	C	PV 1001	2023-03	Bestimmung der Füllmenge in Lebensmitteln (volumetrisch - gravimetrisch)	
	Gravimetrie	Füllmenge	Lebensmittel	C	Richtlinie zur Füllmengenprüfung (RFP) Kapitel 10.7	1996	Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßbehältnissen durch die zuständigen Behörden (RFP) - Sonderprüfverfahren - Speiseeis	Überschichtung ab 450 ml Becherware
	Gravimetrie	Dichte	Lebensmittel	C	Richtlinie zur Füllmengenprüfung (RFP) Kapitel 10.6	1996	Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßbehältnissen durch die zuständigen Behörden (RFP) - Sonderprüfverfahren - Feinkostsoßen, Mayonnaise, Senf, volltafelfertige Suppen	Einfachbestimmung
	Einfach beschreibende Prüfung	Geruch, Geschmack, Aussehen	Lebensmittel	A	ASU L 00.90-6	2015-06	Sensorik - Einfach beschreibende Prüfung	Anzahl Prüfpers., Prüfraum, Proben- verschlüsselung
	Titrimetrie	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 07.00-21	2010-09	Reduktometrische Bestimmung der Summe reduzierender Kohlenhydrate (Stärke) und anderer reduzierender Stoffe nach Hydrolyse in Fleischerzeugnissen	Natronlauge 32%
	Gravimetrie	Bestandteile	Lebensmittel	C	PV 1017	2025-11	Bestimmung unterschiedlichster Anteile ggf. nach Präparation gravimetrisch oder nach Stückzahl	

Verfahrensnummer: PL-14037-01

Stand: 04.05.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Photometrie	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	ASTA Analytical Method 18.0	2019-04	Bestimmung des Curcumin-Gehaltes in Kurkuma-Gewürz und Oleoresinen	
	Refraktometrie	Brechungsindex	Lebensmittel	B	PV 1026	2025-09	Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht und Gemüsesäften	
	Photometrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	B	DGF C-IV 4b	1998	Bestimmung der Lovibond Farbzahl	
	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 13.00.16	2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle Bestimmung des Gehaltes an Feuchtigkeit und flüchtigen Bestandteilen	Einfachbestimmung
	Spektroskopie Kernspinresonanzspektr oskopie (NMR)	Festanteil von Fett	Lebensmittel	A	ASU L 13.00-9/	2013-08	Bestimmung des Festanteils von Fett durch das Verfahren mit gepulster magnetischer Kernresonanz, direktes Verfahren	Einfachbestimmung
	Thermische Untersuchungen	Schmelzpunkt	Lebensmittel	A	DGF C-IV 3a	2003	Bestimmung des Steigschmelzpunktes	Doppelbestimmung, Probenvorbereitung
	Refraktometrie	Brechungsindex	pflanzliche und tierische Fette und Öle	B	ASU L 13.00-28	2018-10	Bestimmung des Brechungsindex in tierischen und pflanzliche Fetten und Ölen	Einfachbestimmung

Verfahrensnummer: PL-14037-01

Stand: 04.05.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Elektrodenmessung	Oxidationsstabilität	Lebensmittel	B	ASU L 13.00-38	2018-06	Bestimmung der Oxidationsstabilität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen	Durchflussmenge 20 l/h statt 10 l/h
	Gravimetrie	Abtropfgewicht	Lebensmittel	C	Richtlinie zur Füllmengenprüfung (RFP) Kapitel 10.1	1996	Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßbehältnissen durch die zuständigen Behörden (RFP) - Sonderprüfverfahren - Bestimmung des Abtropfgewichtes	
	Biegeschwinger	Dichte	flüssige Lebensmittel	A	DGF C-IV 2d	2002	Bestimmung der Dichte und des Brixwertes in Flüssigkeiten mittels Biegeschwinger	
	Hygrometrie	Wasseraktivität	Lebensmittel	A	ISO 18787	2017-11	Lebensmittel - Bestimmung der Wasser-Aktivität (aw-Wert)	
	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 20.01/02-1	1980-05	Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln	
	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 26.04-3	1987-06	Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln	
	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 26.11.03-3	1983-05	Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln	

Verfahrensnummer: PL-14037-01

Stand: 04.05.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 06.00-2	1980-09	Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln	Angabe auf zweite Nachkommastelle
	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	DGF K-I 5	1984	Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln	Serumgewinnung
	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	PV 1600	2026-04	Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln	
	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	VDLUF A VI C 8.2	2000	Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln	
	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 10.00-24	2024-11	Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln	
	Photometrie	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	ICC Schnellmethode Nr. 303	2022-02	Bestimmung der alpha-Amylase Aktivität in Lebensmitteln (Ceralpha-Methode)	
	Photometrie	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	Megazyme Stärke K-TSHK	2020-01	Bestimmung des Stärkegehaltes in Lebensmitteln – enzymatisch / photometrisch	

Verfahrensnummer: PL-14037-01

Stand: 04.05.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (FLD, DAD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Mykotoxine	Lebensmittel	C	PV 2202	2022-08	Bestimmung der Konservierungsstoffe Sorbinsäure und Benzoessäure in Lebensmitteln mittels HPLC -DAD	
	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (FLD, DAD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Mykotoxine	Lebensmittel	C	PV 2204	2024-11	Bestimmung des Vitamin A- Palmitatgehaltes in Margarine und Fetten/Ölen mittels HPLC-FLD	
	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (FLD, DAD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Mykotoxine	Lebensmittel	C	ASU L 23.05-2	2012-01	Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Nüssen, Trockenfrüchten und Futtermitteln mittels HPLC-FLD	
	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (FLD, DAD)	Mykotoxine	Futtermittel	B	ASU L 23.05/2	2012-01	Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Nüssen, Trockenfrüchten und Futtermitteln mittels HPLC-FLD	nur Futtermittel
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	DIN EN ISO 4833-1	2022-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von aeroben und anaeroben Mikroorganismen, sowie mesophilen Sporen Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	

Verfahrensnummer: PL-14037-01
Stand: 04.05.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	DIN EN ISO 4833-1	2022-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von aeroben und anaeroben Mikroorganismen, sowie mesophilen Sporen Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	Bebrütung anaerob
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	DIN EN ISO 4833-1	2022-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von aeroben und anaeroben Mikroorganismen, sowie mesophilen Sporen Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	Erhitzen der Probe bei 80 °C / 10 Min. Bebrütung bei 37 °C, anaerob,
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Futtermittel	B	DIN EN ISO 4833-1	2022-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von aeroben und anaeroben Mikroorganismen, sowie mesophilen Sporen Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	auch Futtermittel
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	B	DIN EN ISO 4833-1	2022-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von aeroben und anaeroben Mikroorganismen, sowie mesophilen Sporen Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	

Verfahrensnummer: PL-14037-01

Stand: 04.05.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Futtermittelbereich	B	DIN EN ISO 4833-1	2022-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von aeroben und anaeroben Mikroorganismen, sowie mesophilen Sporen Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	B	ASU B 80.00-02	2023-08	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette Teil 2: Verfahren mit nährmedienbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Futtermittelbereich	B	ASU B 80.00-02	2023-08	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette Teil 2: Verfahren mit nährmedienbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)	

Verfahrensnummer: PL-14037-01

Stand: 04.05.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	3M™ Petrifilm™ AC 6400/6403/6406/6442	2021-07	Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen mittels Petrifilm 3M Petrifilm™	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	B	3M™ Petrifilm™ AC 6400/6403/6406/6442	2021-07	Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen mittels Petrifilm 3M Petrifilm™	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Futtermittelbereich	B	3M™ Petrifilm™ AC 6400/6403/6406/6442	2021-07	Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen mittels Petrifilm 3M Petrifilm™	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	ISO 4832	2006-02	Horizontale Methode zur Zählung von coliformen Keimen (Koloniezähltechnik) in Lebens- und Futtermitteln mittels Gussplattenverfahren	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	B	ISO 4832	2006-02	Horizontale Methode zur Zählung von coliformen Keimen (Koloniezähltechnik) in Lebens- und Futtermitteln mittels Gussplattenverfahren	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Futtermittelbereich	B	ISO 4832	2006-02	Horizontale Methode zur Zählung von coliformen Keimen (Koloniezähltechnik) in Lebens- und Futtermitteln mittels Gussplattenverfahren	

Verfahrensnummer: PL-14037-01

Stand: 04.05.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	ISO 16649-3	2018-01	Horizontales Verfahren zum Nachweis von β -Glucuronidase-positiven Escheria coli unter Verwendung von 5-Brom-4- Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	DIN ISO 16649-2	2020-12	Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Eschericha coli in Lebensmitteln Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5- Brom-4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronid	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	3M TM Petrifilm TM SEC 6434/6435	2021-06	Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Eschericha coli in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels 3M TM Petrifilm	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	B	3M TM Petrifilm TM SEC 6434/6435	2021-06	Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Eschericha coli in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels 3M TM Petrifilm	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Futtermittelbereich	B	3M TM Petrifilm TM SEC 6434/6435	2021-06	Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Eschericha coli in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels 3M TM Petrifilm	

Verfahrensnummer: PL-14037-01
Stand: 04.05.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	3M™ Petrifilm™ CC 6410/6411/6416/6443	2022-06	Horizontales Verfahren für die Zählung von coliformen Keimen mittels Petrifilm in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umgebungsproben	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	B	3M™ Petrifilm™ CC 6410/6411/6416/6443	2022-06	Horizontales Verfahren für die Zählung von coliformen Keimen mittels Petrifilm in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umgebungsproben	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Futtermittelbereich	B	3M™ Petrifilm™ CC 6410/6411/6416/6443	2022-06	Horizontales Verfahren für die Zählung von coliformen Keimen mittels Petrifilm in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umgebungsproben	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	DIN EN ISO 7932	2020-11	Horizontales Verfahren für die Zählung von präsumtivem Bacillus cereus in Lebensmitteln Koloniezählverfahren bei 30 °C	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	DIN EN ISO 21528-2	2019-05	Horizontales Verfahren für die Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umgebungsproben (Koloniezählverfahren)	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	B	DIN EN ISO 21528-2	2019-05	Horizontales Verfahren für die Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umgebungsproben (Koloniezählverfahren)	

Verfahrensnummer: PL-14037-01
Stand: 04.05.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Futtermittelbereich	B	DIN EN ISO 21528-2	2019-05	Horizontales Verfahren für die Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umgebungsproben (Koloniezählverfahren)	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Fleisch und Fleischerzeugnisse	B	ASU L 06.00-32	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen Spatelverfahren	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	PV 3145	2024-03	Zählung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Lebensmitteln und Umgebungsproben Spatelverfahren mit Citrat-Azid-Tween-Carbonat-Agar nach Reuter bei 37°C	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	3M™ Petrifilm™ EB 6420/6421	2021-06	Horizontales Verfahren für die Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels Petrifilm	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	B	3M™ Petrifilm™ EB 6420/6421	2021-06	Horizontales Verfahren für die Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels Petrifilm	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Futtermittelbereich	B	3M™ Petrifilm™ EB 6420/6421	2021-06	Horizontales Verfahren für die Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels Petrifilm	

Verfahrensnummer: PL-14037-01

Stand: 04.05.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	DIN EN ISO 6579-1	2020-08	Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Futtermittel	B	DIN EN ISO 6579-1	2020-08	Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.	auch Futtermittel
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	B	DIN EN ISO 6579-1	2020-08	Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Futtermittelbereich	B	DIN EN ISO 6579-1	2020-08	Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.	
	Real-Time PCR	Bakterien	Lebensmittel	B	BACGene Salmonella spp. 5123221811	2021-11	Bestimmung von Salmonella spp. DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umgebungsproben (PCR)	
	Real-Time PCR	Bakterien	Futtermittel	A	BACGene Salmonella spp. 5123221811	2021-11	Bestimmung von Salmonella spp. DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umgebungsproben (PCR)	

Verfahrensnummer: PL-14037-01

Stand: 04.05.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Real-Time PCR	Bakterien	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	A	BACGene Salmonella spp. 5123221811	2021-11	Bestimmung von Salmonella spp. DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umgebungsproben (PCR)	
	Real-Time PCR	Bakterien	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Futtermittelbereich	A	BACGene Salmonella spp. 5123221811	2021-11	Bestimmung von Salmonella spp. DNA in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umgebungsproben (PCR)	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. Teil 1: Nachweisverfahren	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	B	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. Teil 1: Nachweisverfahren	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Futtermittelbereich	B	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. Teil 1: Nachweisverfahren	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	DIN EN ISO 11290-2	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. Teil 1: Zählverfahren	

Verfahrensnummer: PL-14037-01

Stand: 04.05.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Real-Time PCR	Bakterien	Lebensmittel	B	BACGene Listeria monocytogenes 5123222001	2021-02	Bestimmung von Listeria spp. und oder Listeria monocytogenes DNA in ausgewählten Lebensmitteln und Umgebungsproben (PCR)	
	Real-Time PCR	Bakterien	Lebensmittel	B	BACGene Listeria Multiplex kit 5123221901	2021-02	Bestimmung von Listeria spp. und oder Listeria monocytogenes DNA in ausgewählten Lebensmitteln und Umgebungsproben (PCR)	
	Real-Time PCR	Bakterien	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	A	BACGene Listeria monocytogenes 5123222001	2021-02	Bestimmung von Listeria spp. und oder Listeria monocytogenes DNA in ausgewählten Lebensmitteln und Umgebungsproben (PCR)	
	Real-Time PCR	Bakterien	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	A	BACGene Listeria Multiplex kit 5123221901	2021-02	Bestimmung von Listeria spp. und oder Listeria monocytogenes DNA in ausgewählten Lebensmitteln und Umgebungsproben (PCR)	
	Real-Time PCR	Bakterien	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Futtermittelbereich	A	BACGene Listeria monocytogenes 5123222001	2021-02	Bestimmung von Listeria spp. und oder Listeria monocytogenes DNA in ausgewählten Lebensmitteln und Umgebungsproben (PCR)	
	Real-Time PCR	Bakterien	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Futtermittelbereich	A	BACGene Listeria Multiplex kit 5123221901	2021-02	Bestimmung von Listeria spp. und oder Listeria monocytogenes DNA in ausgewählten Lebensmitteln und Umgebungsproben (PCR)	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	DIN EN ISO 6888-1	2024-03	Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar	

Verfahrensnummer: PL-14037-01

Stand: 04.05.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	B	DIN EN ISO 6888-1	2024-03	Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Futtermittelbereich	B	DIN EN ISO 6888-1	2024-03	Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	DIN EN ISO 6888-3	2005-07	Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln Nachweisverfahren für niedrige Keimzahlen	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Milch und Milchprodukte	B	ASU L 01.00-37	1991-12	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	PV 3501	2025-11	Horizontales Verfahren für die Auszählung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln und Hygieneproben (mit Hefeextrakt-Glucose- Chloramphenicol-Agar, bei 25°C, Gussverfahren)	

Verfahrensnummer: PL-14037-01

Stand: 04.05.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	B	PV 3501	2025-11	Horizontales Verfahren für die Auszählung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln und Hygieneproben (mit Hefeextrakt-Glucose- Chloramphenicol-Agar, bei 25°C, Gussverfahren)	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Futtermittelbereich	B	PV 3501	2025-11	Horizontales Verfahren für die Auszählung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln und Hygieneproben (mit Hefeextrakt-Glucose- Chloramphenicol-Agar, bei 25°C, Gussverfahren)	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	3M™ Petrifilm™ RYM 6477	2024-01	Horizontales Verfahren für die Zählung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels 3M™ Petrifilm	

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	B	3M™ Petrifilm™ RYM 6477	2024-01	Horizontales Verfahren für die Zählung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels 3M™ Petrifilm Gebrauchsanweisung 3M™ Petrifilm™ RYM (Artikel 6477)	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Futtermittelbereich	B	3M™ Petrifilm™ RYM 6477	2024-01	Horizontales Verfahren für die Zählung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels 3M™ Petrifilm	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	ISO 21527-1	2008-07	Horizontales Verfahren für die Auszählung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebens- und Futtermitteln gemäß ISO 21527-1 Teil 1: Koloniezählverfahren bei Produkten mit einer Wasseraktivität größer als 0,95	

Verfahrensnummer: PL-14037-01
Stand: 04.05.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	ISO 21527-2	2008-07	Horizontales Verfahren für die Auszählung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebens- und Futtermitteln gemäß ISO 21527 -2 Teil 2: Koloniezählverfahren bei Produkten mit einer Wasseraktivität kleiner als oder gleich 0,95	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Verpackungen, Siegelfolien	C	PV 3504	2023-07	Bestimmung des Keimgehaltes bei Verpackungsmaterial, Siegelfolien und Wursthüllen(GKZ, Hefen und Schimmel, E.coli, Enterobacteriaceae) mittels Gussverfahren	nur für Siegelfolie GKZ und Hefen und Schimmel akkreditiert
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Fleisch und Fleischerzeugnisse	B	ASU 06.00-3	2017-10	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Gussverfahren
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	PV 3601	2023-03	Bestimmung der aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Lebensmittel, Futtermitteln und Hygieneproben (mit MRS-Agar (Lactobacillus-Agar nach de Man, Rogosa und Sharpe), bei 25°C, Gussverfahren)	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	3M™ Petrifilm™ LAB 6461,6462	2021-09	Horizontales Verfahren für die Zählung von anaeroben Milchsäurebakterien mittels Petrifilm	

Verfahrensnummer: PL-14037-01

Stand: 04.05.2026

Obligatorisch zu verwenden								
Prüfbereich (öffentlich verfügbar)					Information zum Prüfverfahren (öffentlich verfügbar)			
Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	B	3M™ Petrifilm™ LAB 6461,6462	2021-09	Horizontales Verfahren für die Zählung von anaeroben Milchsäurebakterien mittels Petrifilm	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Futtermittelbereich	B	3M™ Petrifilm™ LAB 6461,6462	2021-09	Horizontales Verfahren für die Zählung von anaeroben Milchsäurebakterien mittels Petrifilm	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	ISO 15213- 1	2023-05	Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium spp. Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Fleisch und Fleischerzeugnisse	B	DIN EN ISO 13720	2010-12	Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen	
	Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen	Lebensmittel	B	PV 3801	2025-11	Zählung von Pseudomonas spp. in Lebensmitteln (Spatelverfahren, CFC-Agar (Cephalothin- Natriumfusidat-Cetrimid-Agar) bei 25°C)	