
Inhalt

Rückstände und Kontaminanten	S. 2 – 3
Sensorische Untersuchungen	S. 3
Fettkennzahlen	S. 4
Qualitätsuntersuchungen Eier/Eiprodukte	S. 4
Allergene	S. 5
Allgemeine Lebensmittelinhaltsstoffe	S. 5 – 7
Lebensmittelzusammensetzung und -beschaffenheit	S. 7 – 8
Zusatzstoffe	S. 8 – 9

Erläuterungen zum Flexibilisierungsgrad (Flexgrad):

Dem Prüflaboratorium ist innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung durch die DAkkS bedarf,

Flexgrad A die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

Flexgrad B die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

Flexgrad C die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüfmeth.)	Akkreditiert nach / als	Internes Verfahren	Modifikation	Laborstandort	Kapitel/ Flexgrad
Rückstände und Kontaminanten					
Pestizidrückstände (QuEChERS) Obst und Gemüse Probenvorbereitung Vorerntebeprobungen	Hausverfahren	P508-5 2025-09	-	Wangen	Anlage -01 L1 [C]
Pestizidrückstände (QuEChERS) Lebensmittel GC-MS bzw. GC-MS/MS und/oder LC-MS/MS <i>Obst, Gemüse, frische Kräuter, Trockenobst, Nüsse, Ölsaaten, pfl. Öle, Ölfrüchte, Getreide, Gewürze, Fleisch, Fisch, Milch, Käse, Eier, tierisches Fett</i> <i>weitere Lebensmittel auf Anfrage</i>	ASU L 00.00-115 2018-10	P513-15 2025-09	Lösungsmittelwechsel für GC-MS	Wangen (nur Probenvorbereitung) Ost (ohne Probenvorbereitung)	Anlage -01 L1 [C] 3.6 [C] 3.8 [C]
Pestizidrückstände (QuEChERS) Futtermittel GC-MS bzw. GC-MS/MS und/oder LC-MS/MS <i>Ölsaaten, Ölsaaten-Extraktionskuchen</i> <i>Hülsenfrucht-/Getreidebasis</i>	ASU F 0057 2019-06	P513-15 2025-09	Lösungsmittelwechsel für GC-MS	Wangen (nur Probenvorbereitung) Ost (ohne Probenvorbereitung)	Anlage -01 L1 [C] 3.6 [C] 3.8 [C]
Pestizidrückstände Flüssigdünger GC-MS bzw. GC-MS/MS und/oder LC-MS/MS	Hausverfahren	P513-15 2025-09	-	Wangen (nur Probenvorbereitung) Ost (ohne Probenvorbereitung)	Anlage -02 L1 [C] 1 [C] 2 [C]
polare Pestizide (Chlorat, Perchlorat, Ethephon, Fosetyl-Al, Phosphonsäure, Maleinsäure, Chlormequat, Mepiquat, Paraquat, Diquat, Glyphosat, AMPA, Glufosinat, MPPA, Glufosinat-N-Acetyl) Lebens- und Futtermittel einschl. der Rohstoffe, Dünger LC-MS/MS	Hausverfahren	P521-4 2025-12	-	Wangen (nur Probenvorbereitung) Ost (ohne Probenvorbereitung)	Anlage -01 L1 [C] 3.8 [C] Anlage -02 L1 [C] 2 [C]
Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückstände fettarme Lebensmittel GC-ECD	ASU L 00.00-49/2 Ber 2002-12	P511-9 2025-10	auch für Futtermittel	Wangen (nur Probenvorbereitung) Ost (ohne Probenvorbereitung)	Anlage -01 L1 [C] 3.5 [C]
Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückstände Lebensmittel GC-MS	Hausverfahren	P512-3 2025-10	-	Wangen (nur Probenvorbereitung) Ost (ohne Probenvorbereitung)	Anlage -01 L1 [C] 3.6 [C]
Morpholin, Amine pflanzliche Lebensmittel LC-MS/MS	Hausverfahren	P517-8 2025-12	-	Wangen (nur Probenvorbereitung) Ost (ohne Probenvorbereitung)	Anlage -01 L1 [C] 3.8 [C]
Guazatinacetat pflanzliche Lebensmittel LC-MS/MS	Hausverfahren	P519-3 2025-12	-	Wangen (nur Probenvorbereitung) Ost (ohne Probenvorbereitung)	Anlage -01 L1 [C] 3.8 [C]

Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüfmethode)		Akkreditiert nach / als	Internes Verfahren	Modifikation	Laborstandort	Kapitel/ Flexgrad
Nicotin Lebensmittel und deren Rohstoffe, Futtermittel LC-MS/MS		Hausverfahren	P520-9 2025-09	-	Wangen (nur Probenvorbereitung) Ost (ohne Probenvorbereitung)	Anlage -01 L1 [C] 3.8 [C]
Nitrat Gemüseerzeugnisse HPLC/IC-Verfahren		ASU L 26.00-1 2018-10	P514-13 2025-10	-	Wangen (nur Probenvorbereitung) Ost (ohne Probenvorbereitung)	Anlage -01 L1 [C] 3.9 [A]
Aflatoxine (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂) HPLC-FLD Lebensmittel, Futtermittel		Hausverfahren	P537-13 2025-12	-	Ost	Anlage -01 3.7 [C]
Ochratoxin A HPLC-FLD Lebensmittel, Futtermittel		Hausverfahren	P569-13 2025-12	-	Ost	Anlage -01 3.7 [C]
Trichothecene (Nivalenol, Deoxynivalenol, HT2-Toxin, T2-Toxin, Zearalenon) LC-MS/MS Lebensmittel und deren Rohstoffe, Futtermittel		Hausverfahren	P536-13 2025-12	-	Ost	Anlage -01 3.8 [C]
Patulin HPLC-DAD Apfelsaft (trüb und klar), Apfelpüree		ASU L 31.00-20 2004-12	P535-14 2025-12	-	Ost	Anlage -01 3.7 [C]
Hydroxymethylfurfural (HMF) HPLC-DAD Honig		ASU L 40.00-10/3 2019-07	P550-8 2022-12	-	Ost	Anlage -01 3.7 [C]
Sensorische Untersuchungen						
Aussehen, Geruch, Geschmack einfach beschreibende Prüfung	Esskastanien	UNECE-NORM FFV-39 2018-06	M061-2 2021-08	-	Ost	Anlage -01 2 [B]
	Aprikosen, getrocknet	UNECE-STD DDP-15 2016-11	M062-3 2021-08	-	Ost	Anlage -01 2 [B]
	Datteln, getrocknet	UNECE STD DDP-08 2022-01	M062-3 2021-08	-	Ost	Anlage -01 2 [B]
	Feigen, getrocknet	UNECE STD DDP-14 2016-11	M062-3 2021-08	-	Ost	Anlage -01 2 [B]
	Walnüsse in der Schale	UNECE STD DDP-01 2014-11	M062-3 2021-08	-	Ost	Anlage -01 2 [B]
	Walnusskerne	UNECE STD DDP-02 2019-12	M062-3 2021-08	-	Ost	Anlage -01 2 [B]
Allgemeine Sinnesprüfung Lebensmittel		Hausverfahren	P850-2 2019-01	-	Ost	Anlage -01 2 [B]

Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüfmethode)	Akkreditiert nach / als	Internes Verfahren	Modifikation	Laborstandort	Kapitel/ Flexgrad
Fettkennzahlen					
k-Werte (spezifische UV-Absorption bei 232 nm, 268 nm und 270 nm) Photometrie Lebensmittel	DGF-Einheitsmethoden (29. Akt.-Lfg.) C-IV 6 (23) 2023	P301-3 2023-01	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
Säurezahl und Azidität Titrimetrie tierische und pflanzliche Fette und Öle	ASU L 13.00-5 2021-03	P102-15 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
Peroxidzahl Titrimetrie tierische und pflanzliche Fette und Öle	ASU L 13.00-37 2018-06	P101-16 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
Qualitätsuntersuchungen Eier/Eiprodukte					
Bestimmung der Güteklasse von Hühnereiern	Hausverfahren	P011-5 2023-04	-	Ost	Anlage -01 3.9 [A]
L-Milchsäure Photometrie Eier, Eiprodukte	R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid L- Lactic Acid E8260 2017-03	P307-14 2025-03	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
D-Milchsäure Photometrie Eier, Eiprodukte	R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid D- Lactic Acid E8245 2022-05	P307-14 2025-03	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
Bernsteinsäure Photometrie Eier, Eiprodukte	R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid Succinic Acid E8580 2024-09	P307-14 2025-03	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
D-3-Hydroxybuttersäure Photometrie Eier, Eiprodukte	R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid D-3- Hydroxybutyric Acid E2610 2021-05	P307-14 2025-03	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
Cholesteringehalt GC-FID Eier, Eiprodukte	ASU L 05.00-16 2014-08	P623-6 2021-10	-	Ost	Anlage -01 3.5 [C]
Gesamtlipidgehalt Gravimetrie Eier, Eiprodukte	ASU L 05.00-14 1991-06	P015-8 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]

Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüfmethode)		Akkreditiert nach / als	Internes Verfahren	Modifikation	Laborstandort	Kapitel/ Flexgrad
Allergene						
Lactose Photometrie Brot, Kleingebäck aus Brotteigen		ASU L 17.00-7 Ber 2002-12	P304-14 2023-08	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
Lactose, Galactose Photometrie Milch, Milchprodukte		ASU L 01.00-17 2016-10	P304-14 2023-08	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
Quantitative Bestimmung von Vollei(-pulver) ELISA Salatdressing, Wurst, Wein, Kuchen-/Brotbackmischungen, Eiscreme		R-Biopharm AG RIDASCREEN®FAST Ei/Egg Protein R6402 2022-05	P722-10 2021-10	-	Ost	Anlage -01 4.1 [B]
Quantitative Bestimmung von Kontaminationen durch Prolamine (Gliadin, Secalin, Hordein) ELISA Rohware, Gewürze, prozessierte Lebensmittel		R-Biopharm AG RIDASCREEN® Gliadin R7001 2024-06	P723-6 2025-11	-	Ost	Anlage -01 4.1 [B]
Allgemeine Lebensmittelinhaltsstoffe						
Gesamtfettgehalt Gravimetrie	Butter	ASU L 04.00-22 2002-05	P001-14 2023-04	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Margarine, Streichfette	ASU L 13.05-3 2002-05	P001-14 2023-04	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Getreideerzeugnisse	ASU L 16.00-5 2017-10	P001-14 2023-04	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	ASU L 17.00-4 2017-10	P001-14 2023-04	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Feine Backwaren	ASU L 18.00-5 2017-10	P001-14 2023-04	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Mayonnaise, emulgierte Soßen	ASU L 20.01/02-5 1980-05	P001-14 2023-04	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Teigwaren	ASU L 22.00-3 2017-10	P001-14 2023-04	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Schokolade	ASU L 44.00-4 1985-12	P001-14 2023-04	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Sonstige Lebensmittel	Hausverfahren	P001-14 2023-04	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]

Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüfmeth.)		Akkreditiert nach / als	Internes Verfahren	Modifikation	Laborstandort	Kapitel/ Flexgrad
Trockenmasse/Feuchtegehalt Gravimetrie	Eier, Eiprodukte	ASU L 05.00-12 2012-01	P003-10 2020-05	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	getrocknete Teigwaren	ASU L 22.02/04-4 2010-09	P012-5 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	feuchte Teigwaren	ASU L 22.02/04-5 2012-01	P012-5 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	ASU L 17.00-1 Ber 2002-12	P003-10 2020-05	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Getreidemehl	ASU L 16.01-1 2008-12	P014-8 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	bei 103 °C mittels Trockenschrank Lebensmittel allgemein	Hausverfahren	P003-10 2020-05	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	bei 103 °C mittels Mikrowellentrocknung Lebensmittel allgemein	Hausverfahren	P020-5 2020-03	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
Asche Gravimetrie	Getreidemehl	ASU L 16.01-2 2008-12	P005-8 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	ASU L 17.00-3 Ber 2002-12	P004-11 2023-04	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Frucht-, Gemüsesäfte	ASU L 31.00-4 1997-01	P004-11 2023-04	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
	Sonstige Lebensmittel	Hausverfahren	P004-11 2023-04	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
Gesamtprotein Titrimetrie (Kjeldahl)	Eier, Eiprodukte	ASU L 05.00-15 2007-12	P103-17 2021-10	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
	Getreide und Hülsenfrüchte	ASU L 15.00-3 2019-07	P103-17 2021-10	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	ASU L 17.00-15 2013-08	P103-17 2021-10	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
	Feine Backwaren	ASU L 18.00-13 2013-08	P103-17 2021-10	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
	Teigwaren	ASU L 22.00-1 2013-08	P103-17 2021-10	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
	Sonstige Lebensmittel	Hausverfahren	P103-17 2021-10	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]

Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüffart)		Akkreditiert nach / als	Internes Verfahren	Modifikation	Laborstandort	Kapitel/ Flexgrad
Gesamtsäure Titrimetrie	Aufgussflüssigkeit/Presslake von Sauerkraut	ASU L 26.04-4 1987-06	P115-13 2021-10	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
	Frucht-, Gemüsesäfte	ASU L 31.00-3 1997-09	P108-13 2021-11	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
	Essig (ausgenommen Weinessig)	ASU L 52.04-2 1987-06	P115-13 2021-10	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
	Sonstige Lebensmittel	Hausverfahren	P115-13 2021-10	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
Gesamtballaststoffe Gravimetrie Lebensmittel		ASU L 00.00-18 Ber 2017-10	P007-11 2021-10	-	Ost	Anlage -01 3.1 [B]
Kochsalzgehalt Titrimetrie Salzeiprodukte		ASU L 05.02-2 1995-01	P104-14 2021-11	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
Kochsalzgehalt Titrimetrie Sonstige Lebensmittel		Hausverfahren	P104-14 2021-11	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
Fructose, Glucose, Saccharose, Maltose, Lactose HPLC-RI Lebensmittel		Hausverfahren	P538-10 2025-12	-	Ost	Anlage -01 3.7 [C]
Fettsäureverteilung: Bestimmung über Fettsäuremethylester GC-FID pfl. Fette/Öle, (Halbfett-)Margarine, Mischfetterzeugnisse, aus Lebensmitteln isolierte Fette		DGF-Einheitmethoden (24. Akt.-Lfg.) C-IV 11d (19) 2019	P607-10 2025-05	-	Ost	Anlage -01 3.5 [C]
Lebensmittelzusammensetzung und -beschaffenheit						
L-Ascorbinsäure Photometrie Lebensmittel und andere Probenmaterialien		R-Biopharm AG L-Ascorbinsäure 10409677035 2017-09	P310-7 2014-04	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
Buttersäure als Buttersäuremethylester GC-FID Fett aus Brot oder Kleingebäck aus Brotteigen		ASU L 17.00-12 Ber 2003-07	P630-5 2021-10	auch für feine Backwaren, Schokoladenerzeugnisse und Zuckerwaren	Ost	Anlage -01 3.5 [C]
Cholesteringehalt GC-FID stärkehaltige Lebensmittel		ASU L 18.00-17 2014-08	P621-10 2023-01	-	Ost	Anlage -01 3.5 [C]
Cholesteringehalt GC-FID Mayonnaise, eigelbhaltige Salatmayonnaise		ASU L 20.01-13 2014-08	P622-9 2021-11	-	Ost	Anlage -01 3.5 [C]
Citronensäure Photometrie Frucht-, Gemüsesäfte		R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid Citric Acid E8230 2022-04	P308-8 2023-07	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]

Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüfart)		Akkreditiert nach / als	Internes Verfahren	Modifikation	Laborstandort	Kapitel/ Flexgrad
D-Isocitronensäure Photometrie Frucht-, Gemüsesäfte		R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid D- Isocitric acid E8550 2022-07	P309-7 2014-04	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
Relative Dichte Biegeschwinger Flüssigkeiten		Hausverfahren	P810-6 2021-03	-	Ost	Anlage -01 3.9 [A]
Ethanol Photometrie Bier mit geringem Alkoholgehalt		ASU L 36.00-12 Ber 2002-12	P306-11 2023-04	auch für Fruchtsäfte	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
flüchtige Säure Lebensmittel		Hausverfahren	P110-11 2021-10	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
Formolzahl Frucht-, Gemüsesäfte		ASU L 31.00-8 1997-01	P109-8 2025-09	-	Ost	Anlage -01 3.2 [B]
L- und D-Milchsäure Photometrie Milch, Milchprodukte		ASU L 01.00-26/1 2011-01	P312-16 2024-03	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
pH-Wert Potentiometrie	Eier, Eiprodukte	ASU L 05.00-11 1995-01	P704-15 2019-02	-	Ost	Anlage -01 3.3 [A]
	Mayonnaise, emulgierte Soßen	ASU L 20.01/02-1 1980-05	P704-15 2019-02	-	Ost	Anlage -01 3.3 [A]
	Frucht-, Gemüsesäfte	ASU L 31.00-2 1997-01	P704-15 2019-02	-	Ost	Anlage -01 3.3 [A]
Stärke Photometrie Lebensmittel		R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid Starch E8100 2023-04	P305-8 2025-07	-	Ost	Anlage -01 3.4 [B]
Trockenmasse Refraktometrie Tomatenmark		ASU L 26.11.03-1 1983-05	P716-13 2021-10	-	Ost	Anlage -01 3.3 [A]
Trockenmasse (lösliche Trockenmasse) Refraktometrie Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse		DVO (EU) Nr. 974/2014 2014-09	P716-13 2021-10	-	Ost	Anlage -01 3.3 [A]
Qualitativer Nachweis von Verfälschungen mit Nicht-Durum Weizen in Hartweizen		R-Biopharm AG Durotest®S P 10 2021-08	P718-3 2021-10	-	Ost	Anlage -01 4.2 [A]
Zusatzstoffe						
wasserlösliche, künstliche Farbstoffe HPLC-DAD Lebensmittel		Hausverfahren	P572-3 2025-12	-	Ost	Anlage -01 3.7 [C]
Isomalt, Lactit, Maltit, Sorbit, Xylit HPLC-RI Lebensmittel		ASU L 00.00-59 2008-12	P539-1 2021-09	auch für Erythrit	Ost	Anlage -01 3.7 [C]

Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüfmeth.)	Akkreditiert nach / als	Internes Verfahren	Modifikation	Laborstandort	Kapitel/ Flexgrad
Konservierungsstoffe HPLC-DAD fettarme Lebensmittel	ASU L 00.00-9 1984-11	P571-10 2023-08	-	Ost	Anlage -01 3.7 [C]
Konservierungsstoffe HPLC-DAD fettreiche Lebensmittel	ASU L 00.00-10 1984-11	P571-10 2023-08	-	Ost	Anlage -01 3.7 [C]
Sulfit Titrimetrie Lebensmittel	ASU L 00.00-46/1 1999-11	P105-13 2025-12	-	Wangen Ost	Anlage -01 L2 [A] 3.2 [B]

Inhalt

Probenahme	S. 2
Probenvorbereitung	S. 2
Qualitative Verfahren	S. 2
Semi-quantitative Verfahren	S. 2
Quantitative Verfahren	S. 3 – 4
Molekularbiologische Verfahren	S. 4
Verfahren für Untersuchungen gem. Trinkwasserverordnung	S. 5

Erläuterungen zum Flexibilisierungsgrad (Flexgrad):

Dem Prüflaboratorium ist innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung durch die DAkkS bedarf,

Flexgrad A die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

Flexgrad B die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

Flexgrad C die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Akkreditierte mikrobiologische Verfahren für Lebens- und Futtermittel sowie Bedarfsgegenstände (Teilurkundenanlage 01)

Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüffart)	Akkreditiert nach/als	Internes Verfahren	Bemerkung	Kapitel / Flexgrad
Probenahme				
Sterile Probenahme Lebensmittel	Hausverfahren	M042-4 2018-10	-	1 [A]
Probenahmetechniken Oberflächen in der Lebensmittelkette	DIN ISO 18593 2018-10	M020-5 2018-10	-	5.3 [A]
Qualitative Verfahren				
Listeria monocytogenes Lebensmittel Horizontales Verfahren	ASU L 00.00-32/1 Ber 2018-06	M056-2 2019-02	-	5.1 [C]
Listeria monocytogenes Einrichtungs-/Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich Horizontales Verfahren	ASU L 00.00-32/1 Ber 2018-06	M056-2 2019-02	-	5.3 [A]
Salmonella spp. Lebensmittel Horizontales Verfahren (inkl. Serotypisierung)	DIN EN ISO 6579.1 2020-08	M049-6 2020-08	-	5.1 [C]
Salmonella spp. Lebensmittelkette (Proben aus der Primärproduktion, Lebensmittel, Futtermittel , Umgebungsproben aus der Lebensmittelproduktion) Horizontales Verfahren (inkl. Serotypisierung)	DIN EN ISO 6579:1 2020-08	M049-6 2020-08	-	5.3 [A]
Shigella spp. Lebensmittel Horizontales Verfahren	ASU L 00.00-91 2006-12	M050-2 2018-11	Wird nicht mehr angeboten	5.1 [C]
koagulase-positive Staphylokokken Lebensmittel Horizontales Verfahren (niedrige Keimzahlen)	ASU L 00.00-55 2024-03	M006-11 2025-02	-	5.1 [C]
Shigatoxin-bildende Escherichia coli (STEC) Lebensmittel Screeningverfahren	Hausverfahren	M052-7 2025-11	-	5.1 [C]
Semi-Quantitative Verfahren				
präsumtive Escherichia coli Lebensmittel Horizontales Verfahren, MPN Technik	DIN EN ISO 7251 2005-02	M013-1 2017-04	Wird nicht mehr angeboten	5.1 [C]
Escherichia coli, coliforme Keime Milch, Milchprodukte Fluoreszenzoptisches Verfahren, MPN Technik	ASU L 01.00-54 1992-12	M004-5 2023-05	-	5.1 [C]
Escherichia coli Milch, Milchprodukte, Butter, Käse, Speiseeis MPN Technik	ASU L 01.00-25 Ber 2002-12	M004-5 2023-05	-	5.1 [C]
Coliforme Keime Milch, Milchprodukte, Butter, Käse, Speiseeis MPN Technik	ASU L 01.00-2 Ber 2002-12	M004-5 2023-05	-	5.1 [C]
anaerobe, sulfitreduzierende Sporen (Clostridien) Lebensmittel MPN Technik	Hausverfahren	M011-3 2005-12	Wird nicht mehr angeboten	5.1 [C]

Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüfmethode)	Akkreditiert nach/als	Internes Verfahren	Bemerkung	Kapitel / Flexgrad
Quantitative Verfahren				
Koloniezählung bei 30 °C Lebensmittel Horizontales Verfahren: Oberflächenverfahren	ASU L 00.00-88/2 2023-04	M002-9 2024-12	-	5.1 [C]
präsumtiver Bacillus cereus (30 °C) Lebensmittel Horizontales Verfahren	ASU L 00.00-33 2021-03	M007-7 2021-05	-	5.1 [C]
anaerobe, sulfitreduzierende Clostridien Lebensmittel Plattengussverfahren	ASU L00.00-189/2 2023-12	M032-6 2021-06	-	5.1 [C]
Enterobacteriaceae Lebensmittel, Futtermittel Horizontales Verfahren	ASU L 00.00-133/2 2019-12	M014-1 2021-07	-	5.1 [C]
Enterokokken Lebensmittel Spatelverfahren (SLANETZ&BARTLEY-Agar)	Hausverfahren	M009-10 2026-01	-	5.1 [C]
Escherichia coli, coliforme Keime Lebensmittel Spatelverfahren (chromogener Agar)	Hausverfahren	M023-5 2026-01	-	5.1 [C]
β-Glucuronidase-positive Escherichia coli Lebensmittel Horizontales Verfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-β-D-Glucuronid (Referenzverfahren)	ASU L 00.00-132/2 2021-03	M012-3 2023-05	-	5.1 [C]
Hefen, Schimmelpilze Milch, Milchprodukte Referenzverfahren	ASU L 01.00-37 1991-12	M003-6 2023-05	-	5.2[C]
xerophile Hefen und Schimmelpilze Lebensmittel Zählung	Hausverfahren	M030-5 2026-01	-	5.2 [C]
Listeria monocytogenes Lebensmittel Horizontales Verfahren (Referenzverfahren)	ASU L 00.00-22 2018-03	M022-6 2018-06	-	5.1 [C]
aerob wachsende Milchsäurebakterien Fleisch/-erzeugnisse Referenzverfahren	ASU L 06.00-35 2017-10	M008-8 2021-02	-	5.1 [C]
aerob wachsende Milchsäurebakterien Fleischerzeugnisse Referenzverfahren	ASU L 07.00-49 1992-12	M008-8 2021-02	-	5.1 [C]
aerob wachsende Milchsäurebakterien Wurstwaren Referenzverfahren	ASU L 08.00-41 1992-12	M008-8 2021-02	-	5.1 [C]
aerob wachsende Milchsäurebakterien Mayonnaise, emulgierte Soßen, Fertigsoßen Referenzverfahren	ASU L 20.01-10 1992-12	M008-8 2021-02	-	5.1 [C]
Pseudomonas spp. Fleisch/-erzeugnisse Zählung	ASU L 06.00-43 2011-06	M010-5 2017-07	-	5.1 [C]
Pseudomonas spp. Wurstwaren Zählung	ASU L 08.00-46 2011-06	M010-5 2017-07	-	5.1 [C]
koagulase-positive Staphylokokken Lebensmittel Baird Parker Agar	ASU L 00.00-55 2024-03	M006-11 2024-02	-	5.1 [C]

Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüfmethode)	Akkreditiert nach/als	Internes Verfahren	Bemerkung	Kapitel / Flexgrad
aerobe, mesophile Sporen Lebensmittel Zählung	Hausverfahren	M018-5 2021-05	-	5.1 [C]
Keimzahl, Hefen, Schimmel Kunststoffbecher Verfahren mit Nährbodenbeschichtung	Hausverfahren	M040-3 2009-03	-	5.3 [A]
Molekularbiologie				
Salmonellen Lebensmittel Nachweis mittels rt-PCR	Congen SureFast® Salmonella ONE F5211 (2025-03)	M031-10 2025-11	-	6.1 [B]
Salmonella spp. Listeria monocytogenes, E. coli Virulenzfaktoren (stx1/2/sf) Lebensmittel Nachweis mittels 4-plex rt-PCR	Congen SureFast® Foodborne Pathogens 4plex F5175 (2025-08)	M053-2 2025-11	-	6.1 [B]
Shigatoxin-bildende Escherichia coli (STEC) Lebensmittel Nachweis (Screeningverfahren mittels rt-PCR)	Congen SureFast® STEC Screening PLUS F5105 (2024-05)	M052-7 2025-11	-	6.1 [B]
Noroviren der Genogruppen I und II glatte, feste Oberflächen von Lebensmitteln Nachweis mittels rt-PCR	ASU L 00.00-112 2007-12	M051-3 2021-02	-	6.2 [A]
Emetische Bacillus cereus Lebensmittel Nachweis mittels rt-PCR	Congen SureFAST® Emetic Bacillus cereus PLUS F5127 (2024-04)	M070-2 2025-11	-	6.1 [B]

Akkreditierte Verfahren für Untersuchungen gem. Trinkwasserverordnung (Teilurkundenanlage 03)

Kurzbeschreibung (Analyt Matrix Prüfmethode)	Akkreditiert nach/als	Internes Verfahren	Bemerkung	Kapitel/ Flexgrad
Probenahme				
Trinkwasser-Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	DIN EN ISO 19458 2006-12	M025-10 2024-09	-	Probe- nahme [A]
	UBA Empfehlung 18.12.2018 (Legionellen)		-	
Mikrobiologische Untersuchungen				
Escherichia coli (E. coli), coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 2017-09	M034-2 2023-07	-	Anlage 1 Teil I [A] Teil II [A] Anlage 3 Teil I [A]
Intestinale Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 2000-11	M035-2 2023-07	-	Anlage 1 Teil I [A] Teil II [A]
Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 2008-05	M044-5 2023-07	-	Anlage 1 Teil II [A]
Koloniezahl bei 22 °C und 36 °C	TrinkwV §43 Absatz 3	M033-2 2023-07	-	Anlage 3 Teil I [A]
Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 2016-11	M036-4 2018-05	-	Anlage 3 Teil I [A]
Legionella spec.	DIN EN ISO 11731 (2019-03) UBA Empfehlung 09.12.2022	M038-9 2024-10	-	Anlage 3 Teil II [A]